



BEREIT FÜR DIE ZUKUNFT

Silberberg genießen



Fachschule für Obst- und Weinbau

www.fs-silberberg.steiermark.at

lfssilberberg@stmk.gv.at

Facebook: Bildungszentrum Silberberg



**Das Land
Steiermark**

→ Lebensressort

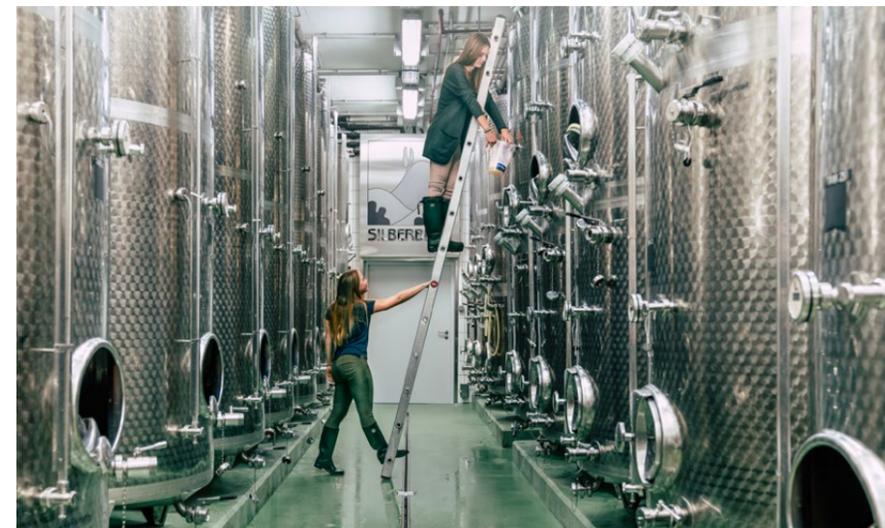


UNSERE STÄRKEN

- ✓ Gelebter Obst- und Weinbau
- ✓ Sensorik
- ✓ Ganztageschule, Wohnen an der Schule optional
- ✓ Schule, Praxis- und Versuchsbetrieb für Obst- und Weinbau an einem Standort
- ✓ Werkstätten für die praktische Ausbildung in Kleingruppen, Einblick in andere Berufsfelder (Tischler, Schlosser, Mechaniker, Verkauf, ...)
- ✓ Übungsfirma, Präsentationsschulungen
- ✓ Tourismus und Buschenschank, Veranstaltungen
- ✓ Fremdsprachentraining mit Native-Speakers
- ✓ Exkursionen, Abschlussreise, Schüleraustausch mit europäischen Obst- und Weinbauschulen, Teilnahme an Wine Championship
- ✓ Outdoor Tage, Teambuildingtraining, Schikurs
- ✓ Vielfach ausgezeichnete Produkte
- ✓ Erste-Hilfe-Kurs, Hygienezertifikat, Bio-Zertifikat (Grundschulung)
- ✓ Traktorführerschein, Staplerschein
- ✓ Praxis im In- oder Ausland
- ✓ Jobangebot in der Region

In unserem Silberberger Team steckt der starke Wille, konkrete Kompetenzen für den Beruf und das Leben an unsere SchülerInnen weiterzugeben. Dies gelingt in einem sehr modernen Umfeld und durch einen ausgewogenen Mix aus Theorie und Praxis. Der abwechslungsreiche, vielfältige Unterricht spricht alle Talente unserer SchülerInnen an, fördert diese und lässt die Zeit wie im Flug vergehen. Unser Bildungsangebot schafft letztlich ein starkes Fundament, mit welchem unsere SchülerInnen sowohl die beruflichen, als auch die privaten Herausforderungen der Zukunft souverän meistern können. Die vielen erfolgreichen AbsolventInnen von Silberberg zeigen eindrucksvoll den Wert unserer Ausbildung.

Direktor RR Ing. Anton Gumpf





Obst- und Weinbauschule Silberberg

Öffentliche berufsbildende mittlere Schule (BMS, Fachschule)

NMS, AHS, BHS
Erfolgreicher Abschluss der 8. Schulstufe

1. Jahrgang (9. Schulstufe)
10 Monate
Gemeinsamer Unterricht Obst-u. Weinbau
Erfüllung der Schulpflicht

2. Jahrgang
Obstbau oder Weinbau
8 Monate, in den Fachbereichen getrennte Klassen

Praxisjahr
17 Monate
Erfüllung der Bildungspflicht nach 3 Jahren

Betriebsleiterlehrgang
Obstbau oder Weinbau
8 Monate, getrennte Lehrgänge für Obst- und Weinbau
Abschluss Facharbeiter

Matura / Berufsreifeprüfung
10 Monate
(optional)



BILDUNGSWEG

nach Silberberg



Weinbau- oder ObstbaumeisterIn
HofübernehmerIn, Fachkraft in einem Wein- oder Obstgut
oder im Handelsbereich

Gewerbliche Berufe
Anschlusslehre mit einer Einrechnung von einem Jahr für viele Lehrberufe
durch Lehrbetrieb und Berufsschule in der Steiermark

Umstieg in eine weiterführende höhere Schule

Universität, Fachhochschule



FACHRICHTUNG

Weinbau- und Kellerwirtschaft

Mit Begeisterung und Leidenschaft an der Entstehung und Pflege des Kulturgutes Wein zu arbeiten liegt uns im Fachbereich Weinbau und Kellerwirtschaft am Herzen.

Die Schwerpunkte in der Weinbauausbildung in Silberberg sind:

- ✓ Weinbeurteilung und Weinbeschreibung
- ✓ Analytik und Controlling
- ✓ Technik im Weingarten und im Weinkeller
- ✓ Betriebswirtschaft und Unternehmensführung
- ✓ Fachliche Kommunikation in Englisch
- ✓ Marketing und Kreativität
- ✓ Fachbereichsarbeiten

Auf dem Weg von der Errichtung eines Weingartens, über die Kellerwirtschaft bis zur Vermarktung hochwertiger Weine begleitet das engagierte Silberberger Team junge Menschen über 4 Jahre in der Ausbildung.



WIE WIR DAS alles machen?



Mit so viel Theorie wie notwendig und so viel Praxis wie möglich leben wir das Weinjahr in Silberberg. In der ersten Klasse übernimmst du Rebstöcke im Landesweingut zur Bearbeitung und begleitest diese im Laufe deiner Zeit in Silberberg. In der modernen Kellerei bist du mit den Kellermeistern des Landesweingutes bei allen Schritten dabei, tolle Weine aber auch verrückte Dinge zu produzieren und zu analysieren. Im Sensorikunterricht lernst du diese zu verkosten und mit internationalen Weinen zu vergleichen. In der Theorie versuchen wir dir moderne Erkenntnisse der Wissenschaft und der Weinbaupraxis weiterzugeben.

Wissen, dass dir helfen soll, Entscheidungen zu treffen und neue Wege zu gehen. Engagierte Lehrerinnen und Lehrer trainieren mit dir, Weinkultur zu pflegen und mit Kundinnen und Kunden zu kommunizieren. Aus der Steiermark in die Welt führt dabei der Weg über ein gutes Fach- und Kommunikationsenglisch. In den neuen Lehrwerkstätten lernst du mit Metall und Holz umzugehen. Die Pflege und Wartung der Maschinen des Weinbaues wird mit dir gemeinsam gemacht. Wir besuchen Betriebe in der Steiermark, ganz Österreich und im Zuge von Projekten Betriebe und Regionen in Europa.



Für mich war es immer etwas Besonderes die Weinbauschule Silberberg besuchen zu dürfen. Da ich nur einen kleinen Weinbaubetrieb mit einem dreiviertel Hektar zu Hause hatte, war der praxisbezogene Unterricht für mich sehr wichtig! Ich konnte auch sehr viel Lebenserfahrung aus der Weinbauschule Silberberg mitnehmen und kann die Schule allen empfehlen, die keinen oder nur einen kleinen Weinbaubetrieb zu Hause haben!

Mario Weber, Absolvent Weinbau

Mit Silberberg bist du:

- ✓ Facharbeiter/ in für Weinbau- und Kellerwirtschaft
- ✓ Sachkundig für den Zugang von Förderungen und Betriebsmitteln
- ✓ Befähigt, nach einer 3 jährigen Berufspraxis die Prüfung für den Weinbau- und Kellermeister/in ablegen.
- ✓ Begehrt als führende Fachkraft in dynamischen Weinbaubetrieben

Die Fachschule Silberberg war für mich sicherlich die optimale Wahl. Die Ausbildung ist sehr praxisnahe und wird durch ein sehr kompetentes Lehrerteam vervollständigt. Eine gesunde Mischung zwischen Know How und dem nötigen Feingefühl für den Obst- und Weinbau. Für mich war die Ausbildung in Silberberg ein gutes Fundament für die Zukunft. Immer am Puls der Zeit zu bleiben und sich stetig weiter zu entwickeln hatten immer oberste Priorität. Es liegt danach an jedem selbst, für sich das Optimale für seinen Betrieb und seine Familie in die Tat umzusetzen

Stefan Pauritsch, Absolvent Weinbau



SILBERBERG

Lernen am Landesweingut



In Silberberg wird Praxis in der Ausbildung großgeschrieben. Dazu steht ein moderner Ausbildungsbetrieb zur Verfügung in dem du von den Profis lernen kannst.

Das Landesweingut in seiner jetzigen Größe entstand 1985 durch die Zusammenführung von ehemals eigenständigen Landesgütern in der Südsteiermark – mit Silberberg als Drehscheibe. Die Rebflächen befinden sich in Silberberg, rund um Kitzeck im Sausal und im Raum Leutschach. Ein hoch motiviertes Team kümmert sich um die Pflege der Weingärten. Neben neuester und modernster Technik setzt sich das Landesweingut mit verschiedenen Kulturmaßnahmen und Bewirtschaftungsmodellen auseinander, die in der Praxis des Weinbaues, besonders des Steillagenweinbaues in der Steiermark, Anwendung finden.

Die wertvollen Trauben werden in der modernen Kellerei in Silberberg verarbeitet. Im praktischen Unterricht begleiten dich unsere Kellermeister und du erlebst hautnah, wie die bekannten Silberberger Weine vinifiziert werden. Von Verjus über klassischen Ausbau und Riedenweinen bis zu Orangewein wird dabei das Potential ausgeschöpft. Mit dem Unterricht im Landesweingut Silberberg erfährst du, wie ein Weingut mit dem Blick auf die Wirtschaftlichkeit organisiert wird, rationell arbeitet und die Weine am Markt Anerkennung erfahren.



Das Landesweingut Silberberg

- ✓ 25 ha Rebfläche davon 10 ha Kleinterrassen
- ✓ 90% Weißwein – 10% Rotweinanteil
- ✓ 10 Mitarbeiter
- ✓ 30% Organisch-biologisch bewirtschaftet
- ✓ Weingärten im Sausal und Raum Leutschach
- ✓ Seit 2014 herbizidfrei
- ✓ 20 ha unter Hagelnetz
- ✓ 29,2 kWp Photovoltaikanlage und e-Tankstelle
- ✓ 30 000 gebrauchte Weinflaschen jährlich wieder befüllt

Ab Hof Verkauf

Montag bis Freitag von 7-12 Uhr und von 13-17 Uhr

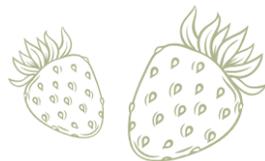
Für telefonische Beratungen und besondere Anliegen (z.B. Altweine) stehen wir Ihnen zu diesen Zeiten gerne zur Verfügung.

Telefonnummer unserer Kellermeister: **03452/82339-45**

www.silberberg.at/shop

FACHRICHTUNG

Obstbau & Obstverarbeitung



Wir wollen nicht nur kompetente Obstbaufachleute ausbilden, sondern Persönlichkeiten, die auch im täglichen Leben Verantwortung tragen, sowie gefragte und angesehene Mitglieder unserer Gesellschaft sind. Der Erfolg stellt sich dann ein, wenn das theoretische Wissen in die Tat umgesetzt wird. Dazu braucht man praktisches Können und Erfahrung. Eine fundierte Allgemeinbildung ist eine wesentliche Grundlage für den Erwerb von Spezialwissen und für das gesamte Leben von Nutzen. Ein brei-

tes und vielfältiges Basiswissen, vereint mit topaktuellem Spezialwissen, gibt unseren SchülerInnen das Rüstzeug, im Wettbewerb des nationalen und internationalen Marktes erfolgreich zu sein. In Silberberg lernst du Qualitätsobst umweltschonend und nachhaltig zu produzieren und zu hochwertige Obstprodukten zu veredeln. Die professionelle Vermarktung von Frischobst und Obstprodukten über eine Juniorfirma ist ebenfalls zentrale Ausbildungsschwerpunkte.

Die fachlichen Schwerpunkte in der obstbaulichen Grundausbildung in Silberberg sind:

- ✓ Wirtschaftlich relevante Obstarten
- ✓ Schneiden der Obstbäume und -sträucher
- ✓ Vermehrung und Veredeln von Obstbäumen
- ✓ Anzucht von Pflanzmaterial (Baumschule)
- ✓ Planung einer Neuanlage (ökologische und ökonomische Grundlagen)
- ✓ Anlagenerstellung (Pflanzung, Witterungsschutzsysteme etc.)
- ✓ Kulturmaßnahmen im Obstbau (Düngung, Bodenpflege, Bewässerung, Ertrags- und Wachstumsregulation etc.)
- ✓ Optimaler Erntetermin
- ✓ Obstlagerung
- ✓ Obstverarbeitung (Saft, Nektar, Most, Cider, Schaumwein, Edelbrände etc.)
- ✓ Pflanzenschutz (biologisch und integriert)
- ✓ Erkennen von Nützlingen und Schädlingen
- ✓ Obstbautechnik
- ✓ Vermarktung

Betriebsleiterklasse - Spezialausbildung Obstbau

- ✓ Unternehmensführung und Management
- ✓ Fachbereichsarbeit mit praktischem Versuch und Präsentation
- ✓ Spezielle Obstproduktion mit den Schwerpunkten Kern-, Stein- und Beerenobst (Anbautechnik und Pflanzenschutz, biologischer Anbau)
- ✓ Alternative Obstarten wie z.B. Quitten, Edelkastanien, Indianerbananen etc.



**WIE WIR DAS
alles machen?**

In unseren neu angelegten schuleigenen Lehr- und Versuchsobstgärten, in modernen Werkstätten und zeitgemäßen Einrichtungen für die Obstverarbeitung und durch die Fremdpraxis in sehr guten Obstbaubetrieben lernst du dein theoretisches Fachwissen unmittelbar in die Praxis umzusetzen.

Deine Lehrer und Lehrerinnen begleiten dich mit Fachkompetenz, Professionalität und Menschlichkeit durch die Ausbildung. Der Unterricht wird durch die Teilnahme an Fachseminaren mit nationalen und internationalen Referenten ergänzt. Das vertieft Wissen und erweitert den Horizont.

In Silberberg erarbeitest und präsentierst du abschließend eine Fachbereichsarbeit. Damit werden Schlüsselqualifikationen wie Fach-, Methoden-, Sozial- oder Sprachkompetenz gestärkt.

Mit dieser Ausbildung hast du Top-Jobchancen als FacharbeiterIn in Gewerbe- und Industriebetrieben des vor- und nachgelagerten Bereiches (Landesprodukten- und Landmaschinenhandel, Obstverarbeitungsbetriebe, Obstvermarktung etc.). Auch als ManagerIn von Obstbaubetrieben stehen dir in Zukunft alle Wege offen.

In Silberberg entwickelt man sich innerhalb von 4 Jahren zu einer exzellenten Facharbeiterin für die Obst- und Weinbranche. Die Schule ist sehr praxisorientiert, und das war für mich der ausschlaggebende Punkt, weshalb ich mich für Silberberg entschieden habe. Das familiäre Klima und das gute Verhältnis zwischen Lehrpersonen und Schülerinnen machen das Internatsleben angenehm und fördern die Freude am Lernen. Die ausführlichen Unterrichtsstunden passen sich sehr gut der realen Praxis an, da lernt man wirklich fürs Leben.

Hanna Mausser, Schülerin Obstbau



Mit Silberberg bist du:

- ✓ Facharbeiter/ in für Obstbau und Obstverarbeitung
- ✓ Berechtigt für die Meisterausbildung im landwirtschaftlichen Bereich (Obstbau etc.)
- ✓ Zertifiziert für die Führung eines Bioobstbaubetriebes
- ✓ Sachkundig für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln



In der Schule habe ich viele Veränderungen erlebt. Gerade der Obstbau ist ein sich wandelnder Zweig. Nur auf Produktion zu setzen können sich die meisten heutzutage nicht mehr leisten und deshalb ist es wichtig zu wissen, wie man seine Produkte verarbeitet und vermarktet. Dafür habe ich in Silberberg viele verschiedene Ideen sammeln können, mit denen ich heute gut arbeite.

Julian Pauer, Absolvent Obstbau



SILBERBERG

Lernen am Obstbaulehrbetrieb

Der obstbauliche Praxisunterricht in der freien Natur in Kleingruppen – häufig gemeinsam mit den Betriebsleitern oder externen Fachberatern – schafft eine angenehme Unterrichts Atmosphäre und erlaubt eine individuelle Betreuung der Schü-

lerInnen. Durch die angewandte Versuchstätigkeit bei Beerenobst wird in Silberberg brandaktuelles Wissen erarbeitet, das dann unmittelbar in den Unterricht einfließt.



Lehr- und Versuchsbetrieb Obstbau

(Betriebspiegel)

- ✓ Gesamtfläche ca. 8,0 ha (davon 45 % Bio)
- ✓ Apfelfläche inkl. Verarbeitungs- und Versuchssorten 2,2 ha (davon 2 ha unter Hagelnetz)
- ✓ Edelkastanie 2,0 ha (Remschnigg)
- ✓ Schalenobst 0,7 ha (Walnüsse, Mandeln)
- ✓ Birnen 0,7 ha (inkl. Verarbeitungsbirnen)
- ✓ Steinobst 0,4 ha (Marillen, Pfirsiche, Zwetschken, Kriecherln)
- ✓ Beerenobst 0,7 ha (3 Folientunnels mit Erd- und Himbeeren, Ribisel und Stachelbeeren, Heidelbeeren, sibirische Honigbeeren unter Folienabdeckung, Holunder, Aronia und Amelanchier)
- ✓ Wildobst, mediterrane und seltene Obstarten: 0,3 ha (Kornelkirschen, Quitten, Oliven, Kakis, Feigen etc.)
- ✓ Reserveflächen ca. 1,0 ha (für Quitten, Indianerbanane, Edelkastanie)



SILBERBERG

Für viele Berufe:



AUS SICHT EINER MUTTER:

Da wir zu Hause **keinen Weinbaubetrieb** haben, war die Schule in Silberberg nicht Andreas erste Wahl, er zeigte früher mehr Interesse für die Bearbeitung von Holz. Im Laufe der Zeit hat sich die Weinbauschule Silberberg für ihn als richtiger Glücksfall erwiesen. In dieser Schule lernt man sehr viele praxisbezogene Dinge, die letztendlich auf seinem weiteren Lebensweg sehr wertvoll und hilfreich sein werden. Er hat in diesen letzten 3 Schuljahren mit der Praxis seine Liebe zum Weinbau entwickelt. Durch die allgemeinen praxisbezogenen Stunden in der Schule konnte er das Erlernte auch zu Hause im alltäglichen Leben anwenden. Ich finde, für Jugendliche die in der Natur arbeiten wollen, ist Silberberg empfehlenswert.

Barbara Lobe, Mutter

AUS SICHT EINES SCHÜLERS:

Ich habe die Wein- und Obstbauschule Silberberg als **9. Schuljahr** gewählt, weil ich sehr naturverbunden bin. Mich hat der „Tag der Offenen Tür“ sehr motiviert und überzeugt. Auch erschien mir der Praxisunterricht sehr interessant. Die Lehrstellensuche war für mich dann sehr einfach, da ich wusste was ich will und ich mir aufgrund meiner Ausbildung die Lehrstelle aussuchen konnte. Ich bin sehr froh, dass ich mich für Silberberg entschieden habe, weil ich viel gelernt habe und es für mich eine sehr schöne Zeit war.

Paul Schipfer



AUS SICHT EINES ARBEITGEBERS:

Bei uns arbeiten Silberberger und wir suchen auch immer wieder FacharbeiterInnen, die Interesse an Weingarten und Weinkeller haben und auch bereit sind, Verantwortung zu übernehmen. Silberberger AbsolventInnen haben dafür ein sehr gutes Rüstzeug. Theoretische Grundlagen kombiniert mit den Erfahrungen aus dem Praxisjahr befähigen die jungen Leute, eine Karriere zu starten. Ein großer Vorteil ist es auch, dass in Silberberg sehr viel Wert auf das Menschliche gelegt wird.

Johann Schneeberger junior, Absolvent

MATURA

Was ist die Berufsreifeprüfung?

Ein zentrales Anliegen des österreichischen Schulsystems ist es, den Zugang zu höheren Bildungsabschlüssen als lebenslange Chance zu gewährleisten. Die Berufsreifeprüfung ist ein weiterer Schritt dazu.

Die FS Silberberg bietet in Zusammenarbeit mit der FS Neudorf und der Business School Benko folgende Möglichkeit an: Nach erfolgreichem Abschluss der 4-jährigen Fachschule und dem Erhalt des Facharbeiterbriefes besteht die Möglichkeit, innerhalb eines Jahres die Berufsreifeprüfung zu absolvieren. An vier Halbtagen werden die Gegen-

stände Mathematik, Deutsch, Englisch und Betriebswirtschaft unterrichtet.

Die Berufsreifeprüfung ist eine vollwertige Matura und berechtigt zum uneingeschränkten Besuch von Kollegs, Fachhochschulen und Universitäten. In fünf Jahren Ausbildung in Silberberg sind also Facharbeiter und Matura möglich. Die Kosten für die Berufsreifeprüfung werden für Fachschulabsolventinnen und Fachschulabsolventen vom Lebensressort des Landes Steiermark zusätzlich gefördert.



Ich empfand es als großen Vorteil, dass ich nach der Obstbauausbildung innerhalb eines Jahres die Matura/Studienberechtigung erlangen konnte. Die Kombination von praktischer und theoretischer Ausbildung in Silberberg hat mir oft beim Verständnis der zu erlernenden Dinge für das Studium der Agrarwissenschaften geholfen und war auch für meine Auslandspraktika eine gute Grundlage.

Hanna Schwarz, Absolventin



DIE RICHTIGE WAHL für's Leben

QUEREINSTIEGSVARIANTE

BetriebsleiterInnenausbildung (BLA)

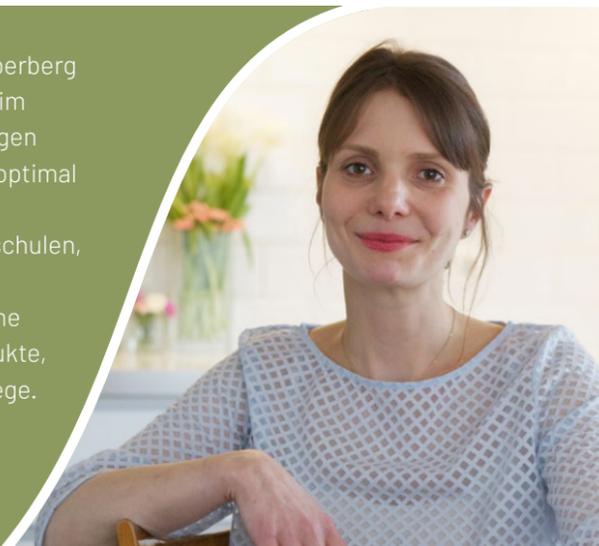
Die Ausbildung für Quereinsteiger

Innerhalb eines Jahres zu einem interessanten und gefragten Beruf! Die BetriebsleiterInnenausbildung von Silberberg bietet die Möglichkeit, dass man nach der Matura, oder nach einer beruflichen

Ausbildung, innerhalb eines Kalenderjahres zu einem Fachschulabschluss für Weinbau und Kellerwirtschaft gelangen kann.

Ich habe 2015 die Betriebsleitersausbildung für Obstbau in Silberberg abgeschlossen. Diese ermöglicht einen Fachschulabschluss im zweiten Bildungsweg innerhalb eines Jahres. Die Lehrer bringen einen praxisnahen Bezug mit und können daher Fachwissen optimal vermitteln. Ein Schwerpunkt ist die Praxis: die Arbeit in den Schulobstplantagen sowie das Besuchen von Bauern, Baumschulen, Produzenten und Messen. Dadurch können gute Kontakte geschlossen und ein Netzwerk aufgebaut werden. Wesentliche Themen der Ausbildung sind auch die Vermarktung der Produkte, die Strategie des eigenen Betriebes und das Gehen neuer Wege.

Ulrike Burger, Absolventin Obstbau



Die Fachschule mit einem stark praxisorientierten Lehrplan für eine fundierte, solide Grundausbildung im Obstbau war für mich als „Quereinsteiger“ von großer Wichtigkeit. Am wertvollsten war aber mit Sicherheit die sehr familiäre Führung der Schule insbesondere die soziale Begleitung im Internat. Dadurch wurde uns in jungen Jahren eine wechselseitige Verantwortung unter den Schülern beigebracht, für mich eine der wichtigsten Vorbereitungen für Teamfähigkeit! Den gesunden Mensch zu Mensch Bezug entwickelt man in jungen Jahren, ein Voraussetzung, die Führungskräfte mitbringen müssen, die fachlichen und wirtschaftlichen Elemente lehrt danach das Leben bzw. die Wirtschaft!

Martin Pfeifer, Absolvent Obstbau



Ich zitiere gerne Ing. Franz Gosch: „Erst wenn die Leute wissen, dass du einen guten Wein machst, wird der Wein zum Verkaufserfolg“. Genau dieses Zitat begleitete mich durch meine Schulzeit an der Fachschule Silberberg. Der Praxisunterricht, die generationenübergreifenden Interessen und auch der fachliche Bezug zur Steiermark waren der Grundstein für meine Zukunft.

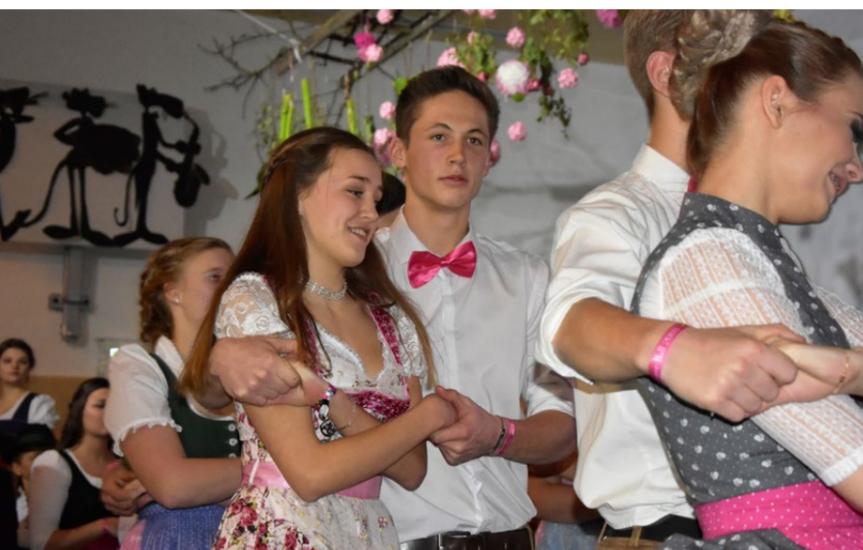
Erwin Sabathi, Absolvent Weinbau

Man lernt Weinbau und Kellerwirtschaft in der Praxis. Durch den Standort in Silberberg bekommt man zusätzlich ein gutes Verständnis für die speziellen Bedingungen unserer Region vermittelt. Freude an der Arbeit im Weinberg und im Keller und ein offenes Auge für die Natur habe ich für mein Leben mitgenommen.

Andreas Sattler, Absolvent Weinbau



WOHNEN IN Silberberg



Lena: In Silberberg zu wohnen war eine super Entscheidung.

Christina: Man hat eine bessere Bindung zu den Klassenkollegen.

Lena: Man lernt dann auch die SchülerInnen der anderen Klassen besser kennen. In der Freizeit gibt es genug Möglichkeiten und Plätze sich zu treffen und gemeinsam etwas zu unternehmen.

Christina: Wir spielen oft Spiele in der Kantine oder gehen auf die Aussichtswarte am Kogelberg

Christina Taucher, Lena Hernach

Ich wohne zwar nicht weit weg von hier, bin aber trotzdem im Internat, weil ich mit meinen Freunden Fußball spielen und im Sommer in den Sulmsee baden gehen kann. Aber auch fürs Lernen ist es super weil ich immer jemanden um Hilfe fragen kann.

Matthias Strauß



In meiner Zeit in Silberberg habe ich das familiäre Zusammenleben sehr geschätzt, das erste Mal „weg von Daheim“ ist in der Gemeinschaft viel leichter gefallen. Eine große Freude hat mir das praktische Arbeiten gemacht, da man seine eigenen Fähigkeiten immer wieder unter Beweis stellen durfte und Erfahrungen sammeln konnte. Das Wichtigste waren die Freundschaften, die man in dieser Zeit knüpfen konnte, denn diese haben mich geprägt! Abschliessend kann ich sagen, dass mir für mein Leben sehr viel mitgegeben wurde und ich diese Zeit keineswegs missen möchte!

Anne Griesbacher, Absolventin Weinbau

Unsere SchülerInnen wohnen und leben gerne in Silberberg, obwohl dies nicht verpflichtend ist. Hier werden Freundschaften geschlossen und wichtige Schritte in Richtung Selbständigkeit und Eigenverantwortung gesetzt. Unsere Zimmer sind einladend, modern und freundlich und die Silberberger Küche genießt einen ausgezeichneten Ruf. Gemeinsames Lernen – oft auch von Lehrkräften unterstützt – ist für viele Schüler und Schülerinnen hilfreich und motivierend. Die miteinander

verbrachte Freizeit macht Spaß, fördert die Gemeinschaft und schafft viele schöne Erinnerungen. Für Freizeitaktivitäten gibt es zahlreiche Möglichkeiten: Sportplatz und -halle, Fitnessstudio, Tischtennis und Tischfußball, Musikunterricht, Breitbild Flat-TV, eine Schülerkantine sowie eine Fotogruppe. In gut erreichbarer Umgebung gibt es einen Badesee, ein Freibad, ein Kino, Einkaufsmöglichkeiten usw.

Schon gewusst?

- 9. Schuljahr als **optimale Vorbereitung auf eine Lehre**
- Praxis in Obst- und Weingarten sowie in modernen Werkstätten – dahinter schauen und Zusammenhänge begreifen
- Netzwerke mit Partnerschulen, Praxisbetrieben, Vordenkern und Vorbildern
- Unternehmensführung und Verkauf: **Üben „in echt“**
- Entwickeln und Stärken von sprachlichen Fähigkeiten, EDV und nachhaltigem Denken und Handeln



Gemeinsam auf Tour:
Schüleraustausch,
inspirierende Exkursionen,
unvergessliche Reisen

Sensorik:
das einzigartige
Schulfach – auf dem
Weg zum Genuss und
zur fachlichen
Beurteilung

**Buschenschank
und Tourismus –**
Gastfreundschaft lernen –
ein zusätzliches Standbein

*Ein Jahr auf Praxis –
Einblicke in die Zukunft*



Auszeichnungen Obst:
GOLD bei der Landes-
Edelbrandbewertung für
Kornelkirsche, Kriecherl,
Quitte und Zigarrenbrand.
Landessieger
Zigarrenbrand, Muskateller
Trester Sortensieger.

Auszeichnungen Wein:

10 Landessiege, 1 Sieg bei der Austrian Wine
Challenge, 6 Salonweine, Bio-Champion
bei der Vino Slovenija, 2 Siege der WOCHE
Weinchallenge, 2 Siege bei der Weintrophy, 2
Siege Kleine Zeitung Weinkost, Sieg bei „A la
Carte“, Sieger Trophys bei VINARIA



Fachschule für Obst- und Weinbau

Silberberg 1, 8430 Leibnitz

Tel: 03452 82339; Fax: 03452 82339 17

www.fs-silberberg.steiermark.at

lfssilberberg@stmk.gv.at

 Bildungszentrum Silberberg