

GROTTENHOF

stadt.land.dergrottenhof.

Absolventenzeitung • Ausgabe Herbst 2021

# DER GROTTENHOF WIRD BIOKOMPETENZZENTRUM



Foto Fischer, Graz, Pressekonferenz zum Bio Kompetenzzentrum

## EIN SCHNELLER ÜBERBLICK

- **Titelbild von der Pressekonferenz zum Thema: Grottenhof wird Biokompetenzzentrum**
- **Vorwort von Hrn. Dir. DI Erich Kerngast: „Aktie Jugend“**
- **Pensionierungen am Grottenhof**
- **LFI-Kursprogramm am Grottenhof**
- **Neue Schüler\*innen am Grottenhof**
- **30jähriges Absolvententreffen der Landw. Handelsschule**
- **Aktuelles & Interessantes**
- **Wert des Lebens! Lebenswert?**
- **Informationen von St. Martin**



## LEHRER-VORSTELLUNG

Daniel Kleinschuster, *BE*



Mein Name ist Daniel Kleinschuster, bin 33 Jahre alt und komme aus Fehring. Ich bin verheiratet, habe eine Tochter (4) und einen Sohn (1). Seit Schulanfang darf ich hier am Grottenhof meine Lehrertätigkeit ausüben. Meine Unterrichtsgegenstände sind Pflanzenbau mit Praxis, Bewegung und Sport, Energie- und Ressourcenmanagement sowie Unternehmensführung im ÖKO-Lehrgang. Nachdem ich ein Jahr an der LFS Kirchberg am Walde unterrichten durfte, bin ich nun dorthin zurückgekehrt, wo alles begann.

Zu meinem schulischen Werdegang nun ein paar kurze Worte. Von 2002-2005

besuchte ich die landwirtschaftliche Handelsschule Grottenhof-Hardt. Im Jahr 2008 maturierte ich am LFZ Raumberg-Gumpenstein, wo ich den Aufbaulehrgang besuchte. Nach meinem Präsenzdienst ging ich nach Wien und besuchte die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Ober St. Veit. Zuhause bewirtschaftet unsere Familie einen Schweinemastbetrieb mit Ackerbau und Forst. Ein weiteres Standbein des Betriebes ist auch die Direktvermarktung. Bevor meine pädagogische Laufbahn begann, arbeitete ich bei der Firma R.A.G.T im Außendienst als Berater sowie bei der österreichischen Hagelversicherung als Sachverständiger. Durch diese abwechslungsreichen Arbeiten konnte ich meinen praktischen, theoretischen und menschlichen Horizont erweitern und will ihn nun auch an die SchülerInnen am Grottenhof weitergeben.



**WIR GRATULIEREN ZU 3 X GOLD**  
bei der Steirischen Spezialitätenprämierung!

GROTTENHOF

## „Aktie Jugend“

*Junge Menschen mit dem Begriff Aktie in Verbindung zu bringen ist eigentlich geschmacklos. Menschen sind keine Wertpapiere, kein Kapital und keine Produktionsfaktoren, sondern was sie sind, Menschen eben.*

*Mit all ihren Vorzügen, Talenten, Eigenheiten, Schwächen und Fehlern, jedenfalls liebenswerte Geschöpfe. Ganz besonders trifft das auf unsere Jugend, unseren Nachwuchs zu. Der Grottenhof investiert in ein neues Schulgebäude und in ein wohnlicheres Internat. Damit können wir die Qualität des Lebens an der Schule erhöhen und das Wohlbefinden für uns alle steigern. Es ist nämlich nicht egal, in welchen räumlichen Gegebenheiten Unterricht stattfindet, wie die Garderoben aussehen und wo ich mein Essen einnehme, ganz abgesehen davon wie ich im Internat wohne.*

*Wir wissen, was uns umgibt macht etwas mit uns. Kann uns beruhigen, aufhellen, ermutigen oder aggressive, zerstörerische Kräfte in uns wecken. Das gilt für Gebäude und Räume und ganz besonders die Personen, die uns umgeben. Es freut uns, am Grottenhof für die Jugend und damit in die Jugend zu investieren, in die einzige Anleihe, die in Zukunft Bestand haben wird.*

*Sie wird über sich und uns hinauswachsen, wenn wir ihr die Möglichkeit geben, in einer schönen und qualitätvollen Schul-, Bildungs- und Lebensumgebung heranzuwachsen. Sie wird sich weiterentwickeln, entfalten und aufblühen. Mein Umfeld macht etwas mit mir, es zeigt mir was ich ihr wert bin. Bin ich etwas wert, so werde ich mehr aus mir machen und weit über das, was ich mir vorstellen kann hinauswachsen.*

*Das ist eine Ebene, eine andere ist der Umgang miteinander. Beide zusammen sind die Basis ob Schüler gerne die Schule besuchen, stolz darauf sind Grottenhofer zu sein, ihr Potential ausschöpfen und etwas aus sich machen. Es wird sich vieles verbessern. Wir bekommen einen lichtdurchflutenden Holzbau mit warmer Atmosphäre, eine schöne Eingangshalle mit einem freundlichen Speisesaal.*

*Endlich einen Turnsaal, junge Menschen wollen und müssen sich bewegen können. Alle Klassen mit genügend Platz und Blick nach draußen ins Grüne. Ausreichend Platz für die Lehrer und die Verwaltung. Endlich entsprechende Garderoben und ein Internat, das dem Begriff wohnen und Zusammenleben gerecht wird. Es ist uns sogar gelungen, unseren Bio- Hofladen in das Schulgebäude zu integrieren und Unterricht und Ausbildung damit Lebensnähe zu geben. Der Hofbereich wird autofrei werden und damit zum Aufenthaltsraum, Bewegungs- und Begegnungsort werden. Auch der wöchentliche Bio-Bauernmarkt wird hier seinen neuen Platz finden.*

*Deshalb sind wir auch den politisch Verantwortlichen sehr dankbar, die Möglichkeit geschaffen zu haben, den Grottenhof so positiv weiterentwickeln zu können. Wir fördern damit nicht nur unsere Jugend, sondern setzen einen weiteren Schritt Richtung Biozentrum und leisten einen Beitrag zur positiven Weiterentwicklung der Landwirtschaft und der Lebenshaltung der Gesellschaft. Der Grottenhof als Schule, Ort der Bildung, Begegnungszone zwischen Jung und Alt, Land und Stadt, Produzenten und Konsumenten, Landwirtschaft und Gesellschaft.*

*An diesen Begegnungen und dem gegenseitigen Austausch wachsen und reifen wir.  
Herzlichst,*

*DI Erich Kerngast*



Direktor  
DI Erich Kerngast

Titelbild:  
Entwurf des neuen  
Bio- Kompetenzzentrums  
Grottenhof



## PENSIONIERUNGEN AM GROTTENHOF IN GRAZ



Ing. Helene  
Weber

„Jetzt muss ich dir einmal etwas sagen“ –

begann Helene Weber mit dieser Einleitung ein Gespräch, so wusste man gleich, der Helene passt etwas nicht. Und das war auch gut so, somit wurden Probleme gleich angesprochen, aus dem Weg geräumt und gelöst. Unsere Spezialistin für Obstbau und Gemüseanbau war nicht nur Fachlehrerin für diesen Ausbildungsbereich bei uns im Haus, sondern ist auch begeisterte Imkermeisterin. Was ja durchaus naheliegend ist, denn ohne Bienen keine Bestäubung und ohne Bestäubung kein Obst. Ein besonderes Highlight im Unterricht waren immer ihre Sortenverkostungen von Äpfeln, die bunte Vielfalt des Apfelsortiments unseren Schüler und Schülerinnen zu vermitteln, war ihr eine Herzensangelegenheit. Helene Weber war nicht nur bei den Obstbäumen zu Hause, sondern auch in unserem Foliengarten beim Gemüse. Ihre besondere Spezialität war es nicht nur extrem viele Pflanzen zu kennen, sondern sie auch mit dem Lateinischen Namen benennen zu können. Im Internat Anlaufstelle für Schülersorgen. Klar und geradlinig, mit großer Umsicht und hoher Vorsicht. Als Obstbaufachkraft würde man bei dir eher den Wein als Lieblingsgetränk vermuten. Wie aber aus sicherer Quelle zu erfahren war, war Helene Weber eher einem Dienstbräu gegenüber offen. Dein Weg hat dich 1995 an den Grottenhof geführt, jetzt werden dich deine weiteren Lebenswege wohl öfter mit dem Wohnwagen nach Kroatien bringen. Dies sei dir von ganzem Herzen gegönnt. Für deine Dienste und Leistungen am Grottenhof sei dir herzlich gedankt.

Dir, DI Erich Kerngast



Ing. Wolfgang Tremel

**Ein kurzer Brief zum langen Abschied**  
Gedanken zum Abschied von  
Ing. Wolfgang Tremel von Grottenhof  
in die Pension.  
In Anlehnung an den Buchtitel von Peter  
Handke möchte ich Dir, lieber Wolfgang,  
diesen Brief schreiben.

Lieber Wolfgang!

Es hat mich überrascht, dass du Dich einige Jahre vor Deinem offiziellen Pensionsantritt entschlossen hast, Deine berufliche Laufbahn als Lehrer zu beenden. Familiäre Sorgen waren mit ein Grund, dass du diesen Schritt gesetzt hast. Begonnen hast du Deine Lehrerlaufbahn 1984 am Alt-Grottenhof und nach 34 Jahren an dieser Schule erwartest Dich nun ein neuer Lebensabschnitt. Ich durfte 17 Jahre Dein Kollege sein und daraus entwickelte sich eine schöne Freundschaft. In vielen Gesprächen freuten wir uns über diesen interessanten und erfüllenden Beruf. Geprägt war Deine Einstellung von einer großen Liebe zur Landwirtschaft und glücklich erzähltest du mir immer von Deinen Rindern, die du mit viel Freude pflegtest. Landwirtschaft ist nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung und eine Lebensform. Landwirtschaft ist ein wichtiger Teil unserer Gegenwart und unserer Zukunft. Das versuchtest du Deinen Schülern in Deinem Unterricht mitzugeben. Du warst auch begeisterter Pflanzenbauer und ich konnte selbst erleben, wie du diese Freude an Deine Schüler in der Pflanzen-



Mag. Brigitta  
Klemm

„Jössas, nein das gibt es nicht“,

diese Worte könnten aus dem Mund unserer Brigitta Klemm stammen. Das hört man auch, wenn in Erfahrung gebracht wird, dass Mag. Brigitta Klemm vom aktiven Dienst in den Ruhestand gewechselt ist. Brigitta Klemm hat im Jahre 1991 ihren Dienst am Grottenhof angetreten und ist mit 1. September 2021 vom aktiven Dienst in den Ruhestand gewechselt. Ihr Spezialgebiet waren Rechtskunde und Politische Bildung. Durch Besuche im Parlament und im Steiermärkischen Landtag hat sie Leben und Farbe in diese doch etwas trockene Wissensmaterie gebracht. Auch die Polizei hat sie uns im positiven Sinn ins Haus geholt. Die Stunden mit Vertretern der Polizei in den Klassen waren immer besonders spannend, äußerst informativ und lehrreich für unsere Schüler und Schülerinnen.

Im Internat hatte Brigitta ein offenes Ohr für die Sorgen unserer Schüler und Schülerinnen und so manches Problem konnte bei einem vertraulichen Gespräch gelöst werden. Als Schikursbegleiterin hast du nicht nur gute Figur auf der Piste gemacht, sondern warst auch wertvolle Betreuerin bei den diversen Wehwechen unserer Schüler und Schülerinnen. Als Menschen sind wir Wanderer durch unsere Lebensabschnitte. Pilgern war schon bisher deine Leidenschaft, jetzt kannst du dieser Betätigung wirklich einen großen Platz einräumen, dich auf Reisen begeben und auch deinen Enkeln genügend Zeit einräumen. Herzlichen Dank für dein dienstliches Engagement am Grottenhof.

Dir, DI Erich Kerngast

baupraxis weitergeben konntest. Mit Deiner fröhlichen und humorvollen Art zeigtest du Deinen Schüler\*innen Deine Zuneigung, die diese gerne erwiderten. Als Kollegen brachtest Du mich in den ganzen Jahren mit Deinem oft absurden, geistreichen Witz zum Lachen und nicht nur mich allein, sondern die gesamte Kollegenschaft. Egoismus und Selbstüberschätzung waren Dir fremd und ich danke Dir, dass du uns allen so ein guter Kollege warst. Für die nächsten 40 Jahre und mehr wünsche ich Dir alles Gute, vor allem Gesundheit!

Dein Freund Rudi Klamminger



## ERFOLGREICHE PRÜFUNG ZUM BRONZENEN FAHR-ABZEICHEN

Bericht von Hrn. Bernhard Obenaus

Nach einer Woche intensiver Vorbereitung gelang es der 7. Klasse unserer Kooperationsschule Borg Monsberger, die Prüfung für das Bronzene Fahrabzeichen positiv zu absolvieren. Die Schülerinnen sind nun in der Lage ein Gespann stilgerecht und sicher im Straßenverkehr zu manövrieren. Zu diesem großartigen Erfolg dürfen wir folgenden Schülerinnen herzlich gratulieren: Derkits Celina Maria, Fuchs Lucy-Desiree, Gaijl Ricarda, Gortan Karolina, Kienzl Stella, Lackner Katharina, Miedl Rissner Franziska, Nigitz Luisa, Rumpf Sophie, Schatz Emma, Schlager Elisabeth, Schratlbauer Maya, Zingl Magdalena



## 30-JÄHRIGES ABSOLVENTENTREFFEN – LANDWIRTSCHAFTLICHE HANDELSSCHULE

17 etwas leicht ergraute Herren trafen sich Anfang Sept. am Grottenhof, um 30 Jahre nach der Absolvierung der Landwirtschaftlichen Handelsschule Grottenhof-Hardt über alte Zeiten zu sprechen. Nach einer sehr interessanten Führung durch Dipl.-Päd. Theo Moser durch den neuen Rinderstall und die Verkaufsräume, stieß auch Direktor DI Erich Kerngast dazu und zeigte uns die Verarbeitungsräume und auch den Standort in Thal mit den Pferde-, Schweine- und Rinderställen. Natürlich wurde auch über die zukünftige Entwicklung der Schule diskutiert. Besonders freuten wir uns über die Teilnahme von unserem Direktor DI Anton Schatz und seiner Gattin an unserem Treffen. Wir konnten schließlich auch noch unseren ehemaligen Lehrer Ing. Franz Hiebaum begrüßen. Den Abschluss feierten wir beim GH Dorrer. Schönen Dank an alle, die zum Gelingen des Treffens beigetragen haben. Vor allem an Walter Steinwidder, der uns bei den Vorbereitungen großartig unterstützt hat und an Michael Hofstätter, der ein Garant dafür ist, dass die Treffen nicht in Vergessenheit geraten. Die Zeit am Grottenhof war wohl eine der prägendsten Abschnitte in unserem Leben und so wie wir alle uns verändert und weiterentwickelt haben, so passiert es auch an dieser Schule. Ich hoffe, dass die Entwicklungen auch weiterhin dynamisch fortschreiten, damit die zahlreichen Schüler und Schülerinnen davon profitieren können und wünsche meinen ehemaligen Klassenkameraden und Lehrern alles Gute, viel Erfolg und Gesundheit für ihre Zukunft.

Liebe Grüße, Gerald Holler

## GRATULATION ZUM MEISTER UND ZUR MATURA



Nähere Informationen zur Meistersausbildung bei Franz Heuberger, Tel. 0316/8050-1308 oder 0664/6025961308, Mail: franz.heuberger@lk-stmk.at, Web: www.lehrlingsstelle.at



Gruppenfoto:  
vorne v. l.: Reinhard Winkler, Johann Leber, Peter Hatz, Dir. Anton Schatz, Dir. Erich Kerngast, Michael Schwarzbauer, Christian Fuchs, Frau Schatz  
hinten v. l.: Willibald Nuster, Thomas Stradner, Franz Wumbauer, Johannes Schweighofer, Norbert Walzer, Günter Wagner, Herbert Greiner, Alois Eibler, Herbert Wiedner-Hiebaum, Michael Hofstätter, Johannes Veit, Gerald Holler

**2 neue Grottenhofer Meister!**  
Bericht von Hrn. Franz Heuberger, LK Steiermark

Folgende Grottenhofer Absolventen schlossen 2021 die Meistersausbildung ab:  
Florian Schmidt aus 8591 Maria Lankowitz (Landwirtschaftsmeister)  
Thomas Eibisberger aus 8160 Thannhausen (Forstwirtschaftsmeister)

Wir gratulieren sehr herzlich!



Wir gratulieren unserem Maturanten in Raumberg! Michael LÜCKL aus 8413 St. Georgen, Badendorf 26

# KURSE DES LFI-STEIERMARK AM GROTTENHOF IN GRAZ

## Rinder

### Funktionelle Klauenpflege für Rinder Grundlagenseminar

In diesem Seminar wird die Gesunderhaltung der Rinderklauen durch fachkundige Klauenpflege in Theorie und Praxis vorgestellt. Sie beschäftigen sich mit der Anatomie der Klaue, mit Körperhaltung und Lahmheiten, mit Arbeitssicherheit und den fünf Schritten der funktionellen Klauenpflege. Sie bekommen einen Einblick in Klauenerkrankungen, Entlastungshilfen und die richtige Protokollierung und erfahren, wie Sie die Klauengesundheit Ihrer Rinder optimal erhalten.

Mitzubringen: Arbeitskleidung, Stiefel, Schutzhandschuhe, Arbeitswerkzeug (soweit vorhanden)  
Anrechenbarkeit: 3 Stunden TGD Weiterbildung  
Referent: Robert Pesenhofer  
Kosten: € 144,00 gefördert / € 288,00 ungefördert  
Termin:  
• Mi., 26. bis Do., 27. Jänner 2022, 09:00 bis 17:00 Uhr

## Milchverarbeitung

### Grundlagen der Herstellung von Käse- und Sauer Milchprodukten

Sie haben Interesse an bäuerlichen Käseprodukten und wollten schon immer einmal Käse selber produzieren? In diesem Grundkurs, bei dem Sie auch ausführliche Unterlagen erhalten, lernen Sie in Theorie und Praxis die Herstellung von Sauer Milchprodukten sowie von Topfen, Frisch- und Weichkäse kennen!

Mitzubringen: Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung  
Referent: DI Matthias Pölzl  
Kosten: € 86,00 gefördert / € 172,00 ungefördert  
Termin:  
• Mi., 02. Feber 2022, 09:00 bis 16:00 Uhr  
• Mi., 02. März 2022, 09:00 bis 16:00 Uhr

## Mozzarella und Ricotta

Mozzarella, der beliebte Frischkäse aus Italien, wird vorwiegend aus Kuhmilch hergestellt. Eine besondere Herausforderung sind jedoch die kurze Haltbarkeit und die Verpackung. Der Name Ricotta kommt vom lateinischen „recocta“, das bedeutet „nochmals gekocht“. Er wird aus Schaf- und/oder Kuhmilch gewonnen.

Am Ende des Seminartages haben Sie gelernt, wie Sie Mozzarella und Ricotta im Handwerksbetrieb herstellen können.

Mitzubringen: Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung  
Referent: DI Markus Giovanelli  
Kosten: € 86,00 gefördert / € 172,00 ungefördert  
Termin:  
• Mi., 16. März 2022, 09:00 bis 16:00 Uhr

## Herstellung von Grillkäse

### Käseherstellung für Interessierte mit Vorkenntnissen in der bäuerlichen Milchverarbeitung

Sie haben bereits Erfahrung in der Verarbeitung von Milch? Sie möchten Ihre Produktpalette erweitern und interessieren sich für innovative Ideen? Dann sind Sie bei diesem Praxiskurs zur Herstellung von Grillkäse richtig: Hier erhalten interessierte LandwirtInnen das Rüstzeug, um selber in die Grillkäseherstellung (aus hofeigener Milch) einsteigen zu können. Neben der Herstellung von Grillkäse werden auch noch theoretische Grundlagen zur Käseherstellung vermittelt.

Mitzubringen: Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung  
Referent: DI Markus Giovanelli  
Kosten: € 86,00 gefördert / € 172,00 ungefördert  
Termin:  
• Mi., 06. April 2022, 09:00 bis 16:00 Uhr

## Speiseeis und Joghurtdesserts

Die meisten Eissorten werden aus Milch und Milchprodukten hergestellt. Damit ist Speiseeis sowohl für MilcherzeugerInnen als auch Hofmolkereien/-käsereien ein interessantes Produkt. In diesem Seminar lernen Sie das theoretische und praktische Basiswissen, um verschiedene Eissorten sowohl in kleineren als auch größeren Mengen sowie aus natürlichen und frischen Produkten herzustellen. Weiters beschäftigen Sie sich mit der Herstellung von Joghurt und Joghurtdesserts mit und ohne Früchten.

Mitzubringen: Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung  
Referent: DI Markus Giovanelli  
Kosten: € 86,00 gefördert / € 172,00 ungefördert  
Termin:  
• Mi., 11. Mai 2022, 09:00 bis 16:00 Uhr

## MIT DEM LFI IMMER AUF KURS

Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) Steiermark ist das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer und wurde 1972 als gemeinnütziger Verein gegründet. Als eine der größten Erwachsenenbildungseinrichtungen sind wir in der gesamten Steiermark tätig.

Das LFI steht für persönliche Erwachsenenbildung im landwirtschaftlich fachlichen, aber auch allgemeinen Bildungsbereich. Primär sprechen unsere Lehrgänge und Kurse Bäuerinnen und Bauern an. Dazu werden Veranstaltungen in den Bereichen Landwirtschaft, Umwelt, Technik, Dienstleistungen und Einkommenskombination angeboten. Aber auch bewusst lebende, interessierte Menschen und KooperationspartnerInnen zählen verstärkt zu unseren KundInnen. Vor allem im allgemeinen Erwachsenenbildungsbereich – Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit & Ernährung, Natur & Garten und Naturvermittlung – bieten wir ein attraktives Angebot.

**Anmeldung: 14 Tage vor Kursbeginn unter 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at oder unter www.stmk.lfi.at Ohne Anmeldung kein Kurs!**





# 74 ABSOLVENT\*INNEN FIT FÜR DEN BERUFSWEG



### BLA Klassenvorstand: Ing. Andreas Sulzer

Avrinte	Teodor	Potzinger	Hannah
Beermann	Moritz	Rait	Nina
	Oliver	Rappold	Markus Peter
Brünner	Michael	Reif	Stefanie
Dorner	Johann	Reinisch	Manuel
Edlinger	Katharina	Sänger	Felix
Herzog	Samara	Scheier	Simone
	Brigitta	Schmidt	Jasmin Maria
Höfler	Corina	Strobl	Martin
Hölbfer	Leonie	Strobl	Stefan
Konrad	Daniel	Trolp	Melissa
Korpics	Simon		Sarah
	Johannes	Steinhauszer	Bernhard
Ladenhauf	Jonas	Hofbauer	Lotte
Ohner	Michael	Rast	Carina
Perl	Alexander	Zach	Helmut

### BLB Klassenvorstand: Ing. Franz Hois

Altmann	Alexander	Krebs	Luana Lena
Anderle	Niklas	Mayer	Julian
Auffinger	Lana	Papst	Andreas Jakob
Bernhard	David	Robier	Lukas Andreas
	Thomas	Rupprecht	Nina
Brandner	Maximilian	Scherz	Eva-Maria
Fenz	Thomas	Schriebl	Marcel
Gindl	Tobias	Schwimmer	Julian
Göbl	Pascal	Steirer	Johannes
Hofer	Lukas	Stelzer	Patrick
Knnörl	Kevin	Url	Tobias
Kollmann	Matthias	Weiss	Julius
Köstenbauer	Larissa		

### Pferdewirtschaft Klassenvorstand: Robert Mandl

Eisenberger	Elena
Egger	Angelika
Esser	Selina
Freiheim	Kerstin
Katschnig	Katharina
Landl	Selina
Matzer	Lena Marie
Prem	Eva Maria
Sorger	Julia Stephanie
Vrabie	Christian
Wanek	Lisa

### ORG 4: Mag. Raimund Pichler

Bretterkieber	Ingrid
Koller	Anja
Koller	Carina
Langmann	Stefanie
Ludwig	Lilly
Pinter	Cora
Radmanovic	Una
Ruprecht	Lisa Anna
Schwabl	Anna
Walch	Katharina
Wiesler	Sophie

# WIR HEISSEN 124 NEUE SCHÜLER\*INNEN

## 1A. Klassenvorstand: Ing. Christa Bergmann

Glanzer Nico	Paller Lorena
Gnaser Markus	Praßl Mathias
Grabitzer Veronika	Primus Benjamin
Hirschbauer Jakob Peter	Ridißer Florian
Hörner Aron Daniel	Raunigg Philipp
Hutter Christoph	Amadeus Amadeus
Kaiser Alina	Reicher Niels
Kapfer Florian	Reicher Fabian
Kienzer Katharina	Rohlfing Nico
Kienzer Helena	Rohlfing Leon
Klapka Elvira Michelle	Schiefer Nico
Klinger Kevin	Smodich Selina
Kolak Kilian Tim	Trobos Natascha
Köldorfer Laurenz	Waltl Magdalena
Lang Lorenz	Weghofer Eliese
Lienhart Johannes	Zeschko Vivien
Müller Felix	Quentin



## Pferdewirtschaft Klassenvorstand: Robert Mandl

Auffinger Lana
Brandner Lisa- Marie
Farkas Vanessza
Kasic Sarah
Kowatsch Katharina
Maier Julia
Perschler Nina
Prügger Araceli Chiara
Wiedner Valentina
Varga Fanni



# AM GROTTENHOF HERZLICH WILLKOMMEN!

## 1B. Klassenvorstand: Dipl. Päd. Barbara Pilgram

Binder Michael Günter	Marek Patrick
Gödl Elias Joseph	Pernitsch Philipp
Goritschnig Kilian	Plösch Florian
Goriup Noah-Elias	Pölzl Karl Hubert
Günther Jessica	Rappold Natalie
Hammer Emil	Reiter Florian
Hartner Manuel	Riedl Rafael Finn
Hauptmann	Robier Leon Simon
Correia Elina Marie	Scherzer Enya
Kieslinger Moritz	Simpson Jake
Klug David	Steinwender Lena
Knopper Tobias	Stiermaier Pascal
Kogler Hannah	Vacikova Juliana Marie
König Maximilian	Weidacher Stefan
Kreiner Angelina	Wenninger Patrick
Kühlinger David	Wipfler Tanja
Leitgeb Christian	



## ORG 1 Klassenvorstand Bernhard Obenaus

Boßler Katharina	Moser Sara
Maria	Müllner Leni Noelle
Grassegger Lisa	Salm Anna
Greiner Emely	Schütz Magdalena
Herritsch Lara	Strmschek Viktoria
Jammernegg Jasmin	Trummer Cecilia Anna
Ketschler Leonie Marie	Uckermann Julia
Kobler Lena	Valecz Julia Sophie
Koller Letizia Marie	Zechner Laura
Krammer Anja	
Magg Clara	



## Öko-Lehrgang Klassenvorstand DI Hubert Gasperl

Bidner Verena	Lesky Michael
Farzer Elisabeth	Lienhart Magdalena
Fragar Anna	Paller Julian
Frühwald Tanja	Platzer Flora
Gößler Sabrina	Plotsch Gernot
Hasler Ralf	Rollett Mathias
Herzog Valerie	Schilcher Heidi
Hirzer Daniela	Schmidbauer Josef
Hoffmann- Claudia	Schön Christina
Knauer	Schweizer Georg
Hoffmann Jürgen	Seidenegger-
Höfler Bernhard	Plotsch Mario
Hohenwarter Sophie	Staudinger Paul
König Lisa	Weber Sascha
Konrad Werner	Weiß Armin
Krones Lena	Wessiak Meinhard



**Informationstage:**  
 (Beginn jeweils 14.00 Uhr)  
**Dienstag, 09. 11. 2021**  
**Dienstag, 30. 11. 2021**  
**Dienstag, 14. 12. 2021**  
**Dienstag, 18. 01. 2022**  
**Bitte um Anmeldung!**

Bitte bringen Sie einen 3G-Nachweis mit!

Fachschule für Land- und Forstwirtschaft  
 www.lfs-grottenhof.steiermark.at  
 lfs@grottenhof@stmk.gv.at | Facebook: LFS Grottenhof  
 Tel.: 0316 28 15 61



## AUSBILDUNG MIT ZUKUNFT

- Fachschule für Land- und Forstwirtschaft (3-jährig)
- ORG für Pferdewirtschaft/Matura (4-jährig)
- Weiterführender Lehrgang für Pferdewirtschaft (1-jährig)
- Öko Lehrgang Land- und Forstwirtschaft berufsbegleitend (1-jährig)
- Quereinstiegsvariante Land- und Forstwirtschaft (1-jährig)
- Berufsreifeprüfung/Matura (1-jährig)

## KONTAKT DATEN

www.lfs-grottenhof.steiermark.at  
 lfs@grottenhof@stmk.gv.at  
 Facebook: LFS Grottenhof  
 Tel: 0316 281561



Himalayazeder (*Cedrus deodara*) mit Riesenthuje (*Thuja plicata*) und im Hintergrund Blauglockenbaum (*Paulownia tomentosa*)

## ARBORETUM GROTTENHOF

Bericht von Ing. Andreas Sulzer

Als im Jahr 2015 im Zuge eines Flächentausches mit der Stadt Graz rund 2 ha sehr stark verunkrautete Waldfläche zur Grazer Schulwaldfläche dazukam, stellte sich die Frage, wie die weitere Nutzung erfolgen sollte.

Die Versuche, durch manuelles Freischneiden und Ausscheln dem Wildwuchs durch Götterbaum, Holunder, Birken und über allem meterhohen Brombeerranken Herr zu werden, waren nicht von Erfolg gekrönt und so entschloss sich Fl. Sulzer 2018, eine völlige Bestandesneubegrünung durchzuführen.

Die Nähe zu den Bründlteichen, dem Schulgelände und St. Martin geben diesem Waldstück eine vorrangige Bedeutung als Erholungsgebiet. Die Nutzungsfunktion tritt eher in den Hintergrund. Aus dieser Tatsache entstand die Idee, im Zuge der Umwandlung eine Schau- und Versuchsfläche mit verschiedensten Baumarten zu begrünen.

Einerseits bietet sich dadurch Besuchern die Möglichkeit, die Vielfalt der heimischen Baumarten kennenzulernen, andererseits war aber auch die Idee dahinter, nicht heimische Baumarten zu pflanzen und zu beobachten, wie und ob sie sich bei der aktuellen Klimaveränderung in unseren Lagen etablieren können. Rund 1 ha der Tauschfläche wiesen eine einigermaßen

brauchbare Ahornverjüngung auf, die erhalten blieb. Der Rest wurde mit einer Bodenfräse bearbeitet und so für die Wiederaufforstung vorbereitet.

Ein Forstmulcher wäre in diesem Fall nicht zielführend gewesen, da sich die Konkurrenzvegetation zu rasch wieder ausgebreitet hätte. Die dadurch gestörte Bodenstruktur war der Wermutstropfen, der schweren Herzens in Kauf genommen werden musste, in der Hoffnung, dass durch die Unterhanglage mit guter Feuchtigkeitsversorgung die Durchwurzelung trotzdem wieder rasch erfolgen würde.

Um die Pflege möglichst einfach zu gestalten, wurde im 3x3 m Verband aufgeforstet, wobei immer 3 Pflanzen einer Sorte im Dreieck gepflanzt wurden. Je Baumart wurden so jeweils 3 Gruppen verteilt auf die Gesamtfläche begründet. Zum Schutz vor Wild wurden die Jungpflanzen mit Gitterschläuchen mit 30 cm Durchmesser und 1 m Höhe sowie 2 Pfählen und Kabelbindern versehen. Um innerhalb der Wuchshüllen den Beikräuterdruck in den ersten Jahren niedrig zu halten, wurden noch Kartonmulchplatten am Pflanzfuß beigelegt.

Durch den genannten Abstand ist es möglich, die Fläche 2x jährlich mit dem Mulcher zu befahren. Die

Ein Arboretum (lat. von arbor - der Baum) ist eine Anpflanzung verschiedenartiger, auch exotischer Gehölze.



Die umgewandelte Parzelle nahe den Bründlteichen

Feinarbeit wird mit Kultursensen und Langhippen im Zuge des praktischen Unterrichtes durchgeführt.

Nach nunmehr 3 Jahren zeigen sich schon sehr gute Erfolge. Während die Nadelhölzer mit Ausnahme der Kiefern, die bereits voll im Wachstum stehen, erst in der diesjährigen Vegetationsperiode brauchbare Zuwächse erzielten, weisen die meisten Laubbölzer schon Höhen um 1,5 bis 2 m, teilweise sogar 4 m auf.

Sehr gut entwickeln sich bei den nicht heimischen Baumarten die Himalayazeder (*Cedrus deodara*), Riesenthuje (*Thuja plicata*), die Hemlockstanne (*Tsuga heterophylla*) und die Koloradotanne (*Abies concolor*), die Lawsonszyresse (*Chamaecyparis lawsoniana*), die Sumpfszyresse (*Taxodium distichum*), der Urweltmammutbaum (*Metasequoia glyptostroboides*) und der Blauglockenbaum (*Paulownia tomentosa*). Von den Riesenmammutbäumen (*Sequoiadendron giganteum*) hat von 10 Stück lediglich 1 Exemplar überlebt, in diesem Jahr jedoch einen guten Zuwachs erzielt.

Die weitere Entwicklung ist angesichts des aktuell verstärkt auftretenden Triebsterbens (*Botryosphaeria dothidea*) durch die zunehmende Trockenheit fraglich. Die, als Fichtenersatz diskutierte serbische Fichte (*Picea omorica*) beginnt ebenfalls, gute Zuwächse zu erzielen.

Die aktuell vorhandene Baumartenvielfalt soll in Zukunft kontinuierlich erweitert werden. Damit wird dem Besucher auch in der Zukunft ein sich ständig vergrößerndes Besuchererlebnis geboten.



Im Hintergrund sehr wüchsige Feldulme (*Ulmus minor*) mit Scheinzypressen (*Chamaecyparis lawsoniana*) im Vordergrund



Im Vordergrund eine wüchsige Bergulme (*Ulmus glabra*) mit Urweltmammutbaum (*Metasequoia glyptostroboides*) im Hintergrund



Himalayazeder (*Cedrus deodara*) mit Edelkastanie (*Castanea*)



## Wert des Lebens. Lebenswert

Wie bemisst man den Wert eines Lebens?  
Ist es die Summe dessen, was man aufwendet?  
Ist es das Futter? Der Transport? Die Handarbeit?  
Alles zusammen? Oder etwas anderes?  
Ethische Gesichtspunkte? Die Knappheit? Wie erklären sich die unterschiedlichen Preise auf dem Markt? ?

Österreichs beliebteste Speise ist das Wiener Schnitzel. Mehr als 30 Stück davon konsumiert jeder Mensch in Österreich pro Jahr laut Statistik. Was ist ein Schnitzel wert? 1,90? 14,90? Mehr? Weniger? Betrachten wir das Schnitzel aus verschiedenen Perspektiven und versuchen wir eine Annäherung. Zuerst: Kalb oder Schwein? Nachdem das Schweinefleisch mit einem Verbrauch von jährlich ca. 36 kg pro Österreicher mit Abstand das beliebteste Fleisch ist (Rind nur ca. 12 kg), nehmen wir ein Schweinsschnitzel. Dazu – klassisch – einen Kartoffelsalat. Messer und Gabel bereit? Fangen wir an.

### Was ist ein Schwein wert?

Geht man vom reinen Materialwert des Tieres aufgrund der chemischen Zusammensetzung des Körpers aus (also Wasserstoff, Sauerstoff, Calcium, Natrium u. s. w.), dann ergibt sich ein Wert von ungefähr 15 Euro. Ein Mensch kostet circa 12 Euro. Das hat der US-Biochemiker Donald T. Forman von der Northwestern University errechnet. Der Biochemiker Harold J. Morowitz von der Yale-Universität hingegen ist zu dem Ergebnis gekommen, dass die komplexen Verbindungen, die sich aus den chemischen Elementen im Körper ergeben, einen viel höheren Wert haben, nämlich ca. sechs Millionen Dollar. 15 Euro vs. Millionen von Dollar? Das ergibt keinen Sinn. So kommen wir nicht weiter.

Betrachten wir die landwirtschaftliche Produktion. Das meiste Schweinefleisch stammt aus Mastbetrieben. Diese kaufen meist Ferkel ein, mästen sie und verkaufen sie weiter an Schlachtbetriebe. Einem konventionellen Mastbetrieb bleiben ca. 20 Euro pro Schwein – wenn die Preise gut stehen. Wenn die Preise für Futter am Welt-



Warum kostet dasselbe einmal mehr und einmal weniger? Wie viel muss man verdienen, um sich gut und gesund ernähren zu können? Und wieso kostet ein Lebensmittel vom anderen Ende der Welt weniger als das aus dem Nachbardorf? Eine Annäherung aus mehreren Perspektiven. Wertfrei. Aber nicht wertlos.

Text: Markus Gasser • Illustrationen: Eva Pils  
Gehört • Gessgt

Erschienen im Magazin „Der Loder“ 01/21  
Autor: Mag. Markus Gasser  
www.derloder.at

markt schlecht sind, kann es sogar passieren, dass der Betrieb draufzahlt. Ein Bio-Betrieb verdient ca. 40 Euro pro Tier. Die Preise beim Bio-Fleisch sind relativ stabil. Im Schnitt leben die Tiere bei beiden etwa sechs Monate bis zur Schlachtung. Sie müssen pro Tag etwa 800 g an Gewicht zulegen, damit ein Ferkel in vier Monaten von 30 kg auf das Schlachtgewicht von 120 kg kommt. Andernfalls wird das Futter teurer als die Einnahmen. Der Preis für ein Kilo Schweinefleisch aus einem konventionellen Mastbetrieb liegt in etwa bei 1,50 Euro, beim Bio-Schwein um die 3,70 Euro.

Wie soll ein Betrieb auf diese Weise (über-) leben? In beiden Fällen kann es nur eine Strategie geben: Möglichst viele Tiere in möglichst kurzer Zeit. Eine schwierige Situation für die Bauern. Das Risiko ist groß und für den Betrieb bleibt pro Tier nicht viel mehr übrig als der chemische Materialwert aus Donald T. Formans Berechnung. Was müsste anders sein? Vielleicht der Faktor Zeit?

Der Faktor Zeit ist offensichtlich wesentlich für den Wert eines Tieres. Schnell sein heißt, mehr Umsatz zu erzielen (was aber noch lange keinen höheren Verdienst für den Bauern bedeutet). Es gibt allerdings durchaus Modelle, wo mehr Zeit auch zu mehr Wert führt. Zum Beispiel bei Norbert Hackl vom Biohof Labonca. Er ist einer der Pioniere in der Steiermark (und wahrscheinlich weit darüber hinaus), die von der konventionellen Mast auf eine Zucht mit langsamem Wachstum (also zehn bis zwölf statt sechs Monate) und hofeigener Schlachtung umgestellt hat. Bei ihm leben die Tiere wie im Paradies: riesige Freilaufflächen, Suhltümpel, bestes



FÜR DIE EINEN SIND  
ES WENIGE EURO.  
FÜR DIE ANDEREN  
IST ES SO WERTVOLL,  
DASS SIE DARAUF  
VERZICHTEN.

Bio-Futter u. s. w. Damit sich das rechnet, muss er einen Schlachtpreis von ca. 8 Euro pro Kilo erzielen. Das ist das Doppelte eines Bio-Schweins aus sechsmonatiger Mast (s. o.). Auch Familie Roßmann setzt auf langsames Wachstum ohne Kraftfutter, in diesem Fall Hühner. Die Tiere leben in etwa doppelt so lang wie ihre Artgenossen in Mastbetrieben. Familie Roßmann hat etwa 600 Tiere in ihren Ställen, die direkt mit den angrenzenden Obstgärten verbunden sind. Sie hat den Betrieb in den letzten Jahren von einer konventionellen Hühnermast umgestellt und steht jetzt kurz vor der Bio-Zertifizierung. In Brandenburg bietet der Betrieb Schwarze Kuh einzelne Rinder zum Leasing an: Mehrere Menschen leasen ein Rind, d. h. der Familienbetrieb kümmert sich so lange gut um die Tiere, bis die Leasing-Gemeinschaft beschließt, das Tier zu schlachten. Dann wird das Tier nach Wunsch zerlegt und gereift und an die Leasing-Gemeinschaft weitergegeben. Der Betrieb erzielt so das Vierfache des sonst üblichen Kilopreises.

Die höheren Kilopreise, die z. T. ein Mehrfaches der konventionellen Zucht ausmachen, sind ein Abbild der damit verbundenen Mehrkosten und vor allem der Zeit, die die Tiere haben, um natürlich wachsen zu können. Durch das langsame Wachstum brauchen die Tiere natürlich auch mehr Futter. Wenn sie artgerecht leben sollen, brauchen sie natürlich auch mehr Platz, haben höhere Anforderungen an die Beschaffenheit des Bodens u. s. w. Der höhere Preis bedeutet nicht unbedingt, dass der Bauer deswegen mehr verdient. Aber bei sehr vielen Betrieben geht es sich aus. Die Zufriedenheit, in einem gesunden Umfeld gesunde Lebewesen zu züchten, ist inkludiert. Und es werden immer mehr Konsumenten, die genau diese Produkte nachfragen. All das trifft auch auf den Gemüseanbau zu. Für alle Lebensmittel gilt, dass sie wohlschmeckender und nahrhafter sind, wenn sie unter guten Bedingungen gewachsen sind. Gutes, gesundes Futter, Sonne, Licht und gute Luft, Platz, natürliche Lebensformen, all das macht ein gutes Leben aus. Und aus einem guten Leben entsteht ein gutes Lebensmittel. Nicht nur ethisch, sondern auch geschmacklich.

Immer mehr Menschen legen Wert darauf, was sie auf ihren Tellern haben. Das ist sicherlich auch eine Chance für viele Betriebe, auf eine Produktionsweise umzustellen, die den natürlichen Lebensbedingungen entspricht. Vielleicht zumindest einen Teil des Betriebes, für den Anfang.

### Ist das der Wert des Lebens?

Man könnte meinen, wir sind ihm ein Stück näher gekommen. Aber ist denn das leistbar?

Viele Konsumenten meinen, sie können es sich nicht leisten, gutes Fleisch zu kaufen. Rechnen wir uns das durch: Ein Schnitzel wiegt etwa 150 Gramm. Vergleichen wir Bio-Fleisch mit konventionellem Fleisch. Ein Kilogramm Bio-Fleisch kostet ca. 25 Euro, konventionelles ca. 10 Euro. Ein Bio-Schnitzel kommt also auf 3,75 Euro. Ein konventionelles Schnitzel kostet 1,50 Euro. Bei den statistischen 30 Stück pro Jahr ergibt sich ein Unterschied von etwa 68 Euro pro Jahr. Das sind weniger als 6 Euro pro Monat oder 1,50 Euro pro Woche. Der Kilopreis ist auf den ersten Blick erschreckend. Aber bei genauerer Betrachtung sieht das schon weit weniger schlimm aus. Fleisch war einmal so wertvoll, dass nur Könige und Adelige es häufiger zu essen bekamen. In der übrigen Bevölkerung gab es Fleisch nur zu besonderen Anlässen. Nichts wurde verschwendet. Für alles gab es ein Rezept und eine Verwendung. Meine Großmutter lebte nach dem Krieg mit ihren drei Kindern in einer Baracke. Da gab es auch selten Fleisch – aber wenn, dann gutes. Welchen Wert hatte das Fleisch für die Menschen in diesen Zeiten? Neben dem Nährwert sicherlich auch einen hohen sozialen Wert. Einen Wert in der Gemeinschaft als festliches Mahl. Sicherlich einen hohen Lebenswert.

Dieser scheint einerseits verloren gegangen zu sein, doch wächst zugleich eine Generation heran, die sich schon immer früher dafür entscheidet, Fleisch bewusst zu kaufen oder sogar komplett darauf zu verzichten. Sie legen Wert auf ein gutes Leben der Tiere und wollen nicht zum Leid beitragen. Der bewusste Konsum oder der Nicht-Konsum scheint dem Fleisch wieder mehr Wert zu geben. Zumindest ist ein Diskurs eröffnet, der vielleicht nach der Hitzigkeit der Emotionen auch einen Weg zu zeigen vermag. Denn die Fleisch-Diskussion und der Wert des Lebens gehen weit über den Teller- rand hinaus: in die Welt.

Was ist das Fleisch wert, wenn sein Konsum auf Generationen hinaus Umweltschäden verursacht? Wie viel müsste ein Schnitzel kosten, wenn die Kosten der Tierhaltung für die Umwelt einbezogen wären? Da käme man dann vielleicht doch zu der Bewertung von Harold J. Morowitz mit den Verbindungen der einfachen Elemente und einem Wert in Millionenhöhe.

**Letztendlich wird die Frage nach dem Wert des Lebens unbeantwortet bleiben müssen. Für die einen sind es wenige Euro. Für die anderen ist es so wertvoll, dass sie darauf verzichten.**

Letztendlich zählt in erster Linie, dass jeder von uns beim Einkauf eine bewusste Entscheidung treffen kann. Zumindest kurz wahr- nimmt, dass ein Schnitzel ein Stück von einem Wesen ist, das ein Leben hatte. Was einem das Leben wert ist, soll jede/r selbst entscheiden. Hier soll es kein gut und kein böse geben, kein richtig und kein falsch. Jede/r sollte frei sein, die eigene Entscheidung zu treffen. Aber einfach nur wegschauen und verdrängen, um sich ein paar Cent zu sparen, das gilt nicht. Das ist zu billig.

Recherchen u. a. bei:  
Land schafft Leben – landschaftleben.at  
AMA Agrarmarkt Austria – ama.at  
Agrar Heute – agrarheute.com  
Landwirtschaftskammer – lko.at  
BZL – landwirtschaft.de  
Labonca – www.labonca.at

## DAS GELEBTE MITEINANDER



Beitrag von Fr. Dir.  
Dipl.-Päd. in DI<sup>in</sup> Monika Ehrenpaar

Die beiden Schulen LFS Grottenhof und FS St. Martin verbindet nicht nur eine Schulpartnerschaft. Das gelebte Miteinander zeigte sich erst kürzlich wieder, als Schüler\*innen des zweiten Jahrgangs von Herrn Direktor DI Erich Kerngast persönlich durch die Stallungen geführt wurden und die in Grottenhof gelehrten landwirtschaftlichen Betriebsformen hautnah erleben

durften. Der spannende Input und der Kontakt zu den Tieren sorgten dafür, dass biologische Landwirtschaft für die Jugendlichen greifbar wurde.



Die FS St. Martin ist als Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Teil des landwirtschaftlichen Schulwesens in der Steiermark. Absolvent\*innen erhalten den Facharbeiterbrief für Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement. Im umfangreichen Praxisunterricht wird unter anderem Gartenbau betrieben, es werden landwirtschaftliche Produkte weiterverarbeitet, kalkuliert und präsentiert, in Küche und Backstube in kreative Köstlichkeiten verwandelt, stimmig arrangiert und serviert.



Hier lassen sich weitere Gemeinsamkeiten mit der LFS Grottenhof feststellen: Die Sorgfalt im Umgang mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die Liebe zum Produkt und der Nachhaltigkeitsanspruch prägen den Unterricht hier wie da. Dass sich die LFS Grottenhof als biologisch geführter Lehrbetrieb in unmittelbarer Nähe befindet, ermöglicht eine Vielzahl an Synergieeffekten, die wir in Zukunft noch stärker nutzen möchten. Auch wir vermitteln unseren Schüler\*innen den Stellenwert der biologischen Landwirtschaft als einen der Gamechanger für den Klimaschutz. Dabei gelingt es uns in St. Martin, diesen Anspruch an alle Schüler\*innen weiterzugeben, egal, ob diese einen landwirtschaftlichen Hintergrund mitbringen oder nicht. Dafür nutzen wir das vorhandene Netzwerk zur Bauernschaft und wollen dieses weiter ausbauen. Best Practice - Beispiele im Bereich der Erwerbskombinationen Direktvermarktung, Urlaub am Bauernhof und Green Care zeigen jungen Menschen zudem Möglichkeiten, landwirtschaftliche Betriebe auf weitere lukrative Standbeine zu stellen.

Persönlichkeitsbildung und die Stärkung sozialer Kompetenzen sind wesentlicher Bestandteil des Schulalltags und des Unterrichts, schließlich strebt ein Großteil unserer Schüler\*innen eine der in der FS St. Martin angebotenen sozialen Zusatzbildungen mit sehr guten Zukunftschancen an - Kinderbetreuer\*in & Tagesmutter/-vater und Heimhelfer\*in.



Berufsorientierung, Alltagskompetenzen, Allgemeinbildung und Fachwissen stehen ebenfalls am Lehrplan. Unseren Absolvent\*innen eröffnet sich mit der Mittleren Reife und den absolvierten Zusatzqualifikationen eine Vielzahl an Jobmöglichkeiten, auch in den Bereichen Betriebsdienstleistung und Administration.

In unserem Haus sollen sich alle Beteiligten wohlfühlen und in einem sicheren Umfeld lernen, lehren und leben können. Ein harmonisches Miteinander ist dafür Voraussetzung. Umso mehr freut es uns, wenn sich die Jugendlichen beider Schulen etwa bei gemeinsamen Tanz- und Schulschikursen kennenlernen können und neue Freundschaften entstehen. Die Lage der beiden Schulen in einem grünen Naherholungsgebiet in Graz tut ihr Übriges, damit sich junge Menschen hier so wohlfühlen. Wer das Gelände der FS St. Martin betritt, spürt sofort eine gewisse Entschleunigung.



So ist es auch mir ergangen, als ich im September die Leitung der Schule übernehmen durfte. Eingebettet in ein tolles Team von sowohl erfahrenen als auch jungen Kolleginnen und Mitarbeiter\*innen, bereitet es mir große Freude, den Schulalltag mitgestalten und Schulentwicklung anstoßen zu dürfen. Hilfreich ist mir dabei neben meinem Studium an der Universität für Bodenkultur, der Ausbildung an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik auch die langjährige Erfahrung als Beraterin bei der Landwirtschaftskammer Steiermark und der wertschätzende Austausch mit den Schulleiter\*innen des landwirtschaftlichen Schulwesens.

Ich bin überzeugt, dass unsere Schulen sehr voneinander profitieren und freue mich schon auf eine produktive Zusammenarbeit!

*Monika Ehrenpaar*

## AUS DER SCHULE GEPLAUDERT

Beitrag von Dipl. Päd. Robert Mild



### Die Sprache als persönliche Kraft

Hast du schon einmal bewusst von deiner persönlichen Kraft Gebrauch gemacht, um eine Situation zu veredeln? Z.B. wenn jemand schlecht gelaunt ist, oder Streitigkeiten im Gange sind, so muss es dich folglich nicht berühren, du kannst aufbauend wirken oder du kannst

ganz gelassen reagieren. Als Mensch bieten sich für dich viele Möglichkeiten, eine Situation zu veredeln: Zwischen Schwarz und Weiß liegen unendlich viele Möglichkeiten. Denke an einen Farbbildschirm, selbst mit seiner begrenzten Technik hat dieser schon über sechzehn Millionen Farben, die er erzeugen kann. Für uns Menschen bedeutet dies, dass wir mit Liebe, Mitgefühl, Weisheit oder Angst, Zorn und Neid, sowie auch mit einem Ja oder einem Nein eine Entscheidung treffen können. Wir können somit unsere persönliche Kraft einsetzen, die der eines Farbbildschirms um ein Vielfaches überlegen ist.

Um eine kluge Entscheidung treffen zu können, sollte ich mir dazu Folgendes überlegen:

Ich suche mir drei Begründungen, die für diese Entscheidung sprechen bzw. drei Begründungen, die gegen diese Entscheidung sprechen.

Betrachtest du eine Tasse von vorne oder von hinten, je nachdem befindet sich der Henkel rechts oder links. Beide Ansichten sind richtig - vieles im Leben ist also Ansichtssache und man unterhält sich darüber.

„Die Sprache ist doch das Menschlichste was wir haben und wir haben sie, um zu sprechen.“

Gegensätze darf man nicht negativ wahrnehmen!  
Was hindert mich daran, heute klüger zu sein als gestern?

### Lustiges aus der Schule:

„Klara, kannst du mir die Mehrzahl von Baum sagen?“ fragt die Lehrerin. „Natürlich! Wald!“

„Was ist denn mit dir los? Du machst im Unterricht immer so einen schläfrigen Eindruck?“ klagt der Lehrer.

Schüler: „Machen Sie sich keine Sorgen. Das ist das große Talent, das in mir schlummert.“

Lehrer: „Wenn ich vier Eier hier auf das Pult lege und du legst noch zwei Eier dazu – wie viele Eier haben wir dann?“

Schüler: „Tut mir leid, Herr Lehrer, aber ich kann keine Eier legen.“

**UNIVERSAL DRUCKEREI** GmbH  
8700 Leoben • Gösser Straße 11

Ihr **Überregionaler Partner** für

**GRAFIK DRUCK & WERBUNG**

Telefon: 03842/447760 • mail@universaldruckerei.at • www.universaldruckerei.at

WE LOVE TO **IMPRESS** YOU!

EmpfängerIn Name/Firma <b>Absolventenverein Grottenhof</b>	
IBAN EmpfängerIn <b>AT 3 5 3 8 4 3 9 0 0 0 1 0 0 4 0 5</b>	
BIC (SWIFT-Code) der Empfängerbank <b>RZSTATG439</b>	Ein BIC ist verpflichtend anzugeben, wenn die IBAN EmpfängerIn ungleich AT beginnt
Nur zum maschinellen Bedrucken der Zahlungsreferenz	
Verwendungszweck wird bei ausgefüllter Zahlungsreferenz nicht an EmpfängerIn weitergeleitet	
<b>AV Grottenhof 2021 • Kostenbeitrag</b>	
IBAN KontoinhaberIn/AuftraggeberIn	
KontoinhaberIn/AuftraggeberIn Name/Firma	
006	
Betrag	
Prüfziffer	
Betrag	
Betrag	
Cent	
1 2 , -	

Unterschrift ZeichnungsberechtigteR



# Herzlichen Dank an jene, die den Kostenbeitrag für 2021 bereits per Abbuchungsauftrag, SEPA Lastschrift oder Erlagschein eingezahlt haben!

Für alle anderen gibt es folgende Zahlungsmöglichkeiten:

- 1) SEPA Lastschrift Mandat ausfüllen und an Absolventenverein Grottenhof, Krottendorferstraße 110, 8052 Graz schicken oder an: georg.neumann@stmk.gv.at mailen.
- 2) Über den elektronischen Zahlungsverkehr den QR-Code mit dem Smartphone scannen und einzahlen.
- 3) Den gedruckten Erlagschein ausschneiden, ausfüllen und den Beitrag überweisen.

## HERZLICHEN DANK!



### Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:  
Absolventenverein Grottenhof, Krottendorferstraße 110, 8052 Graz  
Verlagspostamt: 8052 Graz, Aufgabepostamt: 8700 Leoben  
Redaktion: Dir. DI Erich Kerngast, Ing. Georg Neumann,  
FSOL Ing. Walter Steinwider  
Grafik&Druck: Uni-Druck Leoben, Satz- und Druckfehler vorbehalten  
Fotos: Lehrer vom Grottenhof, Absolventen, KK, Werner Loidl,  
Falls unsere Zeitung den gewünschten Adressaten nicht erreicht, bitten wir Sie, dieselbe unter Angabe der richtigen Adresse an uns zurückzusenden. LFS Grottenhof, 8052 Graz, Krottendorferstraße 110

**Österreichische Post AG SP 21Z042271 S**  
**Absolventenverein Grottenhof,**  
**Krottendorferstraße 110, 8052 Graz**

### SEPA Lastschrift-Mandat

Zahlungsempfänger: Absolventenverein Grottenhof, Krottendorferstraße 110, 8052 Graz  
Creditor-ID: AT3ZZZ0000044627

Ich ermächtige/Wir ermächtigen (Name der Zahlungsempfängers), Zahlungen von meinem / unserem Konto mittels SEPA-Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein / weisen wir unser Kreditinstitut an, die von (Name des Zahlungsempfängers) auf mein / unser Konto gezogenen Sepa-Lastschrift einzulösen.  
Ich kann / Wir können innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem / unserem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Name .....  
Anschrift .....  
IBAN ..... BIC .....

Ort: ..... Datum: .....

Unterschrift des / der Kontozeichnungsberechtigten: .....

Bitte ausschneiden und einsenden an: Absolventenverein Grottenhof, Krottendorferstraße 110, 8052 Graz, oder gleich per Fax: 0316/281561-39 oder per Email an: georg.neumann@stmk.gv.at