

GROTTENHOF

stadt.land.dergrottenhof.

Absolventenzeitung • Ausgabe Frühjahr/Sommer 2022

PRODUKTION, VERARBEITUNG UND DIREKTVERMARKTUNG AM BIO-BETRIEB GROTTENHOF



EIN SCHNELLER ÜBERBLICK

- Vorwort von Hrn. Dir. DI Erich Kerngast: „Bio-Campus Grottenhof“
- Produktion am Bio-Betrieb Grottenhof
- Veredelung und Vermarktung der Produkte am Bio-Betrieb Grottenhof
- Neu am Grottenhof
- Aktuelles & Interessantes: Kooperation UNI-Graz mit Grottenhof
Studienreise BLA, BLB
Grottenhofer SommerSportSpiele
Absolvententreffen
Elternprojekttag u.v.m.



GOLD UND SILBER FÜR UNSERE PRODUKTE



Es ist schön, wenn theoretisches Wissen und theoretischer Unterricht in der praktischen Anwendung zu Auszeichnungen führen. Wir freuen uns und sind stolz darauf, mit unseren Fleischprodukten in Wieselburg ausgezeichnet worden zu sein.

1. Preis: Hauswürstl in der Kategorie Rohwürste
2. Preis: Schinkenspeck geräuchert in der Kategorie Schinkenspeck geräuchert
2. Preis: Osso Collo in der Kategorie Sonst. Rohpökel-Spezialitäten vom Schwein

Ebenso freuen wir uns über Gold bei der heurigen Osterbrotpämiierung
Gold: Bio-Osterbrot klassisch
Gold: Bio-Osterbrot traditionell

GROTTENHOF

DEINE ZUKUNFTS- WERKSTATT

Informationstage:
(Beginn jeweils 14.00 Uhr)
Dienstag, 11.10.2022
Dienstag, 25.10.2022
Dienstag, 08.11.2022
Dienstag, 29.11.2022
Dienstag, 13.12.2022
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

Das Land Steiermark
Lebensressort

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)
- Berufsunfähigkeitsprüfung/Matura (1-jährig)

KONTAKT DATEN

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

BIO-CAMPUS - GROTTENHOF

Eigentlich kommt der Begriff aus dem Lateinischen und bedeutet freies Feld, Ebene, Ackerland. Heute wird Campus oft als Bezeichnung für das Gesamtareal einer Bildungseinrichtung verwendet. Das Schöne ist nun, dass sowohl die historische Bedeutung als auch die heutige Verwendung von Campus auf den Grottenhof zutreffen.

Wir sind in die Jahre gekommen, seit mehr als 150 Jahren wird am Grottenhof gelehrt, gebildet, gelebt und Landwirtschaft betrieben. Eine Erneuerung und Erweiterung war hoch an der Zeit. Neu errichtet werden ein Schulgebäude, ein schon längst überfälliger Turn- und Mehrzwecksaal, ein Eingangsbereich, die Küche mit einem Speisesaal, sowie ein neuer Hofladen. Das ehemalige Schulgebäude wird zu einem neuen Internat umgebaut und auch unser Internat im Schlössel wird von Grund auf saniert und erneuert. An der Stelle, wo die abgebrannte Maschinenhalle stand, wird ein Lager für Getreide und Gemüse errichtet werden.

Im Zuge des Umbaus wird auch die gesamte Außenanlage neu gestaltet, autofrei werden und Lebensraum für unsere Schüler*innen und Begegnungsort zwischen Jung und Alt, Stadt und Land, Erzeugern und Konsumenten werden. Einen besonderen Impuls dafür wird das neue Geschäft sein. In Kooperation mit einem externen Betreiber können die Öffnungszeiten an die heutigen Kundenbedürfnisse angepasst werden. Das Warensortiment wird wesentlich erweitert werden, damit bringen wir BIO noch mehr in die Stadt und zum Konsumenten. Biobetriebe werden dadurch erweiterte und neue Absatzwege finden. Der freitägige Bio-Bauernmarkt bekommt einen attraktiveren Standort, zentral am Schulcampus. Das Geschäft wird zukünftig auch die Versorgung und Verköstigung der Exkursionen bei uns am Grottenhof übernehmen, damit können Biolebensmittel noch stärker in den Fokus der Gesellschaft gerückt werden. Leben besteht aus Begegnung und Zusammenarbeit. Aus dieser inspirativen Mischung entstehen nicht nur neue Ideen, sondern sie ist auch ein ausgezeichnete Nährboden für Innovation.

Education makes your life better – Bildung gibt unserem Leben eine höhere Qualität. Damit Bildung gelingen kann, braucht es unterschiedliche Bausteine. Die Qualität des Unterrichtes, der Umgang miteinander, die Versorgung mit Essen und natürlich auch die Beschaffenheit des Gebäudes und die Qualität der Räume, in denen ich lerne und auch lebe. Licht, Bewegung, Begegnungsräume, Orte des Rückzuges, Möglichkeiten, Gemeinschaft und Geselligkeit zu erleben, frische Luft, keine Lärmbelästigung und vieles mehr kommt da zusammen. Deshalb sind die räumliche Beschaffenheit und die Auswahl der Materialien nicht zu unterschätzen.

Das ist der Grund, warum wir mit guter Hoffnung und freudiger Erwartung unserem neuen Schulhaus und dem Umbau des alten Schulgebäudes zum Internat entgegenblicken. Besonders stolz sind wir darauf, dass das neue Schulgebäude ein Kleid aus Holz tragen wird. Jenen Rohstoff, der in unseren Wäldern wächst und ständig nachwächst, Menschen auch außerhalb der urbanen Ballungsräume Arbeit gibt und am Ende seines Nutzungszyklus unseren Nachfahren noch Wärme spenden wird.

Unsere Grundwerte wie Aufgeschlossenheit, Neugier, Mut, Selbstvertrauen, Mitgefühl, für andere eintreten und Zusammenarbeit, werden am neuen Grottenhof noch stärker zur Geltung kommen, in den Klassenzimmern, den Wohneinheiten und Freizeitanlagen. Das Wachsen ihrer Persönlichkeit, das sie durch diese Werte erfahren, wird unsere Schüler*innen gut durch den Grottenhof und ins Leben führen.

DI Erich Kerngast



Direktor
DI Erich Kerngast



Derzeitige Baugrube



Modellansicht des zukünftigen Bio-Campus Grottenhof

NEU AM GROTTENHOF: VIKTORIA BAUERNHOFER



Nachdem ich 2013 die landwirtschaftliche Handelsschule und daraufhin den Pferdewirtschaftslehrgang am Grottenhof absolviert habe, hat es mich in die Gastronomie bzw. Hotellerie gezogen. Meine große Leidenschaft war nach wie vor die Pferdewirtschaft, da wir schon seit über 20 Jahren eigene Pferde besitzen. Schon als kleines Kind faszinierte mich die Reiterei und später kam dann auch noch das Gespannfahren dazu. Im Jahr 2019 erfüllte ich mir dann einen kleinen Traum und ich baute meinen eigenen Pferdestall am elterlichen Betrieb, wo ich viele Erfahrungen sammeln und eigene Ideen umsetzen kann. Es freut mich sehr, dass ich nun das Team am Grottenhof in der Pferdewirtschaft unterstützen darf und meine Erfahrungen im praktischen Unterricht weitergeben kann.

HERZLICHE GRATULATION:



ZUR SPEZIALITÄTENPRÄMIERUNG UND DEN ERFOLGREICHEN JUNGZÜCHTERN



EVA MARIA GRASCHI



Ich heiße Eva-Maria Graschi, bin 23 Jahre alt und komme aus Mooskirchen. Nach dem Abschluss an der Fachschule Maria Lankowitz habe ich eine Lehre als Gastronomiefachfrau in Lannach beim Gasthof Kranerwirt absolviert. Im Jahr 2021 machte ich nebenbei eine Koditoren Ausbildung auf dem 2. Bildungsweg. In meiner Freizeit spiele ich aktiv Fußball bei den LUV Graz Damen. Seit 1. März 2022 bin ich nun im Küchenteam am Grottenhof. Ich freue mich auf neue und spannende Aufgaben.



KOOPERATION GROTTENHOF UND UNI GRAZ WIRD AUSGEWEITET

Beitrag von Univ.-Prof. Gerhard Grossmann

Auch das sprichwörtlich „verfluchte siebente Jahr“ konnte der 2015 begonnenen Ausbildungs-Kooperation der Landwirtschaftsschule Grottenhof mit der UNI Graz nichts anhaben. Im Gegenteil: Neben der weltweit einzigartigen Forschungsstelle für Rinder, wird ab dem kommenden Semester die wissenschaftliche Einsatzunterstützung im Rettungsdienst durch Notfall-, Krisen- und Katastrophenforschung auf eine neue, höhere Stufe gehoben. Der für künftige Uni-Lehrgänge verpflichtende Realeinsatz erfolgt zum größten Teil auf dem Gelände in Thal bei Graz.

Darauf haben sich „Grottenhof“-Direktor DI Erich Kerngast und der Leiter der Forschungsstelle, Univ.-Prof. Gerhard Grossmann (Karl-Franzens-Universität Graz, Universität für Gesundheitswissenschaften, medizinische Informatik und Technik) verständigt. Im Beisein des einstigen Direktors von Grottenhof-Hardt, DI Johann Schantl (heute Leiter der Versuchsstation für Pflanzenbau in Hatzendorf) wurde das vom Grünen Kreuz-Leitstelle St. Stefan/Stainz bereitgestellte „Emergency Operation Center“ als mobile Leitstelle in den Kooperations-Dienst gestellt. Diese in der Katastrophenforschung einmalige Kooperation ließ auch Dir. Kerngast ob der neuen fachlichen Breite staunen. Vor allem die geballte Kompetenz durch die von Prof. Grossmann eingebrachten Partner ist enorm: Joanneum-Research Steiermark, das Notfallklinikum Meran (Südtirol), UMIT – Universität für Gesundheitswissenschaften, medizinische Informatik und Technik, die Österreichische Forschungs-Förderungsgesellschaft, das „Grüne Kreuz“ und sogar die Seenot-Rettungseinheit „Seastar“ samt Rettungsschiff in Triest ist mit an Bord.

Der Umfang des zu erzielenden Wissens-Transfers ist mehr als beachtlich. Für technische Störungen etwa, die von Energie- und IT-Ausfällen über schwere Anlagenstörungen bis zur Freisetzung von Giftstoffen reichen. Aktueller denn je sind die sozialen Ereignisse, angefangen bei Flüchtlingsbewegungen, Pandemien, Lebensmittelknappheit sowie Probleme bei der medizinischen Versorgung. Auch kriminelle Handlungen wie Bombendrohungen,

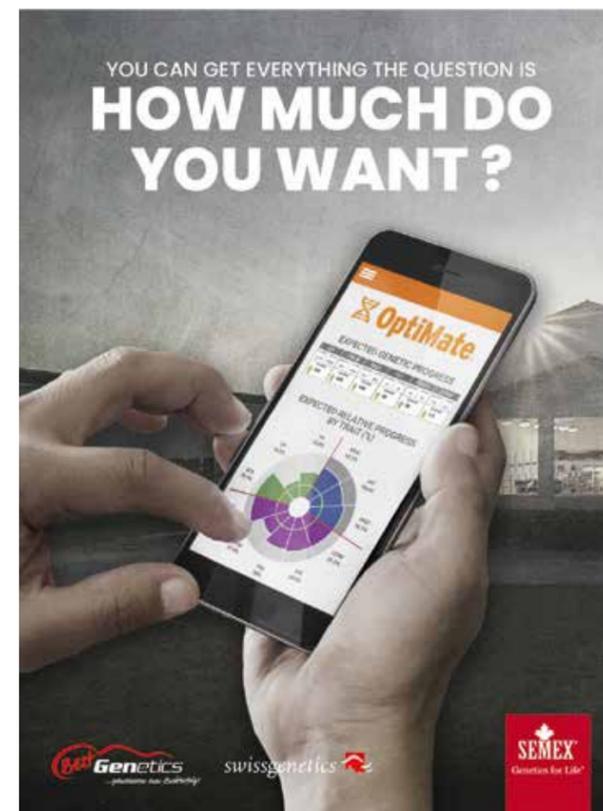
Anschläge oder Amoksituationen erfordern ebenso den Einsatz von Rettungsdiensten wie Naturkatastrophen, Stichwort: Hochwasser und Murenabgänge. Teile des Programmes sind auch Analysen von Risiken und Wahrscheinlichkeiten (mathematisch gestützt), Unterstützung bei der Lagebildstellung, sprich: Notfalleklärung aus der Luft, gehören zu den neuen Lehrgängen, wie gerade in diesen Zeiten dringend notwendige sozialwissenschaftliche Verhaltensanalysen, Stichwörter: Soziale Unruhen, Panik. Zu all diesen Themenstellungen wird als Universitätskurs auch die Spezialausbildung zum „akademischen Katastrophenmanager“ angeboten. Den beinahe schon täglichen Katastrophenmeldungen zum Trotz...



Einsatzübung am Grottenhof-Standort Thal mit Feuerwehr, Rettung und auch Helikopter



Prof. Grossmann mit Tieren der weltweit einzigartigen Forschungsstelle für Rinder



Erstes „Emergency Operation Center“ mit (v.l.): Dir. Kerngast, Prof. Grossmann, Dir. Schantl

PRODUKTION AM BIO-BETRIEB GROTTENHOF

FLÄCHENAUSSTATTUNG:

Ackerland 59,21 ha, Grünland 61,49 ha, Almen 41,94 ha, Spezialkulturen 1,79 ha

Ackerkulturen:

Klee gras 9,57 ha, Wechselwiese 5,03 ha, Grünbrache 0,27 ha, Sojabohnen 4,40 ha, Ackerbohnen-Getreide-Gemenge 2,12 ha, Winterdinkel 3,86 ha, Wintergerste 5,22 ha, Winterroggen 3,63 ha, Wintertriticale 8,85 ha, Winterweichweizen 5,03 ha, Wintermenggetreide 0,12 ha, Körnermais 2,72 ha, Mais/Käferbohnen in getrennten Reihen 0,24 ha, Ölkürbis 4,31 ha, Saflor 1 ha (Färberdistel), Speisekartoffeln 0,26 ha, Elefantengras 1,23 ha, Feldgemüse 1,23 ha

Grünlandnutzung:

Dauerweide 16,51 ha, Mähwiese/-weide drei und mehr Nutzungen 37,10 ha, Mähwiese/-weide zwei Nutzungen 6,83 ha, Uferstrandstreifen 0,23 ha, Grünlandbrache 0,80 ha, Almfutterfläche 41,94 ha, Energieholz: 1,79 ha

MÜHLE



18 Tonnen Roggen, Weizen und Dinkel werden in der hofeigenen Mühle zu verschiedenen Mehlsorten vermahlen. Ein Kühllager für Getreide und Gemüse wird noch 2022 errichtet.

GEMÜSE UND OBST



Gemüsebau:

Feldmäßig bauen wir bisher Knoblauch, Speisekürbis, Fisolen, Kraut und Rote Rüben an. In unserem hauptsächlich auf Selbstversorgung ausgelegten Schulgarten haben wir ein sehr breites Artenspektrum mit traditionellen Gemüsesorten, z.B. Grazer Krauthauptel, Mangold, Spinat, Kohlrabi, Paprika und Küchenkräutern bis hin zu Neuheiten wie Flowersprouts, Sprossenbroccoli und Shisoleaf. Bei den Jungpflanzen kooperieren wir mit renommierten Biobetrieben wie Ambrosch, Pranger und Schneeberger. In unserem 20 m langen Folienhaus (Götsch und Fälschle) werden im Jänner Salate (vorwiegend Batavia und Asiasalate) und im Sommer Fruchtgemüse (Schwerpunkt Bauernparadeiser) gesetzt. Das Haus wurde 2014 errichtet, seit dem Jahr 2018 bereichern die Gewächshäusteiche unsere Jungpflanzenproduktion.

zenproduktion. Durch die automatische Bewässerung wird der gesamte Produktionsprozess verbessert. Im Rahmen unseres Wintergemüseprojektes soll z.B. der Hofladen regelmäßig mit Blattkohl beliefert werden.

Obstbau:

Wir bewirtschaften circa 150 Streuobstbäume vorwiegend alter Sorten und in St. Martin gibt es eine Bio-Intensivobstanlage mit einem modernen Sortenspektrum wovon unser Hofladen beliefert und Saft produziert wird.

STALL UND VIEH



Der Tierbestand ändert sich naturgemäß, setzt sich derzeit aber folgendermaßen zusammen:

Rinder:

25 Milchkühe der Rassen Braunvieh, Fleckvieh, Pinzgauer. Die Haltung erfolgt in einem Kompoststall. Der planbefestigte Fressgang wird durch einen Gülloroboter gereinigt. Dadurch werden Ammoniakemissionen auf ein Minimum reduziert. In Zusammenarbeit mit der HBLFA Raumberg-Gumpenstein betreibt der Betrieb seit 2004 Ganztagsweide auf Kurzrasen. Dabei ist die Grashöhe der nicht unterteilten Weidefläche immer zwischen 6-8 cm. Aufgrund der geringen Aufwuchshöhe der Kurzrasenweide ist auch die Durchwurzelung sehr seicht. Dies stellt bei längeren Trockenperioden ein Problem dar. Daher wird die Kurzrasenweide gerade in eine Koppelweide mit größerer Aufwuchshöhe umgestellt.

Gemolken wird in einem 6er Tandemmelkstand. 80661 kg Milch werden über die hofeigene Molkerei veredelt, die restliche Milch wird an die Berglandmilch geliefert. 12 Mutterkühe der Rasse Murbodner werden in einem Laufstall mit eingestreuter Liegefläche und planbefestigtem Fressgang gehalten. In der Weidezeit befinden sich die Tiere auf der Koppelweide bzw. auf der Alm. Die Jungviehaufzucht und Ochsenmast erfolgt in einem Laufstall mit eingestreuter Liegefläche und Fressbereich auf Spalten. In der Weidezeit befinden sich die Tiere auf der Koppelweide bzw. auf der Alm.



Schafe:

10 Mutterschafe der Rasse Merino-Landschaf. Die Haltung erfolgt in einem Tiefstall mit Weide und Auslauf.



Pferde:

23 ausgebildete Schulpferde

Das Pferdewirtschaftszentrum in Grottenhof-Hardt umfasst neben dem Reitplatz im Freien (60 x 20 m), an die Reithalle angebaute 15 Paddockboxen, 10 Außenboxen, einen Offenstall, eine überdachte Pferde-Führanlage mit 16 m Durchmesser, eine Longierhalle, einen Springplatz, mehrere Koppeln, ein weitläufiges Netz an Ausreitwegen und 6 Zeltboxen zur Unterbringung von Gastpferden. Weiters stehen eine Ovalbahn, ein Fahrplatz und ein Vielseitigkeits-Übungsgelände für die Ausbildung zur Verfügung.



Schweine:

12 Zuchtsauen der Rasse Edelschwein, Landrasse, Duroc-Kreuzung mit Pietrain, 100 Mastschweine, Gruppenhaltung, eingestreute Liegefläche, freies Abferkeln und Auslauf für alle Tiere sind die wesentlichen Elemente der Bio Schweinehaltung.



Legehennen:

100 Legehennen werden in Freilandhaltung gehalten.

Fotos von Seite 6 - 9: Hr. Mario Gimpel

FORSTWIRTSCHAFT



Mit rund 400 m Seehöhe liegt der Lehr- und Schulwald von Grottenhof in reinem Laubwaldgebiet. Unmittelbar angrenzend an die Schule liegen am Fuße des Buchkogels rund 8 ha Laubmischwald mit Fichtenbeimischung. Rund 23 ha Mischwald des Volksbildungsheimes St. Martin werden ebenfalls im Rahmen des praktischen Unterrichtes mitbetreut.

Der ehemalige Fichtenanteil wurde im Zuge einer allmählichen Umwandlung auf stabile und standortgemäße Wälder bereits im Jahre 2006 stark reduziert, um den geänderten Klimabedingungen Rechnung zu tragen.

Mit dem Betriebsteil Hardt sind 2017 Waldflächen im Ausmaß von 44,5 ha in Thal dazugekommen. Diese bestehen zu einem großen Anteil aus Nadelhölzern, werden aber ebenfalls nach und nach in Laubmischwälder umgewandelt. Weitere 83 ha sind über den Betriebsteil Hardt auf der Schulalm dazugekommen.



HOLZBEARBEITUNG MIT DER BLOCKBANDSÄGE LT20

Bericht von Ing. Andreas Sulzer

Mit unserer Blockbandsäge LT20 der Marke Woodmizer können wir unseren alljährlich anfallenden Schnittholzbedarf für diverse kleinere Projekte selbst einschneiden und im Rahmen des praktischen Unterrichtes den Schülern unter dem Motto „vom selbstgefällten Baum zum fertigen Projekt“ die gesamte Wertschöpfungskette anbieten. Die Säge mit automatischem Vorschub und einer kompletten hydraulischen Ausstattung kann Blochholz bis zu einer Länge von 7,90 m bei einem Durchmesser bis 80 cm bewältigen. Den Schülern können im Rahmen des Holzbearbeitungsunterrichtes die Grundlagen des Einschnittes von Rundholz vor Ort anschaulich erklärt werden. Mit der Arbeit an der Säge erlangen sie wertvolle Kenntnisse in der Klassifizierung von Blochholz. Außerdem erhalten sie wertvolle Anregungen, auch scheinbar unverkäufliches und zu kurzes Holz so zu veredeln, dass auch mit scheinbar wertlosen Stämmen noch gute Erlöse erzielt werden können. Im Rahmen des praktischen Unterrichtes Holzbearbeitung wird das, zu 100% selbst erzeugte Schnittholz dann auf vielfältige Art endverarbeitet bzw. im Bereich der Direktvermarktung ergeben sich ebenfalls neben der bei uns bereits bestens ausgebauten Lebensmittelveredelung neue Vermarktungsmöglichkeiten für unsere Landwirte von morgen.

VERARBEITUNG UND VEREDELUNG AM BIO-BETRIEB



BÄUERLICHES BROTBACKEN

Bericht von Ing^m. Elisabeth Prutsch

Ausstattung:

In diesem Vermarktungsbereich kommen wir mit einigen wenigen guten Geräten aus. Maßgeblich für ein gutes Backergebnis ist ein guter Backofen, die Knetmaschinen dienen der Arbeitserleichterung bei großen Mengen.

Unsere Ausstattung umfasst:

MIWE Brotbackofen 4 Etagen mit Wärmeschrank, Große Knetmaschine für 30 kg Mehl, Kleine Knetmaschine für 10 kg Mehl, Brotwagen, Blechwagen, Lebensmittelwagen, Mehlwagen – auf Rollen, 3 Arbeitstische Nirosta (auf Rollen), 2 Arbeitstische mit Holzplatte (auf Rollen), 2 Abwaschbecken, Gastro-Geschirrspüler

Produkte:

Von 7 – 8 verschiedenen Produkten in der ersten Praxiseinheit erhöht sich die Vielfalt auf bis zu 25 verschiedene Brot- und Gebäckarten am Ende des Schuljahres.

- Bauernbrot 30 – 50 kg/Woche
- Dinkelbrot ca. 15 kg/Woche
- Spezialbrote saisonal ca. 10 kg/Woche (Vollkornbrot, Nussbrot, Kletzenbrot, Körndlbrot, Sauerteigbrot, ...)
- Spezialweckerl: 5 – 8 kg/Woche; Dinkel-, Kraftweckerl, Speckwürzen
- Süßes Germgebäck: 10 – 20 kg/Woche (Striezel, Potizen, Kranzkuchen, Reindling, Osterbrot, Milchbrot, Zimtschnecken, Topfentascherl, Nusskronen, Mohnschleifen, Mohnzöpfchen, Kipferl, Sesamweckerl, ...)
- Pikantes Germgebäck: Pizzalaibchen, Brezen, Käsestangerl, Baguette

GROTTENHOFER SCHINKEN-KÄSESTANGERL

| Zutaten: | kleine Menge 1 kg Mehl ergibt ca. 30 Stangerl à 60 g oder ca. 20 Stangerl à 90 g Teig | große Menge 2,5 kg Mehl |
|--------------------------------------|---|-------------------------|
| Weizenmehl | 700 g | 1,75 kg |
| Dinkelmehl | 300 g | 0,75 kg |
| Salz | 20 g | 50 g |
| Germ | 40 g | 100 g |
| Butter o. Schweinefett flüssig, warm | 50 g | 250 g |
| Milch warm | ca. ½ - ¾ l | 1 ½ - 1 ¾ l |
| Schinken geschnitten | | |
| Käse gerieben | | |

Zubereitung:

Einen weichen Germteig bereiten. Rolle formen, Teig teilen (1 Stück ca. 60 – 100 g). Weckerln schleifen, kurz aufgehen lassen und zu ovalen Zungen ausrollen. Diese mit Käse und/oder Schinkenstreifen bestreuen, einrollen. Auf einem Blech aufgehen lassen. Mit Ei bestreichen, mit geriebenem Käse (Grobsalz, Kümmel) bestreuen. Backen: 210° C ca. 15 - 20 min. Guten Appetit!



LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Bericht von Ing. Annemarie Orthaber

Ausstattung:

Der praktische Unterricht Lebensmittelverarbeitung findet in der Multifunktionsküche statt. Dieser Raum wird auch von anderen Praxisgegenständen wie z. B. Gästebewirtung oder Marketing genutzt.

Arbeitsgeräte:

Nudelmaschine mit unterschiedlichen Matrizen, ein Trockenschrank, Handmixer, Tischcutter, Stabmixer, Elektroherd mit Backrohr, kleiner Fleischwolf, Kochtöpfe, Rührschüsseln, Küchenwaage, geeichte Waage, Kühl- und Gefrierschrank, Arbeitstische mit Nirosta- und Holzplatten, Waschbecken

Produkte:

Verarbeitung von Obst – Fruchtaufstriche (Rhabarber, Zwetschke, Quitte), Chutneys (Apfel- und Birnenchutney, Zwiebelchutney), Sirups (Rhabarber, Holunderblüten), getrocknetes Obst (Apfelfringe)
 Verarbeitung von Gemüse – Suppenwürze, Knoblauch in Essig eingelegt, Kürbis süß-sauer, Gemüsecremesuppen, Teigwarenproduktion – Spiralen, Hörnchen, Suppennudeln, Bandnudeln,
 Vegetarische und vegane Aufstriche – Hummus, Linsenaufstrich, Kürbiskernaufstrich, Rohkostaufstrich, Liptauer, Frischkäse, Aufstriche – Selchfleischaufstrich, Kürbiskernschmalz, Dörrzwetschenschmalz, Suppeneinlagen – Lungenstrudel, Leberknödel, Milzschnitten

ROHKOSTAUFSTRICH

Zutaten:

250 g Topfen, 1 Stück Karotte, 50 g Sellerie, 1 Stück kleine Zwiebel, 3 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer, frische gehackte Kräuter

Zubereitung:

Karotte und Sellerie waschen, schälen und fein reiben. Zwiebel kleinwürfelig schneiden und mit den anderen Zutaten gut verrühren. Mit gehackten Kräutern bestreuen und servieren!



FOTO: IM HOFLADEN

GROTTENHOF



FLEISCHVERARBEITUNG

Bericht von Ing. Georg Neumann

Die Schlachtung und Kühlung der Tiere erfolgt in Thal bei Graz. Die Schlachtkörper werden mit einem geschlossenen Anhänger nach Graz gebracht.

Ausstattung:

2 Kühlräume, 1 Tiefkühlraum, 2 Reiferäume, 2 Zerlegetische, Fleischwolf, Cutter, 3 Arten von Wurstfüllgeräten (Handfüller, Kolbenfüller, Vakuümfüller), Selchanlage, Brühkessel, Kombidämpfer, Hockerkocher

Für die Versorgung der Schulküche und für den Verkauf im Hofladen/Verkaufsautomaten werden jährlich 9500 kg Schweinefleisch, 3500 kg Rindfleisch und 250 kg Lammfleisch zu Frischfleisch und verarbeiteten Produkten veredelt.

Produkte:

Wurst-, Fleischwaren: Braunschweiger, Presswurst, Cabanossi, Debreziner, Krakauer, Extrawurst, Pikantwurst, Hauswurst, Käswurst, Salami, Bratwurst, Breinwurst, Frankfurter, Krainer, Käsekrainer, Leberkäse, Schweineschmalz, Grammelaufrich, Grammelschmalz, Verhackert, Leberbrotaufstrich
 Selchwaren: gekocht oder getrocknet, Trockenwürstl, Rohschinken

BIO-PRODUKTE IM HOFLADEN GROTTENHOF UND VOM HOFEIGENEN AUTOMATEN

Bericht von Ing. Angelika Nageler

Produkte müssen nicht nur produziert, sondern auch vermarktet werden. Das ist ein wichtiger Grundsatz und eine marktwirtschaftliche Voraussetzung in der Direktvermarktung.

Die Schülerinnen und Schüler lernen in vielen Bereichen der Verarbeitung, sei es in der Molkerei, in der Bäckerei oder auch in der Fleischerei Produkte herzustellen und sie dann im Praxisunterricht im Hofladen zu vermarkten. Auch vom Bereich der Lebensmittelverarbeitung kommt eine Vielzahl an Produkten wie z.B. Nudeln, Fruchtaufstriche, Topfenaufstriche usw. in den Hofladen. Das Angebot von frisch gebackenen Kuchen und Torten wird von den Kunden gerne angenommen.

Das Produktsortiment, frisch oder verarbeitet, wird stets erweitert. Gemüse vom schuleigenen Garten findet großen Anklang, da es meist am Vormittag geerntet und am Nachmittag bereits im Hofladen frisch und in bester Qualität angeboten wird. Weiters gibt es am Grottenhof die Möglichkeit, unsere Produkte auch beim hofeigenen Automaten für bäuerliche Lebensmittel zu erwerben. Deshalb ist nun auch hier ein Einkauf rund um die Uhr möglich und wird von den Kunden sehr geschätzt.

Öffnungszeiten:

Dienstag und Donnerstag in der Zeit von 14 Uhr bis 16.30 Uhr (ausgenommen schulfreie Tage)



GROTTENHOFER MOLKEREI

Bericht von DI Matthias Pözl

Milch ist ein sensibler, wertvoller Rohstoff und ein wichtiger Baustein unserer Ernährung. Dieser Wert wird besonders dann erhalten, wenn die Weiterverarbeitung der Milch so schonend wie möglich erfolgt. Aus diesem Grund wird in unserer Hofmolkerei Rohmilch verarbeitet, die Milch wird also nicht pasteurisiert. Ob Frischkäse oder Joghurt, verschiedenste Weich- und Schnittkäse, Rahm, Butter oder Topfen bis hin zu Desserts und Speiseeis. Aus der Bio-Heumilch des Schulstalles wird hier alles frisch produziert.

Die Technik der Hofmolkerei ist bei diesen Vorgängen vielfältig, am fleißigsten arbeiten jedoch Schüler und Lehrer. Sie werden dabei von modernen Geräten unterstützt. Hierbei handelt es sich um Mehrzweckessel, die sich für die Milchthermisierung ebenso eignen wie für die Herstellung von Joghurt- und Käseprodukten.

In der Hofmolkerei können wir, je nach Milchmenge bzw. Käsegröße, auf 3 solcher Kessel arbeiten: Der Kleine, er fasst 200l Milch, wird vor allem für die Herstellung von Joghurt und Weichkäse wie Camembert verwendet. Der Alte, er fasst 350l, ist treuer Erzeuger unserer Schnittkäse allen voran Tilsiter und der Steirische Prinz. Der Kupferne, er fasst 1200l, ihm bleibt die Produktion der Grottenhofer Auslese vorbehalten. Unerwähnt darf auch die Technik der Kühl- und Reiferäume nicht bleiben, die es uns erst möglich macht den erzeugten Käse zur Reifung zu bringen.

REZEPT MASCARPONE

- Zitrone halbieren und entsaften. 1l Rahm in einem Topf auf ca. 85 °C erhitzen.
- Danach Zitronensaft (2 Esslöffel) zum Rahm hinzufügen und 10 Minuten bei konstanter Temperatur rühren. Der Rahm wird nach und nach dicker und beginnt zu flocken, durch die Säure der Zitrone gerinnt das Milcheiweiß Casein.
- Topf vom Herd nehmen und den geronnenen Rahm für 15 Minuten auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Sieb über einer Schüssel platzieren und mit einem sauberem Baumwoll- oder Passiertuch auslegen. Den abgekühlten Rahm hineingießen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen, so trennt sich der Bruch von der Molke und zurück bleibt Mascarpone.
- Mascarpone aus dem Tuch nehmen, in eine Schüssel füllen und einmal durchrühren.
- Soll die Masse cremiger sein, kann man die Abtropfzeit verrin gern. Je mehr Flüssigkeit abtropft, desto fester wird sie. Falls der richtige Moment der gewünschten Konsistenz verpasst wurde, kann man einfach etwas von der aufgefangenen Molke oder Wasser unter die Masse rühren.

STUDIENREISE DER BEIDEN ABSCHLUSSKLASSEN

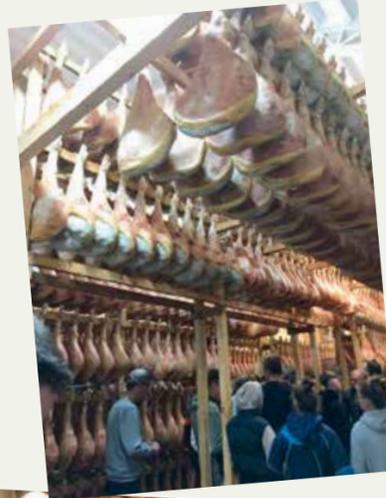
NACH SLOWENIEN UND ITALIEN Beitrag von Ing. Angelika Nageler und DI Maria Leitner

Unsere Reise vom 19. – 21. April 2022 führte uns nach Slowenien und weiter nach Italien.

Am ersten Tag war unser erster Programmpunkt eine Hopfenfarm mit eigener Brauerei. Der Betrieb ist bereits seit über 100 Jahren im Hopfenanbau tätig. Die Nutzfläche beträgt etwa 32 ha, wobei ungefähr die Hälfte davon Hopfengärten sind. Natürlich durften wir auch dieses selbstgebraute Bier verkosten. Weiter ging die Fahrt in die Grotte Gigante ins Karstgebiet. Oberhalb von Triest gelegen, gehört sie mit fast 300m Länge und 107m Höhe zu den größten Tropfsteinhöhlen der Welt. Der tiefste Punkt, den man auf dem Rundweg erreicht, liegt in 101,10 Metern Tiefe. Nach einer kurzen Stadtbesichtigung von Triest kamen wir nach Grado in unser Hotel.

Am zweiten Tag ging es nach dem Frühstück zu einem Bio-Milchviehbetrieb mit eigener Käserei. Die Familie züchtet seit vier Generationen die Kuhrasse Pezzata Rossa Italiana. Mit der Bio-Milch wird in der Käserei Rohmilchkäse hergestellt. Alle freuten sich, den guten Käse und Schinken, endlich bei wärmeren Temperaturen und bei Sonnenschein, verkosten zu können. Anschließend ging es wieder in Richtung Adria. Hier besichtigten wir im Hinterland der Badeorte Lignano und Bibione das Weingut Augusta. Und wieder wurden wir mit guten Kostproben verwöhnt. Im Hotel in Grado angekommen, nutzten einige ganz Mutige die freie Zeit für ein kurzes Bad im Meer.

Am dritten Tag ging es wieder in Richtung Heimat. Auf dem Weg besichtigten wir noch einen Agriturismo mit einem gemischten landwirtschaftlichen Betrieb. Nach dem Mittagessen fuhren wir weiter durch das Kanaltal nach San Daniele, um eine Schinkenmanufaktur zu besichtigen und den berühmten Rohschinken zu verkosten. Nach einem kurzen Zwischenstopp in Venzone traten wir nun endgültig die Heimreise nach Graz an.



TREFFEN DER GROTTENHOFER SCHULABSOLVENTINNEN

DES JAHRES 1967 Bericht von Hrn. Alois Steinbauer

Für uns Schüler*innen unglaublich, aber doch wahr – es jährt sich heuer zum fünfundsünfzigsten Mal – dass wir den Grottenhof als Absolvent*innen verlassen haben. Wir treffen uns eigentlich pünktlich jedes Jahr, doch hat es uns Corona diesmal hinsichtlich der Planung nicht leicht gemacht. So verblieben wir diesmal in unserer schönen Steiermark. Kollege Hoffelner knüpfte den Kontakt zu Herrn Bürgermeister Wratschko aus Gamlitz. Dieser führte uns durch Weingärten, eine Buschenschank, den Wasserturm und zum Aushängeschild von Gamlitz, den Naturpark. Aus dieser Erfahrung kann man durchaus schließen: Das Gute liegt oftmals sehr nahe.



30-JÄHRIGES ABSOLVENTINNENTREFFEN LANDWIRTSCHAFTLICHE UND GÄRTNERISCHE HANDELSCHULE

Bericht von Fr. Reicher Erika

Am 11.06.2022 trafen sich 15 Absolvent*innen des 20. Handelsschullehrganges Grottenhof-Hardt 1989-1992 zum 30-Jahr-Treffen. Besonders gefreut haben wir uns über die Teilnahme unseres damaligen Direktors DI Anton Schatz mit Gattin. Des Weiteren konnten wir noch DI Hans Lechner mit Gattin und Ing. Heinrich Neuper begrüßen. Nach der Begrüßung und einer sehr interessanten Führung mit Direktor DI Erich Kerngast durch den Rinderstall, die Verarbeitungsräume für Milch und Fleisch und die „Bäckerei“ wurden wir abschließend im Verkaufsraum mit selbstproduzierten Produkten wie Käse, Brot und Schinken verwöhnt.

Natürlich durfte ein gutes Glas Wein auch nicht fehlen. Gut gestärkt besuchten wir noch den Standort in Thal und spätestens beim Betreten der Schule und der Internatsräume wurde so manche Erinnerung wach. Beim gemütlichen Abendessen im



Gasthaus Dorrer wurde dann so manche Anekdote aus unserer Schulzeit erzählt. Es blieb auch Raum für viele schöne Gespräche, angeregte Diskussionen über die Schule und die Landwirtschaft in der heutigen Zeit und dabei verging die Zeit natürlich viel zu schnell!

Danke an Dipl. Päd. Walter Steinwider für die großartige Unterstützung bei der Vorbereitung, bei Direktor DI Erich Kerngast für die Gastfreundschaft und allen, die zum Gelingen des Treffens beigetragen haben. Meinen ehemaligen Klassenkamerad*innen und Lehrer*innen wünsche ich alles Gute, vor allem viel Gesundheit und der Schule weiterhin viel Erfolg und freue mich bereits jetzt auf unser nächstes Treffen!

60-JÄHRIGES JAHRGANGSTREFFEN Bericht von Hrn. Herigar Strohhäusl

Der Besuch der landwirtschaftlichen Fachschule Grottenhof-Hardt unter Direktor DI Koller und seinem engagierten Lehrerteam war die Grundlage für spätere bodenständige, tüchtige Bauern, erfolgreiche Unternehmer*innen und qualifizierte Beamt*innen. Ziel der Schule war und ist es, Grundwissen zu vermitteln, Talente und Fähigkeiten der Schüler*innen zu erkennen und zu fördern.

Am 14. Juni 2022 haben wir uns zu einem Klassentreffen der besonderen Art getroffen. Unglaubliche 60 Jahre sind seit der Absolvierung dieser prägenden Schule vergangen. Am Grottenhof in Graz wurden wir von Herrn Direktor DI Erich Kerngast empfangen. Er führte uns durch sämtliche Verarbeitungsräume, schließlich landeten wir im attraktiven Verkaufsraum, um Fleisch- und Käseschmankerl zu verkosten.

Großes Interesse löste der Rinderstall mit der Kompostliegefläche aus. Der Absolventenverein lud uns schließlich am Standort Hardt zu einem schmackhaften Mittagessen ein. Unsere Besichtigungstour endete mit einem lockeren Rundgang durch den von uns schon bekannten Pferde-, Schweine- und Rinderstall. In geselliger Runde im Gasthaus Dorrer ließen wir den abwechslungsreichen, wunderschönen Tag ausklingen.

Ein herzliches Dankeschön gilt Herrn Direktor DI Erich Kerngast, der uns an diesem Tage beherzt und impulsiv begleitet hat. Er ist ein durch und durch positiv denkender und agierender Mensch, der unsere Gruppe beeindruckt und begeistert hat. Dankeschön!



Diamantenes Treffen 136. Lehrgang Grottenhof-Hardt

Diamantenes Treffen tuat heut sei', denn 60 Joahr sind jetzt vorbei, wo wir g'sessen sind do in da Reih. Zum Lernen! Des wor geschickt und fei', wennst wüsst a guater Bauer sei'. A Nutz'n is für olle g'wesen, wenn's a nochher sind wos onderes g'worden. Denn, des Wissen dos geht nie verloren. Brauchst es heut net, brauchst es morgen. Aber der Sinn und die Erinnerung, jo, dos is kloar, die lebt a noch, noch 60 Joahr!

Gedicht von Hrn. Josef Salchenegger

IMPRESSIONEN VOM ELTERNPROJEKTTAG Beitrag von Ingⁱⁿ. Elisabeth Prutsch



... am 25. April 2022 am Grottenhof mit den Eltern und Schüler*innen der beiden zweiten Klassen! Erwachsene wie Jugendliche waren mit Begeisterung und großem Interesse dabei!

Nach der Begrüßung durch unseren Herrn Direktor Erich Kern-gast und den beiden KV's Mild Robert und Prutsch Elisabeth fan-den die Workshops „Tierhaltung“, „Fleischerei“, „Pflanzenbau“, „Forst“ und „Kutschfahren“ statt. Beim gemeinsamen Mittag-essen wurden die Erlebnisse und Erfahrungen ausgetauscht. Zum Abschluss gab es eine Führung am Standort Hardt.



EXKURSION PIBER

Beitrag vom Pferdewirtschaftslehrgang



Am 1. Juni 2022 besuchte der einjährige Pferdewirtschaftslehr-gang das Bundesgestüt Piber. Durch eine exklusive Führung durch den Gestütsmeister Erwin Movia bekamen wir einen genaueren Einblick in die Geschichte, in die Tradition und in die täglichen Abläufe des Gestüts. Zu Beginn zeigte uns Herr Movia das Schloss, in dem sich die traditionellen Geschirre befinden. Manche von diesen sind sogar über 200 Jahre alt und werden immer noch zu festlichen Anlässen verwendet. Danach durften wir die Stallgebäude mit den Lipizzanern kennenlernen. Piber beherbergt über 300 Pferde und Fohlen. Zum Teil wurden uns die jungen Stuten, die sich gerade in Ausbildung befinden, gezeigt und auch die Hengste, welche zur Besamung aufgestellt sind. Uns begeisterte die Tatsache, dass die Mütter mit ihren Fohlen die meiste Zeit auf der Koppel stehen und nur zur Fütterung und zur Besichtigung für die Touristen ein paar Stunden im Laufstall verbringen.

Zum Abschluss wurden uns noch die Reithalle, welche 1864 erbaut wurde und das Kutschenmuseum des Gestüts präsentiert. Wir bedanken uns für die lehrreiche Exkursion.



GROTTENHOFER SOMMERSPORTSPIELE 2022 Beitrag von Dipl.-Päd. Walter Steinwider

Nach 3-jähriger unfreiwilliger Pause konnten die SommerSport-Spiele der landwirtschaftlichen Schulen der Steiermark endlich wieder stattfinden.

Am 12. Mai d.J. hatten somit unsere Mädchen und Burschen in der Sport- und Freizeitanlage Hartberg die Möglichkeit, ihre sportlichen Fähigkeiten in den Disziplinen Leichtathletik-3-Kampf (Kugelstoß, Weitsprung, 60-m bzw. 100-m-Lauf), 4 x 400-m- Staffellauf, Crosslauf (300 m bzw. 1800 m) sowie im Fußball-Kleinfeldbewerb (5 + 1 Spieler) und Beachvolleyball (4 Spieler) unter Beweis zu stellen.

Unseren Teilnehmer*innen wurde einiges abverlangt – einerseits machten ihnen die „sehr sommerlichen“ Temperaturen zu schaf-fen, andererseits war die Anforderung durch die Teilnahme an bis zu drei Bewerben enorm. Der tolle Einsatz und die vorbild-liche Leistungsbereitschaft unserer Athletinnen und Athleten machte sich am Ende des Tages aber bezahlt. So konnten sich die beiden Betreuer, Daniel Kleinschuster und Walter Steinwider, mit ihnen über zahlreiche persönliche Bestleistungen und Top-Platzierungen freuen.

Im LA-3-Kampf Burschen AK II belegten Martin Crepinko Rang 2, David Färber Rang 3 – und mit Nico Kristl (Rang 7) holten sie sich den ausgezeichneten 3. Platz in der Mannschafts-gesamtwertung. Für ihre tolle Leistung bei den Mädchen AK II wurde Katharina Beren mit Bronze belohnt. Beim 4 x 400-m-Lauf zeichnete sich unsere Mannschaft durch geschlossenen Ein-satzwillen aus – „alles geben“ war das Motto von Elias Tlapak, David Färber, Martin Crepinko und Nico Kristl – Gratulation zum hervorragenden 2. Platz!

Das Fußballteam belegte in der Gruppenphase den 2. Platz, musste sich jedoch im Semifinale sowie im anschließenden Spiel um Platz 3 knapp geschlagen geben – Platz 4. Für Gold sorgte in einem spannenden „Finalspiel“ das Volleyballteam – höchste Konzentration und spielerische Fähigkeiten waren bis zum Schluss von Nöten, denn die Entscheidung fiel erst im alles entscheidenden 3. Satz in der Verlängerung.



Fußballteam: h. v. l.: Nico Rohlfing, Manuel Gogg, Simon Pich-ler, Martin Crepinko, Lorenz Lang; v. v. l.: Lukas Buchfeller, Nico Egartner, Isabella Scherf, Nico Kristl



Beachvolleyballteam: v. l.: Christian Baier, Elias Tlapak, Leon Rohlfing, Lukas Baier



*LA Mannschaft, 4 x 400-m-Staffel:
v. l.: Martin Crepinko, David Färber,
Nico Kristl, Elias Tlapak*



*LA Mädchen: v. l.:
Katharina Beren,
LSI Ing. Johannes Hütter*

BEWEGUNG FÖRDERT DAS LERNEN



Beitrag von Fr. Dir.
Dipl.-Päd. in DIⁱⁿ Monika Ehrenpaar

Wir motivieren alle am Schulgeschehen Beteiligten, so oft wie möglich in Bewegung zu kommen. Unser Garten und die Natur rund um das Schulgelände regen an, an der frischen Luft aktiv zu werden. Unterricht im Freien, wenn es das Wetter erlaubt, der Praxisunterricht im Schulgarten, Pausengestaltung im Innenhof – all das bringt dynamische Abwechslung in den Schulalltag.

Gerade während der Zeit strikter Corona-Regeln war die Bewegung in der Natur eine willkommene Abwechslung zum Alltag mit Maske und Abstandhalten in den Innenräumen. Da wir für den Sportunterricht längere Zeit den Turnsaal nicht nutzen durften, erkundeten wir flott zu Fuß die Region.

Im Rahmen des Projekts „Fit4Life“ in Kooperation mit der Sozialversicherungsanstalt der Selbständigen konnten wir innovative Sportgeräte ankaufen. Motiviert durch eine Präsentation zum Thema „Bewegte Schulraumgestaltung“ beriet sich das Gesundheitsteam und ließ die Schüler*innen über eine Wunschliste abstimmen. Mit so trendigen Geräten wie „Hesherball“, „Speedminton“, „Jump“, „Phlat“ und „Flashball“ ist Spaß garantiert und eine Turnstunde vergeht oft viel zu schnell. Fröhliche Gesichter und energiegeladene aufgeweckte Schüler*innen im Unterricht zeugen vom Erfolg des Projekts.

Damit auch Lehrerinnen und Mitarbeiter*innen fit und gesund den Schulalltag meistern, nutzen wir das Projekt „Gesunder Arbeitsplatz Schule“ in Kooperation mit der Versicherungsanstalt öffentlicher Bediensteter für die Gesundheitsförderung des Schulteam. Faszientraining, die „Überwindung des inneren Schweinehunds“ und Smovey-Training standen/stehten im Sommersemester am Programm.

Bereits zum dritten Mal nahmen Teams von Schüler*innen, Lehrerinnen und Mitarbeiter*innen an der Schritte-Challenge teil und wanderten unter dem Motto „Via Natura – Gemeinsam mehr bewegen“ virtuell durch die Naturparks der Steiermark.

Das Siegerteam darf sich über einen schulfreien Tag freuen. Bewegung im Schulalltag, und das nicht nur im Sportunterricht, sorgen für Wohlbefinden und produktives Lernen in St. Martin!

Monika Ehrenpaar



AUS DER SCHULE GEPLAUDERT



Beitrag von Dipl. Päd. Robert Mild

Lebensentfremdende Kommunikation kann durch Schuldzuweisungen oder Strafe entstehen, und kann die Förderung von Weiterentwicklung blockieren.

Was passiert, wenn Menschen aus Angst, Schuldgefühl oder Scham handeln?

Wenn Jugendliche (und/oder Kinder) bei Regelverstößen bestraft werden und ihnen somit ein fremder Wille aufgezwungen wird, ändert sich meist ihr Verhalten, doch diese scheinbare Anpassung schlägt bald in Aggressivität um und zeigt damit, dass diese Handlungsweise in Frage zu stellen ist. Ich bin davon überzeugt, dass Menschen sich zum Positiven verändern können! Das gelingt uns aber nicht, wenn sie durch Strafen dazu gezwungen werden, sondern dadurch, dass sie erkennen, dass eine Veränderung ihnen selbst am meisten nützt, was wiederum heißt, dass sie sich ihrer Verantwortung der Wiedergutmachung oder der Konsequenzen nicht entziehen können.

Wie gehe ich als Erziehungsverantwortlicher mit solchen Situationen um?

Keine Bestrafungen oder Drohungen vorab aussprechen, sondern die Situation annehmen und akzeptieren. Dadurch erfährt dein Gegenüber Verständnis und das Gefühl, geliebt zu werden. (Ich darf Mensch sein, so wie ich bin.) Erst jetzt ist er in der Lage über sein Tun und Handeln nachzudenken und bekommt somit die Möglichkeit, zur Einsicht zu gelangen, etwas anders zu machen, was für alle Beteiligten Harmonie erzeugt. Statt zu diagnostizieren und zu verurteilen, sollte man auf sein Gegenüber eingehen und sich selbst fragen: Weshalb hat er dieses Gefühl (Bedürfnis), woher kommt es, wodurch wurde es ausgelöst, was hat er erlebt, was wurde ihm anerkannt?

Mögliche Hilfestellung:

- 3 Begründungen „Warum hast du das so gemacht?“
- 3 Begründungen „Warum solltest du das nicht so tun?“
- Wie geht's dir selber dabei, wie geht es meinem Gegenüber (dem anderen) dabei?
- Wie könnte eine Wiedergutmachung deiner Meinung nach aussehen?
- Wie wirst du ab JETZT handeln?

Sie als Erziehender bezahlen selbst ebenfalls emotional, denn wenn Sie etwas aus Angst, Schuldgefühl oder Scham mitmachen, werden Sie höchstwahrscheinlich Widerwillen empfinden und einen Teil ihres Selbstbewusstseins einbüßen. Früher oder später werden wir die Konsequenzen nachlassenden Wohlwollens und eine Disharmonie auf allen Ebenen zu spüren bekommen (was die verbale Gewalt fördert), die aus dem Gefühl innerer und äußerer Nötigung heraus resultiert.

UNIVERSAL DRUCKEREI Gründet
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!



Dein Kostenbeitrag 2022 ist ein wichtiger Beitrag für den Absolventenverein. Du kannst bequem per Abbuchungsauftrag, SEPA Lastschrift oder Erlagschein einzahlen!

- 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 Creditore-ID: AT23ZZZ00000044627

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