GROTTENHOF

stadt.land.dergrottenhof.

Absolventenzeitung • Ausgabe Frühjahr/Sommer 2023

IN FREUDIGER ERWARTUNG

Das Bio-Zentrum Grottenhof, ein Vorzeigeprojekt

Foto: Werner Loidl

EIN SCHNELLER ÜBERBLICK

- Vorwort von Hrn. Dir. DI Erich Kerngast: „In freudiger Erwartung"
- Persönliches am Grottenhof
- Bio-Genuss aus der Region
- Vive la Vie, ein Besuch in Frankreich
- Aktuelles & Interessantes:
  Erasmusabenteuer in Slowenien
  Sommersport in Hartberg
  Absolvententreffen
- Aktuelles von St. Martin

4x GOLD
für den Grottenhof

bei der Steirischen Spezialitätenprämierung der LK Steiermark!

Gold für BIO Geselchtes, Frikandeau
Gold für BIO Krainer
Gold für BIO Bündnerfleisch
Gold für BIO Trockenwürstl
BIO Karreespeck prämiert

Wir gratulieren sehr herzlich!

IN FREUDIGER ERWARTUNG

Direktor
DI Erich Kerngast

Der Bauer sät aus, aber er macht kein Wachstum, er kann das Reifen fördern, aber nicht selber bewerkstelligen. Wachsen und Reifen können nicht erzwungen werden. Den Boden dafür vorbereiten, die Saat ausbringen, die Kulturen pflegen, das können wir sehr wohl, mit Verstand, Sorgfalt und Liebe.

Unser neues Schulgebäude wächst heran und wir werden es mit Schulbeginn im Herbst beziehen können. Mit einer Hülle komplett aus Holz, lichtdurchfluteten Klassenräumen und viel Platz für die Pausen, möchten wir ein Umfeld schaffen, indem Schule Freude macht. Einen „Standort" an dem Jugendliche gut wachsen, gedeihen und heranreifen können."

Junge Menschen haben immer Hunger und Durst. Der neue Küchen- und Versorgungstrakt wird uns die Arbeit erleichtern und es ermöglichen, die Schülerversorgung bestmöglich zu gestalten. Jugendliche stecken voller Bewegungsdrang. Der neue Turnsaal mit angeschlossenem Fitnessraum wird darauf warten, ordentlich genutzt zu werden.

Der Grottenhof ist nicht nur Schule, er ist Lebensraum an dem auch gewohnt wird. Das gesamte alte Schulgebäude wurde von Grund auf umfunktioniert. Dort wo einst Klassen und Büros waren, befinden sich heute moderne Internatszimmer mit einem im Zimmer integrierten Sanitärbereich. Besonders neugierig sind wir darauf, wie es uns mit der Neuausrichtung des Hofladens gehen wird.
Ein Schulgebäude mit einem integrierten Lebensmittelverkauf und einer Kaffee-Ecke ist sicher nicht alltäglich.

Er wird sich aber genauso in unsere Bildungslandschaft einfügen wie der zukünftig autofreie Schulhofbereich, der ja für Begegnung von Menschen da sein soll. Wir werden zukünftig wesentlich mehr Besucher erwarten können als bisher, darüber freuen wir uns.
*Denn, wir sehen Schule nicht als etwas Isoliertes unter einem Glassturz, sondern als Bildungs- und Lebensraum, der ein gutes Gedeihen, Wachsen und Reifen unserer Schüler*innen unter besten Bedingungen ermöglicht, gleich einer Saat, die ein Bauer auf einen guten, fruchtbaren Boden ausbringt.*

DI Erich Kerngast

Persönliches am Grottenhof

Neu im Küchenteam: Fr. Sabine Eisner

Mein Name ist Sabine Eisner, ich wohne in Ligist und bin Mutter von zwei erwachsenen Söhnen. Seit kurzem darf ich Teil des Küchenteams Grottenhof sein, was mich sehr freut.
Ich bin gelernte Köchin/Kellnerin mit den Zusatzausbildungen für diätetisch und geriatrisch geschulte Köchinnen. Diese Fächer durfte ich auch nach meiner Ausbildung zur Lehrbeauftragten in der Erwachsenenbildung im praktischen Teil unterrichten.

„Kochen“ in seiner natürlichen Form mit regionalen und saisonalen Produkten ist meine Leidenschaft. Privat verbringe ich gerne Zeit mit meiner Familie oder genieße eine „Auszeit“ mit Freundinnen in den Bergen oder am See, dies füllt meine Energiespeicher wieder auf. Ich verfüge über ein hohes Maß an Lebensfreude, bin sozial, verlässlich und sorge gerne für das leibliche Wohl.

Mit genussvollen Grüßen ***Sabine Eisner***

Neue Landwirtschaftsmeisterin: Fr. Viktoria Bauernhofer

Wir freuen uns über unsere frischgebackene Landwirtschaftsmeisterin Victoria Bauernhofer.

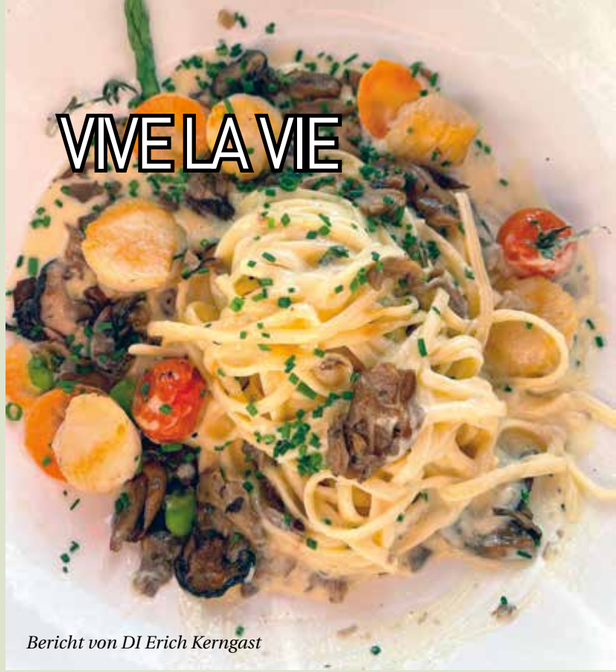
Herzlichen Glückwunsch!

Forstmann und Sportskanone im Unruhestand (von Andreas Sulzer)

Seit 2015 bereicherte Kollege Urban Grossegger mit seinem Wechsel an den Grottenhof das Lehrerteam. Als begeisterter Forstwirt und Waldbesitzer war es sein Wunsch, in diesem Bereich auch zu unterrichten und so verstärkte er die forstliche Ausbildung im theoretischen und praktischen Bereich. Auf sein Betreiben hin erfolgte der Ankauf eines Forstanhängers, der die Attraktivität der bereits sehr beliebten Forstpraxis noch weiter erhöhte.
Urban wäre nicht Urban, hätte er sich nicht auch in kürzester Zeit in die Grottenhofer Schulorganisation eingearbeitet und auch hier seinen wertvollen Beitrag in verschiedensten Bereichen geleistet. Als Kollegen kannte ich Urban schon lange aus früheren Zeiten, wo er besonders in der Snowboarderausbildung engagiert und bei diversen Weiterbildungsveranstaltungen federführend war. So wie in der Forstwirtschaft war und ist Urban auch hier eine Koryphäe.
Für mich als Kollegen war die Zusammenarbeit mit ihm immer eine Bereicherung. Unkompliziert aber trotzdem kritisch, konstruktiv, zielgerichtet und menschlich immer mit wertschätzendem Entgegenkommen bleibt er mir und ich glaube, auch den Lehrern und Mitarbeitern des Grottenhofes in Erinnerung.
Wir alle wünschen ihm in seiner Pension viele schöne Erlebnisse im Beisein seiner Familie, Gesundheit und hoffentlich auch hie und da ein Wiedersehen am Grottenhof.

Ing. Andreas Sulzer

Dem leidenschaftlichen Forstmann, dem nimmermüden Sportler,
dem immer aktuellen Fotografen und vor allem
dem meisterhaften Bootsbauer
herzliche Gratulation zum 60er



Bericht von DI Erich Kerngast

Im Zuge eines Erasmus plus- Aufenthaltes konnte ich vier Tage am Lycée agricole de Périgueux, im Distrikt Perigord, in Frankreich verbringen.

Das Lycée agricole de Périgueux ist eine breitaufgestellte Unterrichtsschule, die von der Lehrlingsausbildung über eine Maturaschule und bis zu einer Fachhochschule eine umfassende Ausbildung im Landwirtschaft- und Lebensmittelbereich anbietet.
Am Standort der Schule in Périgueux beschäftigt man sich unter anderem intensiv mit der Haltung von Wassergeflügel, Enten und Gänsen, die Schule verfügt sogar über eine eigene Schlachtanlage für Wassergeflügel. Daran angeschlossen ist die Zerlegung und Verarbeitung der Schlachtkörper. Das Premiumprodukt der Schule und auch der Region ist die Stopfleber, die sogenannte ,,foie gras“.

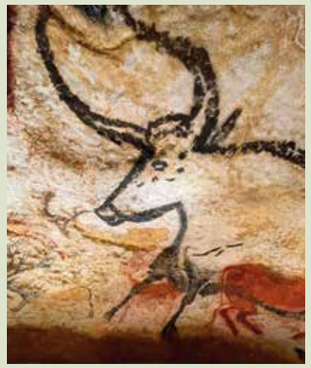
Viele Produkte werden in Dosen gefüllt und über die Sterilisierung im Autoklav haltbar gemacht. Insgesamt wird sehr viel Wert auf Produktentwicklung und die sensorische Schulung der Schüler*innen und Student*innen gelegt.

Das Perigord liegt östlich von Bordeaux und weist eine enorme landwirtschaftliche Vielfalt auf. Vom Grünland über Ackerbau, zahlreichen Walnussanlagen bis hin zum Weinbau findet sich alles in Perigord.

In den Wäldern der Region kommt auch die schwarze Trüffel vor. Sie zählt neben der Stopfleber, dem Süßwein und den Walnüssen zu den kulinarischen Leitprodukten der Region. Hervorzuheben sind auch die zahlreichen, sehr gut erhaltenen und sehr schönen historischen Bauwerke. Wobei natürlich Kirchen und Schlösser besonders hervorstechen.

Ein besonderes Highlight sind die vierzehntausend Jahre alten Höhlenmalereien von Lascaux. Es ist äußerst beeindruckend, was die Cro-Magnon Menschen an Kunstfertigkeit entwickelt hatten. Die reich gegliederte und sehr fruchtbare Landschaft des Perigord mit der Fülle an hochwertigen Lebensmitteln, spiegelt sich auch im Lebensstil wider.

Es scheint alles gelassener und entspannter abzulaufen. Die Menschen sind freundlich, hilfsbereit und entgegenkommend, sehr viele sprechen ausgezeichnet Englisch. Essen, Trinken, sich des Lebens erfreuen hat Priorität, bei den Autos genügen für gewöhnlich französische Modelle. Auffallend sind die vielen kleinen Lebensmittelgeschäfte und die reich bestückten Wochenmärkte mit einer fast unüberschaubaren Fülle an Produkten. Hier kann man sich vom Leben tragen lassen.



Rufting

FORSTEXKURSION BLA und BLB

Bericht von Andreas Sulzer

MM-Technik

Besuch im Silvanum

Campingabend in gemütlicher Runde

Von 6.6. bis 7.6.2023 waren die 2 Klassen des dritten Jahrganges unterwegs auf Exkursion mit forstlichem Schwerpunkt. Begleitet wurde die Fahrt von Fl Andreas Sulzer, DI Hannes Saueregger und Klassenvorständin Fl Elisabeth Prutsch.

Der erste Programmpunkt war der Besuch der Forsttechnikwerkstatt Mayr Melnhof in Frohnleiten, wo wir über die geschichtliche Entwicklung der Seilbringung sowie den Aufbau und die Funktion der aktuellen Seilgeräte interessante Informationen von DI Verwanger und Ing. Loschek erhielten. Danach ging es nach Leoben Göss, wo wir das Sägewerk Mayr-Melnhof besuchten. Mit 1.3 Mio. fm Einschnitt gehört es zu den größten Sägewerken Mitteleuropas.

Danach ging es Richtung Salzatal, wo wir am Nachmittag eine Raftingtour auf der glasklaren und eiskalten Salza unternahmen. Trotz anfänglicher Skepsis war die Tour dann für alle ein einmaliges Erlebnis. Am Abend gab es bei Lagerfeuer in Palfau viele Gespräche rund um die letzten 3 teils turbulenten Jahre.

Der Morgen sah uns vor dem Forstmuseum Silvanum in Großreifling, das mit seiner umfangreichen Aufbereitung der geschichtlichen Entwicklung der Holz- und Forstwirtschaft für einen interessierten Besucher immer wieder spannend ist. Danach besuchten wir in Bruck/Oberaich den Mötschlmeierhof der Familie Lanzer, wo uns der Hausherr noch interessante Einblicke in seine Waldbewirtschaftung gab und auch die aktuellen Problemthemen Käfer und Klima nicht ausließ. Nach einer kleinen Erfrischung ging es dann wieder nach Hause zum Grottenhof.

Wir bedanken uns nochmals herzlich für die nette Aufnahme bei allen Exkursionsbetrieben und die interessanten Einblicke.

Rafting macht Spaß

WALDFEST
am Grazer Hauptplatz

Bericht von Andreas Sulzer

Die Holzfällerpartie

Wie jedes Jahr, waren wir am 14.6. auch heuer wieder am Grazer Hauptplatz beim Waldfest dabei. Diesmal präsentierten unsere Schüler:innen des 1. Jahrganges unsere Schule. Mit dabei war natürlich auch die mehrmalige Vorführung einer ordnungsgemäßen Fällung mit Motorsäge, die vor so großem Publikum eine besondere Herausforderung war.

Am Informationsstand konnten sich die Besucher:innen über verschiedene Ausbildungsmodelle informieren, aber auch ihr Wissen hinsichtlich Blätter- und Holzarten testen. Auch für Unterhaltung war mit einem Nagelstock bestens gesorgt. Zur Stärkung gab es von unseren Schülern:innen selbst gebackene Weckerl, die besonderen Anklang fanden.
Wir bedanken uns bei unseren Mädchen und Burschen für ihren tollen Einsatz während des ganzen Tages.

Hochbetrieb am Nagelstock

Unsere charmanten Infostandbetreuerinnen

Aufgefallen!

Schifahren in Saalbach-Hinterglemm

Auch die 2.Klassen konnten das wunderschöne Wetter in Saalbach Hinterglemm genießen.

Besuch der Raabtaler Fleischwerke

Nach langer coronabedingter Pause war die LFS Grottenhof wieder zu Besuch! „Gerne haben wir den wissbegierigen Schülerinnen und Schülern unseren Betrieb gezeigt und alle Fragen beantwortet! Natürlich würde es uns sehr freuen, wenn eine bzw. einer der Schüler:innen bei uns eine Lehre beginnen würde. Danke, dass ihr bei uns wart!"

Stefanie Reif gewinnt bei den „JuniorSkillsSteiermark"

Wir müssen uns um die steirische Kulinarik- und Tourismuszukunft garantiert keine Sorgen machen. Unter anderem in Anwesenheit von Chocolatier Josef Zotter und weiteren hochrangigen Persönlichkeiten riefen an der LBS Bad Gleichenberg 69 Lehrlinge bei den „Junior SkillsSteiermark" Höchstleistungen ab. Bei den Fleischerinnen und Fleischern hatte Stefanie Reif (LFS Grottenhof) die Nase vorne. Somit freut sich der Grottenhof mit Stefanie über den Sieg und gratuliert ganz herzlich zu dieser tollen Leistung!

BIO-GENUSS aus der Region, frisch und nachhaltig erleben ...

... das ist das Motto des Biozentrums Graz Grottenhof.

Das Herzstück ist der wunderschöne neue Bio-Hofladen, der im September 2023 am Grottenhof in Betrieb geht und von Ferdinand Köberl geleitet wird. Der Bio-Hofladen soll ein Vorreiter für eine nachhaltige, regionale und fair gehandelte Bio-Lebensmittelversorgung in der Steiermark sein und eine Brücke zwischen Bio-Landwirt:innen und Grazer Bürger:innen schlagen. Ziel ist durch erfolgreiche Kooperationen, Zusammenarbeit und neue Netzwerke im landwirtschaftlichen Bereich die Schule, Bio-Produzenten, Verarbeitungsbetriebe und Vermarkter direkt mit den Konsumenten zu verbinden.

Neben dem stationären Geschäft wird es auch einen Online-Shop und Abholmöglichkeiten rund um die Uhr geben. *Bericht von Fr. Mag. Karin Magometschnigg*

Herzliche Gratulation!

Wir freuen uns über den Erfolg von Lukas Baier und Walter Wolf-Maier!

Lukas Baier hat beim Forstwirtschaft Regionalentscheid SÜD 2023 der Landjugend Steiermark, in der Altersgruppe bis 18 Jahre, den hervorragenden 2. Platz belegt.
Walter Wolf-Maier hat beim Forstwirtschaft Regionalentscheid SÜD 2023 der Landjugend Steiermark ,in der Altersgruppe über 18 Jahre, den hervorragenden 5. Platz belegt.
Herzliche Gratulation, wir sind stolz auf euch!

FACHARBEITEN in bester Qualität

„Bau eines mobilen Hühnerstalles“ von Kilian Gruber aus Holz (Foto oben) und Sebastian Plank aus Metall (Foto links), BLB

„Bau einer Front Packerwalze“ von Anton Schlack, BLB

„Bau einer Kultur-Vlies-Wickelmaschine“ von Matthias Hernath, BLB

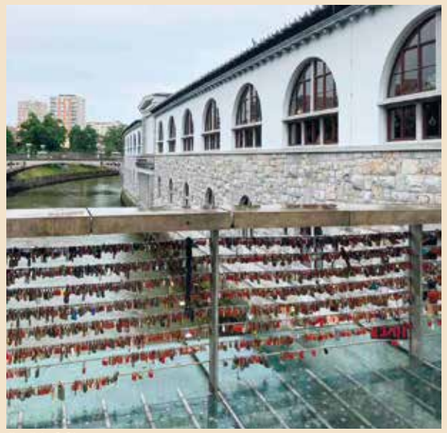
„Vom Baum zum Bett“ von Sarah Katzbeck, BLB

FA LeopoldPretterhofer, „Hochbeet für Oma”, BLA

ERASMUS-ABENTEUER in Slowenien

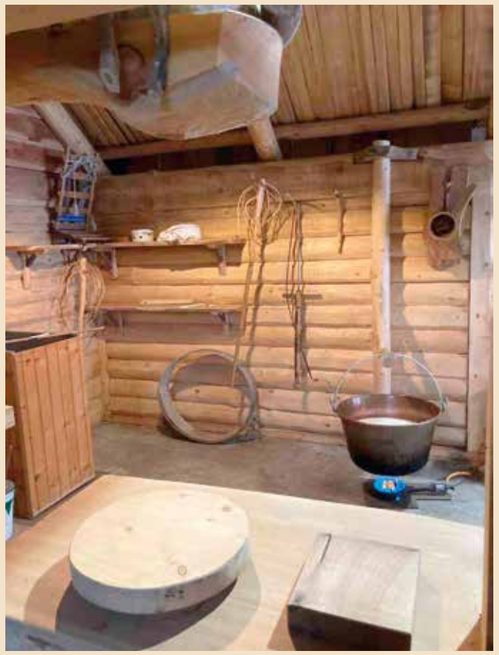
Bericht von Johanna Zöbl

Schülergruppe



In Ljubljana

Schülergruppe am Bauernhof



Schüler erkunden Land und Kultur

Cremeschnitte, Potica und Krainer Wurst, Slowenien hieß uns herzlich willkommen.
Schüler*innen der 3. Jahrgänge machten sich mit dem Zug auf den Weg zur Partnerschule in Sentjur. Nach einem Unterrichtstag an der Schule und der Besichtigung eines landwirtschaftlichen Betriebes mit Ackerbau, Schweinezucht, Rindermast und angeschlossener Schlachterei, ging es am Abend weiter nach Bled, wo auch noch ein äußerst erfrischender Sprung in den Bleder See gewagt wurde.

Am nächsten Tag nahmen wir an einem Käse-Workshop teil, der uns die Milchverarbeitung auf einer Alm in Slowenien näherbrachte. Natürlich durfte in Bled auch die bekannte Bleder Cremeschnitte nicht fehlen. Am Abend ging es weiter nach Ljubljana, wo wir noch die Stadt erkundeten.

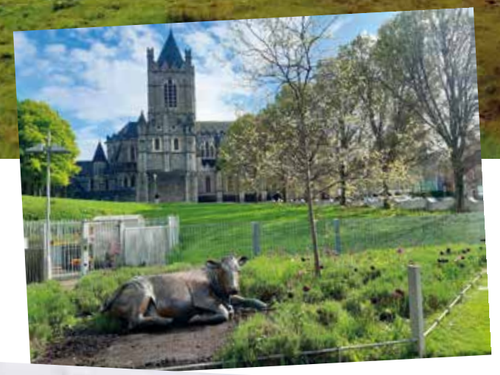
Der Erasmus-Austausch mit dem Schulzentrum Sentjur war eine großartige Möglichkeit, interkulturelles Verständnis und neue Freundschaften zu fördern. Es war eine bereichernde Erfahrung für alle Beteiligten und wir sind dankbar für die Gelegenheit, Slowenien auf diese Weise kennenzulernen.

Rindermaststall

Milchverarbeitung auf der Alm

Auf zu neuen ERASMUSUFERN

Bericht von Lisa Maurer



Irland, die grüne Insel, eine beliebte Region für Naturfreunde und Touristen, aber auch für Erasmus-Schulen. Denn hier bietet sich nicht nur das Kennenlernen eines anderen Landes und Kultur an, sondern auch die englische Sprache lässt sich hier gut üben und lernen. Da aus diesem Grund irische Schulen als Erasmuspartner heiß begehrt sind, sollte eine erste Reise im Zuge einer Fortbildung helfen, das Berufsschulsystem in Irland kennenzulernen.
Zusammen mit 23 KollegInnen aus verschiedensten berufsbildenden Schulen aus Deutschland konnten wir Dublin als außerschulischen Unterrichtsort in großer Vielfalt kennenlernen: die Geschichte (Irlands langer Weg zur Unabhängigkeit), die Kultur (Von Oscar Wilde, Molly Malone, etc.), die Kulinarik (Lamm, Fisch, Kartoffeln –viele Kartoffeln…) und auch die internationalen Schüleraktivitäten im Rahmen der Deutsch-Irischen Industrie- und Handelskammer. Auch die Westküste rund um Bundoran wurde besucht, die eher touristisch und landwirtschaftlich geprägt ist.
Abgerundet wurde die Erkundungsreise durch einen ausgiebigen Besuch des North West Regional College in Belfast, Nord Irland, wo wir neben den verschiedenen Fachbereichen der Einrichtung auch die bunten Wandgemälde der Stadt und die Entwicklungen zur gemeinsamen Identitätsfindung der noch immer konfessionell gespaltenen Gesellschaft kennenlernen durften.
Wir hoffen, dass wir in kommenden Jahren Kooperationen für unsere Schüler:innen aufbauen können, dass auch sie das vielfältige und interessante Land kennenlernen dürfen.

Bücher Vorstellung

Der Autor Jean-Martin Fortier gibt Einblcke in die erfolgreiche Direktvermarktung von Bio-Gemüse und schafft mit diesem Buch einen Praxisleitfaden für die Vielfalts-Gärnerei auf kleiner Fläche. Das Buch ist im Löwenzahn Verlag erschienen und im Fachhandel erhältlich.

Der Autor Ulrich Raulff beschreibt in seinem Buch die Bedeutung des Pferdes im letzten Jahrhundert. Beginnend mit Napoleon klingt die Verwendung des Pferdes im ersten Weltkrieg aus und zeigt uns welchen Stellenwert das Pferd in dieser Zeitspanne sowohl in wirtschaftlicher als auch in strategischer Sicht für den Menschen hatte. Für Pferdeliebhaber eine interessante und aufschlussreiche Darstellung, wie wir sie selten erfahren. Das Buch ist im C.H.Beck-Verlag erschienen und im Buchhandel erhältlich.

SOMMERSPORT in Hartberg

Bericht von Hrn. DI Hubert Gasperl

Ich möchte mich bei allen Schüler:innen, welche unsere Schule bei dieser gelungenen Veranstaltung vertreten haben, herzlichst bedanken und natürlich den Preisträger:innen gratulieren.

Johannes Lienhart, 2. Platz im 3000 m Crosslauf

Sophia Harrich, 1. Platz im Leichtathletik-Dreikampf

Sophie Aldrian nach der Übergabe des Staffelstabes

1. Platz Dreikampf
   Harrich Sophia (1b)

2. Platz Staffellauf Mädchen
   Aldrian Sophie (1b)
   Harrich Sophia (1b)
   Hechenberger Vanessa (BLB)
   Vacikova Juliana (2b)

3. Platz Crosslauf Mädchen
   Vacikova Juliana (2b)

2.Platz Crosslauf Burschen
   Lienhart Johannes (2b)

Grinschgl Nico mit vollem Einsatz am Netz

Team Grottenhof, 2. Platz im 4 x 400 m Staffellauf der Mädchen

Die erfolgreichen Teilnehmer:innen der LFS Grottenhof

GROTTENHOF-HARDTER treffen sich!

Beitrag von Dipl.-Päd. Walter Steinwidder

45-JAHR TREFFEN

Zum 45 Jahr-Treffen am 6. Mai dJ in St. Peter am Ottersbach, bei unserem Schulkollegen Ploder Fredi, sind 16 Absolventen, unser Klassenvorstand Ing. Franz Hiebaum und DI Erich Kormann gekommen. Eine sehr gelungene Veranstaltung, mit einem Vortrag und Betriebsführung über naturnahe Bewirtschaftung und Bioweinerzeugung, sowie geselliges Beisammensein mit Geschichten über die schöne Schulzeit in Grottenhof-Hardt. Liebe Grüße an unsere Klassenkameraden, die diesmal nicht teilnehmen konnten. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen beim 50-Jahr-Treffen. ***Meinrad König***

50-JAHR TREFFEN

12 Absolventen des Grottenhofer-Hardter -Ackerbaulehrganges 1970 (1968 -1970) haben sich zum Jahrgangstreffen in Grottenhof-Hardt am 13. April 2023 getroffen.
Das 50-Jahr-Treffen hat wegen Corona verspätet stattgefunden. Herr Direktor DI Erich Kerngast führte uns den ganzen Tag durch beide Grottenhofer Standorte (Hardt und Graz), die ja jetzt nun als „Grottenhof" firmieren. Mit großem Interesse verfolgten wir die gewaltigen Veränderungen im landwirtschaftlichen Schulwesen. Herzlichen Dank für die Bewirtung und Führung gilt Herrn Direktor Kerngast und für die Organisation und Ausschreibung Herrn Dipl.-Päd. Walter Steinwidder.
Dass beim nächsten Treffen wieder alle dabei sein können, wünschen sich die Einlader Rupert Eichtinger, Josef Fürpass, Franz Kapaun und Felix Zach. ***Franz Kapaun***

TREFFEN DER JAHRGANGSKOLLEGEN des Jahres 1967

Vor über einem halben Jahrhundert beendeten wir unsere Ausbildung am Grottenhof. Es ist sehr erfreulich, dass immer wieder zahlreiche Kollegen mit Ihren Ehegattinnen an unserem zur Tradition gewordenen Jahrgangstreffen teilnehmen.
Diesmal fand das Zusammenkommen Mitte Juni in Altaussee statt. Am ersten Nachmittag bezwangen wir mittels PKW den Loser. Das Wetter meinte es gut mit uns, sodass wir die weitreichende Aussicht und die gute Höhenluft reichlich genießen konnten. Mit einer Schiffrundfahrt und einem gemeinsamen Mittagessen endete der folgende Tag, und somit unser heuriges Treffen. Auf der Heimreise besichtigten einige Teilnehmer noch die Schisprungschanze am Kulm.
Bericht von Alois Steinbauer

MIT ERASMUS nach Dänemark

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

Gemeinsam mit Claudia Drexler, Barbara Ernst-Schnitzer, Susanne Niederberger und Gudrun Zernig nahm ich im Mai an einem Erasmus+-Mobilitätsprogramm in Dänemark teil – eine hervorragende Möglichkeit, andere Schulsysteme kennenzulernen, mit europäischen Kolleg:innen in den Austausch zu treten und Ideen und Anregungen einzuholen.

Schon Dr. Josef Steinberger ließ sich von den Ideen des Gründervaters der rund 70 Danish Folk High Schools, Nikolai Frederik Severin Grundtvig, für seine St. Martiner Bildungsidee inspirieren. Als einzige internationale Einrichtung dieser Schulen bietet das International People´s College in Helsingör jungen Menschen aus aller Welt vom dänischen Staat finanzierte Bildung ohne Leistungsdruck, Noten und vorgegebenen Lehrplan. Bei unserem Besuch am Campus und bei den Gesprächen mit Rektor und Studierenden war die positive Stimmung sofort spürbar. Das 1921 gegründete College wird nach den Grundwerten Respekt, Gleichheit, Demokratie, Frieden, Empathie und Nachhaltigkeit geführt.

Foto: „Grundwerte des IPC“

Ein weiterer Programmpunkt war der Besuch der Agroskolen in Hammerun, einer landwirtschaftlichen Schule, die im Modularsystem Ausbildungen vom/von der landwirtschaftlichen Assistent:in bis zum/zur Agrarökonom:in anbietet. Das landwirtschaftliche Schulwesen in Dänemark kämpft mit sinkenden Schülerzahlen, weshalb auch das Team der Agroskolen große Anstrengungen unternimmt, um Jugendliche für die Ausbildung zu begeistern. *Foto: „Kennenlernworkshop für interessierte Jugendliche“.*

Der Umzug der Schule nach Herningsholm in einen Neubau am dortigen Schulcluster soll in zwei Jahren abgeschlossen sein. Interessant ist die damit verfolgte Idee, dass der neue Ausbildungsort mit all den Möglichkeiten, die eine Stadt bietet, die landwirtschaftliche Ausbildung für Jugendliche attraktiver machen soll. Schüler:innen mit landwirtschaftlichem Hintergrund sollen zudem stärker mit der Stadtbevölkerung in Kontakt treten. Die Führung durch die Werkstätten der unterschiedlichen Berufsschulen des Schulzentrums bestätigte uns, dass dänisches Design zurecht als qualitativ hochwertig gilt.
Landwirtschaftliche Betriebe sind aufgrund der Topografie in Dänemark im Vergleich zu Österreich groß. Die wichtigsten Betriebszweige sind Milchwirtschaft, Schweine- und Rindermast. Zum Zeitpunkt unserer Reise blühten großflächige Rapsfelder, die im Juli für die Ölproduktion abgeerntet werden. Wir besuchten einen Betrieb mit 500 Ziegen in Westjütland. Der junge Landwirt erzählte uns von großen finanziellen Herausforderungen, da Hofübernehmer:innen in der Regel der vorhergehenden Generation den Betrieb abkaufen. Der Markt für Ziegenmilchprodukte ist in Dänemark vernachlässigbar, weshalb er über Crowdfunding die Errichtung einer Molkerei finanziert und plant, die Milch zukünftig nach Australien und Neuseeland zu exportieren (Foto „Ziegenbetrieb in Westjütland“).

Der Stellenwert von biologisch produzierten Lebensmitteln ist in Dänemark ebenfalls hoch. Bei unserer Rundfahrt machten wir Halt bei der Biomolkerei Thise im Nordwesten des Landes und kosteten uns in deren Geschäft durch das reichhaltige Käsesortiment von vorrangig Hart- und Schnittkäsesorten.
Foto : „Käseladen der Biomolkerei Thise“.

Natürlich war auch das Kennenlernen der dänischen Küche ein wichtiger Programmpunkt unserer Reise. Neben süßen Backwaren ist sie von Fisch- und Fleischgerichten (Foto „Smørrebrød“) geprägt. Die österreichische Gastronomie bietet vergleichsweise eine größere Auswahl an vegetarischen und veganen Alternativen.

Die dänische Landschaft, Dörfer und Städte vermitteln einen sehr „cleanen“ Eindruck. Besonders bleiben uns die dünenreiche Küstenlandschaft und die weitläufigen Strände in Erinnerung (Foto „Dünenlandschaft“). Das touristisch gerade sehr angesagte Kopenhagen sticht durch seine Lebhaftigkeit hervor und gilt als Vorzeigestadt im Hinblick auf leistbares grünes Wohnen und fahrradfreundliche Verkehrskonzepte.

Wir freuen uns über das entstandene Netzwerk zu unseren dänischen Kolleginnen und Kollegen.
Unsere Kontaktperson, Frau Anne Hundahl Erbs, möchte mit ihren Schüler:innen gerne land- und forstwirtschaftliche Schulen in der Steiermark kennenlernen – eine tolle Möglichkeit für eine künftige Schulpartnerschaft!

Monika Ehrenpaar

AUS DER SCHULE geplaudert

Beitrag von
Dipl. Päd. Robert Mild

Was passiert, wenn ich auf Kinder ständig Druck ausübe?
Unter Druck können die Kinder nicht lernen.
Unser Gehirn kann unter Druck nur das wiedergeben, wo es ganz sicher ist. Der kreative Bereich sowie das Denken sind blockiert (wenn dich der Löwe jagt, kannst du nicht denken bzw. kreativ handeln, weil du unter Druck stehst).

Wenn sich die Erziehungsverantwortlichen ständig streiten, können die Kinder nicht lernen, weil sie unter einem seelischen Druck stehen. Irgendwann geht ein Kind in den Schutzmodus, und kann dort nicht wachsen, was sich gerade in dieser Wachstumsphase entwickelt, bleibt meist etwas mangelhaft.

Es ist wichtig eine Atmosphäre zu schaffen, die locker und angenehm ist, damit das Herz das Gehirn aufsperren kann und damit ein positives Lernen möglich ist.

Vergleiche: Kinder (Schüler) mit einem Fahrzeug
Was passiert mit meinem Fahrzeug, wenn ich es ständig trete?
Es geht kaputt.

Darf ich als Schüler Mensch sein?
Schularbeit Fehler – Tintenkiller – ausbessern – Fehler ist behoben, Schularbeit gebe ich ab, fertig.

In Konflikten oder Auseinandersetzungen mit meinen Mitmenschen. Wenn ich da an mir selbst einen Fehler entdecke, killere ich dabei? Oder rede ich mich schön, wurschtle ich mich da irgendwie raus, sodass ich gut dastehe (mit der weißen Weste). Wie ich bei einem Haus feuchte Mauer saniere: „Male ich darüber oder saniere ich von Grund auf richtig? Male ich nur darüber, wird es für eine bestimmte Zeit den Eindruck machen als sei alles in Ordnung.“ Aber das Problem kommt wieder auf mich zu, doch das nächste Mal etwas massiver, denn es will ja gehört, gesehen und behandelt werden. Vielleicht begegnet mir das Problem dann in einer anderen Form (partnerschaftlich, mit Eltern, am Arbeitsplatz, mit meinen eigenen Kindern, mit Behörden usw.) bis ich bereit bin hinzusehen: „Was hat das mit mir zu tun?“

Wie will ich als Jugendlicher angesprochen werden, wenn ich etwas angestellt (vermiest) habe (Mist gebaut habe)?

Lustiges

Karin bekommt wöchentlich Taschengeld. Als ihr Vater einmal darauf vergisst, schmeichelt sie: „Papilein willst du deinem Töchterlein nicht ein Geldscheinchen geben?“ Was soll dieses kindische Gerede? Das klingt ja furchtbar! „Okay, Alter. Dann schieb die Kohle rüber!“

Der sparsame Familienvater zum Kellner: „Die übrige Wurst bitte einpacken. Wir nehmen sie für den Hund mit.” „Toll, rufen die Kinder, Vati kauft uns einen Hund!”

Die Lehrerin will erklären, was ein Magnet ist. Sie fragt: „Was fängt mit „M“ an und hebt Gegenstände auf?“ „Die Mutter!“

ERFOLGREICHE ABSOLVENT:INNEN

Bundeslehrlingswettbewerb der Tischler 2023 in Linz

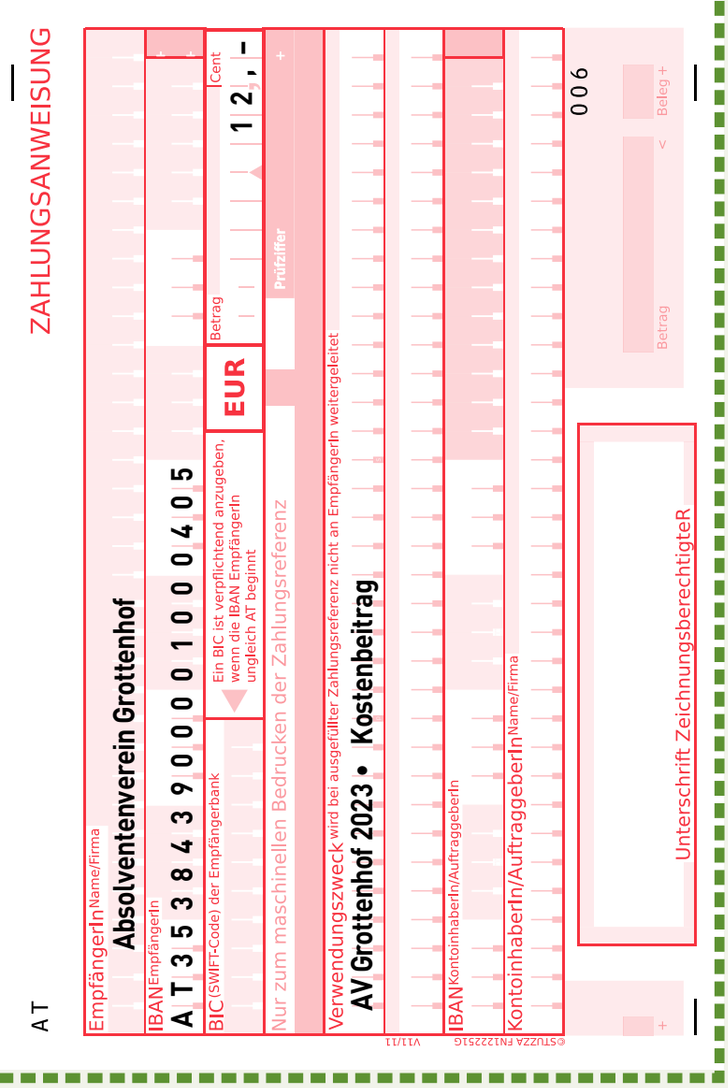
Bundessiegerin und „Gold“ 1. Lehrjahr, Melissa Sarah Trolp, Absolventin 2020/21 BLA KV. Andreas Sulzer
Lehrbetrieb: Tischlerei Wolfgang Hasenbichler GmbH/ St. Margarethen an der Raab. Foto: Cityfoto/Roland Pelzl

Erfolgreiche Maturanten HBLFA Raumberg-Gumpenstein 2023

Foto: Michael Kogler
Absolventen 2019/20 BLA KV. Werner Loidl

Jakob Karner *Johannes Huber* *Joseph Quinz / (2017/18)*

Markus Marchel *Thomas Schützenhofer*



GROTTENHOF

stadt.land.dergrottenhof.

Liebe Absolventinnen! Liebe Absolventen!!

Um die Zusendung unserer Absolventenzeitung zu gewährleisten ist es unbedingt notwendig, unsere Datenbank auf dem neuesten Stand zu halten – daher gib uns bitte umgehend Bescheid, wenn sich Deine Anschrift ändert.

Vielen Dank im Vorhinein für Deinen Kostenbeitrag für das Kalenderjahr 2023, danke an jene, die ihren Beitrag bereits geleistet haben.

Das bequeme Begleichen des Mitgliedsbeitrages mittels „Abbucher“ (SEPA Lastschrift) ist bereits sehr beliebt – um jedoch unnötige Bearbeitungsgebühren für inzwischen geänderte Bankdaten zu vermeiden, bitte um zeitgerechte Mitteilung der aktuellen Kontodaten.

steinwidder.walter@aon.at oder
georg.neumann@stmk.gv.at

Herzlichen Dank!

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

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 Steinwidder
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