

GROTTENHOF

stadt.land.dergrottenhof.

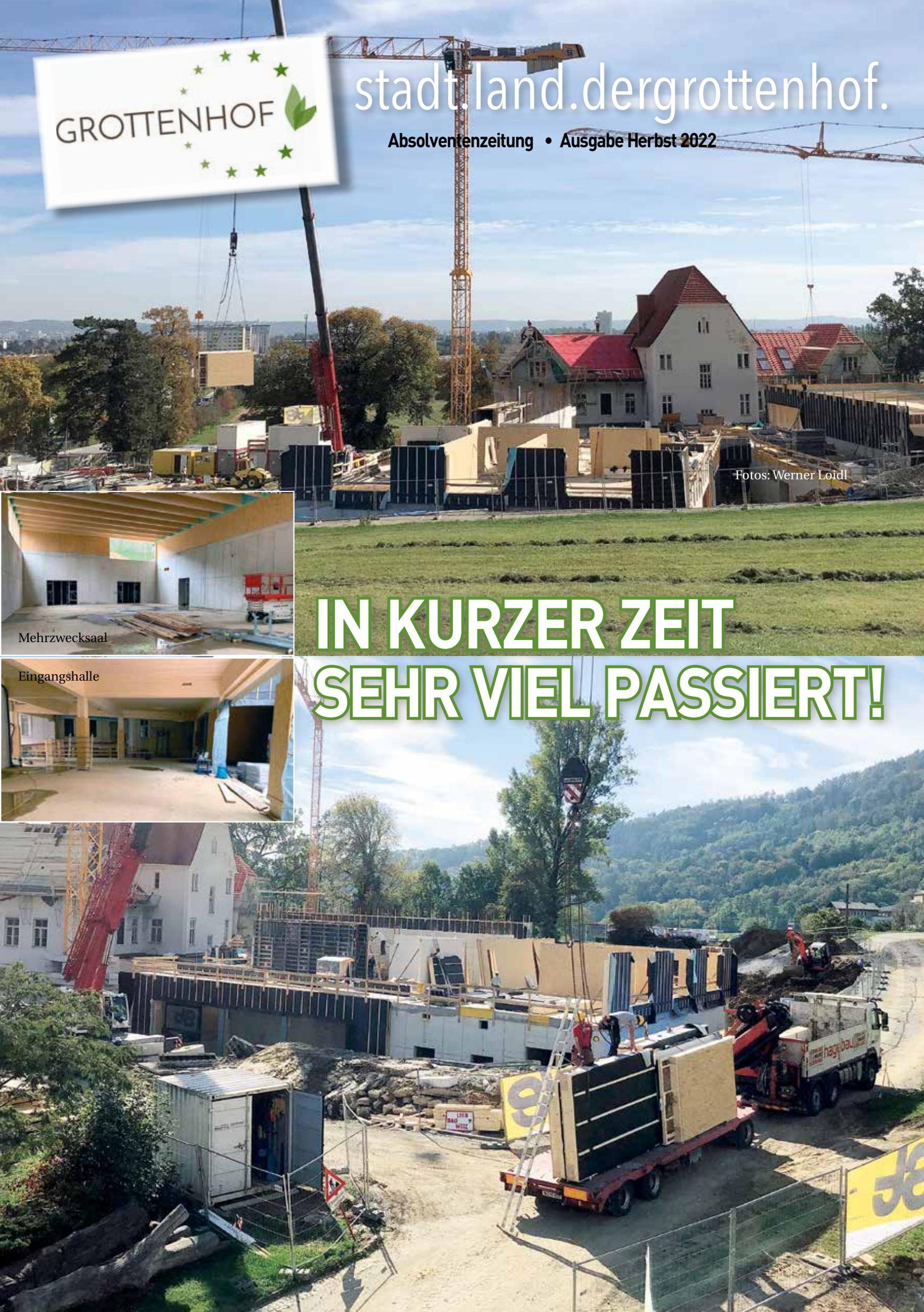
Absolventenzeitung • Ausgabe Herbst 2022

Fotos: Werner Loidl

**IN KURZER ZEIT  
SEHR VIEL PASSIERT!**

Mehrwecksaal

Eingangshalle



## EIN SCHNELLER ÜBERBLICK

- Vorwort von Hrn. Dir. DI Erich Kerngast: „Aus Alt wird Neu“
- Brotprämierung
- Personelles und Pensionierungen
- Holzbearbeitung
- LFI-Kurse am Grottenhof
- Aktuelles & Interessantes
- Info der FS St.Martin



Seit 1. September 2022 ist unser Kollege Herr Ing. Andreas Reisenhofer als Vorsitzender des Zentralausschusses der Personalvertretung der Landwirtschaftslehrer/innen Steiermark tätig. Wir Grottenhofer wünschen ihm alles Gute und viel Freude und Erfolg für seine neue Aufgabe!

DI Maria Leitner

GROTTENHOF  
DEINE ZUKUNFTS-  
WERKSTATT

Informationstage:  
(Beginn jeweils 14.00 Uhr)  
Dienstag, 08. 11. 2022  
Dienstag, 29. 11. 2022  
Dienstag, 13. 12. 2022  
Dienstag, 12. 01. 2023  
Dienstag, 31. 01. 2023  
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)
- Berufsunfähigkeitsprüfung/Matura (1-jährig)

KONTAKT  
DATEN

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



## AUS ALT WIRD NEU

Noch rund vor einem halben Jahr war der Blick auf unser altes Schulgebäude äußerst ernüchternd. Eine gewisse Schwermut machte sich breit, doch Zuversicht und Freude haben inzwischen ihren Platz eingenommen. Erdgeschoss und erstes Obergeschoss sind bereits errichtet und in den nächsten Tagen wird auch das zweite Obergeschoss daraufgesetzt werden, der Holzbau macht das möglich. So die Bauarbeiten wie bisher plangemäß voranschreiten, werden wir im September 2023 bereits im neuen Schulgebäude beginnen können.

Ein großzügiger Eingangsbereich, eine neue Küche, ein schöner Turnsaal und lichtdurchflutete Klassen werden eine Atmosphäre schaffen, in der man sich willkommen und aufgenommen fühlen wird. Eine Schule, in die alle Schüler\*innen mit Freude kommen werden und wir alle zusammen auf unsere Schule stolz sein können. Gleichzeitig läuft auch der Umbau des alten Schulhauses, das inzwischen doch schon in die Jahre gekommen ist, zu einem zeitgemäßen Internat. Jedes Zimmer wird seine eigene Sanitäreinheit haben und auf freundliche Aufenthaltsräume wurde auch nicht vergessen.

Parallel dazu wird auch unser zweites Internatsgebäude das „Schlössl“, generalsaniert. Somit werden unsere Internate zu Häusern umgestaltet, in denen unser Schüler\*innen am Grottenhof nicht mehr aufbewahrt, sondern wohnen und leben werden. Dazu kommt noch die Neugestaltung des Hofbereiches. Er wird autofrei werden und wird als Lebensraum und Begegnungsort für Menschen da sein.

Schule ist mehr als ein Ort des Lernens. Sie bietet Raum für Begegnungen, Freiheit für Entwicklung, Entfaltung, Wachsen und Reifen junger Menschen.

Begegnungen zwischen Lehrer\*innen und Schüler\*innen, Schüler\*innen untereinander, den Mitarbeiter\*innen am Grottenhof und den vielen Besucher\*innen, die zum Grottenhof kommen. Begegnungen schaffen neue Freundschaften, erzeugen Verständnis, geben Ansporn, kreieren Ideen und Lösungen, geben Bestärkung, sind Kontrolle meines Tuns und Handelns und Vorgabe für gesellschaftliche Spielregeln und das Verhalten im öffentlichen Raum.

In der Begegnung mit Menschen erkenne ich mein eigenes Ich und kann es wachsen lassen. „Ein gelungenes Leben ist Dasein für andere“, überbordernder Konsum als Gegenteil dazu, ist ein brüchiger und schaler Ersatz für Nähe zum Menschen. Es wäre traurig uns damit zu begnügen zu verstehen, wie die Dinge des Lebens funktionieren, aber nicht daran teilzunehmen.

Wir sind nicht nur froh über unsere immensen Erneuerungsschritte, sondern auch sehr dankbar dafür. Ohne Dankbarkeit legt sich der graue Star über unser Herz, er trübt die Sicht, macht uns lebensblind und wir können das Gute nicht länger sehen.

Das Glück sucht den Dankbaren.

DI Erich Kerngast



Direktor DI Erich Kerngast



Juni



Juli



August



September



Oktober

# 9x GOLD 1x SILBER BEI DER BROTPRÄMIERUNG

Bericht von Fr. Ing. Elisabeth Brutsch



Gold, Gold, Gold,...  
Wir freuen uns über  
9-mal Gold  
(Bio-Dinkelbrot klassisch,  
Bio-Dinkelbrot Karotte-Nuss,  
Bio-Knoblauch-Rosmarinbrot,  
Steirerherz-Kürbiskernbrot  
im Glas, Bio-Bauernbrot, Bio-Körndlbrot, Bio-Kürbiskernbrot,  
Bio-Vollkornbrot, Bio-Kürbis-Vitalbrot) und 1-mal Silber (Bio-Fitnessbrot) bei der diesjährigen steirischen Brotprämierung.

*Herzlichen Glückwunsch!*

## „Rosemary“ BIO Rosmarin-Knoblauchbrot

Rundes Fladenbrot mit goldig-brauner Oberfläche und quadratischen Einkerbungen – kleine Rosmarinzwige, gehackter Knoblauch und gekörntes Salz an der Oberseite; gut teilbar (sozialer Aspekt). Gewidmet meiner ehemaligen Kollegin  
Dipl.Päd.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Rosemarie Brodschneider

### Zutaten:

500 g Bio-Weizenmehl, 10 g Salz, 15 g Olivenöl, 10 g Frischgerm, 280 g Wasser 23° C, 2 Teelöffel Rosmarin, Rosmarinzwige, Grobsalz, 2 Knoblauchzehen gehackt

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten genau auswiegen und kneten (5 min langsam, 10 min intensiver)
2. Den Teig sofort nach dem Backen aus der Rührschüssel nehmen, rund formen und auf ein Blech mit Backpapier legen.
3. Die Teigkugel gut mit Olivenöl bepinseln und mit der Hand flach drücken (ca. 1 cm hoch).
4. Den Teigling mit einem Mehlsieb kräftig bemehlen, mit Frischhaltefolie bedecken und 6 – 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Nach der Teigruhe Backofen auf 200° C Heißluft vorheizen.
6. Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels Vertiefungen in den aufgegangenen Teig drücken.
7. Vor dem Backen nochmals mit Olivenöl bestreichen und mit Grobsalz bestreuen. Ev. kleine Rosmarinzwige in den Teig drücken.
8. Das Brot leicht mit Wasser besprühen und in das heiße Backrohr schieben. Die ersten 10 min mit viel Dampf backen. Gesamte Backzeit: ca. 30 – 40 min.
9. Knoblauchzehen fein schneiden, mit etwas Olivenöl vermengen.
10. Das Rosmarin-Knoblauchbrot sofort nach dem Backen mit dieser Mischung bepinseln.
11. Das ganze Brot auf den Tisch stellen und miteinander genießen!

# Personelles

## AM GROTTENHOF



DI Hannes Saueregger

DI Barbara Kapp, BEd

Ich bin in Villach geboren und auf einem Bergbauernhof im Kärntner Gegendtal aufgewachsen. Anfang der 2000er Jahre besuchte ich die landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof in Gödersdorf und im Anschluss erlernte ich den Beruf zum Fahrzeugbautechniker. Bildung und lebenslanges Lernen waren für mich immer schon sehr wichtig, weshalb ich 2008 vom Berg direkt in die Millionenstadt Wien zog. An der Universität für Bodenkultur studierte ich Umwelt- und Bioressourcenmanagement und Forstwissenschaften. Mit dem Ende des Studiums hatte ich wieder genug von der Großstadt, wollte aber nicht wieder zurück auf 1100 Meter Seehöhe. Graz erschien mir als eine Stadt mit einer ausgeglichenen Stadt-Landkombination. Für das Startup Vetsmart durfte ich fast 4 Jahre im Außendienst tätig sein, bis mein Wissenshunger mich wieder an die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik zog. Seit 2021 bewirtschafte ich sieben Hektar Acker in der Gemeinde Vasoldsberg. Auf den Flächen wachsen in erster Linie Lebensmittel (Linsen, Hafer, Sonnenblumen, Buchweizen und Dinkel) ganz im Sinne der Farm to Fork Strategie. In meiner Freizeit zieht es mich dann doch wieder in die Berge. Als begeisterter Alpinist und Berggretter bewege ich mich am liebsten im Fels, Schnee und Eis. Seit 12.09.2022 bin ich ein Teil des großartigen Lehrer:innen Teams an der LFS Grottenhof und es macht mir Freude an dieser besonderen Schule Wissen vermitteln zu dürfen.

Ich bin aufgewachsen auf einem Milchviehbetrieb im steirischen Ennstal. Nach der Matura im Jahr 2009 in Raumberg-Gumpenstein führte mich mein Weg an die BOKU Wien. Nach dem Masterstudium Agrar- und Ernährungswirtschaft und dem berufsbegleitenden Studium an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik durfte ich für knapp drei Jahre am Institut für Marketing und Innovation als Projektmitarbeiterin und Senior Lecturer arbeiten. Im Jahr 2018 führte mich mein Weg zurück in die Steiermark, zuerst im Bereich Customer Success der Firma smaXtec und seit Februar 2021 als Referentin im Büro des Hrn. Landesrat Ök.-Rat Hans Seitingner. Mit dem Schuljahr 2022/2023 darf ich nun auch das Team der LFS Grottenhof verstärken und meine Erfahrungen im Bereich der agrarischen Digitalisierungstechnologie im EDV-Unterricht an junge, motivierte SchülerInnen weitergeben.

Ich freue mich auf ein spannendes Schuljahr an der LFS Grottenhof.



Johanna Zöbl

Ing. Johannes Vorraber Zarfl

Ich komme aus der Südsteiermark. Ich hatte das Privileg, auf einer Landwirtschaft mit Mast Schweinehaltung, Ackerbau, Forst und Direktvermarktung aufwachsen zu können und damit stieg die Faszination für die Landwirtschaft seit klein auf. Im Jahr 2019 habe ich das Francisco Josephinum in Wieselburg in der Abteilung Lebensmittel- und Biotechnologie erfolgreich abgeschlossen. Danach führte mich mein Weg weiter auf die Hochschule für Agrarpädagogik in Wien, wo ich einen Teil meines Studiums auch auf der Universität für Bodenkultur gemacht habe, im Juli des heurigen Jahres schloss ich erfolgreich mit dem Bachelor of Education ab und schließe nun mein Masterstudium direkt an. Ein wichtiges Anliegen von mir ist es, die Landwirtschaft so realitätsnahe und spannend wie sie auch ist, den Schüler\*innen nahe bringen zu können. Daher freue ich mich auch, dass ich die Fächer Pflanzenbau, Pflanzenbau Praxis und Milch Praxis unterrichten darf.

Werte und Wissen vermitteln und meinen Beitrag zur Bildung unserer Jugendlichen zu leisten, liegt mir sehr am Herzen. Daher freut es mich besonders, dass ich seit September dieses Jahres an der LFS Grottenhof gemeinsam mit den Schüler\*innen an unserer Zukunft arbeiten kann. Dabei kann ich auf meine bereits langjährige Berufserfahrung als Lehrer und Förster zurückgreifen und in den Bereichen Forst und Arbeitstechnik, Waldwirtschaft sowie Bewegung und Sport mein Wissen an die Schüler\*innen weitergeben. Auch meine Begeisterung für die Musik kommt dabei nicht zu kurz und so kann ich im Fach „Musische Bildung“ meine Passion an die Jugendlichen weitergeben. Mit großen Erwartungen beginne ich dieses Schuljahr und freue mich auf die gemeinsame Zeit am Grottenhof!



Regina Zöbl

Mag. Lisa Maurer

Ich starte mit dem heurigen Schuljahr und darf zwei erste Klassen im Praxisfach „Bäuerliches Brotbacken“ unterrichten. Gemeinsam mit meinem Mann Toni bewirtschafte ich einen Ackerbaubetrieb mit Schweinemast und wir vermarkten Steirisches Kürbiskernöl. Wir freuen uns über drei (bereits erwachsene) Kinder, die alle eine landwirtschaftliche Ausbildung absolviert haben. Unser Hofübernehmer ist bereits fleißig am Betrieb tätig und so ergibt sich für mich die Möglichkeit, meine ursprüngliche Ausbildung, mein Wissen, meine Erfahrungen und meine Freude am Brotbacken und an der Direktvermarktung weiterzugeben. Nach einigen Jahren in der Landwirtschaftskammer, später als Bäuerin, ist es mir ein großes Anliegen, unsere Schüler\*innen für den Wert von kostbaren und regionalen Lebensmitteln zu begeistern. Meine Hobbies: Lesen, wandern, ich schätze meinen großen Garten und nutze gerne die vielen Kulturangebote.

Ich unterrichte schon seit dem letzten Jahr an der LFS Grottenhof im Ökolehrgang und darf ab diesem Jahr nun auch ein Teil des Schulteams sein. Ursprünglich habe ich Biologie studiert, wobei mich vor allem die Zusammenhänge in der Natur und die Wechselwirkungen mit dem Menschen interessiert haben. Auch die Weitergabe von Wissen und das Wecken von Begeisterung für verschiedene Themen waren mir immer besonders wichtig, weshalb ich sowohl in der Erwachsenenbildung als auch in der Durchführung von außerschulischen Seminaren aktiv war. Ich habe zwischen Graz (Technische Universität), Wien (Naturressourcenmanagement), Indien (Klimaforschung), sowie Neuseeland (Bekämpfung invasiver Arten) in verschiedenen Bereichen gearbeitet und bringe dadurch vielfältige Sichtweisen und Erfahrungen mit. Vor knapp 12 Jahren habe ich eine kleine Landwirtschaft in der Nähe von Graz erworben und mich vor allem im pädagogischen Bereich weitergebildet. Außerdem war ich die letzten Jahre bei Sterz – dem Steirischen Ernährungskompetenzzentrum in Graz tätig mit dem Ziel, den Ernährungsbereich zwischen Landwirtschaft, Gesundheit und Wissenschaft zu vernetzen. Es freut mich besonders, dass ich nun auch an der Schule die Bereiche Ernährung, Produktveredelung und Direktvermarktung, spezielle Produktionsformen und Innovation, Obstbau sowie Englisch unterstützen darf!

# Persönliches AM GROTTENHOF

## „Goldmarie“ Brodschneider im Ruhestand



Natürlich wissen wir, Goldmarie ist eine Überhöhung von Rosemarie, aber nicht zu Unrecht. Zum einen hat sich Rosemarie Brodschneider zusammen mit Elisabeth Prutsch bei vielen Brotprämierungen vergoldet. Besonders ist der Goldregen bei der heurigen Prämierung ausgefallen, 9 mal Gold müssen erst einmal übertroffen werden. Goldmarie leitet sich natürlich von der bekannten Märchenfigur her und es lassen sich viele Parallelen zu unserer Rosemarie finden.

Sorgfalt, Fleiß, Eifer, Genauigkeit, Konsequenz, nichts dem Zufall überlassen.

Rosemarie Brodschneider ist von Haidegg an den Grottenhof gekommen, in eine neue aber doch nicht ganz fremde Welt. Eine Welt, in der es sicherlich offener und wahrscheinlicher auch freier zugeht. Dort fast nur Schülerinnen, hier eine würzigere Mischung mit Burschen. Dort Kolleginnen, am Grottenhof ein gemischter Satz an Lehrerinnen und Lehrern und den männerbetonten landwirtschaftlichen Betrieb dazu.

Liebe Rosemarie, du hast diesen Wechsel wunderbar gemeistert. Die große Freiheit mit Verantwortung hinterlegt und dich wunderbar in das neue Team eingefügt. Brotbacken war dir nicht neu, aber Englisch und Milchverarbeitung waren doch eine gewisse Herausforderung für dich. Du hast sie mit gemeistert. Dein Fleiß, deine Konsequenz und vor allem immer wieder auch der hohe persönliche Einsatz haben dir dabei geholfen, die neuen Aufgaben mit Bravour zu meistern.

Das Brotbacken war für dich ein Heimspiel, die Milchverarbeitung und Käseverkostung im Ökolehrgang, mit deinem Anspruch immer mehr als hundert Prozent geben zu wollen, eine gewisse Nervensache für dich. Doch die Ergebnisse waren stets eine eigene Klasse für sich.

Im August dieses Jahres hast du dich mehr als vergoldet. Möge dieser Glanz weiter in deinem Leben im Ruhestand hineinstrahlen und mit Freude in die Zukunft und an die schönen Momente am Grottenhof denken lassen.

Herzlichen Dank für dein gedeihliches Wirken am Grottenhof!  
**Direktor Erich Kerngast**

## Zur Pensionierung von Erwin Gruber



Erwin Gruber war seit 1. 9. 1998 in der Schule Grottenhof (vorher am Alt-Grottenhof) als landwirtschaftlicher Facharbeiter tätig. Zu seinen Tätigkeiten zählten der Anbau der Flächen des Grottenhofs bis zur Ernte- unter Einbindung der Schüler\*innen. Ebenso war er als Melker in unserem Rinder- und Milchviehbetrieb tätig. Weiters gehörte das Vermahlen des Getreides in der schuleigenen Getreidemühle zu seinem umfangreichen Aufgabengebiet.

Wir wünschen Herrn Erwin Gruber für die Pension alles Gute, Gesundheit, Glück und Freude mit seiner Familie und seinen Enkelkindern!  
*Bericht von Johann Schweinzger*

## Ing. Walter Werni geht in Pension



Der Ruhestand ist falsch benannt,  
Denn da passiert noch allerhand  
Dass es nur Angenehmes sei  
Und auch nicht zu viel Stress dabei  
Sowie viel Sonne, wenig Regen  
Das wünschen Ihnen die Kollegen  
© www.verschmiede.de

Begonnen hat Elfi Stangl ihren Dienst bei uns am Grottenhof 1994 als Beiköchin. Nach der Geburt ihres ersten Sohnes Clemens im Jahr 2000 und ihrer Heirat beendete Elfi ihre Arbeit am Grottenhof. So wie es oft im Leben spielt, konnten wir uns über eine Wiedereinstellung 2009 erfreuen. Sie übt seitdem den Posten der Köchin aus und absolvierte neben Ihrer Arbeit 2017-2019 die Ausbildung zur Meisterin der Ländlichen Hauswirtschaft, welche sie mit Bravour bestand. Damen Fußball ist in der Freizeit ihr größtes Hobby, in dieser Funktion wird sie von Ihrem Partner sehr unterstützt. Elfi ist sehr musikalisch, spielt Klarinette und ist sehr, sehr sportlich, was ihr das jugendliche Aussehen verleiht. Offenheit für alles Neue, Verständnis für andere und ihre fröhliche Art führen zur Beliebtheit bei ihren Arbeitskolleg\*innen. Ich bin sehr stolz darauf, dass sie gewillt ist, meine Nachfolge anzutreten.  
Liebe Elfi, ich wünsche dir im Namen der Grottenhof Familie alles Gute zu deinem 50er, und viel Kraft für die kommenden Jahre.  
*Bericht von Fr. Maria Bauer*

## HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM ...

60er



Mag. Franz Simonides

60er



Helmut Schwarz

50er



Elfi Stangl

## KREISLAUFWIRTSCHAFT

Bericht von Martin Kappel, Bio Zentrum Steiermark

### Der Grottenhof als Teil beim EIP-Projekt „Kreisläufe schließen“

Das Management von Nährstoffen spielt im Rahmen der Tierhaltung, der Düngung und des Pflanzenbaus eine wesentliche Rolle auf landwirtschaftlichen Betrieben. Dazu ist von 2019 bis 2022 das EIP-Projekt „Kreisläufe schließen - Erfolgreiches Management von Kohlenstoff und Stickstoff am landwirtschaftlichen Betrieb“ gelaufen – die Projektleitung lag bei der Bio Forschung Austria.

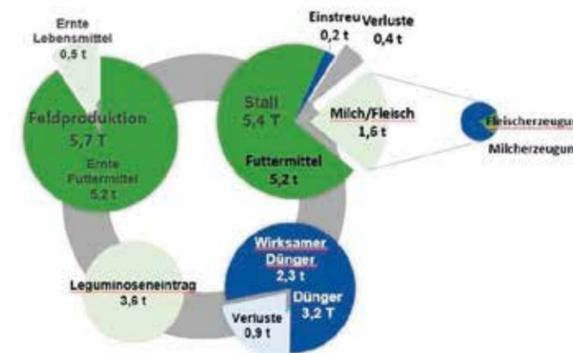
Besonderes Augenmerk wurde dabei auf viehlose (Ackerbau-) Betriebe gelegt. Folgende Themen wurden im Rahmen dieses Projekts unter anderem beleuchtet: Transfermulch (Cut & Carry), Nährstoffkonservierung, Kompostierung (mit Kohlezusatz), Betriebskooperationen, Biogasgülle, Gülleverdüngung.

Im Zuge dieses Projekts wurde vom Projektteam der Bio Ernte Steiermark (Martina Lepschi, Martin Kappel, Heinz Köstenbauer) eine betriebliche Nährstoffbilanz für Stickstoff und Kohlenstoff für die LFS Grottenhof erstellt. Damit sollte gezeigt werden, welche Unterschiede es beim Nährstoffmanagement zwischen viehlosen und viehhaltenden Betrieben gibt.

Kurzzusammenfassung der wichtigsten Ergebnisse vom Grottenhof:

- Ca. zwei Drittel des Kohlenstoffs und Stickstoffs bleiben nach der Verwertung über die Rinder im Dünger und somit im Betriebskreislauf.
- Die höchsten Kohlenstoff- und Stickstoffmengen am Grottenhof pro ha und Jahr liefern die Klee- und Luzerneflächen.
- Die Leguminosen (vor allem Futterleguminosen wie Klee- und Luzerne) liefern am Grottenhof wesentlich mehr Stickstoff als über den Wirtschaftsdünger auf die Flächen kommt – zusätzlich bringen sie auch viel Kohlenstoff für den Humusaufbau in den Boden.
- Mit rund 8.000 kg fossilem C (30.000 kg CO<sub>2</sub>) werden am Grottenhof jährlich rund 50 ha Lebensraum gepflegt und mehr als 200.000 kg Milch, über 2.000 kg Fleisch und ca. 35.000 kg Speisegetreide erzeugt. Als Nebenprodukt fällt Dünger mit über 70.000 kg erneuerbarem Kohlenstoff an – das zeigt den Wert der Tierhaltung in der Landwirtschaft deutlich.

Die gesamten Ergebnisse dieses Projekts sind als Broschüre erhältlich und können unter [www.bioforschung.at/shop/](http://www.bioforschung.at/shop/) zum Versandkostenpreis bestellt werden. Wir bedanken uns ganz herzlich beim Team der LFS Grottenhof für die Unterstützung bei der Datenaufzeichnung und -beschaffung!



Der Stickstoffkreislauf am Beispiel Grottenhof

# Aufgefallen!

## Bischof Wilhelm Krautwaschl bei uns zu Besuch



Es ist einfach toll, was die Jugendlichen der LFS Grottenhof schon in der 3. Schulwoche ihres ersten Jahres können! Danke für diese Einblicke. Danke für Ihren Besuch, Herr Bischof Wilhelm Krautwaschl.

## Schöcklausflug



Top motiviert ging es am 23.6.2022 mit unserer ersten Klasse auf den Schöckl.

## Paddock-Bau



Das Pferdewirtschaftszentrum am Grottenhof ist auch in den Sommerferien aktiv. Hier die ersten zwei Bautage von unserer neuen Paddockanlage.

## Und wir waren dabei!



Schwerpunktwoche des Landes Steiermark 26.09 - 30.9.2022 „regional leben - regional essen“ im Landhaushof mit LR Johann Seitingner und LR<sup>in</sup> Ursula Lackner



## Übung macht den Meister!

Im Ökolehrgang dürfen die Schüler\*innen natürlich alles probieren. So stand gestern das Traktorfahren am Programm. Jeder einzelne Schüler kam mit einem Strahlen zurück. Eine tolle Erfahrung!

# INTERNATIONALE KULINARIK IN DER FS ST. MARTIN



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

Das Thema Ernährung spielt bei uns als Schule für Land- und Ernährungswirtschaft eine wichtige Rolle. Sowohl im Theorieunterricht als auch im umfangreichen Praxisunterricht wird der wertschätzende Umgang mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln gelehrt und geübt.

Jede Schülerin, jeder Schüler, der/die sich für unsere Schule entscheidet, erhält das St. Martin Kochbuch. Dieses österreichweit bekannte und geschätzte Sammelwerk an erprobten Rezepten dient in unserem Kochunterricht mit als Grundlage, nach der unsere Schüler:innen kochen lernen.

Neben allen ernährungsphysiologischen und gesundheitlichen Aspekten einer ausgewogenen Ernährung ist uns eines besonders wichtig: Es muss schmecken! Was unsere Schüler:innen während der Kochpraxis kochen, wird fachgerecht serviert und mit Genuss verzehrt. Dabei wird auch auf Tischkultur und stimmungsvolles Ambiente Wert gelegt.

Einen Blick über den heimischen Tellerrand erlaubten wir uns im Rahmen zweier internationaler Kulinarikwochen. Unsere Schüler:innen waren aufgerufen, im Verwandten- und Bekanntenkreis nach besonders beliebten internationalen Speisen zu fragen und Rezepte mitzubringen. Neben exotischen Schmanckeln wurden auch gut gehütete Familienrezepte geteilt und im Unterricht behandelt. Dabei wurde viel Neues gelernt, etwa über exotische Gewürze oder kulturelle Essensgewohnheiten. Besonders stolz waren die Jugendlichen, wenn ihre Rezepte Eingang in den Speiseplan fanden. Gerichte aus folgenden Ländern wurden in diesen beiden Wochen zubereitet: Bosnien, China, Indien, Italien, Kongo, Mexiko, Syrien, Thailand, Türkei und Ungarn. Diese kulinarische Vielfalt fand auch Eingang in unterschiedlichste Unterrichtsgegenstände. Eine Landkarte wurde erstellt, um die geografische Herkunft der Gerichte zu verorten, länderspezifischer Tischschmuck wurde gebastelt, kulturelle Besonderheiten wurden verglichen u.v.m.

Unsere Gesellschaft ist eine diverse, natürlich auch in den Schulen. Wir schätzen diese Vielfalt und freuen uns, wenn wir voneinander und miteinander etwas über andere Kulturen lernen können.

Diese bunten, abwechslungsreichen und außergewöhnlichen Kulinarikwochen waren eine Bereicherung für alle und sind besonders von unseren Schüler:innen mit Begeisterung aufgenommen worden.

Unser Fazit: Jederzeit wieder!

*Monika Ehrenpaar*



Bereit zur Erntelagerung

Zwei Zauberwörter, die in unserem Wortschatz Einzug gehalten haben. Doch wo beginnt es und wo sind Grenzen? Wir am Grottenhof haben das ungeheure Glück, auf die Nutzung des eigenen Waldes und seiner Früchte zurückgreifen zu können. Wenn man die Begeisterung unserer Schülerinnen & Schüler immer wieder hört: „Wir haben heute Waldwirtschaftspraxis!“, dann merkt man welche Kraft von unseren Wäldern, ich würde sagen von unseren Bäumen ausgeht. Begeisterung strahlen auch unsere „Forster“ aus und auch dies überträgt sich! Lässt sich diese Begeisterung auch in unseren Möbeln und Einrichtungsgegenständen wiederfinden?

Neue Nisthilfen warten auf ihre Bewohner.



## REGIONAL & NACHHALTIG

Bericht von Dipl.-Päd. Werner Loidl, Tischlermeister

Unsere Besuchertreppe im Stallbereich



Eine neue Holzlieferung kommt



An der Kreissäge „safety fist“



### Möbel, Ikea und Co

Woher kommen unsere Möbel, sind sie aus Holz von unserem Wald? Schnäppchenpreise am Möbelmarkt! Welche Auswirkungen haben diese Preisschlägen auf unsere Umwelt?

Wer weiß noch, wo der Baum gewachsen ist und unter welchen Bedingungen der Baum geerntet oder abgeholzt wurde? Gibt es bei allen Plattenwerkstoffen und Möbeln ein Herkunftszeichen? Oder wurden dabei Tropenhölzer verarbeitet? Wird auch in Europa Raubbau an unseren Wäldern betrieben? Da stellt sich noch gar nicht die Frage: Unter welchen Bedingungen dürfen die Menschen (Kinderarbeit) bei der Produktion arbeiten? Es ist ein Thema, das sollte unser Interesse wecken, wenn wir von Regionalität und Nachhaltigkeit sprechen!

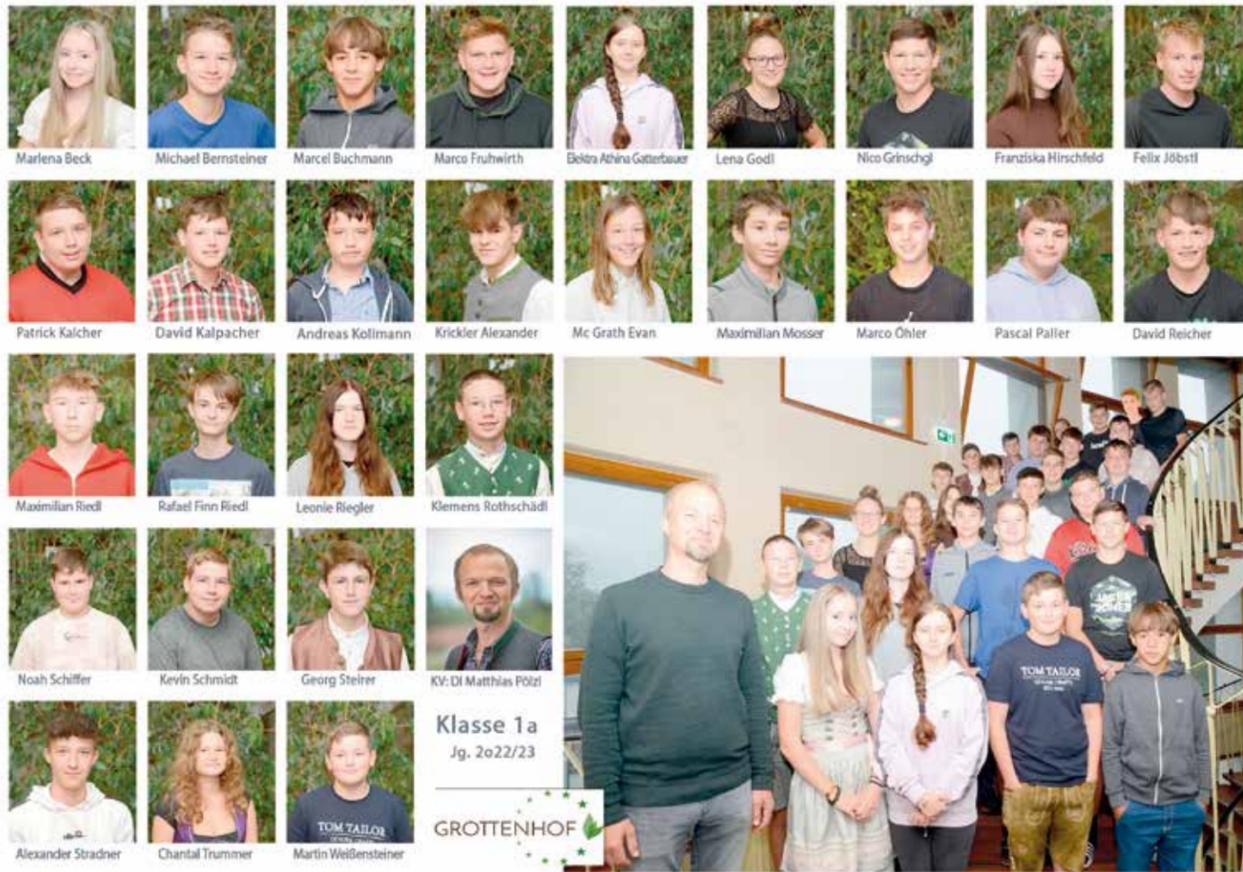
<https://www.zeit.de/wissen/umwelt/2020-04/rumaenien-urwelder-europa-abholzung-unesco-waldsterben/komplettansicht> und <https://www.stern.de/wirtschaft/news/wie-billig-moebel-die-umwelt-zerstoeren-und-menschen-ausbeuten-6198534.html>

### Projekte im Bereich Landtechnik/Holz

Bei allen unseren Projekten wird das im eigenen Wald geerntete und auf unserer mobilen Blochbandsäge in den gebrauchten Dimensionen aufgeschnittene Holz, verwendet. Schöne Beispiele, die von unseren Schülerinnen & Schülern mit Begeisterung umgesetzt wurden: Legeplätze für unseren Hühnerstall oder die Besuchertreppe in unserem neuen Rinderstall, wo wir fünf verschiedene Holzarten miteinander verarbeitet haben (Eiche, Esche, Buche, Lärche und Fichte). Im Schuljahr 21/22 hat unser BL-Lehrgang noch an der Fertigstellung, unserer vom Betrieb schon sehnlichst erwarteten, 16 Stk. Großkisten, für Ernte und Lagerung, gearbeitet. Und der 1. Jahrgang hobelte und schnitt an Hobelmaschine und Kreissäge! Mit dem Zusammenbau vollendeten sie die Nisthilfen für unsere heimische Vogelwelt.

### Aufbruch in ein neues Denken!

Schon vor Ende der 2. Klasse haben sich fünf Schülerinnen & Schüler gemeldet, um im nächsten Jahr ein Projekt für Ihre praktische Facharbeit in der 3. Klasse im Bereich Landtechnik/Holz zu machen (wir berichteten). Diese Vielfalt unserer heimischen Land- und Forstwirtschaft sollten wir wieder unserer Jugend näherbringen und vorleben. Holz ist Leben, als Naturmaterial verbaut in unseren Häusern und Möbeln, frei von Giftstoffen verarbeitet, ein moderner und nachhaltiger Baustoff. Der für seine Bewohner genauso Ruhepol wie auch Kraftquelle sein kann.



# Herzlich WILLKOMMEN

# AM GROTTENHOF



## INTERESSANTE LFI-KURSE AM GROTTENHOF

Details zu den Kursen finden Sie auf unserer Homepage unter [stmk.lfi.at](http://stmk.lfi.at)

Beginn	Ende	Kurzbezeichnung	VA-Ort Örtlichkeit
24.11.22 13.00	24.11.22 17.30	Grundlagen der Pferdehaltung	LFS Grottenhof (Betriebsteil Hardt) in Thal bei Graz
24.03.23 13.00	24.03.23 17.30	Vorbereiten und Präsentieren von Pferden für Zuchtschauen	LFS Grottenhof (Betriebsteil Hardt) in Thal bei Graz
18.01.23 09.00	19.01.23 17.00	Funktionelle Klauenpflege beim Rind	LFS Grottenhof in Graz
01.02.23 09.00	01.02.23 16.00	Grundlagen der Herstellung von Käse- und Sauermilchprodukten	LFS Grottenhof in Graz
01.03.23 09.00	01.03.23 16.00	Grundlagen der Herstellung von Käse- und Sauermilchprodukten	LFS Grottenhof in Graz
07.03.23 09.00	16.11.23 17.00	ZLG Bodenpraktiker:in für das Ackerland	LFS Grottenhof in Graz
22.03.23 09.00	22.03.23 16.00	Mozzarella und Ricotta	LFS Grottenhof in Graz
01.04.23 13.30	01.04.23 17.00	Fachtag: Einarbeiten von winterharten Begrünungen	LFS Grottenhof in Graz
10.05.23 09.00	10.05.23 16.00	Internationale Käsespezialitäten	LFS Grottenhof in Graz
17.05.23 09.00	17.05.23 16.00	Herstellung von Speiseeis	LFS Grottenhof in Graz

# Herzlich WILLKOMMEN

## ORG 1 Klassenvorstand Viktoria Bauernhofer

Binder	Amelie Lara	Müller	Jenny
Branstätter	Emma	Pabautz	Lara Maria
Djuric	Christina	Pap	Pia
Dokter	Eleah	Pratter	Elina
Dudau	Nadine	Rottenhofer	Lenya
Frühwirth	Lena	Schneider	Emilia
Gößler	Annika	Schneider	Katrin
Hadler	Lila	Schmölzer	Marie -
Heschl	Verona	Christin	
Knöbl	Lisa Sophie	Steiner	Annika
Köllinger	Coralie	Suppan	Sarah
Kormann	Jana Alexandra	Trattnig	Sophie
Möstl	Isabella Jasmin		Marie



## Öko-Lehrgang Klassenvorstand DI Hubert Gasperl

Diesel	Gabriele	Kaspar	Martin	Naghibi	Michaela	Seidenegger-Plotsch	Martina
Dr. Mössner	Christian	Kaspar	Daniela	Pichler	Amelie Viktoria	Steiner	Cornelia
Geissberger	Merle	Klobassa	Doris	Pogatsch	Clemens	Stertak	Christoph
Haas	Walter	Kmentt	Markus	Roßmann	Michael	Theißl	Philipp
Hammer	Christian	Malliga	Daniela	Schaufler	Volker	Weiss	Alexandra
Hiebl	Carina	Malliga	Anna	Schmidbauer	Josef	Wohlmuth	Andre
Hofer	Lisa	Müllegger	Michael	Schwaighofer	Sabrina		
Holzer	Andrea	Müller	Tanja	Schwarzmann	Philipp		



## Pferdewirtschaft Klassenvorstand: Robert Mandl

Aldrian	Celine
Baptist	Jakob
Beermann	Moritz
Edl	Verena
Grießer	Denise
Hutter	Rebekka
Kaltenbeck -	
Dörflinger	Dagmar
Pfandner	Theresa
Philadelph	Noemi
Pichler	Vanessa
Scherf	Isabella
Schwaiger	Christina
Steiner	Lara
Winkler	Lara



## 7 NEUE GROTTENHOFER MEISTER!

Bericht von Hrn. Franz Heuberger, LK Steiermark

Folgende Grottenhofer Absolvent\*innen schlossen 2022 die Meistersausbildung ab:

- Susanne Dobei, 8342 Gnas
- Eva-Maria Gartler, 8401 Kalsdorf
- Lukas Walter Groß, 8261 Sinabelkirchen
- Daniel Anton Possert, 8151 Hitzendorf
- Matthias Riegelnegg, 8453 St. Johann im Saggautal
- Michael Roth, 8054 Hitzendorf;
- Martin Wallner, 8524 Bad Gams

**Wir gratulieren sehr herzlich!**

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



## RAUMBERGER MATURANT\*INNEN

Folgende Grottenhofer Absolventen:innen haben in Raumberg maturiert: Klein Anna Luise 8505 St. Nikolai im Sausal Paier Gabriel, 8330 Feldbach (Foto links)

**Wir gratulieren sehr herzlich!**

**UNIVERSAL** GmbH  
**DRUCKEREI**  
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!

## DAS GROTTENHOF-HARDT BUCH



**Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen: [hardter.buch@gmail.com](mailto:hardter.buch@gmail.com) oder 0664 19 18 993**

Wir, die Schüler und Schülerinnen der letzten Abschlussklasse der Handelsschule Grottenhof-Hardt (Jg. 2016 – 2019), haben uns damals im Junior-Firmen-Projekt „Hardter-Horses“ entschieden, die Geschichte der Schule in einem Buch mit vielen Bildern und Texten zu gestalten. So kann man an Hand dieses Fotobuches (à € 25,00) die wertvolle Ausbildung in Grottenhof-Hardt von Beginn bis heute Revue passieren lassen. Gerne können Sie uns unter der angeführten E-Mail-Adresse und Telefonnummer erreichen, wir stehen Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

# Wir gratulieren UNSEREN ABSOLVENT\*INNEN

## BLA Klassenvorstand: Angelika Nageler

Crepinko	Martin	Moser	Bernhard
Egartner	Nico	Paar	Stefan
Färber	David	Platzer	Simon
Faulent	Tamara	Franz	
Gogg	Manuel	Pongratz	Alexander
Gollner	Alexander	Schörgi	Marie
Groß	Sebastian	Schuster	Stefan
Hadolt	Kilian	Strohmeier	Matthias
Harrer	Klara	Tieber	Tobias
Maderbacher	Manuel	Tuttner	Joachim
Maitz	Andreas	Bernasch	Eva
Mautner	Christoph		



## BLB Klassenvorstand: Maria Leitner

Baier	Christian	Maierhofer	Bernhard
Beren	Katharina	Mauerhofer	Tobias
Eder	Thomas	Neubauer	Julia
Eisenkölbl	Philipp	Pichler	Simon Gregor
Gößler	Martin	Pichler	Vanessa
Grubholz	Nico	Ranftl	Raphael
Grundner	Martin	Scherf	Isabella
Gußmagg	Thomas	Tlapak	Elias Noah
Hatzl	Marcel	Yasmin	Bhavani
Lippitz	Anton	Zwanzer	Sebastian
Luttenberger	Mario	Windisch	Jana



## ORG 4 Klassenvorstand: Bernhard Obenaus

Bernsteiner	Sarah	Schantl	Natascha
Fötsch	Anna		Anna Maria
Grillitsch	Lara	Szapacs	Hannah
Kollegger	Evelyne	Tinnacher	Anna
Krasser	Sarah	Zmugg	Melina Tamina
Maier	Marie	Zoisl	Hanna Katharina
Matzer	Selina		

## 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-		Schön	Christina
Knauer	Claudia	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



## Pferdewirtschaft Klassenvorstand: Robert Mandl

Auffinger Lana	Maier Julia
Brandner Lisa- Marie	Perschler Nina
Farkas Vanessa	Prügger Araceli Chiara
Kowatsch Katharina	Varga Fanni

## EINLADUNG ZUR GENERALVERSAMMLUNG

des Absolventenvereines Grottenhof  
am Samstag, 19. November 2022  
um 10 Uhr in Grottenhof-Hardt,  
Hardter Straße 27, 8052 Thal.

### Tagesordnung:

- Eröffnung und Begrüßung durch **Obmann Ewald Baumgartner**
- Tätigkeits- und Kassabericht, **Entlastung des Vorstandes**
- Aktuelles von der Schule: **Dir. DI Erich Kerngast**
- Ehrung der **jubilierenden Jahrgänge**
- Allfälliges

**Obmann Ewald Baumgartner**

## AUS DER SCHULE GEPLAUDERT

Beitrag von Dipl. Päd. Robert Mild



### Übers Reden reden!

Das Sprechen ist die gängigste Form der menschlichen Kommunikation. Wo die Sprache - „das Reden“ miteinander endet, kann Aggression oder Gewalt entstehen. In einem ausgewogenen Gespräch ist jede

Meinung gleich wichtig. Was man verbal nicht klären kann, löst mit großer Wahrscheinlichkeit aggressives Verhalten aus.

### Beispiel aus dem Alltag:

Kommt jemand zu spät, so sollte man ihm die Möglichkeit einräumen, sein zu - spät - Kommen zu begründen, ehe man darüber urteilt. Es könnte doch sein, dass derjenige als Lebensretter agiert hat? Da wäre es sicher nicht angebracht, die Person mit kränkenden Worten zu begrüßen. Worte setzen in uns Menschen eine Kraft frei, die Unwahrscheinliches bewirken kann. Worte können sich im Herzen der Menschen zu Mauern oder Fenstern manifestieren, auch der Tonfall spielt dabei eine große Rolle.

### Hilfestellung für den Alltag:

Oft enden Gespräche im Familienkreis in einem reinen Chaos. Warum? Zuhause ist es sehr einfach bei einem Gespräch erst gar nicht hin-zu-hören (führe nebenbei irgendwelche Tätigkeiten aus). Man verwendet oft ausfällige und verletzende Worte, oder es wird die Tür mit einem donnernden Schlag hinter sich zugeknallt. Wähle ich hingegen einen anderen Ort z.B. ein Speiselokal oder Kaffeehaus für ein Gespräch, bin ich aufgefordert hinzuhören, was mein Gegenüber mir zu sagen hat. Mein Wortschatz bleibt taktvoll, fällt nicht so leicht aus dem Rahmen und das „auf und davon laufen“ funktioniert nicht so einfach wie Zuhause. „Über das Ohr erreichst du die Seele.“

Schule ist ein Ort des sozialen Miteinanders, das wiederum sehr über die Sprache funktioniert. Wird dieses Miteinander bejahend erlebt, so ist die Grundeinstellung zur Schule insgesamt positiv. Ist das Miteinander eher problematisch, so kann dies zu Schulangst oder Frustration bei den Schüler\*innen, aber auch bei den Lehrenden führen.

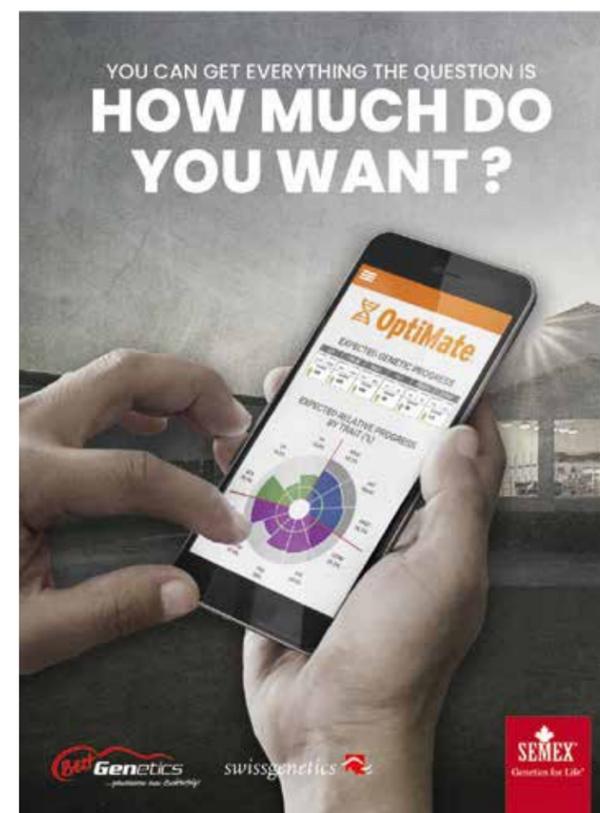
### Lustiges aus der Schule

„Herr Lehrer, was heißt denn das unter meinem Aufsatz?“  
„Da steht, dass du deutlicher schreiben sollst.“

„Dein Brüderchen ist aber klein“, sagt die Nachbarin zu Paul,  
„kein Wunder, ist ja auch mein Halbbruder.“

„Papa, ich habe zwei Fragen an dich, erstens kann ich mehr Taschengeld haben? Und zweitens warum nicht?“

Lehrer: „Heidi, wie ist das nur möglich? Vierzehn Fehler auf einer einzigen Seite?“ Schülerin: „Das liegt daran, weil Sie wie verrückt danach suchen!“





stadt.land.dergrottenhof.

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