

GROTTENHOF



stadt.land.dergrottenhof

Absolventenzeitung • Ausgabe Herbst 2020



Foto: Frankl

Landesrat Ök.-Rat Johann Seitinger hat gemeinsam mit LH-Stellvertreter Anton Lang den „Tierschutzpreis des Land Steiermark“ an landwirtschaftliche Musterbetriebe überreicht. Die LFS Grottenhof hat den Anerkennungspreis erhalten.

EIN SCHNELLER ÜBERBLICK

- Vorwort von Hrn. Dir. DI Erich Kerngast: Grottenhof - Lebensschule
- Einladung zur Generalversammlung beider Absolventenvereine
- Jubilare und Pensionierungen
- Neue Personen am Grottenhof
- Unsere neuen SchülerInnen
- Aktuelles von der Pferdewirtschaft
- Berichte über Aktuelles & Interessantes
- Informationen von St. Martin

WICHTIGER TERMIN

EINLADUNG ZUR GENERALVERSAMMLUNG DER ABSOLVENTENVEREINE GROTTENHOF

Absolventenverein der LFS Grottenhof/Thal,
Hardter Straße 27, 8052 Thal und
Absolventenverein der LFS Grottenhof/Graz,
Krottendorfer Str. 110, 8052 Graz

**AM SONNTAG, 29. NOVEMBER 2020
UM 10:00 UHR**

in Grottenhof-Hardt, Hardter Straße 27, 8052 Thal,
Festsaal

Weitere Informationen auf Seite 5

AKTUELLE INFORMATION



GOLD FÜR GROTTENHOFER BIO-STRIEZEL

Der Grottenhofer Bio-Striezel wurde mit Gold bei der diesjährigen Prämierung für Striezel, Fruchtbrot und Faschingskrapfen seitens der steirischen Landwirtschaftskammer ausgezeichnet. Gemeinsam mit interessierten Schülerinnen und Schülern haben die zuständigen Lehrkräfte die Striezel für diese Prämierung gebacken. Die Freude über diesen Erfolg ist groß.

Urkundenverleihung am Steiermarkhof:
Sitzend von links: Schülerin Katharina Thanei, Dipl.Päd. Rosemarie Brodschneider, Dipl.Päd. Elisabeth Prutsch, Schülerin Sarah Katzbeck
Stehend: Ing. Eva Maria Lipp (Organisatorin der Prämierung), Direktor Erich Kerngast, Schüler Fabian Matthias Mayer, Schüler Luca Mikusch und Landesbäuerin Gusti Maier



Impressum:

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
Absolventenverein Grottenhof, Krottendorferstraße 110, 8052 Graz und
Absolventenverein Grottenhof-Hardt, Hardter Straße 27, 8052 Thal
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: LehrerInnen vom Grottenhof, AbsolventInnen, 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

„Der Weiterbestand der Menschheit wird weniger davon abhängen, ob wir den Weltraum besiedeln können, sondern ob wir genügend Empathie entwickeln können. Das heißt, die Bereitschaft und Fähigkeit hervorbringen, positiv aufeinander zuzugehen, aufeinander einzugehen und einzufühlen“.

Was soll diese Aussage des großen Physikers Stephen Hawking in der Absolventenzeitung einer landwirtschaftlichen Fachschule? Als ob wir als Landwirte keine anderen Sorgen hätten. Als Schule, die junge Mädchen und Burschen ausbildet, sind wir aber sehr wohl davon betroffen. Mit Schulbeginn im September gibt es 137 neue Gesichter am Grottenhof. Im Wesentlichen sind es Jugendliche, aber auch einige reifere Semester möchten Wissen und Können am Grottenhof erwerben.

Unsere jungen SchülerInnen befinden sich in einer sehr intensiven Entwicklungs- und Findungsphase. Sehr viel für ihr weiteres Leben wird davon abhängen, wie wir ihnen begegnen. Eine gewisse Vorprägung bringen sie schon mit. Der Bogen spannt sich von ängstlich, schüchtern, verschreckt, verschlossen bis hin zu sehr offen, neugierig, vordrängend, laut, ungestüm, quirlig, hilfsbereit, bis äußerst aufgeweckt und einfallsreich.

Eines haben alle gemeinsam, sie brauchen Aufmerksamkeit, Zuwendung, Lob, Anerkennung. Sie brauchen Aufmunterung, Erfolg, Einforderung von Leistung, Freiheit und Grenzen zugleich. Sie haben Sehnsucht nach Begegnung und Beziehung, sie brauchen etwas, das sie stark macht, ihre Neugier weckt, sie Aufblühen lässt, etwas wofür sie ihre ganze Energie aufbringen. Das lässt sie zu gefestigten Menschen heranreifen, die Empathie in sich tragen, Kränkungen, Verletzungen, das Gefühl übersehen zu werden, übergangen, zu kurz gekommen zu sein, einigermaßen wegstecken können, denn das Alles wird in ihrem Leben, auch in unserem, immer wieder vorkommen. Eine gefestigte Persönlichkeit wird damit umgehen können und gleichzeitig Halt für andere sein können. Starke Persönlichkeiten haben es nicht nötig zu nörgeln, zu kränken und zu verletzen. Eine tägliche Herausforderung, aber auch schöne Aufgabe für eine Schule. Begleitet von der ständigen Frage, wie muss das Leben am Grottenhof gestaltet sein, dass ich jeden Tag gerne die Schule besuche und in ihr wachsen kann. Dieses Gerne muss am Grottenhof allen ein Anliegen sein. Auch wenn die baulichen Gegebenheiten derzeit sehr bescheiden sind, den Umgang miteinander und die Stimmung machen wir immer noch selber.

Die vergangenen Monate haben uns mehr als deutlich gezeigt, was wir essentiell brauchen, es sind Beziehungen zueinander. Je gefestigter ich selber bin, mich einigermaßen in meiner Mitte befinde, umso mehr kann ich mich anderen öffnen und mit den eigenen und den Schwächen der anderen umgehen. Das ist dann Lebensreife und kein ständiges Nörgeln und Besserwissen. Das ist wahrscheinlich auch ein Mittel gegen die Atomisierung der Gesellschaft. Ich bin nur mehr Werkzeug meiner selbst, bringe mich nicht mehr öffentlich ein, übernehme keine Funktion mehr oder schon gar Verantwortung, weder in einem Verein, in meiner Gemeinde oder einer Interessensvertretung. Gleichzeitig wächst das Gefühl, nicht gehört zu werden und nicht mitwirken zu können. Im Schatten der blickdichten Zäune gedeihen der Verlust an Vertrauen, Unsicherheit, Namenslosigkeit, Distanz statt Nähe und Überschaubarkeit. Eine Welt, die nicht an Qualität gewinnt, sondern soziale Kälte wachsen lässt.

Umso mehr braucht es eine gute Schule mit beherzten LehrerInnen und MitarbeiterInnen, die junge Menschen bestärkt und Mut macht. Wenn der Grottenhof sich auch noch ein neues Kleid in Form eines neuen Schulgebäudes anlegen kann, wird es umso schöner ein Grottenhofer zu sein, als Schüler, Lehrer oder Bediensteter.

DI Erich Kerngast
Direktor



Direktor
DI Erich Kerngast

WIR GRATULIEREN ...

... zur Pensionierung



Christine Tscherne – die Stimme des Grottenhofes

Wer in den letzten Jahren etwas mit dem Grottenhof zu tun hatte, kennt Frau Tscherne. Wenn nicht persönlich, so zumindest ihre Stimme am Telefon, sehr freundlich und bestimmt zugleich.

Noch bevor man zu jemanden anderen am Grottenhof kommt, nimmt man den Weg über die Direktionskanzlei.

Es ist deshalb nicht unwesentlich, wer an dieser Stelle sitzt. Das erste, oft bleibende Bild einer Einrichtung und Institution, dem Grottenhof, wird hier vermittelt. Wir konnten uns glücklich schätzen, eine so erfahrene Person, Christine Tscherne war seit 1993 am Grottenhof, an dieser äußerst wichtigen Stelle sitzen zu haben. Sie kannte die Abläufe an Schule und Be-

trieb. Ihre Umsicht, Klarheit und Vorausschau haben die Abläufe bei uns synchronisiert. Ihr kritisches Hinterfragen war jener Sauerteig, den es als Triebmittel braucht, um etwas in die Gänge zu bringen und weiterzuentwickeln. Als Bindeglied zwischen den Schülern und Eltern mit der Schule, unseren Kunden und unterschiedlichsten Organisationen hat sie wesentlich dazu beigetragen, den Grottenhof zu dem zu machen, was er heute ist, eine sehr erfolgreiche Bildungseinrichtung.

Deine Einsatzbereitschaft, Freude an der Arbeit und Lösungsorientiertheit haben dich ausgezeichnet. Mit 1. August dieses Jahres hast du deine Pension angetreten. Für deine Leistungen am Grottenhof sei dir aufrichtig und herzlich gedankt. Möge deine Kraft jetzt ganz zum Wohle deiner Familie wirken.

Für den Grottenhof
Erich Kerngast

der Grottenhöfe, das waren wohl die Meilensteine. Auch in schwierigen Zeiten und dunklen Stunden ist es Herrn Schweinzger gelungen, den Grottenhof auf Kurs zu halten und immer für eine Handbreite Wasser unter unserem Kiel zu sorgen.

Es war nicht immer leicht und deine gerunzelte Stirn begleitet von Händeringen mit Ausspruch „I hob's ihm eh g'sog“ hat uns signalisiert, dass manchmal doch etwas aus dem Ruder gelaufen ist. Als Verwalter warst du auch der Allrounder am Betrieb und bist überall eingesprungen, wo gerade jemand gebraucht wurde. Einer der Baumeister der Bio-Landwirtschaft ist mit 1. August 2020 in Pension.

An uns ist es, dir herzlichen Dank und würdige Anerkennung zuzusprechen.

Mögen weiterhin günstige Winde deine Segel füllen.

Für den Grottenhof
Erich Kerngast

gen, das Snowboarden auf vielen Wintersportwochen und Tagen, mit der ihn auszeichnenden Ruhe und Ausdauer, beigebracht.

Am Grottenhof hat er sich außerdem über viele Jahre als Geschäftsführer des Absolventenvereines Grottenhof-Hardt eingebracht. Das Kollegium schätzt an ihm besonders seine hilfsbereite, humorvolle, flexible und unkomplizierte Art.

Lieber Walter, nochmals herzliche Glückwünsche zu deinem sechzigsten Geburtstag.

Für die Grottenhofer, Theo Moser

... zur Pensionierung



Johann Schweinzger – Skipper am Grottenhof!

Ist das nicht eine eigenartige Bezeichnung für einen Verwalter am Grottenhof, damit ist nämlich der verantwortliche Boots- bzw. Schiffsführer in der Freizeitschiffahrt gemeint. Segeln in der oberen Adria gehört ja zur Freizeit von Herrn Schweinzger, somit ist Skipper im übertragenden Sinn legitim – Verantwortung für Schiff und Besatzung, für Betrieb und Mitarbeiter, in dem Fall den Grottenhof.

Seit 1991 am Betrieb angestellt und 2004 mit dem Amt des Verwalters betraut, das ergibt eine Wegstrecke über fast drei Jahrzehnte, eine lange und prägende Zeit.

Eine Aufgabe mit besonderer Herausforderung, Umstieg auf biologische Wirtschaftsweise, Auf- und Ausbau der Direktvermarktung, Zusammenlegung

... zum 60er



Walter Steinwider – 60 Jahre jung!

„Rockstars sterben entweder jung, oder sie altern sehr sehr langsam“
Brian Molko

Walter Steinwider ist für mich der lebende Beweis für diese These, obwohl er seine Karriere als Gitarrist der Rockband „Atrox“ schon nach dem ersten Album beendete und sich dafür entschied, sich im landwirtschaftlichen Schulwesen an der LFS Grottenhof-Hardt zu engagieren. Die Schüler kennen den Sport-, Reise- und Musikbegeisterten Tennisspieler als konsequenten, genauen, hartnäckigen und geduligen Lehrer. Neben seiner Unterrichtstätigkeit in den Fächern EDV, Sport und Mathematik, hat er unzähligen SchülerInnen und auch Kolleginnen und Kolle-



EINLADUNG ZUR GENERALVERSAMMLUNG DER ABSOLVENTENVEREINE GROTTENHOF

Absolventenverein der LFS Grottenhof/Thal, Hardter Straße 27, 8052 Thal und
Absolventenverein der LFS Grottenhof/Graz, Krottendorfer Str. 110, 8052 Graz

am Sonntag, 29. November 2020 um 10:00 Uhr

in Grottenhof-Hardt, Hardter Straße 27, 8052 Thal, Festsaal

Tagesordnung:

- Eröffnung und Begrüßung durch die Obmänner Manfred Fauster und Ewald Baumgartner
- Tätigkeits- und Kassabericht, Entlastung des Vorstandes der Absolventenvereine
- Aktuelles von der Schule: Dir. DI Erich Kerngast
- Vereinzusammenführung
- Wahl des neuen Vorstandes
- Anträge und Allfälliges

Anschließend sind alle Teilnehmer an der Generalversammlung zu einem Mittagessen im Gasthof Dorrer herzlich eingeladen.

Obmann *Ewald Baumgartner*

Obmann *Manfred Fauster*

Aufgrund der Corona Situation ist eine schriftliche Anmeldung zur Generalversammlung notwendig.
Bitte um Anmeldung per Mail an steinwider.walter@aon.at oder georg.neumann@stmk.gv.at.

KUNDMACHUNG ZUR VEREINZUSAMMENFÜHRUNG

Geschätzte Mitglieder!

Der Vorstand der beiden Absolventenvereine hat sich bei einer gemeinsamen Vorstandssitzung einstimmig das Ziel gesetzt, die Zusammenführung der beiden Vereine rechtlich und formal korrekt unter Einbeziehung eines Rechtsbeistandes abzuwickeln.

„Auch in Zukunft wird auf die Aspekte „Wahrung der Identität, geschichtliche Transparenz und Tradition“ Bedacht genommen, um weiterhin ein gemeinsames Miteinander zu leben!“

Die Durchführung beinhaltet nachfolgende Punkte:

- Bei einer gemeinsamen Generalversammlung (siehe Einladung) wird der eine Verein durch Beschluss aufgelöst, sowie durch Beschluss des anderen Vereines sämtliche Aktiva und Passiva übernommen.
- Ebenso werden sämtliche Mitglieder automatisch übernommen und ein neuer Vorstand gewählt.
- Im Anschluss wird die Vereinsbehörde vom Rechtsbeistand informiert.
- Auflösung der Mitgliedschaft: Ausdrücklich nur durch eine schriftliche Verzichtserklärung.

Wahlvorschlag für den neuen Vorstand:

- Obmann Ewald Baumgartner
- Obmann Stv. Mathias Zach
- Kassier Friedrich Holzer
- Kassier Stv. Sebastian Eibinger
- Schriftführer Georg Neumann
- Schriftführer Stv. Walter Steinwider

Vorschlag für den erweiterten Vorstand:

LSI iR Hofrat DI Othmar Tauschmann, DI Dr. Johann Robier, Josef Reiter-Haas, Reinhard Kogler, Georg Piller, Johannes Strommer, Ing. Siegfried Klobassa, Ing. Johannes Hackl, Karl Vorraber, Carina Pappenreiter MSc, Verena Aberle.

UNSERE NEUEN AM GROTTENHOF



Lisa-Marie Preitler – das neue Gesicht der Schulkanzlei

Gesicht als Begriff alleine greift zu kurz, das Wort Erscheinung kommt Frau Preitler schon näher. Seit Mai dieses Jahres ist Frau Preitler am Grottenhof und seit 1. August hat sie auch die Kanzlei-führung inne. Aus dem Mürztal kommend, bringt sie die brausende Frische dieses Gewässers, wie sie die Landeshymne besingt, mit. Dass auch zahlreiche Hammerwerke von der Mürz angetrieben wurden, lässt sich an ihr auch erkennen. Geradlinig, direkt, ohne viel Kompromisse, einfach die Dinge in die Hand nehmen und lösen. Ein fleißiger Wirbelwind, der auf der Sonnenseite seines Herkunftstaes sein Wesen eingefangen hat. Ihre Kommunikationsfreude bereichert uns Grottenhofer und den Grottenhof und stößt damit Tore weit auf. Viel Schaffenskraft, Erfolg und Freude an der neuen Dienststelle.

Für den Grottenhof
Erich Kerngast



Johanna Reinisch - die neue Köchin am Grottenhof

Nach Volks- und Hauptschule in Deutschlandsberg besuchte ich die Landw. Fachschule St. Martin- Schloss Burgstall. Von 1993 – 1996 absolvierte ich eine Lehre als Koch-Restaurantfachfrau im Landhaus Hammerl in Grambach. Danach arbeitete ich 1 Jahr als Jungköchin im Lehrbetrieb. Von 1997 bis 2004 war ich als Köchin im 4-Hauben Restaurant Johanna Maier, Hubertushof in Filzmoos tätig. Von 2004 bis 2009 war ich Gewerbeinhaber im Gasthaus „Zur Post“ in St. Nikolai im Sausal. Von 2009 bis 2013 arbeitete ich als Köchin im Weingasthof Sabathi- Fam. –Dillinger in Leutschach. Von 2013 bis 2016 war ich als Küchenchefin im Landhaus Oswald- Fam. Edler in Unterbergla als Küchenchefin beschäftigt. Seit 2017 bin ich im Cateringbereich selbstständig. Nach Aushilfstätigkeiten in der LFS Stainz wechselte ich im Schuljahr 2019/20 als Köchin in die Fachschule St. Martin. Seit September 2020 bin ich am Grottenhof als Köchin tätig und freue mich auf eine gute Zusammenarbeit!



Karl Prangl - der neue Verwalter am Grottenhof

Mein Name ist Karl Prangl und ich bin seit September 2020 als Verwalter am Grottenhof tätig. Ich bin 41 Jahre alt, komme aus der Südsteiermark und führe mit meiner Frau im Nebenerwerb einen Ackerbaubetrieb. Wir haben 2 kleine Töchter. Ich freue mich sehr auf diese große Herausforderung, habe ich doch selbst die Land- und forstwirtschaftliche Schule Alt-Grottenhof besucht und hier 2001 den Meisterkurs der Landwirtschaft abgeschlossen. Neben meiner Tätigkeit am eigenen Hof habe ich eine Lehre als Druckstufentechniker absolviert, zusätzlich berufsbegleitend die Reifeprüfung abgeschlossen und war seitdem als technischer Kundenbetreuer tätig. Ich bin dankbar für diese Chance, mich nun wieder voll und ganz auf die Landwirtschaft konzentrieren zu können und habe wunderbare Kollegen an meiner Seite. In meiner Freizeit genieße ich die Zeit mit meiner Familie und engagiere mich für die freiwillige Feuerwehr und Musikkapelle.



Johann Titz - der neue Landtechnik Lehrer am Grottenhof



Bernhard Obenaus - die neue Team-Verstärkung

Seit mittlerweile acht Jahren bin ich in der Pferdebranche tätig. Meine bisherigen Stationen führten mich über die pferdewirtschaftliche Grundausbildung am Grottenhof weiter in die Niederlande, wo ich einen großen Einblick in einen internationalen Ausbildungsstall machen durfte, bis hin zur Mitarbeit am elterlichen Betrieb. Durch diese spannenden Jahre und die vielen Erfahrungen, die ich machen durfte, freut es mich nun, das Team am Grottenhof im Bereich Gespannfahren (Theorie und Praxis), Haltung und Zucht (Praxis) unterstützen zu dürfen.

STERTZ AM GROTTENHOF

Steirisches
Ernährungs- und
Technologiezentrum

Im Juli 2020 hat das Steirische Ernährungs- und Technologiezentrum (STERTZ) sein neues Quartier am Grottenhof, in der Krottendorferstraße 112 bezogen.

STERTZ, das 2017 im Auftrag der steirischen Landesregierung gegründet wurde, hat die Aufgabe verschiedene Ernährungsinitiativen aus Sicht der Landwirtschaft, Wissenschaft und Gesundheit zu beleuchten. Ernährungswissenschaft, Ernährungswirtschaft, Lebensmitteltechnologie werden unter einem Dach vereint.

Daraus entstehen Projekte wie die Entwicklung eines steirischen Paradeiser-Ketchups: Gemeinsam mit der FH JOANNEUM wurde eine Rezeptur für ein steirisches Ketchup entwickelt und anschließend von den Jungen Wilden Gemüsebauern produziert. Weitere spannende Produktentwicklungen werden von STERTZ begleitet, Informationsmaterialien zu verschiedenen Projekten werden entwickelt und Projektkooperationen gefördert.

Bei STERTZ-Veranstaltungen diskutieren ExpertInnen zum vielseitigen Themengebiet der Ernährung. Ernährungsbildung, die Lebensmittelindustrie oder Gemeinschaftsverpflegung sind genauso ein Thema wie auch landwirtschaftliche Innovationen. Bei „Kaffee mit STERTZ“ werden Initiativen und Experten aus dem Ernährungsbereich zusammengebracht. Neu im STERTZ Umfeld ist, dass nun auch die Landesvernetzungsstelle des Netzwerks Kulinarik in den neuen Räumlichkeiten zu finden ist. Wenn Sie über die Tätigkeiten von STERTZ auf dem Laufenden bleiben möchten, haben Sie die Möglichkeit, den Newsletter zu abonnieren.

50-JAHR-TREFFEN



50-jähriges Jubiläumstreffen – Jahrgang 1968 - 70 am 19. Sep. 2020 Schade, dass bei unserem Treffen wegen Corona nur wenige Kollegen teilgenommen haben. Trotzdem war es für uns eine nette Begegnung, auch Herr Fachlehrer DI Franz Klein ist gekommen. Bei der Führung von Direktor DI Erich Kerngast durch die Schule und den Betrieb wurde über schulische und wirtschaftliche Veränderungen gesprochen. Beim gemeinsamen Mittagessen im GH-Dorrer im Gastgarten, wurden so manche Erinnerungen geweckt. Mit dem Wunsch auf ein baldiges Wiedersehen grüßt euch herzlich Euer Fritz Stocker.



Senden Sie dazu einfach eine E-Mail an office@stertz.at mit dem Text „Ich möchte bitte in den Newsletter aufgenommen werden“. Selbstverständlich sind wir unter dieser E-Mailadresse auch für weitere Anliegen oder Projektideen erreichbar. Weitere Informationen rund um STERTZ finden Sie auf www.stertz.at

25-JAHR-TREFFEN



Diesmal war doch vieles anders am 20. Juni! Die Zusammenkunft nicht - wie gewohnt - in Grottenhof-Hardt, sondern beim ehemaligen „Konkurrenten“ Alt-Grottenhof. Natürlich darf man sich notwendigen Reformen nicht verschließen, ungewohnt war es trotzdem! In Doppelfunktion begrüßte uns unser ehemaliger Klassenvorstand und jetziger Direktor DI Erich Kerngast. (Ein interessantes Detail: Als er damals unser KV war, war er jünger als wir jetzt!) Natürlich haben wir den Grottenhof eingehend begutachtet und sind zur übereinstimmenden Meinung gelangt, dass hier sehr gute Arbeit geleistet wird. Es wird auch viel investiert und man begegnet der Zukunft frohen Mutes, was in der Landwirtschaft derzeit nicht selbstverständlich ist. Vor allem die vielen Initiativen für eine gute Vermarktung der Produkte und das Aufzeigen der vielfältigen Möglichkeiten sind hervorzuheben. Im Vorfeld hatten wir das Klassentreffen auch über eine eigene WhatsApp Gruppe beworben. Dies sorgte für eine rege Teilnahme. Der gewohnte Abschluss im Gasthof Dorrer war wie immer ausgelassen und wir freuen uns schon auf das nächste Mal. Alois Kiegerl

KURSE DES LFI-STEIERMARK AM GROTTENHOF IN GRAZ

Fleischverarbeitung:

Zerlegung und Verarbeitung von Lämmern

Im Rahmen dieses Seminars erlernen Sie von einem Profi die Grob- und Feinzerlegung eines Lammes. Sie erhalten grundsätzliche Informationen und Tipps zu verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten, um Ihre Produktvielfalt zu erweitern. Gerne wird auf Ihre Wünsche eingegangen, die Sie bei der Anmeldung bekannt geben können.

Mitzubringen: Weißer Arbeitsmantel oder Schürze, saubere Stiefel

Referenten: Patrick Roßmann

Kosten: € 85,00 gefördert / € 170,00 ungefordert

Termine:

- Fr., 29. Jän. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr
- Fr., 05. Mrz. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr

Rind, Schaf, Ziege

Funktionelle Klauenpflege für Rinder Grundlagenseminar

In diesem Seminar wird die Gesunderhaltung der Rinderklauen mittels fachkundiger Klauenpflege in Theorie und Praxis vorgestellt.

Inhalte: Anatomie der Klaue, Körperhaltung und Lahmheiten, Arbeitssicherheit, die fünf Schritte der funktionellen Klauenpflege, Klauenerkrankungen, Entlastungshilfen und Protokollierung. Erfahren Sie an diesen zwei Tagen, wie Sie die Klauengesundheit in Ihrem Stall bestmöglich erhalten!

Mitzubringen: Arbeitskleidung, Stiefel, Schutzhandschuhe, Arbeitswerkzeug (soweit vorhanden)

Anrechenbarkeit: 3 Stunden TGD Weiterbildung

Referent: Robert Pesenhofer

Kosten: € 137,00 gefördert / € 274,00 ungefordert

Termin:

- Mo., 09. Nov. und Di., 10. Nov. 2020, 09:00 bis 17:00 Uhr

Grundlagen der Schaf- und Ziegenfütterung inklusive Futterbewertung

Im Seminar werden wichtige Inhalte rund um die bedarfsgerechte Fütterung für eine erfolgreiche Schaf- und Ziegenhaltung vermittelt: Grundlagen der Wiederkäuerverdauung, Grundsätze der Grundfuttergewinnung (Heu, Silage), Fütterungsgrundsätze nach Produktionsrichtungen (Milch, Fleisch, extensive Haltung), optimale Ergänzungsfütterung mit Kraft- und Mineralfutter, fütterungsbedingte Mangelkrankungen und Rationsbeispiele. Im praktischen Teil werden mitgebrachte Futterproben (Heu, Silage) gemeinsam grobsinnlich beurteilt.

Anrechenbarkeit: 2 Stunden TGD Weiterbildung

Referent: DI Karl Wurm

Kosten: € 44,00 gefördert / € 88,00 ungefordert

Termin:

- Do., 21. Jän. 2021, 13:30 bis 17:30 Uhr

Homöopathie bei Rind, Schaf und Ziege. Grundkurs

Im Seminar werden die Grundlagen der Homöopathie für große und kleine Wiederkäuer anhand folgender Inhalte vermittelt: Einführung, Geschichte und Grundlagen, rechtliche Rahmenbedingungen, Säulen der Homöopathie (Ähnlichkeitsregel, Potenzierung, Arzneimittelprüfung), Tierbeobachtung – Symptome wahrnehmen und sammeln, wie wähle ich ein homöopathisches Arzneimittel für mein Tier aus, Konstitutionsbehandlung, Stallapotheke, wann muss ein Tierarzt beigezogen werden, praktische Beispiele und Fragenbeantwortung.

Anrechenbarkeit: 3 Stunden TGD Weiterbildung

Referentin: Dr.ⁱⁿ Elisabeth Stöger

Kosten: € 76,00 gefördert / € 152,00 ungefordert

Termin:

- Di., 17. Nov. 2020, 09:00 bis 17:00 Uhr

Milchverarbeitung:

Grundlagen der Herstellung von Käse- und Sauer Milchprodukten

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

Mitzubringen: Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

Referent: DI Matthias Pölzl

Kosten: € 82,00 gefördert / € 164,00 ungefordert

Termine:

- Mi., 20. Jän. 2021, 09:00 bis 16:00 Uhr
- Mi., 10. Mrz. 2021, 09:00 bis 16:00 Uhr

Mozzarella und Ricotta

Mozzarella, der beliebte Frischkäse aus Italien, wird heutzutage vorwiegend aus Kuhmilch hergestellt. Eine besondere Herausforderung sind jedoch die kurze Haltbarkeit und die Verpackung. Der Name Ricotta kommt vom lateinischen „recocta“, das bedeutet „nochmals gekocht“. Er wird aus Schaf- und/oder Kuhmilch gewonnen. Am Ende des Semintages haben Sie gelernt, wie Sie Mozzarella und Ricotta im Handwerksbetrieb herstellen können.

Mitzubringen: Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

Referent: DI Matthias Pölzl

Kosten: € 82,00 gefördert / € 164,00 ungefordert

Termin: • Mi., 24. Mrz. 2021, 09:00 bis 16:00 Uhr

Speiseeis und Joghurtdesserts

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

Mitzubringen: Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

Referentin: Sonja Leitner

Kosten: € 82,00 gefördert / € 164,00 ungefordert

Termin: • Mi., 19. Mai 2021, 09:00 bis 16:00 Uhr

Pferdehaltung:

Weidemanagement und Pferdefütterung

Im Seminar werden neben den Grundlagen der Pferdefütterung in Bezug auf die Weidesaison die wichtigsten Fragen rund um das Thema Weidemanagement und Weidpflege anhand folgender Inhalte erörtert: Weideformen, Kennzeichen einer guten Weide, Weidpflege, Weidesanierung, Nachsaat, Pflanzenbestandsbeurteilung (Zeigerpflanzen), Lösungen bei Problemweiden. Praktisch abgerundet wird das Seminar durch eine Weidebegehung.

Referenten: Ing. Walter Werni, DI Wolfgang Angeringer

Kosten: € 76,00 gefördert / € 152,00 ungefordert

Termin: • Do., 15. Apr. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr

Gesundheitsvorsorge Pferd – Gezielte Bewegung als Prävention Workshop Equino FIT®

In diesem Kurs bekommen Sie Einblicke in verschiedene Bewegungsmuster unserer Pferde und wie und warum sie entstehen können. Sie lernen, „die Bewegung“ unter anderen Gesichtspunkten zu betrachten, und erhalten Tipps, wie man sie beeinflussen kann.

Inhalte: Wie entstehen verbrauchende Bewegungsmuster? Wie erkenne ich sie? Wieso gibt es so oft Verschleißerscheinungen am linken Vorderbein oder Spat? Was kann ich selbst durch gezieltes Training tun? Pferde sind von Natur aus schief – gibt es dadurch eine Auswirkung auf Pferd und ReiterIn?

Referentin: Gundula Lorenz

Kosten: € 76,00 gefördert / € 152,00 ungefordert

Termin: • Fr., 09. Apr. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr

Pferdebeurteilung - Das geschulte Auge für Pferde

Anatomie sowie Ausdruck und Verhalten verraten viel über Eignung, Veranlagung, Konstitution und Charakter des Pferdes. Im Seminar werden die Grundlagen der Pferdebeurteilung erklärt und in der Praxis mit Pferden geübt. Folgende Inhalte stehen dazu am Programm: anatomische Grundlagen, Zusammenhänge zwischen Gesundheit, Leistung und Körperbau, Exterieur-Ausprägungen und deren Auswirkungen auf das Pferd, praktische Beurteilung des Körperbaues, der Grundgangarten und der Gangkorrektheit.

Referent: Ing. Walter Werni

Kosten: € 76,00 gefördert / € 152,00 ungefordert

Termin und Ort:

Fr., 17. Apr. 2020, 09:00 bis 17:00 Uhr,

LFS Grottenhof (Betriebsteil Hardt), Thal bei Graz

Veranstalter: LFI Steiermark in Kooperation mit dem Landespferdezuchtverband Stmk.

Mit allen Sinnen wahrnehmen!

Aktuelles aus der Welt der Sensorik und Foodpairing. Weiterbildungstag für BrotsensorikerInnen inkl. Praxiseinheit

Es schmeckt oder auch nicht – mit geschulten Sinnen ist eine bewusste Wahrnehmung von Lebensmitteln möglich. Die Grundlagen des Schmeckens und Riechens sind ebenso Inhalt dieses Workshops, wie das innovative Konzept des Food Pairings. Durch die gezielte Kombination von Lebensmitteln können regelrechte Geschmacksexplosionen entstehen. Wir werden Brot einmal anders verkosten und mit unterschiedlichen Zutaten kombinieren. Die Praxiseinheit am Nachmittag widmet sich der Langzeitführung von Sauerteigbrot.

Mitzubringen: Schürze für Praxiseinheit

Referentinnen: Ing.ⁱⁿ Eva Maria Lipp,

Mag.^a Dr.in Marlies Hörmann-Wallner

Kosten: € 87,00 gefördert / € 174,00 ungefordert

Termin:

- Mo., 01. Mrz. 2021, 09:00 bis 17:00 Uhr

MIT DEM LFI IMMER AUF KURS

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

Das LFI steht für persönliche Erwachsenenbildung im landwirtschaftlich fachlichen, aber auch allgemeinen Bildungsbereich. Primär sprechen unsere Lehrgänge und Kurse Bäuerinnen und Bauern an. Dazu werden Veranstaltungen in den Bereichen Landwirtschaft, Umwelt, Technik, Dienstleistungen und Einkommenskombination angeboten. Aber auch bewusst lebende, interessierte Menschen und KooperationspartnerInnen zählen verstärkt zu unseren KundInnen.

Vor allem im allgemeinen Erwachsenenbildungsbereich – Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit & Ernährung, Natur & Garten und Naturvermittlung – bieten wir ein attraktives Angebot.







WIR HEISSEN 137 NEUE SCHÜLERINNEN AM GROTTENHOF HERZLICH WILLKOMMEN!

IA. Klassenvorstand:

Dipl. Päd. Ing. Elisabeth Prutsch

Baier	Lukas	Moritz	Viktor
Bezovnik	Lorenz	Paizoni	Philipp
Brunner	Tobias	Pichler	Nicoletta
Buchfeller	Lukas	Pretterhofer	Leopold
Formann	Sophie Florentin	Popovic	Luka
Ganotz	Antonia	Reiterer	Leonie
Greiner	Samuel	Rosenzopf	Christoph
Hochegger	Christoph	Schaffer	Andreas
Holzbauer	Christian	Schögler	Daniela
Ithaler	Dominik	Schmölzer	Michael
Kern	Julian	Seidler	Florian
Kristl	Nico	Sperl	Gloria
Kulmer	David	Steingruber	Natalie
Kurzmann	Jakob	Stiermaier	Pascal
Lingenhöle	Julia	Sudy	Sebastian
Mayer	Fabian Matthias	Temmel	Simon
Mikusch	Luca	Waltl	Jan-Michael



IB. Klassenvorstand Dipl. Päd. Robert Mild

Aldrian	Sebastian	Koller	Lukas
Eberhart	Simon	Köberl	Kilian
Eder	Anja	Mayer	Nikola
Eisl	Daniel	Meyer	Matthias
Galler	„Martin Georg Helmut“	Mimlich	Patrick
		Raab	David
Gödl	Florian	Reinisch	Elias
Geier	Sebastian	Reinbacher	Stefan
Graßmugg	Magdalena	Ridißer	Florian
Grabner	Johannes Josef	Schiefer	Tobias
Gruber	Jan	Schlack	Anton
Gruber	Kilian	Schmeer	Christopher
Hechenberger	Vanessa	Schneider	Irene
Hernath	Matthias-Günther	Schrempf	Robin
		Schrotter	Markus
Jocham	Paul	Thanei	Katharina
Karner	Lena	Wagner	Wilhelm-Josef
Katzbeck	Sarah	Zwinz	Marie

Pferdewirtschaft Klassenvorstand: Robert Mandl

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



ORG 1 Klassenvorstand Prof. Mag. Ute Berger

Achatz	Elsbeth	Perhab	Emily
	Viktoria	Peßl	Viktoria
Egger	Livia Anna	Pössler	Lena Christina
Gallaun	Jana	Rainer	Anika
Gurker	Lena-Marie	Riemer	Chiara
Hitipeuw	Lilly Anne	Roider	Mariella Alina
Kager	Lea Rosa	Schneider	Alexandra
	Pauline	Schrei	Elina Franziska
Keimel	Nina Christin	Steinacher	Leonie
Kern	Angela	Varetza	Valentina Marie
Köberl	Sandra		Monika
Kopar	Breda	Waschnig-Theuermann	Elina
Krebs	Theresa	Ziesler	Laura
Matzer	Raphaella	Ziesler	Sarah
Messner	Marie-Louise Soraia		

Öko-Lehrgang Klassenvorstand Dipl. Päd. Ing. Andreas Reisenhofer

Amerstorfer	Tanja Dr.	Pichler	Zacharias
Bärenthaler	Tina	Pointner	Andreas
Bidner	Verena	Pokorn	Antonia
Daum	Marlies	Raggam	Thomas
Deimbacher	Silvia	Saxton	Anthony
Doppelhofer	Anna Theresa	Schäfer	Marc
Ebersbach	Mark Dr.		Christian
Ebersbach	Irene Mag.	Schwarz	Julia
Gesierich	Magdalena	Steinwider	Mario
Hackl	Harald	Tiefengraber	Bernhard
Huber	Oliver	Tötsch	Dr. Martin
Hutter	Kerstin	Trotscha	Eva
Kalcher-Prein	Helena-Barbara	Vich	Corinna
Klamlinger	Jennifer	Koch	Johann
Krenn	DI Johann	Sorin	Patrick
Pascher	Hannah		



43 ABSOLVENTINNEN FIT FÜR DEN BERUFSWEG

BLA Klassenvorstand:
Dipl. Päd. Werner Loidl

- | | |
|---------------|--------------|
| Ambros | Julia |
| Andrä | Julian |
| Gogg | Dorian |
| Hafner | Jannik |
| Haider | Hannah |
| Harzl | Astrid |
| Huber | Johannes |
| Karner | Jakob |
| Kiefer | Sarah |
| Koller | Fabian |
| Krasser | Marcel |
| Lenz | Gernot |
| List | Sebastian |
| Lorber | Clemens |
| Macher | Simon |
| Marchel | Markus |
| Schnabl | Gregor |
| Schönauer | Claudia |
| Schützenhofer | Thomas Josef |
| Sturm | Florian |
| Suppan | Dominik |



BLB Klassenvorstand:
Ing. Herbert Schlemmer, BEd

- | | |
|-------------|---------------|
| Augustin | Irina |
| Fallmann | Georg |
| Fischerauer | Daniel |
| Freidl | Felix |
| Frohmann | Benjamin |
| Fuchs | Nikolas |
| Goritschnig | Lukas |
| Goritschnig | Markus |
| Grangl | Christof |
| Grieser | Lisa |
| Kollegger | Florian |
| Leitner | Daniel |
| Mikitsch | Marko |
| Posch | Matthias |
| Priehl | Jennifer |
| Schöberl | Josef Andreas |
| Schögler | Michael |
| Schreiner | Oliver |
| Tentschert | Paul |
| Vehovec | Oskar |
| Wiedner | Stefan |
| Wild | Florian |



3 NEUE GROTTENHOFER MEISTER

Bericht von Hrn. Franz Heuberger, LK Steiermark

Folgende Grottenhofer Absolventen schlossen 2020 die Meistersausbildung (Landwirtschaft) ab:

- Johannes Lackner aus 8073 Feldkirchen
- Martin Scherr aus 8072 Fernitz-Mellach
- Florian Zirngast aus 8410 Wildon

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

Wir gratulieren unserer Maturantin und unserem Maturanten in Raumberg!

Freigassner Edith (Foto links) aus Weißkirchen und Steurer Florian (Foto rechts) aus Maria Lankowitz



RAUCH wer sonst? **Technik für Direktvermarkter** ONLINE SHOP

A 8041 Graz Liebenauer Hauptstrasse 138
Telefon 0316 81 68 210
email info@rauch.co.at

www.rauch.co.at

Professionelle Waagen A-Z Eich+Reparaturservice Lebensmittelmashinen Wasser Zerstäubung

SCHNELLER ALS GEDACHT ...

... sehen wir das Jahresende auf uns zuschreiten. Wie alle Jahre wieder, stehen nicht nur das Weihnachtsfest vor der Tür, sondern auch für viele Vereine, Feuerwehren und Organisationen der obligatorische Jahresbericht vor der Umsetzung. Auch so mancher Hofladen oder Selbstvermarkter möchte sich für das kommende Jahr mit neuen Etiketten, einem Folder und vielem mehr seinem Kundenkreis vorstellen. Nehmen Sie sich jetzt die Zeit, wir helfen Ihr Projekt in die Tat umzusetzen.

Kontaktieren Sie uns einfach unter Universal Druckerei, Gösser Str. 11, 8700 Leoben
Telefon: 03842 447760, e-mail: mail@unidruck.at

UNIVERSAL GmbH

DRUCKEREI

www.universaldruckerei.at

DAS GROTTENHOF-HARDT BUCH



Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen:
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 im letzten Schuljahr 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.



KS ENGINEERS

AUTOMOTIVE TESTING

Prüftechnik für Komponenten und Gesamtsysteme

BAIERNSTRASSE 122A · 8052 GRAZ · T +43 316 5995 0
www.ksengineers.at



EINE NEUE NORMALITÄT

Beitrag von Fr. Dir.
Ing. Reingard Neubauer

Am 14. September 2020 haben sich die Schultore von St. Martin für 140 junge Menschen geöffnet. Voll Freude, Zuversicht und Gelassenheit sind wir gemeinsam in ein neues Schuljahr gestartet, wohl wissend, dass die Sicherheit von früher, dass Präsenzunterricht immer stattfinden wird, nicht mehr gegeben ist.

Aus den Erfahrungen des Sommersemesters 2019/20 nehmen wir mit, dass Schule in Zukunft nicht mehr so aussehen wird können, wie wir dies bisher kannten. Digitalisierung, neue Lernprozesse und das Ermöglichen eigener Lernwege für die SchülerInnen wird das Schulgeschehen prägen und darauf haben wir uns bestmöglich vorbereitet.

Vor Schulbeginn wurde intensiv an der Umsetzung der vorliegenden Hygienebestimmungen gearbeitet, die Stundenpläne mit unterschiedlichen Beginnzeiten, Pausen- und Essenzeiten für die einzelnen Jahrgänge erstellt. Mit Schulbeginn erfolgte die Vernetzung aller Schulpartner auf einer gemeinsamen Plattform, die Videokonferenzen, Gruppenbesprechungen, Übermittlung von Lerninhalten und Kommunikation mit allen SchülerInnen gewährleistet, falls es zu Einschränkungen im Präsenzunterricht kommen sollte.

Als Schule im Bezirk Graz-Stadt sind wir am 14. September mit den Bestimmungen der Corona-Ampel „Gelb“ – Normalbetrieb mit verstärkten Hygienebestimmungen, in das Schuljahr gestartet und daran hat sich in den letzten Wochen nichts geändert.

Das heißt:

- Mund-Nasen-Schutz für alle außerhalb der Klasse
- Sport vorwiegend im Freien
- Singen im Freien, in der Klasse mit MNS
- Wenn Schließung von Klassen/Umstellung auf Distance-Learning
- Beschränkungen lt. WK für die Verköstigung

Die Bestimmungen wurden mit allen Klassen intensiv besprochen und die Bereitschaft zur Umsetzung ist deutlich spürbar, denn unser Ziel lautet:

„Wir wollen uns jeden Tag in der Klasse sehen!“

Das Schul- und Internatsgeschehen ist zurzeit auf die Kernbereiche vor Ort ausgerichtet – außerschulische Aktivitäten wie z.B. unser Gesundheitsprojekt mit der BVA und der SVB müssen eingeschränkt werden, um Gesundheitsgefährdungen auszuschließen.

In der Praxis können wir unter Einhaltung der Hygienebestimmungen den Lehrplan gut erfüllen – die SchülerInnen erfreuen sich an den von ihnen hergestellten Erzeugnissen.

Im 2. Jahrgang wurde die „Junior-Company“ mit vielen neuen Ideen gegründet und die Realisierung der ersten Vermarktungsschienen ist im Lauf.

Der 1. Jg. konnte in Lebring bei einem Zivilschutzseminar viele Erkenntnisse sammeln, die nicht nur das Löschen von Bränden, sondern auch „Corona und seine Maßnahmen“ zum Inhalt hatte.



„Nach Corona“ ist „Mit Corona“ – wir alle realisieren, dass wir mit diesem Thema in der nächsten Zeit leben werden müssen – mit Einschränkungen, aber mit der Hoffnung, dass wir dies gemeinsam schaffen werden.

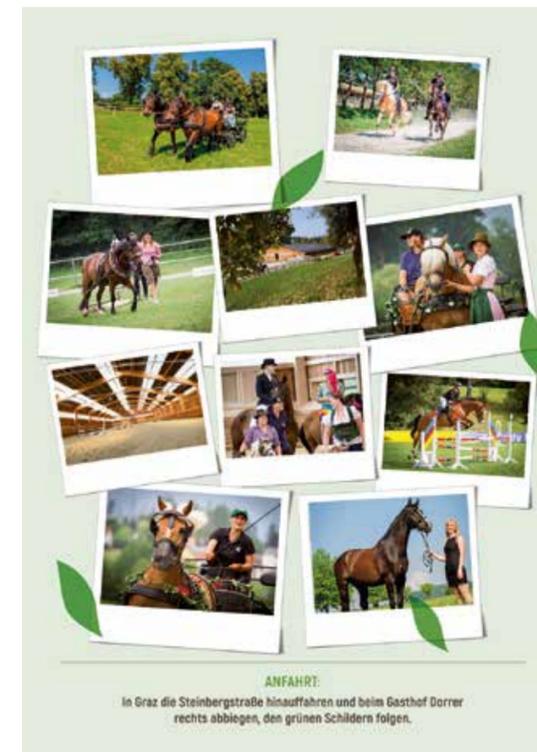
„Jeder Tag hat zwei Griffe. Wir können ihn am Griff der Ängstlichkeit oder am Griff der Zuversicht halten!“

Reingard Neubauer

BESUCH DER WIENER HOFREITSCHULE

Die neuen Pferdewirtschaftsschülerinnen und ein Pferdewirtschaftsschüler haben sich merklich schnell und gut am Grottenhof eingelebt, und bereits in der zweiten Schulwoche einen kulturellen Ausflug in die Wiener Hofreitschule unternommen. Früh morgens sammelte sich die Klasse vor dem Schulgebäude, um aufgeteilt auf die beiden Schulbusse die Fahrt nach Wien anzutreten. Neben dem Interesse an der weltweit berühmten Pferderasse und den historischen Gegebenheiten, galt der Besuch vor allem der höfischen Stallmeisterin Susanne Kulier. Pferdewirtschaftsfacharbeiterin Susanne Kulier darf als erste weibliche Person in der Geschichte dieses Amt bekleiden und hat vor geraumer Zeit ihre Berufung zur Pferdewirtin am Pferdewirtschaftszentrum Grottenhof gefunden. Herzlich wurde die Klasse von ihr empfangen und anschließend durch die Räumlichkeiten der Hofreitschule geführt. Es gab vieles zu bestaunen, angefangen von der Sattelkammer mit den nostalgischen Ausrüstungsgegenständen, bis hin zur prunkvollen Reithalle mit den zahlreichen Kristalllustern. Natürlich durfte auch der hautnahe Kontakt zu den weißen Hengsten nicht fehlen. Somit ein gelungener Start in ein neues Schuljahr für die Pferdewirtschaftsklasse 2020/21.

Bericht von Fr. Mag. Ute Berger



TAG DER OFFENEN (STALL)TÜR

im
Pferdewirtschaftszentrum

GROTTENHOF

Dienstag, 01. Dezember 2020
von 13:30 bis 16:00 Uhr



Betriebsstell Hardt:
Hardtnerstraße 27, 8052 Thal bei Graz
weitere Informationen unter
www.fz-grottenhof.steiermark.at

GROTTENHOF
Das Land Steiermark
LEBENSARBEIT

GROTTENHOF

**DEINE ZUKUNFTS-
WERKSTATT**



Informationstage:
[Beginn jeweils 14.00 Uhr]
Dienstag, 01.12.2020*
Dienstag, 22.12.2020
Bitte um Anmeldung!

** und
Tag der offenen Tür
„Pferdewirtschaft“
Haroder Strasse 27,
8052 Graz*

**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)
- Quereinsteigsvariante Land- und Forstwirtschaft (1-jährig)
- Berufsreifeprüfung/Matura (1-jährig)

**KONTAKT
DATEN**

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

AUS DER SCHULE GEPLAUDERT

Schule ist ein Ort der Bildung und Weiterbildung.

Sie ist ein Unternehmen, das bestimmte Fertigkeiten und Fähigkeiten vermittelt. Schule bedeutet lernen und lehren, Aufbauen eines Fundamentes für die Zukunft.

Die verschiedenen Leistungsanteile der SchülerInnen stehen in einem engen Beziehungsgefüge zwischen den Erziehungsverantwortlichen und den Lehrenden. Ausdruck dieses Zusammenspiels ist die Art und Weise wie sich die SchülerInnen in ihrem Schul- Alltag präsentieren.

Was zeichnet den Grottenhof aus? Die LFS-Grottenhof ist ein Ort, an dem SchülerInnen „Fehler passieren dürfen“.

Dabei stellt sich jedoch die Frage ob es sich überhaupt um Fehler handelt – oder sind es Geschehnisse, die dazu beitragen, an sich selbst durch andere zu wachsen?

Es braucht Raum und Zeit, um zu erkennen, welche persönlichen Eigenschaften ein „weniger“ (z.B. der Gebrauch von taktlosen Worten,

Österreichische Post AG Zulassungsnummer MZ 02Z033497 M
Absolventenverein Grottenhof, Krottendorferstraße 110, 8052 Graz

Beitrag von Dipl. Päd. Robert Mild

Schwätzen, ...) oder aber ein „mehr“ (z.B. Pünktlichkeit, Grüßen oder Selbstdisziplin) benötigen. Der nächste Schritt ist dann, das Erkannte in den Alltag einzubauen.

Die Individualität jedes einzelnen Lehrers sowie aller anderen Mitwirkenden an der Schule, die Art und Weise, wie der Unterricht gestaltet wird, macht die SchülerInnen vielseitig, kreativ, selbstbewusst und eigenverantwortlich. Wenn sie bereit sind das anzunehmen, steht ihnen eine liebevolle Zukunft bevor, in der es ihnen möglich sein sollte, Problemen und Kritiken positiv gegenüber zu treten und harmonisch und friedvoll zu leben.

Etwas zum Schmunzeln

Ein Bauer kauft sich ein neues Auto bei seinem ihm schon seit Jahren vertrauten Fahrzeughändler. Er ärgert sich über die Aufpreise der Sonderausstattung. Kurze Zeit später kauft sich der Chef von diesem Autohaus eine Kuh von diesem Bauern für seinen Freizeitbauernhof. Der Bauer schreibt folgende Rechnung.

1 Kuh (Standardausführung)	Grundpreis	2400 €
Rindslederbezug		120 €
2 Stoßstangen verhornt a 17,50€		35 €
Zweifärbig (schwarz/weiß)	Aufpreis	150 €
Fliegenwendel, halbautomatisch		30 €
Allwetterhufe		100 €
Milchbehälter für Sommer und Winterbetrieb		60 €
4 Zapfhähne a 12,50€		50 €
Düngenvorrichtung BIO		70 €
Zweikreisbremssystem (Vorder-und Hinterläufe)		400 €
Verschleißbare Halogenaugen		150 €
Mehrstimmige Signaleinrichtung		125 €
Vielstoff- Futtermittelverwerter		1150 €
Totalkuh in gewünschter Ausführung		4840 €