



2016/2017 - Mai 2017

MITTEILUNGEN DES ABSOLVENTENVEREINES FEISTRITZ-ST. MARTIN

Die Feistritzerinnen



Fotolia

Schlossfestl 2017

Herzliche Einladung zur Mitgliederversammlung und zum Absolvententreffen am 23.06.17

- 15:00 Uhr Mitgliederversammlung im Rittersaal
- 16:00 - 22:00 Uhr „Z´sammsitz´n im Schloss“
- Regionale Schmankerl und Getränke
- Bio-Eis vom Grottenhof
- Kinderprogramm im Schlossgarten
- Theater „Der kleine Prinz“
- Glückshafen
- Schulführungen

Wir bitten um Voranmeldung der Jahrgangstreffen unter
T: 03536/8238 oder E: fsfeistritz@stmk.gv.at



Absolvententreffen

Freitag

23.06.2017

15-22 Uhr

Fachschule Schloss Feistritz



Geschätzte Absolventinnen!

Mit dieser Zeitung ergeht an Sie die Einladung zum Absolvententreffen – wir haben uns für diese Gelegenheit viele Gedanken gemacht, um Ihnen einen schönen Tag an Ihrer Schule zu gestalten. Bitte informieren und **begeistern Sie auch Ihre Jahrgangskolleginnen um sich wieder einmal an Ort und Stelle zu treffen.**

Dieses Schuljahr geht ja seinem Ende entgegen und ich darf Ihnen von den vergangenen Aktivitäten berichten. Von Weihnachten bis Ende März waren die **SchülerInnen der 3. Klasse auf Praxis.** Nach deren Abschluss sind sie persönlich gereift und fachlich bestens weiterentwickelt nach Feistritz zurückgekehrt um sich mit aller Kraft auf die Abschlussprüfung am 14. Juni vorzubereiten. Diese Prüfung findet vor einer Kommission statt und spannt sich über den Lehrstoff der vergangenen drei Jahre. Die **2. Klasse** hatte in diesem Jahr ein besonders interessantes Projekt: „**Schüler machen Kleine Zeitung**“. Zuerst waren die Redakteure der Zeitung bei uns im Haus um das Thema zu fixieren, dann wurden die Aufgaben verteilt und die Verantwortlichen

festgemacht. Nach vielen Stunden im Unterricht und in der Freizeit war es endlich so weit, dass die Mädchen nach Graz fahren konnten um die Zeitung im Styria Media Tower fertigzustellen – das Produkt kann sich sehen lassen und ist online auf unserer Homepage zu lesen.

Unsere Qualitäten als Gastgeberinnen konnten wir heuer bereits mehrmals unter Beweis stellen. So z.B. beim **Bäuerinnen-Fachtag**, beim **Gemeindebäuerinnen-Tag** oder bei einem **Benefizabend des Lions-Clubs.**

Im **praktischen Unterricht** besuchen wir immer wieder **Betriebe** und so waren wir heuer bereits beim Zerlegen eines Rindes bei Fam. Wirnsberger, auf dem Milchviehbetrieb Künstner, in der Hofkäserei Dengg, im Seniorenheim Mauterndorf und in drei Tophotels in Obertauern. Zudem finden mit unseren Partnern ständig Projekte in der Fachschule statt. Das ist nur ein kleiner Auszug aus unserm Schulgeschehen, bitte besuchen Sie auch unsere Homepage um sich eingehend über die Aktivitäten zu informieren.

Die **Schüleranmeldungen für das kommende Schuljahr sind sehr**



erfreulich und wir werden mit einer großen ersten Klasse starten können. Hier gebührt Ihnen ein großer Dank, die Absolventinnen machen tolle Werbung für die Schule! Noch viel mehr erfahren Sie beim Absolvententreffen, ich freue mich auf Sie!

Liebe Grüße
Maria Reissner
Fachschuldirektorin

Apfel-Wein-Torte oder Schnitte

Zutaten:

Für den Mürbteig:

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 125 g Staubzucker
- 1 Ei
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pkg. Backpulver

Für den Belag:

- 1 kg. Äpfel, blättrig geschnitten
- 2 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 3/4 l Weißwein
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker

Zum Verzieren:

- 1/4 l Schlagobers
- Zimt oder etwas Eierlikör

Einen Mürbteig herstellen und mindestens 1/2 Stunde rasten lassen. Währenddessen Vanillepuddingpulver mit Weißwein, Zucker und Vanillezucker kochen. **Mürbteig ausrollen**, in eine Tortenform legen und einen Rand rundherum aufziehen. Die geschnittenen Äpfel darauf legen und den überkühlten Pudding darüberstreichen. Bei 180 Grad 70-80 Minuten backen. Torte in der Form gut auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit geschlagenem Obers bestreichen und entweder mit etwas Zimt bestreuen oder mit Eierlikör begießen.

Tipp: Man kann auch halb Wein, halb Apfelsaft od. nur Apfelsaft verwenden. Dann weniger Zucker für den Pudding nehmen.



NEU! NEU! NEU! NEU!

BERUFSREIFEPRÜFUNG

ab Herbst 2017 an der Fachschule Feistritz!



Die Feistritzerinnen

www.fs-feistritz.steiermark.at



Anmeldung und Information:

Frau Elke Mauler Tel.: 05 72 70 6300



Tanzkursabschlusskränzchen der 2. Klasse

Nach einem erfolgreichen Tanzkurs mit den **Mädchen der FS Feistritz** und den **Burschen der LFS Kobenz** konnten beim 1. Tanzkursabschlusskränzchen im Schloss Feistritz den Eltern und Pädagogen die erlernten Tänze präsentiert werden. Eröffnet wurde der Abend mit einer **Polonaise**, einstudiert von der Tanzschule Glauning, die den Schülerinnen und Schülern nicht nur das Tanzen zeigte, sondern auch den richtigen Umgang miteinander beibrachte. Zur Stärkung gab es im Anschluss ein **herrliches Buffet** mit selbstgemachtem Käse und Leberkäse der LFS Kobenz. Es war ein schöner und lustiger Abend!



Was bedeutet der Sonntag den Schülerinnen der 3. Klasse?



Karo, 16 Jahre

Sonntag heißt für mich gemeinsam mit der Familie essen und den Nachmittag gemeinsam verbringen. Ansonsten ruhe ich mich den ganzen Tag aus und lasse die Woche ausklingen.

Eva, 16 Jahre

Sonntag ist meist der Tag, an dem ich am wenigsten produktiv bin. Meistens entspanne und erhole ich mich. Außerdem helfe ich meiner Mama im Haushalt oder lerne für die Tests der

kommenden Woche.

Alexandra, 17 Jahre

Der Sonntag ist für mich ein Ruhetag. Diesen Tag laufe ich meist den ganzen Tag mit Jogginghose und ungemachten Haaren herum.

Isabella, 17 Jahre

Am Sonntag sitze ich mit meiner Familie zusammen und hin und wieder gehe ich am Vormittag in die Kirche.



Marion, 18 Jahre

Bei uns wird jeden Sonntag bei Oma gegessen. Es wird mit der Familie etwas unternommen und es ist für uns alle ein Ruhetag.

Sophie, 16 Jahre

An diesem Tag schlafe ich mich meistens aus, unternehme etwas mit meiner Familie oder mit meinem Freund. Manchmal gehe ich auch in die Kirche oder spiele mit dem Musikverein bei besonderen Festen.

Persönlich ge(be)fragt

				
Franziska Moser Hospiz Alm★★★★★ Arlberg	Raphaela Karner Steirerhof★★★★★ Bad Waltersdorf		Eva Dolleschall Thermenhotel Pulverer★★★★★ Bad Kleinkirchheim	Lisa Tockner Sport- & Beautyhotel Schweizerhof★★★★★ Kitzbühel
Durch Bekannte einer Freundin, die auch selbst in diesem Betrieb arbeitete	Durch Bekannte meiner Eltern	Wie hast du deinen Praxisbetrieb gefunden?	Durch Empfehlungen, Prospekte und Absolventen	Durch eine ehemalige Nachbarin, die dort arbeitet
Viel Geduld und die Gelassenheit auch in unangenehmen Situationen	Meine ausdauernde und aufmerksame Persönlichkeit	Meine Stärken für einen Job im Tourismus sind	Belastbar Teamfähig Offen für Neues	Wissbegierig Kreativ Umgang mit Stress
Trinkgeld, Unterkunft und Essen kostenlos	Aufstiegsmöglichkeiten, Unterkunft und Verpflegung kostenlos	Sonnenseiten und Möglichkeiten im Tourismus	Spaß am Beruf, Nette Gäste, Weniger Kosten/Trinkgeld	Man kann sich immer weiter hinauf kämpfen.
Man hat wenig Freizeit und muss am Wochenende arbeiten	Man steht unter ständigem Stress. Immer wechselnde Arbeitszeiten.	Schattenseiten im Tourismus	Unregelmäßige Arbeitszeiten, sehr viel Stress	Arbeiten an Sonn- und Feiertagen
Ich habe den Umgang mit wohlhabenden Menschen kennengelernt.	Einblicke ins Arbeitsleben	Welche Erfahrungen hast du gemacht?	Viel Neues dazugelernt kontaktfreudiger geworden	Man lernt im Team zu arbeiten und sieht das wirkliche Arbeitsleben
Ich mache Sport und kann mich dabei gut abregieren	Mein 15 minütiger Heimmarsch war ein guter Ausgleich.	Was machst du um Stress abzubauen?	Ich besuchte gerne die Sauna im Hotel und ließ mich massieren	Ich konnte bei meinem Heimweg gut abschalten und durchatmen
Ja, einen Großteil	Sehr, sehr viel!	Konntest du Erlerntes aus der Fachschule anwenden?		
Ich werde einen gut bezahlten Job ausüben, der mir viel Freude bereitet	Ich arbeite als Führungsperson in einem Büro und stehe mit beiden Beinen voll im Leben	Wie sieht deine Zukunft in fünf Jahren aus?	In einem gut bezahlten Beruf werde ich mit meinem ausgezeichneten Schulabschluss viel Erfolg haben	Durch meinen ausgezeichneten Abschluss als Köchin, bin ich in der Gastronomie sehr gefragt