

# Ein Jahr in der Fachschule Neudorf



NEUDORF BLATT'L



## Highlights des Schuljahres 2018/19



### Themen in dieser Ausgabe:

- *Steirerglück in Neudorf*
- *Englisch-Projekt der 3. Jahrgänge*
- *Valentinsgala und Frühlingszauber*
- *Fachschule Neudorf beim Gademarkt*
- *Steiermarkprojekt*
- *Wir sind Meistersinger*





# Es herbstelt in Neudorf

Am 12. Oktober fand die erste große Veranstaltung in diesem Schuljahr in Schloss Neudorf statt. Besonders für die Schülerinnen und Schüler der 1. Klassen war es ein aufregender Tag. Zum ersten Mal durften sie beispielsweise im Service ihre noch recht frisch erworbenen Fähigkeiten unter tatkräftiger Unterstützung ihrer Lehrkräfte unter Beweis stellen.

**Perfektes Herbstwetter:** Der Wettergott war in diesem Jahr gnädig gestimmt und so konnte der Schlosshof einmal mehr als wunderbarer Veranstaltungsort genutzt werden. Die herbstliche Dekoration machte das Ambiente vollkommen.

**Bewährte Attraktionen:** Auch in diesem Jahr warteten die Schülerinnen und Schüler mit bewährten Attraktionen auf. Der 3. Jahrgang glänzte mit seinem exzellenten Herbstpfandl und mit dem traditionellen Schätzspiel. In diesem Jahr ging es darum, die Zahl der Stufen im Schloss zu erraten. Der 2. Jahrgang bot im Schlossladen selbst gemachte Schmankerl an, während der 1. Jahrgang fleißig beim Kürbisverkauf tätig war.

**Verpflegung vom Feinsten:** Wie jedes Jahr grüßte auch die Neudorfer Schlosskonditorei mit feinsten herbstlichen Torten und Desserts. Hierfür zeigte sich der 2. Jahrgang

verantwortlich. Eine Schwammerlsuppe mit Heidensterz, Weißwürste mit Brezen und eine herbstliche Pizza sowie Getränke und gebratene Maroni machten diese Veranstaltung für unsere Gäste wie auch für die Schülerinnen und Schüler zu einem einmaligen Erlebnis.







## Steirerglück in der Fachschule

Der mittlerweile traditionelle „Steirerglück“ Partnertag stellt einen Fixpunkt im Neudorfer Jahresreigen dar. Dabei werden im festlichen Rahmen alljährlich die besten Schweinebauern des regionalen Markenfleischprogrammes „Steirerglück“ ausgezeichnet.

**Bekante Gesichter:** In den Reihen der Bauernschaft und Fleischwirtschaft waren auch viele bekannte Gesichter aus der Branche. Die Landwirtschaftskammer war mit Präsident ÖR Franz Tischenbacher, Landeskammerrat Josef Kowald jun. und Altkammerobmann Sepp

Kowald sehr prominent vertreten. Präs. Franz Tischenbacher würdigte in seinen Ausführungen die Leistungen der heimischen Schweinebauern.

**Steirerglück:** Die Regionalmarke „Steirerglück“ basiert auf dem AMA Gütesiegel mit der erweiterten Auflage der



vollständigen steirischen Herkunft. Trotz der strengen Kontrollen stehen aktuell 294 Steirerglück-Bauern hinter der Marke.

**Stimmungsvoller Ausklang:** Anschließend präsentierte sich der 3. Jahrgang von seiner besten Seite. Professionelles Service in einem stimmungsvollen Ambiente – das schätzen Gäste an der Fachschule Neudorf mit ihren Schülerinnen und Schülern besonders. Das Buffet lud zum Verweilen ein und so konnten die Bäuerinnen und Bauern den Abend gemütlich ausklingen lassen.



# Zivilschutzseminar der 1. Jahrgänge

„Keine Panik – Alarmieren – Retten – Löschversuche unternehmen“

Im September/Oktober 2018 absolvierten die 1. Jahrgänge der FS Neudorf-St. Martin ein Zivilschutzseminar in der Feuerwehr- und Zivilschutzschule Steiermark in Lebring. Es wurde die Brandentstehung, die Feuerlöschtypen(-klassen) und das Verhalten im Brandfall den Schülern näher gebracht. Weiters waren an diesem Tag der Zivil- und Katastrophenschutz (Krisenmanagement in den eigenen 4 Wänden) Thema.

**Übung macht den Meister:** Nach dem Mittagessen wurde an zwei Stationen die Brandbekämpfung demonstriert und praktisch geübt.







## Englisch– Projekt der 3. Jahrgänge

**Yes we can** ..... das war die Devise für das dreitägige „English-Project“ mit Jason Brindley und Gary Ware, zwei „Native-speakers“ aus Liverpool und Detroit. An drei Tagen hatte der 3. Jahrgang die Möglichkeit sein Englisch auf volle Fahrt zu stellen.

**Englisch mit Spaß:** Es wurde ausschließlich in Englisch kommuniziert. Die erste Scheu war bald abgelegt und es entwickelten sich freudige Dialoge, die den Schülerinnen und Schülern viel Spaß bereiteten.

**Practice makes perfect:** Die Aufgaben bestanden darin, sich selbst und die Schule vorzustellen, Brainstormings zu

machen, ein Frühstück zu bereiten und zu servieren, Bildgeschichten zu verfassen, Musiktex te zu bearbeiten, eine Abschlusspräsentation zu gestalten - und dies natürlich



alles in englischer Sprache.

**Sportlicher Aspekt:** Ein besonderer Wunsch unserer Schüler war es, in Basketball eingeführt zu werden. Gary spielt im Basketballclub Mattersburg, er übte mit unseren Schülern einige Würfe und coole Bewegungsabläufe.

**Start-up:** Der Höhepunkt war dann am letzten Tag die Präsentation ihrer dazugewonnen Sprachgeläufigkeit in Form eines kleinen Start-ups. Das Projekt hat in wunderbarer Weise gezeigt, dass Lernen mit sehr viel Freude verbunden sein kann und die Schüler stolz auf ihre Leistungen sein können.



# Nikolausfeier in Neudorf



Die Nikolausfeiern der Fachschule Neudorf fanden in diesem Schuljahr im Rahmen des Praxisunterrichtes statt.

**Festtagstische:** Gemeinsam mit ihren Praxislehrkräften gestalteten die Schülerinnen und Schüler eine liebevolle, zum Thema passende Tischdekoration und deckten eine feierliche Nikolaustafel für ihre Klasse. In der Küche wurde einstweilen ein köstliches Festagsessen kreiert, die Erfolge konnten sich durchaus sehen lassen.

Natürlich kam auch der Nikolaus und es durfte das obligatorische Nikolaussackerl nicht fehlen und so erfreuten sich Direktion, Lehrkräfte, Angestellte und Schülerinnen und Schüler an dieser schönen Tradition.

## Planspiel Wirtschaft - 1. Klassen

Auf spielerische Weise Einblicke in wirtschaftliche Zusammenhänge bekommen - das war das Ziel vom Planspiel Wirtschaft. Dieses Projekt begleitet ein Team von „Arbeitswelt und Schule“ der Arbeiterkammer.

**Spielerisch lernen:** Die Schülerinnen und Schüler der 1. Klassen der FS Neudorf hatten die Möglichkeit spielerisch einen Einblick in Wirtschaftsabläufe zu erhalten. Nach einem kleinen Theorie-Input in dem Begriffe erklärt und Fragen beantwortet wurden, durften die Teams mit ihrer Firmengründung beginnen.

**Budget:** Das erhaltene Budget galt es zu verwalten und sinnvoll einzusetzen und plötzlich bekamen abstrakte Begriffe wie „Expansion“ und „Firmenpolitik“ ein Gesicht. Insgesamt war es ein spannender Halbttag, den die Neudorfer Schülerinnen und Schüler sicher nicht so bald vergessen werden.





# Es weihnachtet sehr!



Dass die Neudorfer Schülerinnen und Schüler Profis in Sachen „Gestaltung festlicher Anlässe“ sind, ist allgemein bekannt. Auch heuer wieder durften unsere Mädels und Burschen dieses Talent bei den Weihnachtsfeiern in den Klassen unter Beweis stellen.



**Eine Klasse für sich:** Die festlich gedeckten Tafeln und die köstlichen und liebevoll dekorierten Speisen sprechen für sich. Jeder Jahrgang gestaltete individuell und konnte die ganze Bandbreite des Könnens präsentieren. Auch die Schülerinnen und Schüler selbst ließen sich in eine weihnachtliche Stimmung versetzen und genossen die Festessen sichtlich.

# Adventkranzsegnung

Auch heuer wurden am ersten Adventwochenende im Schlosshof der Fachschule die selbstgebastelten Adventkränze der Schülerinnen und Schüler von Pfarrer Mag. Alois Stumpf geweiht. Umrahmt wurde die Feier von Liedern des Schulchores und Bildern, Geschichten und Fakten zu unserem Universum.



Eine Agape mit Gebackenem aus der Schlossbackstube und Gewürztee stimmten Eltern, Freunde, Verwandte und Nachbarn auf die bevorstehende Adventzeit ein.





# Benefiz-Backen für „Steirer helfen Steirern“

Die Backrohre der Schulküchen glühten und das für einen guten Zweck. Die 195 Schüler unserer Schule formten Kipferl, stachen Kekse aus, verzierten und dekorierten fleißig Konfekt für die Aktion der Kleinen Zeitung „Steirer helfen Steirern“.

## 56 Kilogramm Kekse für den guten Zweck!

In Summe wurden 56 Kilogramm Kekse (Vanillekipferl, Linzeraugen, Brotlaibchen, Schokomakronen, Lebkuchen, Mandelstangerl, Nougatkipferl, Nussecken, feine Mübteigkekse, Kürbiskernkipferl,



Bärentatzen, schwarz/weiß Gebäck, Moccaplätzchen, Eisenbahner, Rum-Kokoskugeln, Krokant-trüffel, Husarenspezit, Kokoskuppeln, Raffaelokugeln, Marzipanecken und Quittenkäse) gebacken und halfen somit das Leben von zig Familien zu verbessern bzw. auch in Krisensituationen finanziell zu unterstützen.



# Tanzkurs mit der FS Silberberg



Die Vorfreude vor den Kursabenden war den Schülerinnen und Schülern anzusehen. Natürlich ist eine gewisse Aufregung dabei, wenn man nicht weiß, was da auf einen zukommt. Bald schon war aber das Eis im wahrsten Sinne des Wortes gebrochen und machte der Begeisterung platz.

**Viel Spaß:** Allen Teilnehmern machte dieser Kurs großen Spaß. Besonders groß war die Aufregung am Abschlussabend, wo unsere Schülerinnen ihr Können auf dem Parkett unter Beweis stellten und ihren Tanzpartnern als Andenken kleine Präsente überreichten.

Die Tanzschule „Let's Dance“ war im heurigen Schuljahr im Februar und März 2019 zu Gast in der FS Neudorf. Gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern der FS Silberberg wurden Standardtänze gelernt, geübt und vertieft.



# Podiumsdiskussion

Wie schaffe ich es, zu meinem Traumberuf zu kommen? Warum ist lebenslanges Lernen notwendig und wichtig? Welche Kompetenzen brauche ich für welchen Beruf?

**Echte Profis:** Diese und viele andere Fragen wurden in einer Podiumsdiskussion auf Einladung von Dir. Roswitha Walch den Schülerinnen und Schülern der 2. und 3. Klasse auf sehr eindrucksvolle Art und Weise von echten Profis aus der Berufswelt beantwortet. Nicht nur der Fachkräftemangel am Arbeitsmarkt wurde thematisiert, auch auf den persönlichen Auftritt Marke „ICH“ wurde besonders Wert gelegt.

**Einstimmung fürs Praktikum:** Diese Veranstaltung passte perfekt als Einstimmung für die 2. Jahrgänge, die in die Schnupperwoche starten, und auch für die 3. Jahrgänge,



welche im März ihr Betriebspraktikum beginnen.

## Teilnehmerinnen und Teilnehmer:

Mag. Lukas Leinich - WK Steiermark

Simone Kampl-Csuk - Kindergartenpädagogin

Irene Peyker-Roskaric - Caritas Ausbildungszentrum

Barbara Zenz - Seminarbäuerin

Claudia Wetzelhütter - Magnothek Zieregg

Maria Hirner - Told Solution Architekturprodukte

Mag. Thomas Müller - Hofer KG



## Schnupperwoche der 2. Jahrgänge

Für die 2. Jahrgänge hieß es auch in diesem Jahr wieder: „Raus aus dem Schulalltag - Rein ins Berufsleben“ und so machten sich die Jugendlichen in der 2. Schulwoche nach den Weihnachtsferien für eine Woche auf in Betriebe um dort zu schnuppern und erste berufliche Erfahrungen zu sammeln.

**Neue Eindrücke:** Viele neue Eindrücke brachten sie schließlich wieder mit nach Neudorf. Die Schülerinnen und Schüler, welche die Ausbildung zur Kinderbetreuerin bzw. zum Kinderbetreuer anstreben, nutzten diese Woche auch um ein Vorpraktikum in einem Kindergarten oder bei einer Tagesmutter zu absolvieren. Eloquent und professionell präsentierten sie danach ihre Erlebnisse.





## Mitten ins Herz—Valentinsgala

Am Valentinstag ging diesmal in Neudorf eine besondere Veranstaltung über die Bühne. Lud doch die 2. b. Klasse zum Gala-Dinner.

**Mitten ins Herz:** Der Gruß aus der Küche präsentierte sich diesmal als gebackene Räucherfischpraline auf Rhonen-Tzaziki. Neben den feinen Aufstrichen und dem feinen Gebäck aus der Schlossbackstube ging es dann weiter mit einem exzellenten Rindercarpaccio an Karfiol-Pannacotta mit Vogerlsalat-Nusspesto.

**Raffinierte Speisenfolge:** Die Käferbohnschaumsuppe mit dem Käferbohnsponge brachte unsere Gäste zum Staunen. Ebenso das darauf folgende Wolfsbarschfilet mit Safran-Rollgerstl-Risotto und karamellisiertem Chicorree. Nachdem das Gin-Gurken-Sorbet Erfrischung für den Gaumen gebracht hatte, begeisterte das Dreierlei vom Vulkanlandschwein mit Kraut-

Speckroulade und geräucherter Erdäpfelcreme. Den Abschluss bildeten Ananas-Schoko-Ravioli auf Kokosschaum.

**Exzellentes Service:** Am Abend war den Schülerinnen und Schülern die Aufregung anzusehen. Gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern der FS Silberberg, die wieder die Weinkorrespondenz gestalteten, meisterten sie ihre Aufgabe mit Erfolg. Am Ende nahmen sowohl die Küchencrew, als auch das Service- und das Logistikteam sowie Küchenchef Lorenz Kumpusch und die Praxislehrkräfte stolz das Lob von Frau Direktor Walch entgegen.



## Frühlingszauber in Neudorf



Das 2. Gala-Dinner stand unter dem Motto „Frühlingszauber“ und die Schülerinnen und Schüler der 2. a Klasse in Neudorf präsentierten ein zauberhaftes Ambiente, top Kreationen am Teller und zauberhafte Geschmacksexplosionen am Gaumen. Das 7-gänge-Menü wurde in bewährter Form unter der Leitung von Haubenchef Lorenz Kumpusch zubereitet. Die





Weinbegleitung übernehmen in bewährter Weise die Schüler aus der Weinbauschule Silberberg. Beeindrucken ließen sich unter anderem der Leiter der A 10 Land- und Forstwirtschaft Mag. Franz Grieser, Landesschulinspektor Johannes Hütter, Referatsleiter Johann Rumpf sowie Dir. Erich Kerngast von der LFS Grottenhof.

**Gaumenzauber:** Begonnen wurde mit einer Blutwurst-Apfel-Blätterteigschnecke als Vorspeise. Nach den Aufstrichen und dem Gebäck aus der Schlossbackstube wurde mit einer feinen Schinkenrolle aufgetrumpft. Es folgte eine exzellente Erbsencremsuppe mit Aschebrandteigkraperl. Begeistert zeigten sich die Gäste auch vom steirischen „Surf and Turf“, dem Apfel-Most-Sorbet und dem Zweierlei vom Jungrind mit Morchelpolenta und Spargel. Mit dem Schokokuchen mit flüssigem Kern und Erdbeerschaum war man wirklich im Wonnemonat Mai angekommen. Am Ende war der langanhaltende Applaus der Gäste für unsere Schülerinnen und Schüler wohl der größte Lohn.

## Auftanzen beim Bauernbundball in Graz

Dieses Jahr durfte ich beim 70. Steirischen Bauernbundball mittanzen. Nach monatelangen Proben durften wir in der Mitte von angesehenen Politikern unseren Tanz vorführen. 16.000 BesucherInnen in verschiedenen Trachten genossen den Ball bei diversen Bühnen.

**Highlights:** Die Künstler Melissa Naschenweng, Andreas Gabalier, die Draufgänger, Egon 7, etc. brachten eine gute Stimmung in die Stadthalle. Besonderen Wert

legten die Veranstalter auf Kulinarium und Brauchtum. Ein besonderes Highlight war für mich, dass ich ein Foto mit Andreas Gabalier machen durfte. Ich finde das jeder Steirer/jede Steirerin einmal diesen Ball miterlebt haben muss.

*Michelle Baumhackl, 2.a Klasse*





# Erwachsenenbildung in der FS Neudorf

Auch heuer fanden wieder zahlreiche Kurse aus dem Sektor der Erwachsenenbildung in der FS Neudorf statt. Neben einem Trachtennähkurs wurden auch diesmal wieder zahlreiche Workshops aus den Bereichen Backstube und Küche geboten.

**Basenküche:** Frau Mag. Anita Winkler führte Interessierte beispielsweise in die Grundlagen der Basenküche ein. Gekocht wurde ein nussiger Quinoa-Salat mit Maroni, Buchweizenbratlinge, Wok-Gemüse mit Sprossen und als Dessert eine Maronicreme mit Apfel-Zimt-Grütze.

Dieser Kochkurs war nur einer von sehr vielen interessanten Kursen im Schloss Neudorf. So wurden **Dirndlgewänder** unter der Kursleitung von Frau Stradner Resi

genäht, Brot und Gebäck mit Pfiff zubereitet, Hausmittel für die Winterzeit hergestellt, genussvolle Gerichte aus den Schätzen der Region (Kernöl, Kürbis und Apfel) gekocht, gegrillt (Grillen in der Meisterklasse) und gebastelt (Basteln im Advent mit Kindern).



## Weltmeisterlicher Kochkurs



Eindrucksvoll demonstrierte der Küchenmeister, wie aus frischen Zutaten auch ohne großen Zeitaufwand köstliche Gerichte entstehen.

Zur Festigung ihrer bereits erworbenen Kochkenntnisse bekamen die Schülerinnen und Schüler der 3. Jahrgänge einen ganz speziellen Kochkurs zum Thema Fisch und Meeresfrüchte.

**Weltmeisterliche Anleitung:** Aufgekocht wurde in den Räumlichkeiten am WIFI Graz unter der Anleitung des ehemaligen Kochweltmeisters Peter Springer.

Er wies dabei immer wieder auf die bedeutendsten Qualitätsmerkmale von Fisch, Muscheln, Garnelen und anderen Lebensmitteln hin. Die Verkostung der Speisen im Anschluss rundete diese kulinarische Weiterbildung überzeugend ab. Durch diesen Einblick in die Küchenwelt wurde die Verknüpfung von Theorie und Praxis wesentlich verstärkt.





# Jobtech-Day

Schüler für das Thema Technik zu begeistern, das war das Ziel des **Jobtech-Day 2019**, der in Zeltweg am Red-Bull-Ring auf Einladung der Steirischen Wirtschaft, Kronen-Zeitung und von Red-Bull stattfand. Es gab Impulsvorträge, die die Arbeitgeberseite gestaltet hat, um die Jugendlichen für Lehrberufe in technischen Betrieben zu informieren. Nach einem Mittagessen gab es Gelegenheit, Stände wie z. B. der Holzindustrie, der Berufsschulen etc. zu besuchen, bzw. an praktischen Stationen „Handwerk auszuprobieren“.



# Sensorikhandbuch Abschlusspräsentation



In zweijähriger Zusammenarbeit der Fachschulen Burgstall, Neudorf und Silberberg mit der Fachhochschule Joanneum entstand nun das „Handbuch der Sensorik“ für landwirtschaftliche Fachschulen. In diesem Projekt wurden Pädagogen unter anderem in der Lebensmittel-Sensorik geschult.

**Lebensmittel beurteilen:** Ebenso wurden Konzepte zur praktischen Umsetzung der sensorischen Beurteilung von Lebensmitteln und Getränken mit Schülern erarbeitet. Schlussendlich wurde das Handbuch einem breiten Publikum präsentiert.



Bei dieser Präsentation wurde auch ein Workshop zum Thema „Food Pairing“ abgehalten. Dabei wurden ungewöhnliche Geschmacksrichtungen kombiniert, das Publikum war von den Kreationen erstaunt und begeistert.



# Neues vom Neudorfer Absolventenverein



Wie die Zeit vergeht! Und schon wieder ist ein Jahr um. Es hat sich aber doch einiges bei unserem Verein getan:

## Unser Ausflug zur Garten TULLN

Wir machten uns auf den Weg zur Garten TULLN und konnten bei dieser großartigen Messe herrliche Blüten und Gartenvielfalten bewundern, entdecken und auch viele, viele Ideen sowie Inspirationen mit nach Hause nehmen.



## Basteln mit Kindern in der Vorweihnachtszeit

In der Zeit vor Weihnachten nimmt sich der Absolventenverband immer Zeit für die Kleinsten. Adventkranzbinden hat schon Tradition, weiters wurde fleißig in der Küche gewerkelt, auch ein Windlicht aus alten Gläsern wurde gestaltet.

## Jahreshauptversammlung mit der Bestätigung des bestehenden Vorstandes

„Absolventen einen Tag im Schloss“, so lautete das Motto. Nach dem entspannten Empfang bei Kaffee und Gebäck haben wir gemeinsam verschiedene Frühlingsdekoration aus Naturmaterialien gestaltet. Nach dem gemeinsamen, reichhaltigen Frühlingsbuffet haben wir den Nachmittag lustig ausklingen lassen.

*Sonja Reiterer*  
*Obfrau des Absolventenverbandes*









# Gadymarkt



Die Schüler der Fachschule Neudorf waren mit großem Engagement am 106. Gady Markt im Einsatz. Beim Steirischen Volksfest am 9. und 10. März präsentierten sie am eigenen Info-Stand das reichhaltige Bildungsangebot ihrer Schule. Darüber hinaus sorgten die Mädchen und Burschen mit köstlichen Safran-Waffeln für kulinarische Leckerbissen. Der Verkaufserlös der selbstgebackenen Waffeln wurde 1:1 dem Team Leibnitz des Steirischen Hospizvereins überreicht. Ingrid Gady, die Hospizpatin für die Region Leibnitz, freute sich über den Betrag von € 823,59 und erhöhte diesen spontan auf € 1.500,-.

# Stainzer Weinfrühling

Bereits zum wiederholten Male präsentierten Neudorfer Schülerinnen ihr Können beim Stainzer Weinfrühling. Bei dieser Veranstaltung im Frühling werden die reiferen Weine wie Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon von über 50 Winzern aus der gesamten Steiermark präsentiert. Ebenso gibt es den neuen Jahrgang sowie zahlreiche ausgewählte Kostbarkeiten aus der steirischen Region zu verkosten.



**Perfektes Service:** Die Räumlichkeiten von Schloss Stainz bieten dieser Veranstaltung einen einzigartigen Rahmen, welcher sich mit nichts vergleichen lässt. Dazu passend zeigten unsere Schülerinnen ihr servicetechnisches Können und begeisterten nicht nur Begleitlehrerin Dipl. Päd. Beatrix Bandur, MA und Frau Direktor Dipl.Päd. Ing. Roswitha Walch mit ihren Fertigkeiten.





**Dankeschön:** Auch heuer wieder war es an den Schülerinnen und Schülern der beiden 3. Jahrgänge „einfach DANKE“ zu sagen. Dieses Dankeschön galt vor allem den Eltern, die ihren Töchtern und Söhnen diese fundierte Ausbildung ermöglichten, als auch dem Neudorfer Pädagogen-Team, welches sie drei Jahre begleitet hat. Hier galt der Dank besonders den Klassenvorständen Dipl. Päd. Ing. Gertrud Kerngast und Dipl. Päd. Andrea Krisper und nicht zuletzt auch unserer Frau Direktor Dipl. Päd. Ing. Roswitha Walch.



**Viele Schlüssel:** Die Dekoration begeisterte auch dieses Jahr besonders unter den Stichworten „Schlüssel-Erlebnisse“, „Schlüssel-Momente“ und „Schlüssel-Qualifikationen“. Wir alle hoffen, dass sich unsere künftigen Absolventinnen und Absolventen unter diesen Stichworten an ihre Schulzeit in Neudorf zurück erinnern werden. Über das süße „Give away“ freuten sich die Gäste besonders, es stellte einen kleinen Lebkuchenschlüssel dar.

**Perfektion:** Während die Küchen-Crew unter Barbara Ortner, BEd. ein köstliches Menü bereitete, wurden die Gäste von der Service-Crew unter der Leitung von Dipl. Päd. Renate Hirschbichler mit einem erstklassigen Service verwöhnt.



## Dankeschön – Dinner 3. Jahrgang

Als Vorspeise wurde Neudorfer Safran-Frischkäse an Kalbfleisch, Blattsalat und Gebäck serviert. Beim Suppenbuffet konnten die Gäste zwischen einer Consommé mit Gemüsepfesen oder einer Krenschaumsuppe mit Schinkenstangerl wählen. Der Hauptgang bestand wahlweise aus einer Hühnerroulade oder Schweinemedallions an Wildreis, Serviettenrolle und Frühlingsgemüse. Ein besonderes Highlight stellte das Dessert dar: zarte, feine Nougatknödel mit Fruchtspiegel und einem Sorbet.







## Steiermarkprojekt 1.a Klasse

Als wir uns die Frage stellten: „Wohin soll unsere Abschlussfahrt gehen?“, waren wir mit unseren Ideen bald am Ende und konnten uns auch auf keinen der Vorschläge einigen. Wir waren sofort begeistert als wir mit unseren Praxislehrerinnen vereinbarten, ein Steiermarkprojekt zu planen. Wir teilten uns in sieben Interessensgruppen auf und wollten an zwei Nachmittagen Steiermark-Themen behandeln. Der Themenbogen reichte von Tradition bis Technik und von Landwirtschaft bis Gastronomie.

**Einige Stimmen zum Projekt:** „Es war sehr lustig in kleinen Gruppen verschiedene Themen zu erarbeiten und durch die Präsentationen lernten wir die Regionen der Steiermark besser kennen.“

„Das Projekt war sehr interessant, kreativ und außerdem nicht stressig.“



## Medienwerkstatt und Europatag



### Europatag im Steiermarkhof

Am 30.04. fand der Europatag im Steiermarkhof statt. Diese Veranstaltung gab den Schülerinnen und Schülern der steirischen Fachschulen die Möglichkeit Politiker zu diversen Themen im Europakontext zu interviewen. Neben den Vorträgen über die Zukunft von Europa, Themen zur Agrarpolitik, Datenschutzgrundverordnung, usw. gab es auch das Angebot

eines Live-Votings (Stimmungsparameter zu EU-Themen) sich persönlich einzubringen. Dieser Tag war sehr spannend gestaltet und zum Schluss gab es die Möglichkeit Erinnerungs-postkarten an Freunde und Bekannte zu schreiben um diese zu motivieren am 26. Mai zu wählen.

*Schülerinnen der 2.a Klasse*

### Medienwerkstatt im Landtag

Am 23.05. besuchten Schülerinnen und Schüler der FS Neudorf den Workshop „Medienwerkstatt“ im Landtag in Graz. Uns wurde viel Interessantes und Lehrreiches bei der Medienwerkstatt gezeigt. Vor allem die Bereiche soziale

Netzwerke, die Echtheit von Bildern, Videos und Stimmen war interessant. Wir analysierten auch Werbeplakate. Der Tag war aufregend und spannend und wir haben viele neue Themenbereiche mit Spaß ausgearbeitet. Die ganze Klasse war sehr begeistert von dieser Veranstaltung.

*Hannah Eckert, 2.b Klasse*





# „Alles Käse“ in Neudorf



Am 10. 04. fand in unserer Schule ein Käseseminar bzw. eine Käseverkostung für die 2. Jahrgänge statt. Astrid Harzl, Käsesommelieré, informierte die Schüler über die Entstehung und Verbreitung des Käses, Werkzeuge zum Aufschneiden von Käse waren ebenso Thema wie die Sensorik. Und so durfte jeder Schüler nach der Gaumenlogik seinen/ihren eigenen Käseteller gestalten und gemeinsam mit diversen Fruchtsäften verkosten.

## Get a job - 1. Jahrgänge

Am 03.06 war der Verein BEN bei uns zu Gast im Schloss. Anhand eines Workshops wurden die Berufsbilder in der Gastronomie erarbeitet und die Vor- und Nachteile erörtert. Ziel dieses Workshops ist es, mehr Lehrlinge für den Tourismusbereich und die Gastronomie zu begeistern.

Die drei ersten Jahrgänge erarbeiteten im Vorfeld Fragen, die sie einem Lehrling und einer Geschäftsführerin eines Gastronomiebetriebes (das LEO in Kalsdorf) stellten. Diese Möglichkeit nutzten die Schülerinnen und erhielten so eine Hilfestellung in ihrer Entscheidungsphase "Schule - was dann?" aus erster Hand.





# Genussrallye

Jüngere Schülerinnen und Schüler auf den Wert von gesunden Lebensmitteln hinzuweisen war das Ziel der Genussrallye, die die 1. a Klasse der FS Neudorf gemeinsam mit der NMS Wildon durchführte.

**Stationenbetrieb:** Bei Stationen wie „Jogikost“, „Zuckerfalle“ oder „Gemüsetesting“ konnten die Wildoner Schülerinnen und Schüler ihr Wissen testen und erweitern. Alle Teilnehmer waren mit Feuereifer dabei und freuten sich an der gelungenen Veranstaltung.



## Wir sind Meistersinger!

Mit großem Stolz durfte die Fachschule Neudorf das vokale Gütesiegel für vorbildliche Chorarbeit „Meistersingerschule“ als einzige land- und ernährungswirtschaftliche Fachschule der Steiermark im feierlichen Rahmen entgegennehmen.

**Hohe Anforderungen:** Dafür müssen natürlich viele Kriterien erfüllt werden wie z.B. ein dauerhaftes Bestehen des Schulchors, die Integration der Chorstunden in den regulären Stundenplan, chorische Aktivitäten innerhalb der Schule aber natürlich auch sichtbare Zeichen nach außen. Die Qualitätssicherung durch

ständige Weiterbildung der Chorleiterin ist eine Selbstverständlichkeit.

Am 29.05 fand ein Meistersingertreffen in Graz statt, bei dem unser Schulchor ebenfalls sein Können unter Beweis stellte. Verantwortlich für die „singende - klingende - Schule“ ist Dipl. Päd. Heidi Rupprechter. Sichtlich stolz auf ihre musikalischen Schüler ist auch Dir. Ing. Roswitha Walch.





# Projekt Business English

Ein ganz besonders Projekt führten einige Schülerinnen und Schüler der 2. Jahrgänge im Rahmen ihrer Ausbildung zur Office-Assistentin durch.

**Business English:** Gemeinsam mit ihren Lehrkräften DI Anna Hütter und Astrid Harzl MSc. vertieften sie sich vier Stunden lang in den geschäftlichen und juristischen Sprachgebrauch im Englischen. Jobzusagen und Rechnungen wurden ebenso erstellt wie eine Hotelbuchung. Auch mit juristischen Fachbegriffen wurden die Schülerinnen und Schüler vertraut gemacht. Das Thema, das auch für die weitere Berufslaufbahn unserer Jugendlichen relevant sein kann, wurde mit viel Begeisterung erarbeitet und voller Stolz präsentiert.



## Graztag erste Jahrgänge

Am Vormittag des 09. Mai trafen sich die Schülerinnen und Schüler der 1. Jahrgänge beim Next Liberty. Es wurde das Stück „Die verlorene Ehre der Katharina Blum“ von Heinrich Böll aufgeführt. Nach dem Theaterbesuch gab es einen Altstadttrundgang, der durch einen Regenguss abgekürzt wurde. Die Schülerinnen und Schüler traten nach der Besichtigung des Schlossberges selbstständig die Heimreise an.





# Sportliche Neudorferinnen und Neudorfer





# Koch- und Servierprüfungen



Die Koch- und Servierprüfungen der ersten und zweiten Jahrgänge stellen immer eine besonders aufregende Zeit in Neudorf dar. Für die Praxislehrkräfte ist es in gewisser Weise eine Zeit der Ernte, da nun sichtbar wird, inwieweit die Saat, die sie in den Schülerinnen und Schülern gesät haben, aufgegangen ist.



**1. Jahrgang:** Im ersten Jahr liegt der Fokus im Service auf der Gestaltung eines Tisches für 6 Personen zu einem selbst gewählten Thema. Gelerntes wird umgesetzt und professionell präsentiert. Geburtstagstische werden ebenso gedeckt wie Hochzeitstafeln, Osterntische und andere Thementische. Ebenso in der Küche. Hier wird komplett selbstständig ein zweigängiges Menü für 6 Personen gekocht. Auch hier obliegt die Planung allein den Schülerinnen und Schülern.



**2. Jahrgang:** Die Schülerinnen und Schüler der zweiten Jahrgänge stehen vor der Herausforderung im Team ein Festessen auf die Beine stellen zu müssen. Komplett selbstständig gestalten sie eine Festtafel in Klassenstärke zu einem selbst gewählten Thema und kochen ein dreigängiges Menü. Auch hier obliegt die Planung allein den Prüfungskandidatinnen und Kandidaten.



**Hervorragend gemeistert:** Wie man sich anhand der Bilder überzeugen kann, haben die Schülerinnen und Schüler auch heuer wieder alle Herausforderungen, die so eine Prüfung mit sich bringt, gemeistert.





# Wir sind Neudorf



Sämtliche Fotos wurden in der Schule zum Zweck der Unterrichts- und Veranstaltungsdokumentation angefertigt

**Für den Inhalt verantwortlich:**

Pädagoginnen und Pädagogen, Schülerinnen und Schüler sowie der Absolventenverband  
der Fachschule Neudorf-St. Martin

Frau Dir<sup>in</sup> . Dipl.Päd.<sup>in</sup> Ing.<sup>in</sup> Roswitha Walch

Redaktionsteam: Dipl.Ing.<sup>in</sup> Anna Hütter Bakk.techn., BEd., Astrid Harzl BEd., MSc.

Neudorf 17

8410 St. Georgen a. d. Stfg.

Tel: 03182/2391, Fax: 03182/2391 – 24

Mobil: 0676/866 47 475

Homepage: <http://www.fs-neudorf.at>

Druck- und Satzfehler vorbehalten

Druckerei Niegelhell GmbH

8430 Leitring



Das Land  
Steiermark