



Absolventinnenverband Oberlorenzen

— verbunden über Jahre

A U S G A B E 8

O K T O B E R 2 0 2 0

THEMEN IN DIESER AUSGABE:

- Termine
- Neuigkeiten aus der Schule
- Neues von unseren Absolventinnen

TERMINE

Lerne unsere
Schule kennen
Mi & Do
10.30-12 Uhr
(an Schultagen)

Wenn Berge da sind, weiß ich, dass ich da hinaufgehen kann,
um mir von oben eine neue Perspektive vom Leben zu holen.

(Hubert von Goisern)



Liebe Absolventinnen,

ich hatte vor kurzem einen wunderschönen Tag als ich mit meinen Freundinnen auf den Hochschwab ging. Zum Abschluss erlebten wir eine tolle Überraschung. Wir trafen die Oberlorenzer Mädls mit den Lehrerinnen bei der Voisthalerhütte. Ich dachte an unseren tollen Wandertag vor vielen Jahren zurück und erkannte wieder einmal wie sehr mich diese zwei Jahre in Oberlorenzen geprägt haben.

Viele liebe Grüße an euch alle, lasst es euch gut gehen und bleibt gesund.

Eure Christine



Herta Aldrian
Schulleiterin
(mit Hund von
Frau Robausch)

Begleitet uns auch
weiterhin auf
Facebook und
Instagram, wir
freuen uns über neue
Follower. Bitte
weilersagen!
Natürlich gibt es
auch unsere
Homepage www.fs-oberlorenzen.at, auf
der wir immer über
Neues berichten.

Liebe Absolventin!

Heute hast du die 8. Ausgabe der Absolventinnenzeitung in der Hand und ich freue mich über die Möglichkeit aus unserem Schulalltag berichten zu können. Erfreulich ist, dass 25 Schülerinnen in der ersten Klasse das heurige Schuljahr bei uns begonnen haben.

Im Moment sind wir durch die Corona-Pandemie weltweit mit Herausforderungen konfrontiert, die nicht abschätzbar sind und die viel Flexibilität von uns allen erfordern. Im Schulalltag müssen wir uns streng an die Hygienemaßnahmen wie Mund-Nasen-Schutz, Handdesinfektion und Abstandsregel halten. Den Lockdown von März bis Juni dieses Jahres haben wir gut überstanden, dafür danke ich meinem Team und möchte

kurz darüber berichten.

Die Sprachreise für zwei Klassen nach Dublin, der Tag der offenen Tür mit Kastanienbraten im Schulhof, Aktionstag für gesunde Schule, Start-up der Juniorfirma „Bee Good“, Volkstanzkurs und vieles mehr haben wir Gott sei Dank durchführen können. Vom 11.-13. März war das Native-Speaker-Projekt am Programm und genau am Ende des Projektes kam dann der Lockdown.

Dieser war eine besondere Herausforderung für unsere 3. Klasse, denn die Schülerinnen mussten eine Woche nach dem Lockdown ihr Berufspraktikum beginnen. Im sozialen und touristischen Bereich, teils auch im Handel und in Büros war dies auf Grund von Corona nicht möglich. So mussten neue Praktikumsstellen gefunden werden. Die landwirtschaftlichen Betriebe ließen uns nicht im Stich und stellten kurzfristig zusätzliche Praktikumsmöglichkeiten zur Verfügung. Dafür bedanken wir uns sehr herzlich. Alle 12 Schülerinnen konnten so ihre Praxis absolvieren und die Rückmeldungen von allen Praxisbetrieben waren sehr positiv. Die Praxisberichte unserer Schülerinnen waren auch in diesem Jahr beeindruckend und bei den Abschlusspräsentationen und Prüfungen erbrachte der ganze Jahrgang wieder sehr gute Leistungen.



Wir lassen es krachen - Facharbeiterbiefverleihung

**Alle Hindernisse und Schwierigkeiten sind Stufen,
auf denen wir in die Höhe steigen.**

(Friedrich Nietzsche)

Die Schüler*innen der übrigen Jahrgänge wurden während des Lockdowns ins „Homeschooling - Distance Learning“ geschickt, Konferenzen und Besprechungen durften in der Schule nicht mehr stattfinden. Die Berichte in Medien überstürzten sich und mit einem unbeschreiblichen, vorher noch nie erlebten Gefühl verabschiedeten wir unsere Schülerinnen, die mit allen Schulsachen bepackt von den Eltern abgeholt wurden. Unsere Kollegin Frau Niederberger hat kurz zuvor noch alle Schüler*innen in unsere digitale Lernplattform aufgenommen, das gesamte Team bekam einen Zugang und die Aufgabenstellungen und Nachrichten wurden digital über die Plattform „EduPage“ versandt. Die Schülerinnen konnten mit Computer und Handy die theoretischen Aufgaben erledigen, praktische Aufträge wurden fotografiert, gefilmt aber auch anders dokumentiert und den jeweiligen Lehrerinnen übermittelt. Wir haben viele dieser Aufgaben auf Instagram und Facebook gepostet.



Ich grüße auf diesem Wege alle Absolventinnen sehr herzlich und freue mich über ein Wiedersehen bei einem Klassentreffen oder einer Veranstaltung in der Schule. Beim Absolventenverein bedanke ich mich für ihre Aktivitäten. Übrigens, diese Zeitung wird von unserer Absolventin Karin Koch gestaltet (Absolventin 2001, Matura in Pitzelstätten, Molekularbiologie/Biochemie Studium in Graz, derzeit in Wien als Molekularbiologin tätig). Danke!

Im Namen der Schulgemeinschaft
Herta Aldrian, Schulleiterin

Was gibt es Neues aus der Schule

Tortenworkshop

Zu Weihnachten mit einer selbstgemachten Torte überraschen???

Die Schülerinnen der 3. Klasse konnten diese Frage in die Tat umsetzen und somit für eine gelungene, süße Überraschung sorgen. Frei nach dem Motto: „Selbst gemacht – ein Genuss für Auge und Gaumen“!

Unter der professionellen Anleitung von Frau Melanie Gruber fand im Dezember 2019 ein Tortenworkshop statt. Melanie Gruber absolvierte die Fachschule im Juli 2014 und schloss danach eine Lehre als Konditorin ab. Zur Zeit bereitet sie sich auf den Abschluss der Bäckerlehre vor.

Nachdem die Torten vorgebacken waren, ging es um das Füllen und Glasieren bzw. Dekorieren. Melanie half mit Rat und Tat, die Ideen und Vorstellungen der Schülerinnen zu verwirklichen. So entstanden Torten mit Figuren aus handgefertigter Qualität. Mit viel Liebe zum Detail und Experimentierfreude arbeiteten die einzelnen Schülerinnen an ihren Eigenkreationen und die Endergebnisse konnten sich sehen lassen. Liebe Melanie – danke, dass du dein **Know-how-to-bake** mit uns geteilt hast.



Oberlorenzen goes Intragram/Facebook





Welcome to Dublin

...hieß es in der ersten Oktoberwoche für 15 Schülerinnen der Fachschule Oberlorenzen und ihre beiden Begleitlehrerinnen Fr. FI Barbara Pirkhheim und Fr. FI Gabriela Reiter.

Neben dem Sprachunterricht und der Unterbringung bei Gastfamilien, wo wir unsere Englischkenntnisse anwenden und aufbessern konnten, gab es ein vielseitiges und abwechslungsreiches Rahmenprogramm. Dazu gehörte ein Rundgang in Dublin, bei dem wir einige großartige Sehenswürdigkeiten kennenlernen konnten. Auch die Naturschönheiten auf der

Halbinsel Howth oder der Cliffwalk von Greystones nach Bray (bei typisch irischem Wetter) beeindruckten sehr. Bei Irish Dancing und Bowling kam auch der Spaß nicht zu kurz. Ganz besonders bleiben uns aber die Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft der Menschen auf der grünen Insel in Erinnerung.

An dieser Stelle möchten wir uns auch beim **Absolventinnenverband Oberlorenzen** für die finanzielle Unterstützung (€ 325,50) recht herzlich bedanken. Thanks a lot!

17 to Dublin

Wieder zu Hause angekommen luden die Schülerinnen der 3. Klasse der Fachschule Oberlorenzen zur Projektpräsentation „17 to Dublin“ ein. Im Lehrplan fix verankert ist die Planung, Organisation und Durchführung einer Veranstaltung. So war es für die Schülerinnen der 3. Klasse naheliegend, ihre Sprachreise nach Dublin, zu einem Event aufzubereiten.

Eine interessante, mit vielen persönlichen Aussagen und Eindrücken vorgetragene Power Point Präsentation und ein humorvolles Video, wo sie sich im Irish Dancing versuchten, ließ für alle Gäste erkennen, dass die Schülerinnen dem Charme der „grünen Insel“ erlegen sind und diese Sprachreise für sie unvergesslich bleibt. Anschließend wurde zu einem Irischen Buffet geladen. Nicht nur in der Dekoration, sondern auch in den ausgewählten Speisen spiegelten sich die Nationalfarben Irlands wieder.



Native Speaker Project, vom 11.-13. März 2020

Für unsere SchülerInnen standen diese drei Tage ganz im Zeichen der Erweiterung und Verbesserung ihrer Englischkenntnisse. Mit viel Engagement und unterschiedlichen Methoden versuchten Andie und Adam, native speakers von der Sprachschule „Adventures in English“, Barrieren beim Erlernen einer Fremdsprache abzubauen. Durch viele verschiedene Aktivitäten wie Spiele, Übungen, Diskussionen, Musik, Videos, Präsentationen, Kochen usw. konnten sie ein lustiges Umfeld schaffen, zum aktiven Mitbewegen und zum Lernen einer Fremdsprache motivieren. Durch die ständige Konversation in Englisch konnte die Aussprache geübt, neues Vokabular erlernt, die Sprachstruktur und die Grammatik verbessert werden.

Wir leben in einer globalen Welt – wir kommen kaum herum, mehrsprachig zu kommunizieren. So ist es für uns als Schule auch ein Auftrag, dahingehend vorzubereiten.



Gabriela Reiter

Was gibt es Neues von unseren Absolventinnen

Was haben eine Intensivkrankenschwester, eine Vermessungstechnikerin, eine Kindergartenpädagogin und eine Lehrerin gemeinsam?

Ja genau, sie hatten eine gute Zeit in der Fachschule Oberlorzen. Vor ca. 15 Jahren haben wir, Christina Seitinger, Maria Jocham (Windhaber), Margarethe und Christine Tesch, uns kennengelernt und danach so manche Abenteuer zusammen erlebt.

In der Schule, haben wir gelernt zusammen zu arbeiten und vor allem zusammen zu halten. Die Kombination von theoretischem und praktischem Fachunterricht war für uns sehr gewinnbringend und auch lustig. Unser Glück ist es, dass wir unsere Freundschaft in den verschiedenen Lebenslagen aufrechterhalten und vertiefen konnten. Trotz der unterschiedlichen Wohnorte (Laufnitzdorf, Apfelberg, Wien und Steyr) gelang es uns mit kreativen Ideen, wie dem „Perfekten Ausflug“ oder dem „Perfekten Dinner“, unsere Freundschaft aktiv zu beleben. Wir haben auch noch nach der Schulzeit füreinander gekocht, gemeinsam gefeiert und auch zusammen geputzt. Ein besonderes Highlight unserer Freundschaft war eine gemeinsame Reise nach Hamburg, bei der wir auch das „Prä-Poltern“ erfunden haben und zurück in die düstere Vergangenheit Hamburgs reisten, um die mystischen Geheimnisse einer Kapelle zur Zeit der Hexenverbrennung zu erkunden. Wir bewiesen dort im Escape Room unseren Teamgeist und konnten gemeinsam in letzter Sekunde das verfluchte Amulett finden und deaktivieren.



Christine Tesch



Hauswirtschafter/in für Privathaushalt gesucht!

Sie sind Haushälter/in mit Leib und Seele! Machen nichts lieber als Ordnung halten. Sie kochen mit viel Liebe und Wertschätzung und verwenden hauptsächlich saisonale, regionale Produkte in Bioqualität. Die Bioküche bzw. Vollwertküche ist für Sie eine Selbstverständlichkeit und Sie selbst ernähren sich in dieser Form. Sie lieben es im Garten produktiv zu sein und haben den „grünen Daumen“ sind handwerklich geschickt und körperlich fit. Ehrlichkeit, Verlässlichkeit sowie Achtsamkeit und Bodenständigkeit sind die Grundfesten Ihres Charakters. Die Liebe zu Kindern und Tieren gehört zu Ihrem Wesen. Besonders freuen wir uns über Bewerbungen von Menschen, die familiär denken und einen „offenen“ Geist ihr Eigen nennen.

Je nach Erfahrung würden wir Ihnen dafür 1500,-- bis 2000,-- Euro Netto bezahlen. Vollzeit oder Teilzeit. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bewerbungen mit Foto und Lebenslauf unter: naturliebe111@gmx.at oder unter

„Privathaushalt“ Postfach 4, Kolomann-Wallisch-Platz 12; 8600 Bruck/Mur / Tel: 0681-81-56-90-60

Ein herzliches Hallo,

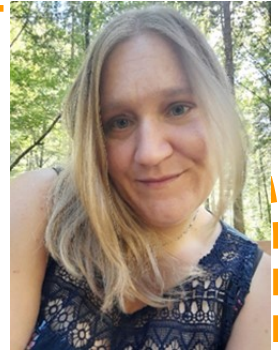
Ich heiße Sonja Karelly, geb. Schickhofer und wohne in Aflenz Kurort. Ich bin seit 11 Jahren verheiratet und habe zwei wunderbare Töchter (11 und 7 Jahre). In meiner Schulzeit stand immer schon fest, dass ich im sozialen Bereich arbeiten möchte. Nach Oberlorenzen ging ich 1 Jahr nach Schloss Stein/Fehring. Danach besuchte ich die Caritas Schule für Sozialberufe (Pflegehelfer und Altenfachbetreuer) in Graz.

Durch viele unterschiedliche Praktika wurde mir klar, dass es der richtige Weg ist. 3 Jahre war ich beim SHV Bruck/Mur tätig, bis bei uns im „Graben“ ein Seniorenheim gebaut wurde. Seit 13 Jahren bin ich im Seniorenzentrum Thörl der Volkshilfe tätig. Neben meinem Beruf als Pflegeassistentin bin ich auch als Seniorenbetreuung im Haus zuständig. Sei es Kegeln, Gedächtnistraining, Bingo uvm., unsere BewohnerInnen halten mich auf Trapp. Des Weiteren gestalte ich unsere hauseigene Zeitung für unser Seniorenheim.

Als Ausgleich zu meinem Beruf bin ich gerne mit meiner Familie in unserer wunderschönen Gegend unterwegs. Eine weitere Leidenschaft, die ich dank meiner guten Schulausbildung in Oberlorenzen hatte, ist das Backen. Selbstgemachtes schmeckt einfach am besten. Dies haben auch meine Kinder bemerkt und sie lieben nur mehr Brot oder Gebäck von „Mama“.

Ich möchte euch gerne noch ein tolles Rezept mit auf den Weg geben. REZEPT vom BACKPROFI Christian Ofner

Mein Foto 😊



Bio Topfenkornstangerl Rezept für ca. 9 Stück a'

ca. 100g /Stk.

Zutaten für 162g Quellstück:

20g Bio Sesam
25g Bio Leinsamen
25g Bio Sonnenblumenkerne
12g Bio Graumohn,
80g Wasser (40°C)
Alle Zutaten und vermengen und mind.
3h quellen lassen

Zutaten Hauptteig

162g Quellstück
300g Bio Weizenmehl Type 700
oder Type 480 Universal
80g Bio Roggenmehl Type 960
10g Salz
10g Bio Gerstenmalzmehl
8g Bio Roggenvollkornsauerteig
5g Bio Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander)
40g Bio Walnüsse
80g Bio Speisetopfen (Quark) 20% Fett

Zubereitung

Für den Hauptteig alle Zutaten genau einwiegen und den Teig 3 min langsam und 6 min intensiv kneten. Anschließend 20 Minuten zugedeckt rasten lassen. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu 100g auswiegen. Teigstücke rund formen (schleifen) und mit Bio Roggenmehl gut bemehlen. Teigkugeln mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 10 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken und mit einem Rundholz längliche Teigfladen ausrollen. Von oben beginnend mit der Hand einrollen, leicht ziehen, so dass eine schöne Wicklung zu sehen ist. Die Stangerl mit Wasser befeuchten und in einer Mischung aus Bio Sesam/Graumohn wälzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 25-35 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen. Den Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen. Die Topfenkornstangerl mit einem scharfen Teigmesser 2mal quer einschneiden und gut mit Wasser besprühen, in den Backofen schieben. Mit viel Dampf backen (während des Backens ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!)

Gutes Gelingen wünscht euch Sonja Karelly



**Absolventinnenverband —
Oberlorenzen**

www.oberlorenzen.at

Poststraße 10
8642 St. Lorenzen

Bankverbindung:
Raiffeisenbank Turnau - St. Lorenzen,
IBAN: AT74 3834 7000 3344 5693
BIC: RZSTAT2G347

Wir bieten

- Organisation von Vorträgen, Lesungen und kreativen Kursen
- Regelmäßige Informationen über Entwicklungen in der Schule innerhalb des Verbandes durch die Mitgliederzeitungen
- Hilfestellung bei der Abhaltung von Absolvententreffen

Wir finanzieren uns

durch Mitgliedsbeiträge, Inserate sowie freiwilligen Spenden.
Der Mitgliedsbeitrag beträgt 10 €.

Wir laden alle herzlich ein dem
Absolventinnenverband — Oberlorenzen
beizutreten.



Mitglied werden:

NAME UND ANSCHRIFT DES ZAHLUNGSPFLICHTIGEN

MITGLIEDSNUMMER

KONTO-NR. DES ZAHLUNGSPFLICHTIGEN

BEZ. DES KREDITINSTITUTS

BANKLEITZAHL

ORT, DATUM

UNTERSCHRIFT DES KONTOZEICHNUNGSBERECHTIGTEN

Diesen Abschnitt bitte ausfüllen, ausschneiden und per Post, Fax oder E-Mail an die Fachschule Oberlorenzen, Poststraße 10, 8642 St. Lorenzen/Mztl., FAX: 03864/2261-4, E-Mail: fslorenzen@stmk.gv.at übermitteln.