



Absolventinnenverband Oberlorenzen

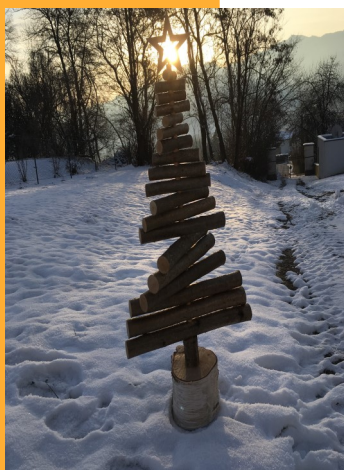
— verbunden über Jahre

A U S G A B E 9

D E Z E M B E R 2 0 2 1

THEMEN IN DIESER AUSGABE:

- Neuigkeiten aus der Schule
- Neues von unseren Absolventinnen



Perspektivenwechsel

von Iris Macke

Advent heißt Warten
Nein, die Wahrheit ist
Dass der Advent nur laut und schrill ist
Ich glaube nicht
Dass ich in diesen Wochen zur Ruhe kommen kann
Dass ich den Weg nach innen finde
Dass ich mich ausrichten kann auf das, was kommt
Es ist doch so
Dass die Zeit rast
Ich weigere mich zu glauben
Dass etwas Größeres in meine Welt hineinscheint
Dass ich mit anderen Augen sehen kann
Es ist doch ganz klar
Dass Gott fehlt
Ich kann unmöglich glauben
Nichts wird sich verändern
Es wäre gelogen, würde ich sagen:
Gott kommt auf die Erde!

Bitte lies nun den Text von unten nach oben!

In diesem Sinne wünschen Lehrerinnen, Schüler*innen und der Absolventinnenverband Oberlorenzen allen Mitgliedern frohe Weihnachten, einen guten Rutsch ins neue Jahr und stets die Fähigkeit durch eine Änderung des Blickwinkels das Wunderbare in der Welt zu erkennen.

Liebe Absolventin!



Wir erleben alle gerade sehr turbulente Zeiten, und mein geheimer Wunsch an das Christkind ist: „Bitte schau, dass der Corona-Spuk bald vorbei ist“.

Gott sei Dank dürfen wir die Schule offenhalten und auch die Schüler/innen sind dankbar, dass sie in die Schule gehen dürfen und nicht wieder im Home-schooling ihre Arbeiten erledigen müssen.

Das letzte Schuljahr haben wir trotz Lock-down recht gut gemeistert. Ganz geschlossen war die Schule im Lockdown nur für 2 Wochen, einen Teil der Praxis, wichtige zusätzliche Einheiten und die Stunden in der Abschlussklasse konnten wir in Präsenz unterrichten. Manche Leistungen wären in einem normalen Schuljahr sicher besser ausgefallen, aber trotzdem haben alle Schülerinnen der 3. Klasse das Abschlusszeugnis und den

Facharbeiterbrief „Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement“ erhalten.

Im September sind wir wieder mit 25 Schüler/innen davon 2 Burschen in der 1. Klasse gestartet. Unsere 3. Klasse ist wieder in Hafendorf untergebracht und die Kooperation unter der Leitung von Herrn Dir. Ing. Peter Anspenger funktioniert sehr gut.

Personell hat sich in diesem Schuljahr einiges getan. Frau FL Margit Leitgeb, MA, ist mit September in Pension gegangen und Frau FL Ing. Ilse Robausch hat auf eigenen Wunsch ihren Dienst mit 1. November dieses Jahres an unserer Schule beendet und steht somit für den Unterricht nicht mehr zur Verfügung. Sie hat sich im wahrsten Sinne des Wortes für ihr Steckenpferd „Pferd und Reitbetrieb“ entschieden und wird sich künftig ganz auf die Arbeit in ihrem Betrieb konzentrieren. Beide Kolleginnen engagierten sich sehr für unsere Schule und es lag ihnen die Weiterentwicklung der Schule sehr am Herzen. Die Vermittlung von kritischem Denken und selbstbewusstem Handeln waren große Ziele in ihrer pädagogischen Arbeit. Wir alle bedanken uns für ihre wertvolle Arbeit in der Schule Oberlorenzen und wünschen viel Erfolg und Freude für ihre zukünftigen Ziele.



BACK IN SCHOOL



Frau Melanie Haas, BSc, gehört als Junglehrerin nun zum Team Oberlorenzen. Sie hat auf der Universität für Bodenkultur den Zweig Agrarwissenschaften studiert und zusätzlich die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik besucht. An unserer Schule hat sie hauptsächlich das Fach Ernährung und Küche übernommen. Wir wünschen ihr viel Erfolg, Freude und Schaffenskraft für die neue Aufgabe.

Unser Absolventenvereinsteam hat sich seit der Gründung am 12.12.2012 nicht verändert. Unsere Obfrau Christine Tschuschnig wird unterstützt von Daniela Berger als Obfrau - Stellvertreter, Christine Tesch und Monika Krautgartner als Kassiererin und Stellvertreterin und unserer Schriftführerin Karin Koch. Ich bedanke mich bei ihnen sehr herzlich für die geleistete Arbeit. Wir verdanken ihnen die alljährlich erscheinende Absolventenzeitung sowie die tatkräftige und finanzielle Unterstützung bei Schulveranstaltungen. Wir bedauern, dass Christine Tesch ihre ehrenvolle Tätigkeit als Kassiererin zurücklegt, verstehen natürlich den Entschluss und möchten ihr aufrichtig für die Arbeit im Verein danken. Wir hoffen, dass die freundschaftliche Verbindung als Absolventin weiterhin bestehen bleibt.



Ein Beitritt von weiteren Absolventen zum Absolventenverein würde uns sehr freuen. Dazu genügt ein einfaches Beitrittsschreiben an die Mail-Adresse der Schule.



Unsere Aktivitäten und Veranstaltungen veröffentlichen wir in den Printmedien und auch in den sozialen Medien über Facebook und Instagram. Auch hier freuen wir uns über neue User. Bitte verbinden und weitersagen! Natürlich gibt es auch immer wieder Neues auf unserer Homepage unter www.fs-oberlorenzen.steiermark.at.

Über einen Besuch in der Schule - sofern Corona es wieder zulässt – freuen wir uns immer wieder sehr.

Im Namen der Schulgemeinschaft grüße ich auf diesem Wege alle Absolventinnen sehr herzlich und wünsche allen ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gesundes, friedvolles Neues Jahr.

Herta Aldrian, Schulleiterin

Was gibt es Neues aus der Schule

Kennenlerntag im Naturhotel Bauernhofer auf der Brandlucken

Mit den Schülerinnen der 2. Klasse folgten wir am 22. Juni 2021 der Einladung von Familie Bauernhofer zu einem Kennenlerntag. Im familiengeführten Vier-Sterne Hotel angekommen, wurden wir von den Gastgebern bei einem Frühstück herzlich willkommen geheißen. Nach einer kurzen Rundfahrt mit dem E-Mobil konnten die Schülerinnen bei verschiedenen Stationen selbst aktiv werden.

- Bei einem Rollenspiel an der Rezeption Einfühlungsvermögen und Redekunst beweisen
- Bei einem Hotelrundgang Zimmer, Suiten und das Wellnessangebot kennen lernen
- Bei einem Geschicklichkeitsparcour im Service ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen
- Beim Shaken hinter der Theke gute Figur machen und einen coolen Drink zubereiten
- Beim Zubereiten unseres Mittagessens Hand anlegen
- Bei einem Gewinnspiel teilnehmen und mit etwas Glück als Gast wiederkommen

Dabei konnten sich die Schülerinnen ein Bild von sämtlichen Berufen in der Gastronomie und Hotellerie machen. Beim gemütlichen Mittagessen auf der Sonnenterasse beantworteten Fr. Manuela und Fr. Stefanie noch unsere offen gebliebenen Fragen.

Es war ein sehr interessanter, bereichernder Tag, - danke den Gastgebern mit Herz!



Besondere Zeiten erfordern besondere Maßnahmen

Beinahe 2 Jahre ist es nun her, dass die Covid-19 Pandemie unseren Erdkreis umspannt und unseren gewohnten Schulalltag maßgeblich verändert hat. Die völlig neue Situation in und mit einer Pandemie zu leben und zu lernen, verlangte nach neuen Strukturen in der Schule.

Mit dem Coronavirus sind der Mindestabstand, Antigen-Schnelltest, Mund-Nasen-Schutz, FFP2-Masken, Desinfektionsmittel, unsere ständigen Begleiter geworden. Begriffe wie Home Schooling, Distance Learning, Schichtbetrieb, Lockdown, Quarantäne, Reproduktionszahl, Aerosole, Inzidenz, ...gehören mittlerweile zu unserem Sprachschatz und haben sich eingepreßt.

Um die Interaktion mit den SuS aufrecht zu halten, wurden Zugänge zu Lernplattformen eingerichtet und somit neue Kommunikationswege geöffnet. Es war für uns alle eine große Umstellung und Herausforderung, die letztlich gut gemeistert wurde. Im Praxisunterricht war es uns immer wieder möglich in Kleingruppen an der Schule zu unterrichten, um die fachlichen Kompetenzen zu vermitteln.



Durch das Einhalten der verordneten Schutzmaßnahmen und dem Zusammenhalt aller konnte nach den Lockdowns ein einigermaßen geregelter Unterricht in den Klassenräumen aufgenommen werden.

Von vielen SuS kam die Rückmeldung, dass das Wiedersehen im Klassenzimmer um gemeinsam zu Lernen mehr Freude macht als Home Schooling.

Die Schülerinnen der 3. Klasse traten Mitte März ihr 12-wöchiges Betriebspraktikum an. Erfreulicherweise konnten alle einen zugesicherten Praktikumsplatz aufweisen, so dass die Voraussetzung für einen erfolgreichen Schulabschluss gewährleistet war.

Mit der Einhaltung der aktuellen Maßnahmen sind wir alle aufgefordert, einen umsichtigen Schulbetrieb zu gewährleisten.

Projekt „Gesunde Schule“

Über dieses Projekt mit der Zielsetzung, die Gesundheit am Arbeitsplatz Schule zu fördern haben wir in den vergangenen Ausgaben immer wieder berichtet. Nach einer über 4-jährigen Laufzeit wurde es nun beendet. Es erfolgte eine Reflexion mittels Fragebogen, in der aufgezeigt wurde, wie die Beschäftigten ihre Arbeitsbedingungen und Gesundheitspotentiale beurteilen. Zusätzlich wurden Verbesserungspotentiale und der weitere Handlungsbedarf erhoben.

Vergleicht man die allgemeine Zufriedenheit mit dem Gesundheitsprojekt und die Zufriedenheit der Maßnahmensetzung wird ersichtlich, dass diese weitgehend übereinstimmen.

Als sehr positiv wurden die gesetzten Impulse beim **Aktionstag** bezeichnet. Bei verschiedenen Workshops (Bewegungstraining, Motivationstraining, Naturkosmetik, Keramikarbeiten) wurden die SuS angeregt, ihre Lebensgewohnheiten selbstkritisch zu überdenken und auf eine gesunde Basis zu stellen.

Beim innovativen Gesundheitsprojekt „**Team Challenge**“ machten wir mit insgesamt 10 Teams mit. Dies ist ein Projekt, zu dem sich MitarbeiterInnen im Sinne der Bewegung und Gesundheitsförderung zusammenschließen, um gemeinsam eine zuvor festgelegte Strecke virtuell zurückzulegen.

(5 Personen, in 15 Tagen, ca. 500 km) Auf einer von der Firma innoVit gestalteten Onlineplattform wurde die tägliche Schrittzahl basierend auf Vertrauen und Fairness eingetragen, so dass alle TeilnehmerInnen sehen konnten, wo sich ihr Team befindet und wo sie im Vergleich zu anderen Teams stehen. Die Strecke führte an allen teilnehmenden Schulen vorbei. Unsere Aufgabe im Vorfeld war es, dieses Zwischenziel zu gestalten – auf der Karte geografisch darzustellen, das Ziel kurz zu beschreiben, ein Bild oder kurzes Video einzufügen um auch den anderen TeilnehmerInnen einen Blick hinter die (Schul-)Kulissen zu ermöglichen. Es sollte damit der Ehrgeiz angeregt werden, mehr Wege zu Fuß zurückzulegen, um die empfohlenen 10000 Schritte täglich, auch wirklich zu erreichen, kurzum um mehr Bewegung in den Alltag zu bringen. Wir freuten uns über jeden „ergangenen“ Kilometer im Team und unterstützten uns dabei, möglichst viele Kilometer zu erzielen.

Auf Wunsch der SuS wurden Im Mai 2021 zwei **Fahrräder** angekauft, die ihnen in der Freizeit zur Verfügung stehen. An dieser Stelle bedanken wir uns beim Absolventinnenverein Oberlorenzen sehr herzlich für die Finanzierung eines Fahrrades und für weitere finanzielle Unterstützungen während des Schuljahres. (Übernahme von Buskosten) DANKE! (Wenn der Spruch noch passt? „Das Leben ist wie ein Fahrrad. Man muss sich vorwärts bewegen, um das Gleichgewicht nicht zu verlieren.“)

Da all diese Projekte ohne die finanzielle Unterstützung der SVS und der bvaeb nicht möglich wären, sagen wir hier an dieser Stelle auch noch einmal DANKE für die Basisförderung.



Papierdrahtfiguren

Material:

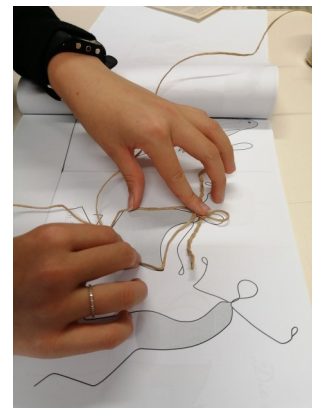
- Papierdraht, 2 mm Durchmesser
- Alte Papiere, z. B. aus Gesangbüchern, Straßenkarten, Briefmarkenkatalogen und dünnes Designpapier
- Bastelkleber oder schnell trocknender Holzleim
- Treibholz oder Holzstücke

Hilfreiches Werkzeug:

- Seitenschneider
- Rundzange zum Biegen von Draht
- Schere

Arbeitsanleitung:

- **PAPIERDRAHTFIGUREN BIEGEN**
Die Figuren werden anhand der Vorlage gebogen. Am unteren Ende jeder Figur lässt man ein Stückchen Draht überstehen, welches dann zum Befestigen im Holz dient.
- **AUFKLEBEN**
Sind die Figuren fertig gebogen, streicht man sie auf der Rückseite mit sehr wenig Kleber ein und drückt sie dann vorsichtig und gleichmäßig auf das gewünschte Papier.
- **AUSSCHNEIDEN**
Ist alles gut getrocknet schneidet man die Figuren außen dicht am Draht mit der Schere aus.
- **FERTIGSTELLEN**
Um die Figuren auf dem Holzstück zu befestigen, bohrt man ein Loch und tropft etwas Kleber hinein. Das überstehende Drahtstück dann hineinstecken.



Neues von unseren Absolventinnen

Drei Generationen besuchten die gleiche Schule!

Meine Mutter, Margarethe Reisinger, geborene Hartl, besuchte den Kurs in Oberlorenzen im Winter 1963/1964. Die Liebe führte sie nach Langenwang, wo sie gemeinsam mit ihrem Mann Josef den Hof vulgo Trattner bewirtschaftet. Neben der Familie zählen die Direktvermarktung, der große Gemüsegarten, die Blumen, sowie das Kochen und Backen zu ihrer Leidenschaft. Meine Mutter besuchte auch verschiedene Fortbildungen, wie Dirndlnähkurse, Kochkurse,....



Ich wuchs mit meinem Bruder Erwin am elterlichen Hof in Langenwang auf. Wie meine Mutter entschied ich mich nach der Hauptschule die Ländliche Hauswirtschaftsschule Schloss Oberlorenzen von 1991 bis 1993 zu besuchen. Damals war die Schule bereits zweijährig geführt und Internats- und Heimfahrwochenenden wechselten sich ab. Das Internatsleben bleibt mir in sehr guter Erinnerung, viele Freundschaften, nette und vor allem lustige Begebenheiten begleiten mich bis heute.



Gleich nach der Schule erblickte meine Tochter Andrea das Licht der Welt. Meine Mama unterstützte mich bei der Betreuung meiner Tochter sehr, so war es mir auch möglich, zahlreiche Berufsfelder kennenzulernen und mich umfassend weiterzubilden. Unter anderem absolvierte ich die Meisterinnenprüfung der ländlichen Hauswirtschaft und machte eine Mentorenausbildung für Menschen mit besonderen Bedürfnissen.

Meine Tochter Andrea entschied sich ebenfalls für die Ausbildung in Oberlorenzen und besuchte die Schule von 2008 bis 2010. Seit meiner Schulzeit hat sich vieles in Oberlorenzen verändert: Nicht nur eine Klasse, sondern zwei Klassen tummelten sich in OL, daher wurden wir von vielen mir unbekanntem Lehrerinnen begrüßt. Auch baulich hat sich viel getan, Internatswochenenden gab es nur noch zwei im ganzen Schuljahr, Anreisen waren nun montags Früh. Andrea machte neben ihrem erfolgreichen Schulabschluss auch die Ausbildung zur Wirtschaftsassistentin. Die Lehre zur Einzelhandelskauffrau absolvierte sie mit Auszeichnung bei der Firma Hofer, wo sie noch immer beschäftigt ist. Die Landjugend, der Musikverein, die Jagd und das Tanzen zählen zu Andreas Hobbys. Ganz unter dem Motto DIY zählen Kochen, Backen und Handarbeiten, wie in OL gelernt, zu ihren Leiden-



Liebe Grüße Birgit Reisinger

Liebe Absolventinnen!!!

Mein Name ist Daniela Berger. Einige von Euch werden mich als Daniela Kalch kennen. Ich bin schon mehr als 25 Jahre Absolventin von Oberlorenzen. Seit der Gründung des Absolventenvereins, bin ich aktiv im Vorstand tätig. Hiermit möchte ich mich für die gute Zusammenarbeit bei meinen Vorstandsmitgliedern bedanken. Besonderer Dank gilt Frau Direktorin Herta Aldrian, Frau Gabriela Reiter, sowie dem gesamten Lehrpersonal.

Nun zu meiner Person: Ich bin 45 Jahre alt, verheiratet und habe zwei wunderbare Kinder im Alter von 22 und 19 Jahren. Nach meiner zweijährigen Schulausbildung in Oberlorenzen besuchte ich die Krankenpflegeschule in Leoben, die ich aus privaten Gründen nach 10 Monaten abbrach. Danach arbeitete ich einige Jahre als Feinkostverkäuferin im Sparmarkt Kapfenberg. Mit 22 Jahren bekam ich meine erste Tochter Julia und begann nach einem Jahr Karenz beim Schleckler zu arbeiten. 2002 erblickte meine zweite Tochter Kristina das Licht der Welt. Mit 30 Jahren habe ich meinen Traumberuf verwirklicht, die Ausbildung zur Pflegeassistentin. Nun arbeite ich schon seit einigen Jahren glücklich im LKH Hochsteiermark Bruck/Mur auf der Orthothraumatologie. Wie man sieht, mit der Ausbildung von Oberlorenzen kann man viele spannende Berufe ausüben. Meine größte Leidenschaft, die ich meiner tollen Ausbildung in der Fachschule Oberlorenzen zu verdanken habe, ist das Striezel und Kekse backen. Da meine Tochter Kristina von den Schulfesten immer so begeistert war, entschloss sie sich, wie ich, die Fachschule Oberlorenzen zu besuchen. Kristina war sehr glücklich in der Schule und konnte ihren Facharbeiter mit ausgezeichnetem Erfolg abschließen. Nun macht sie eine Ausbildung als HGA im Hotel der WildeEDER. Wie man sieht, macht Oberlorenzen vor keiner



Generation halt!!!

In Liebe, Eure Dani

Schon als Kind fragt man sich, was soll aus mir eigentlich einmal werden!?

Natürlich haben auch wir Christina Knabl und Kristina Berger uns des Öfteren diese Frage gestellt. In unseren drei Jahren in der Fachschule Oberlorenzen durften wir viele verschiedene Berufe kennenlernen und konnten somit für uns den Perfekten finden.

Dass wir gerne unter Menschen sind und unseren Humor mit der Welt teilen wollen, war uns schon früh klar. Wir entschieden uns daher nach unseren absolvierten drei Jahren in Oberlorenzen eine Lehre als Hotel- und Gastgewerbeassistentin im Hotel der WildeEDER zu beginnen. Christina und ich kannten uns eigentlich nur flüchtig und ahnten nicht, dass wir in naher Zukunft Arbeitskolleginnen werden. Seit Oktober 2020 arbeiten wir nun gemeinsam im Hotel. Das familiengeführte Wohlfühlhotel im steirischen Almenland bietet ihren Gästen mit 24 Zimmern unvergessliche Kulinarik und Wellessmomente. Christina und ich können uns glücklich schätzen, einen so tollen Lehrbetrieb gefunden zu haben, jedoch das Schönste ist, dass aus Arbeitskolleginnen nun eine sehr gute Freundschaft entstanden ist!

P.S: Wir zwei würden uns über Oberlorenzennachwuchs im Hotel freuen, bis dahin alles Gute und schöne Feiertage.



Heutzutage hört man in Unternehmerkreisen meist nur großes Gejammer über das Thema Mitarbeiter. Über die Suche bis hin zur Einstellung und Work-Life-Balance, Geburtenschwache-Jahrgänge, schlechtes Image der Gastro-Berufe, etc. Wir hatten großes Glück, dass vor einiger Zeit Christina Knabl und Kristina Berger zu uns ins WILDe EDER Team gekommen sind. Beide Damen versprühen eine große Portion Charme und Herzlichkeit und sind nicht nur bei den Kollegen, sondern auch bei unseren Gästen äußerst beliebt. Christina und Kristina brachten nicht nur die persönlichen Voraussetzungen mit, sondern konnten auch mit ihrem fundierten schulischen Know-How bei uns punkten. Unser größter Wunsch wäre natürlich mehr von diesen motivierten und bezaubernden Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu haben. Jeder der sich von unserem WILDen Spirit anstecken lassen will, ist herzlich Willkommen.

Es liegt mir besonders am Herzen junge Leute zu motivieren und ihnen etwas fürs Leben mitzugeben. Es geht nicht nur in beruflicher Hinsicht, sondern im ganzen Leben um die Attitude, um die Einstellung. Ich möchte an die Schülerinnen und Schüler appellieren, dass sie die Verantwortung für ihr eigenes Leben übernehmen und sich nicht von gut gemeinten Ratschlägen von den eigenen Träumen abbringen lassen. Meiner Erfahrung nach, ist es auf Dauer nicht erfüllend, sich immer nur „durchzuwurschteln“ und nie von seinem vollen Potential zu schöpfen.

Glanzleistungen entstehen durch Fleiß und Üben und mit viel Geduld sich selbst gegenüber.

**Mit schokoladigen Grüßen
Eveline Wild**



Spritzgebäck mit „Gelinggarantie“

Spritzmürbleig:

220 g Butter weich
80 g Staubzucker
Zitronenschalenabrieb einer halben Zitrone
1 Pkg. Echter Vanillezuckere
Pr. Salz
1 St. Ei
2 St. Dotter
280 g Mehl
15 g Stärke

Außerdem:

Schokoladeglasurmasse oder temperierte Schokolade
Marillenmarmelade passiert
Einwegdressiersäcke
Sterntülle

Herstellung:

Die Butter mit Staubzucker, Salz, Zitronenabrieb und der Vanille schaumig schlagen. Langsam das Ei und die Dotter einrühren und zum Schluss die versiebte Mehl-Stärkemischung von Hand mittels Gummispatel unterrühren.

Auf mit Backpapier vorbereitete Bleche dressieren und bei 170°C Heißluft goldgelb ausbacken. Auskühlen lassen und mit der passierten Marillenmarmelade zusammenkleben. Dann in der aufgelösten Glasurmasse ODER der temperierten Schokolade tunken.

Wenn die Glasurmasse angezogen hat, die Kipferl in gut schließende Dosen füllen.

Guten Appetit!

Projekt ZeitRAUM im Vier-Sterne- Hotel Der WILDe EDER in St. Kathrein am Offenegg



Der WILDe EDER expandiert: Mit der Eröffnung des Restaurants ZeitRAUM hebt Haubenchef Stefan Eder das Konzept von Fine-Dining in eine neue Dimension.

Raum und Zeit zu schaffen für ein kulinarisches Erlebnis, bei dem der Moment im Mittelpunkt steht: Dieser Gedanke führte die Regie bei dem Projekt ZeitRAUM. Das Fine-Dining-Restaurant feierte seine Eröffnung am 12. Oktober 2021 und kreiert nun Genuss im Hier und Jetzt. „Es ist ein langjähriger Lebensraum, den wir uns hiermit erfüllen“, erzählte das Unternehmerpaar Stefan Eder und Eveline Wild.

Hard Facts: Umbau ZeitRAUM:

Investition rund 1 Million Euro | ZeitRAUM sowie Wintergarten & Restaurant Wirtshaus

Kapazität maximal 32 Personen

Geöffnet Montag, Freitag, Samstag (18 bis 20 Uhr)

Kosten 130 Euro pro Person und für 7 Gänge exklusive Getränke

Hard Facts: Hotel:

1 Chalet 5 Suiten 18 Panoramazimmer

Wellnessbereich WILD-Kräuter-SPA mit Hallenbad und Saunen, Infrarot-Kabine und Kraxnöfen, herausragenden Treatments wie die Schafwollhandschuh-Massage oder die neue Apfelstrudelpackung aus dem Hause Eder.

Hard Facts: Stefan Eder:

Stefan Eder's Gespür für kulinarische Besonderheiten ist sein persönlicher Output von Inspirationen aus der ganzen Welt. Sein Spielplatz ist die Küche – der Ort, an dem er besonders mutig und experimentierfreudig ist. Der Ort, an dem er seine naturgegebene Kreativität und Impulsivität ausleben kann. Mit dem ZeitRAUM sprengt er seine irdischen Grenzen und kann endlich auch nach den Sternen greifen. Wissenswert: Drei Hauben von Gault Millau, zwei Gabeln von Falstaff, Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE)

Hard Facts: Eveline Wild:

Als Kind verlor Eveline Wild ihr Herz an knuspriges Windgebäck, glänzende Petits Four und dekorative Torten. Daraus entwickelte sich eine neverending Lovestory. Man sieht sie selten ohne Schokolade und selbst aus dem Fernseher strahlt sie hauptsächlich mit ihren Kreationen um die Wette. Im WILDEN EDER fällt sie dank perfekter Integration nur durch ihren Tiroler Akzent auf.

Wissenswert: Konditorweltmeisterin (2001 in Seoul), TV-Liebling („Frisch gekocht“ im ORF 2 und „Deutschlands beste Bäcker“ im ZDF), Patin des Evelina-Apfels sowie Namensgeberin der Eveline-Wild-Rose.

Rückfragen:

Gerne jederzeit unter der Tel. 03112/38585-7 oder birgit.krenn@andreasajben.com





**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.