

Absolventenverein der Fachschule

Maria Lankowitz - St. Martin



*Denke nicht so oft an das, was dir fehlt,
sondern an das, was du hast.*

- Marc Aurel

Rückblick – Vorschau



Liebe Vereinsmitglieder!

... wie die Zeit vergeht, viele Termine sind zu planen bzw. wahrzunehmen und schon ist wieder Schulschluss, also wieder Gelegenheit zurückzuschauen und zu reflektieren.

Es bereitet uns große Freude unsere Jugendlichen ein Stück ihres Lebensweges zu begleiten. Spannende Herausforderungen kommen da immer wieder auf uns Lehrende zu, wir erleben ganz viel Wohlwollen, Herzlichkeit und Dankbarkeit.

Mit dieser Zeitung möchten wir euch wieder einen kleinen Einblick in unseren Schulalltag geben und auch die Aktivitäten des Absolventenvereins Revue passieren lassen.

Wanderung auf der Terenbachalm

Unter dem Motto „die heimischen Almen erkunden“, wanderten wir am 2. September vom Sattelhaus über den Kamm zur Terenbachhütte, wo wir eine kurze Rast einlegten. Danach ging es über den gemütlichen Talweg wieder retour zum Sattelhaus. Dort wurden wir kulinarisch verwöhnt und die Wirtin spielte uns auf ihrer Ziehharmonika sogar ein Ständchen. Ein lustiger Wandertag in geselliger Runde ging am späten Nachmittag zu Ende.



„Zeit für mich“

Dieser beliebte Tag für die Absolvent:innen fand heuer am 18. März statt und lockte wieder eine große Publikumsschar an. Am Vormittag konnte aus fünf verschiedenen Arbeitsgruppen ausgewählt werden. So wurde unter anderem **bewährtes und innovatives Germgebäck sowie Brot** gebacken, **alte Hausmittelrezepte** in Erinnerung gerufen und **Tinkturen** hergestellt, außerdem wurden **kreative Palmbuschen** mit Flechttechnik produziert. Frau Michaela Bernsteiner sorgte für die **körperliche Fitness von Kopf bis Fuß** und großer Beliebtheit erfreute sich auch die Zubereitung von sogenannten Appetizern, die man seinen Gästen als Vorspeise servieren kann.

Am Nachmittag stattete uns **Frau Huberta Gabalier-Rücker** einen Besuch ab und gewährte uns einen Einblick in ihre ganz persönliche Lebensgeschichte, die uns alle tief bewegte. Sie schaffte es, ihre Trauer mit Hilfe ihres Glaubens und mit dem Verfassen von Gedichten zu bewältigen und kann heute wieder voll Freude und Zuversicht an der Seite ihres neuen Partners durchs Leben gehen.





Da auch wir ressourcenschonend arbeiten müssen, wird unsere Vereinstätigkeit etwas eingeschränkt. Dh. die Sommerveranstaltung und der Tag „Zeit für mich“ finden zukünftig im Wechsel statt. In diesem Sommer wird es daher keine Wanderung geben, wir nehmen uns ausgiebig Zeit, um die nächstjährige Veranstaltung zu planen.

An dieser Stelle möchte ich mich auch ganz herzlich für die einbezahlten Mitgliedsbeiträge bedanken, ohne diese wäre unsere Vereinstätigkeit nicht finanzierbar. So bekommen all jene, die ihren Beitrag bezahlt haben, diese Ausgabe der Zeitung in gedruckter Form. Ansonsten ist sie online auf unserer Homepage zu lesen.

Ich wünsche euch an dieser Stelle einen erholsamen Sommer und verabschiede mich mit einem Spruch, der für mich große Bedeutung hat.

*Das schönste Geschenk ist
gemeinsame Zeit.
Denn keiner weiß,
wie viel uns davon bleibt.*

Herzlichst eure Obfrau
Sigrid Zwanzger

Neues aus der Schule

Geschätzte Absolventinnen!

Geschätzte Absolventen!

Ein spannendes, erfolgreiches und arbeitsintensives Schuljahr liegt hinter uns. Schule ist immer vielfältig und herausfordernd und hat in erster Linie einen Bildungsauftrag zu erfüllen, wobei für uns immer das Wohl der Schüler:innen oberste Priorität hat. Damit in unserer Fachschule weiterhin qualitätsvolle, zukunftsweisende Unterrichtsinhalte angeboten werden, haben wir unsere Pädagogischen Leitvorstellungen überarbeitet. Diese können bei Interesse abgerufen werden: **QMS Pädagogische Leitvorstellungen - Fachschulen Land Steiermark**



Erstmalig konnten wir in diesem Schuljahr die Absolvierung des MAB-Basismodules anbieten. Dieses Modul ist Voraussetzung für die Ausbildung medizinischer Assistenzberufe, wie zB. Ordinationsassistent, Röntgenassistent, Gipsassistent, Operationsassistent u.a.

Gesundheitsprojekt

Inhalte unseres Gesundheitsprojektes mit der BAVEB sind fixe Bestandteile unseres Schulalltages. Zusätzlich zur Förderung der körperlichen Fitness versuchen wir:

- Bewusstsein für den eigenen Lebensstil schärfen
- Selbstvertrauen stärken
- Empathie entwickeln und wertschätzend handeln
- Vielseitig und in Gemeinschaft leben
- Gesunde, saisonale und regionale Ernährung im persönlichen Speiseplan verankern
- Projekte planen, gestalten und in Verantwortung übernehmen
- positive Lebenseinstellung :) fördern



Elternprojekt

Nach zweijähriger Pause konnten wir wieder unser bewährtes Elternprojekt durchführen: Schüler:innen und Eltern tauschen ihre Rollen, dh die Eltern nehmen an Workshops an der Schule teil und deren Kinder übernehmen die Aufgaben zuhause. Dies fördert das gegenseitige Verständnis und ein weiterer großer Vorteil ist, dass sich Eltern und Lehrerinnen besser und zwanglos kennenlernen.



Obstsortenbestimmung

Im Herbst unterstützten wir mit einigen Schüler:innen Pomologen bei der Obstsortenbestimmung. Ergänzend dazu wurden mit alten Obstsorten verschiedene Rezepte im Praktischen Unterricht ausprobiert und verkostet.



Kindergartenprojekt

Viele unserer Schüler:innen absolvieren in der Fachschule die Ausbildung zur Kinderbetreuung. Gestartet wird damit im 2. Jahrgang in gemeinsamen Projekten mit dem Kindergarten Maria Lankowitz.



Hochbeetbau mit dem Team A der Lebenshilfe Söding

Im Ausbildungsschwerpunkt Gesundheit und Soziales wird unter anderem auch das Berufsbild der Behindertenbetreuung bearbeitet. Um den Jugendlichen einen realistischen und natürlichen Zugang zur Behindertenarbeit zu ermöglichen, wurde das Projekt Hochbeetbau gemeinsam erarbeitet und durchgeführt. Eine Teamleiterin der Lebenshilfe arbeitete einige Tage mit sechs Klienten und interessierten Schülern in der hauseigenen Werkstatt bzw. im Schulgarten. Dabei profitierten sowohl unsere Schüler:innen, als auch die Menschen mit Beeinträchtigung. Hervorragende Stimmung, Kommunikation und Arbeitseifer begleiteten die Arbeitsstunden, wobei besonders in den Pausen der Spaß nicht zu kurz kam. Es wurden vier Hochbeete aus Lärchenholz gebaut, anschließend befüllt und bepflanzt.



NEU - Pferdewirtschaft

Ab dem Schuljahr 2023/24 starten wir eine Kooperation mit der Landwirtschaftlichen Fachschule Grottenhof in der Pferdewirtschaft. Dazu fahren wir unter Aufsicht einer Fachlehrerin mit dem Schulbus zum praktischen Unterricht nach Grottenhof und absolvieren die Stallpraxis. Gleichzeitig geben die Reitlehrer:innen in Kleingruppen in der Reithalle den Unterricht im Reiten. Je nach Talent und Qualifikation kann im ersten und zweiten Jahrgang die Reiternadel oder der Reiterpass absolviert werden. Für richtige Pferdeliebhaber:innen kann nach dem 3. Jahrgang der Pferdewirtschaftslehrgang absolviert werden. Es geht uns aber nicht nur um den Reitunterricht, sondern wir wollen künftig verstärkt in Richtung Green Care tendieren. Die Kombination von Sozialinhalten mit der Tierhaltung ist dafür prädestiniert, da für manche Menschen die Tiere in der Beschäftigung und Genesung eine wichtige, positive Rolle spielen.



Liebe Absolvent:innen, ich bedanke mich für Ihre Mitgliedschaft und bitte Sie, uns auch weiterhin die Treue zu halten.

Mit den besten Wünschen für einen erholsamen, schönen und erntereichen Sommer verbleibe ich mit lieben Grüßen und freue mich auf ein Wiedersehen bei unserem Herbstfest am 7. Oktober.

Ing. Margit Langmann
 Direktorin

„Um erfolgreich zu sein, ist die eigene Einstellung genauso wichtig, wie die eigenen Fähigkeiten“

Herbstfest und Absolvententreffen

Am 8. Oktober 2022 öffneten wir wieder unsere Schultüren und luden zum traditionellen Herbstfest und Absolvententreffen ein, welches wieder sehr gut besucht war. Viele ehemalige Schüler:innen nutzten die Gelegenheit alte Freundschaften wieder aufleben zu lassen, bzw. über „alte Zeiten“ zu plaudern. Es bietet eine Möglichkeit, die Gemeinschaft und den Zusammenhalt unter den Absolvent:innen zu stärken und die Erinnerungen an die gemeinsame Ausbildungszeit lebendig zu halten. Die traditionelle Trachten- und Modenschau stellte neben den kulinarischen Köstlichkeiten wieder ein Highlight dieser Veranstaltung dar. Die Bilder von den Jubiläumsjahrgängen wurden von Foto Koren Köflach fotografiert und sind in seinem Geschäft käuflich zu erwerben.





Jubiläum feiern!



25 jähriges Jubiläum



35 jähriges Jubiläum



30 jähriges Jubiläum



60 jähriges Jubiläum

50 jähriges Jubiläum



45 jähriges Jubiläum

40 jähriges Jubiläum



Maximilian Ferrari

Absolventenportrait

Mein Name ist Maximilian Ferrari, ich komme ursprünglich aus Bärnbach und bin 23 Jahre jung. Ich war schon immer sehr vielseitig interessiert – seit jungen Jahren bin ich beispielsweise begeisterter Fußballfan (Ganz ehrlich: mein Herz schlägt für den FC Bayern) und ich war auch selbst während meiner Schulzeit in einem Fußballverein aktiv. Diese gemeinsame Zeit mit meiner Mannschaft und auch mit meinen Freunden hat mich schon in der Jugendzeit geprägt und lehrte mich, dass man nur mit einem Team wirklich stark ist und alles möglich ist. Es ist wichtig, füreinander einzustehen und es ist unglaublich wertvoll, für ein gemeinsames Ziel zu kämpfen.

Ebenso wollte ich, bereits seitdem ich ein kleiner Bub war, Koch werden. Ich half meiner Mutter beim Kochen oder panierte bei meiner Oma auf einem Stockerl die Schnitzel. Das sorgfältige Zubereiten von Speisen und gemeinsame Mahlzeiten haben bei uns in der Familie seit jeher einen sehr hohen Stellenwert. Meine Oma baute immer frisches Gemüse in ihrem Garten an, mein Onkel nahm mich schon sehr früh zum Fischen oder Jagen mit. Das Aufwachsen in direkter Umgebung von Landwirtschaft hat mich gelehrt, Tiere in ihrer ganzen Vielfalt, von der Aufzucht bis zur Verarbeitung, zu respektieren und zu schätzen. Schlagwörter wie Regionalität oder biologisch nachhaltige Lebensmittel habe ich nicht über soziale Netzwerke aufgeschnappt, sondern wurden mir von Klein auf bzw. durch alle Betriebe, bei denen ich

bisher arbeiten durfte, als Grundvoraussetzung für die Arbeit als Koch nähergebracht – das schätze ich persönlich sehr, ganz besonders an meiner Herkunft.

Nach einer fundierten Ausbildung in der FS Maria Lankowitz und dem Abschluss meiner Lehre im Hotel Nova durfte ich bereits an der Seite von Größen wie Thomas Dorfer, Lisl Wagner-Bacher und Stefan Eder in der österreichischen Spitzengastronomie Fuß fassen und wertvolle Erfahrungen sammeln.

Ich bin wissbegierig, flexibel in Stresssituationen, stelle mich immer wieder gerne neuen Herausforderungen und freue mich über die vielen verschiedenen Eindrücke, die man in der Gastronomie-Branche tagtäglich erleben darf.

Aktuell arbeite ich in Goldegg/Salzburg und darf Sepp Schellhorn im Seehof und auch in all seinen weiteren Betrieben unterstützen, mich verwirklichen und mich als Koch wie auch als Mensch weiterentwickeln.



Appetizer

Kleine Happen, die sich großer Beliebtheit erfreuen

Die Vielfalt der Appetizer lässt sich nicht nur zu jedem Anlass reichen, sondern ist auch eine nette Begrüßung für die Gäste. Egal ob belegte Baguettescheiben, herzhaft gefüllte Bäckereien, Pralinen oder im Glas gereicht, über den Genuss freut sich jeder.



Rezepte:

Curry-Hühnerbällchen/Pralinen vom Steirerhuhn

Zutaten für ca. 20 Bällchen:

- 250 g Hühnerfilet
- 50 g Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne
- 1 Ei
- 100g Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer, Curry
- Petersilie
- Öl zum Backen

Zubereitung:

1. Das Hühnerfilet in Stücke schneiden, gemeinsam mit den Kernen in einen Mixer geben und pürieren
2. Eier, Petersilie und Gewürze dazugeben
3. Aus der Masse Kugeln formen und in Semmelbrösel wälzen
4. Ca. 10min frittieren
5. Anrichten und garnieren

Rohren-Mousse mit Krenhäubchen und Forelle geräuchert

Zutaten: für 8 Gläser ca. 170 ml

- 450 g Rohren gekocht
- 3 Blatt Gelatine
- 150 g Frischkäse
- 150 ml Schlagobers
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

- 100 g Creme fraiche
- 2 EL Kren gerieben
- 1 Schuss Zitronensaft

- 60 g geräuchertes Forellenfilet
- Dillblätter



Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ca. 100g der Rohren in kleine Würfel schneiden. Die restlichen fein mit dem Pürierstab pürieren. Frischkäse, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zum Rohrenpüree hinzugeben und glattrühren. Schlagobers steif schlagen. Gelatine ausdrücken und erwärmen. Ca. 2 EL des Pürees darunter rühren, und diese Masse zügig in den restlichen Püree einrühren. Das Schlagobers unterheben. In die Gläser einfüllen und kaltstellen. Creme fraiche mit Zitronensaft und Kren verrühren. Die gewürfelten Rohren auf die Gläser aufteilen. 1 gehäuften EL Krencreme darauf verteilen und jeweils ein kleines Stück geräucherte Forelle darauflegen. Mit frischem Dill garnieren.

Zucchinirollchen

Zutaten:

1 Stk. Zucchini in feine Streifen geschnitten
1 Stk. roter Paprika
1 Handvoll Minze
1 Handvoll Rucola
Frischkäse (auch mit Schafs- oder Ziegenfrischkäse)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Paprika waschen, halbieren, entkernen und fein hacken
Zucchini mit Schäler in Streifen schneiden und in der Pfanne leicht anbräunen lassen
Chilischote fein hacken, Minze und Rucola ebenfalls fein hacken
Alles mit dem Frischkäse, Paprika vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
Zucchinistreifen mit Frischkäsecreme bestreichen und eventuell mit ein paar Minze- bzw. Rucolablättern belegen, und einrollen



Parmesan-Cups

Zutaten: Variante 1

geriebener Parmesan
Mit einer Packung Parmesan entstehen ca. 12 Cups

Zubereitung:

Den Parmesan reiben und auf 2 Partien zubereiten.
Dazu auf zwei Backbleche mit Backpapier Kreise mit ca. 8- 10 cm Durchmesser verteilen. Im Ofen bei Heißluft 180° ca. 8 Minuten backen bis der Käse geschmolzen ist. Den Parmesantaler zügig vom Backpapier lösen und einzeln in Muffinsformen geben, damit ein Cup entsteht. Die Parmesan-Cups auskühlen lassen.



Tarte-Cups

Zutaten: Variante 2

250g glattes Mehl
125g Butter
1 Prise Salz
1-2 Stk. Eigelb
2 EL Wasser



Zubereitung:

Mürbteig bereiten und ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben. Den Teig nochmals durch kneten und ca. 3mm dick ausrollen. In eine gebutterte Muffinsform geben und bei 180° Heißluft backen. Die Party-Cups können unterschiedlich gefüllt werden z.B. Tomaten-Mozarella, Tomaten-Salsa, Tomaten-Paprika- Salat, Schinken-Käse, Avocado-Lachstatar etc.

**Viel Erfolg beim Ausprobieren wünscht
Sandra Schindlbacher**

Brotprämierung 2022

„Zweierlei aus dem Obstgarten“
„Fruchtige Frischkäsespangen“
„Ölsaatenbrot“

heißen jene Gebäcke, die unsere Schule im August 2022 bei der Steirischen Bauernbrotprämierung in 3 verschiedenen Kategorien eingereicht hat.

Das sehr schöne, saisonale und regionale süße Gebäck „Zweierlei aus dem Obstgarten“ wurde von unseren Nachwuchsbäckerinnen **Leonie Jauk** und **Leonie Raffler** kreiert und hat die Jury überzeugt, denn es wurde mit der maximalen Punktezahl (Gold) ausgezeichnet. Da wir sehr großen Wert auf gesundes und schmackhaftes Gebäck legen, haben wir gemeinsam mit den Schülerinnen auch die „Fruchtigen Frischkäsespangen“ und das „Ölsaatenbrot“ gebacken und eingereicht. Auch hier wurde unsere Mühe belohnt und die Höchstpunktezahll konnte erreicht werden.





Fruchtige Frischkäsespangen

Germteig:

600 g Weizenvollmehl
50 g Dinkelvollmehl
50 g Einkornvollmehl
300 g Weizenmehl
100 g Butter
100 g Kristallzucker
1 W. Germ
ca. 500 ml Milch
2 Eier
14 - 15 g Salz

Fülle:

2 Becher Frischkäse Natur
Obst der Saison (z.B. Zwetschken, Marillen, Kirschen)
½ Zitrone
Honig nach Geschmack
ev. Mandelsplitter zum Bestreuen



Zubereitung:

Die Mehle mit Zucker und Salz vermengen. Die Germ in etwas Milch auflösen. Die Butter schmelzen, mit der Milch aufgießen. Ist dieses Gemisch lauwarm, die Eier hinzufügen und gemeinsam mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen mittelfesten Germteig verarbeiten.

Nach dem Aufgehen in 75 – 80 g schwere Stücke teilen und zu Kugeln schleifen.

Für die Fülle das Obst kleinwürfelig schneiden, mit dem Frischkäse verrühren und mit Honig und Zitronensaft abschmecken.

Die Kugeln zu einer Zunge ausrollen, ca. ½ EL Fülle auf den unteren Teil geben, hochklappen, den oberen Teil mehrfach senkrecht einschneiden, anschließend hochrollen und zu einer Spange formen, mit Ei bestreichen und mit Mandelsplittern bestreuen.

Nach dem Aufgehen bei 190 – 200 °C ca. 15 min. hellbraun backen.

Gutes Gelingen wünscht
Ingrid Fröhwein

Impressionen aus dem Schuljahr 2022/23

Unsere Schüler*innen arbeiten auch während des Schuljahres zB. in Projekten und unternehmen Fachexkursionen



English in use

Im Zuge eines Englisch Projektes durften unsere Schüler:innen drei Tage mit einem „native speaker“ verbringen. Diese Zeit wurde genutzt, um die Englischkenntnisse aufzufrischen bzw. zu verbessern. Neben englischen Präsentationen wurden auch typisch englische Lieder gesungen. Die Hauptattraktion stellte die Zubereitung des typischen „English breakfast“ dar. Dieser intensive Englischunterricht war eine großartige Abwechslung zum Schulalltag und wurde von allen teilnehmenden Schüler:innen mit Begeisterung wahrgenommen

Outcomes



*Exkursion nach Graz – Teilnahme bei der Landtagssitzung,
Besuch im Fachl und Heimatwerk – 1. Jahrgang*



Zivilschutztag in Lebring 1. Jahrgang



*Lehrausgang nach Voitsberg:
Carla Laden, Hebammenzentrum, Haus des Lebens,*



Erste Hilfe Landeswettbewerb 1. Jahrgang



Betriebsbesichtigung Therme Nova 3. Jahrgang



Apotheke Bärnbach 2. Jahrgang



Berufsreifeprüfung in der Fachschule

Benko Business School und die FS Maria Lankowitz bieten Matura.

Die Fachschule Maria Lankowitz unter der Leitung von Direktorin Margit Langmann und die Benko Business School unter der Leitung von Direktorin Tanja Habich bieten nicht nur ihren Absolvent:innen die Möglichkeit, die Matura in nur einem Jahr zu absolvieren, sondern auch der gesamten Bevölkerung. Dieses Angebot kann auch berufsbegleitend über einen Zeitraum von zwei Jahren wahrgenommen werden. Dadurch stehen sowohl Universitäten als auch Fachhochschulen offen, um persönliches Interesse auf höchstem Niveau zu vertiefen. Die Matura verbessert Karrierechancen und bietet eine solide Grundlage für eine exzellente Gehaltseinstufung im öffentlichen Dienst. Um die Berufsreifeprüfung abzulegen, müssen Prüfungen in den Fächern Mathematik, Deutsch, Englisch und einem spezifischen Fachbereich (Betriebswirtschaft an der Benko Business School) absolviert werden. Basierend auf den gesetzlichen Vorgaben werden drei Abschlussprüfungen an der Schule selbst durchgeführt, während eine Prüfung an einer externen Bildungsinstitution abgelegt wird. Der Weg zur Berufsreifeprüfung an der Privatschule sieht vor, dass der Unterricht an 4 Halbtagen pro Woche stattfindet. Weitere Informationen sind auf www.benko.net oder in der Fachschule Maria Lankowitz erhältlich. Die Berufsreifeprüfung wird finanziell vom Lebensressort unter LR Hans Seitinger großzügig unterstützt, damit diese für unsere Absolvent:innen abgeschlossen werden kann.

Wir freuen uns besonders für **Viktoria Hösel**, die bereits alle Prüfungen erfolgreich abgeschlossen und somit die Matura in der Tasche hat. Wir möchten auch **Metzner Kara, Oswald Anna-Lena, Reinisch Sarah, Roufai Marie-Therese, Sackl Jasmin, Schlack Rene, Schwab Theresa, Seidler Lena, Stückler Lena, Troger Nadine, Windisch Anna Lena** und **Tragner Tamara** zu ihren abgeschlossenen Teilprüfungen herzlich gratulieren.

Aktuell besuchen 10 Absolventinnen der Fachschule den Berufsreifeprüfungslehrgang in unserem Haus. Im Mai reisten sie im Rahmen eines Sprachseminars nach Malta und konnten dort viele neue Eindrücke gewinnen. auch als Mensch weiterentwickeln.



Jasmin Rieger

Schülerin des Berufsreifelehrganges
In den drei Jahren, die ich in der Fachschule Maria Lankowitz verbracht habe, konnte ich trotz der Einschränkungen durch die Pandemie, sehr viel für mein weiteres Leben mitnehmen. Besonders durch den abwechslungsreichen Praxisunterricht bekam ich eine gewisse Routine in der Küche, im Service aber auch vor der Nähmaschine. In dieser Zeit habe ich mich auch persönlich sehr weiterentwickelt und es ist mir gelungen, mehr aus mir herauszukommen und selbstbewusster zu werden. Außerdem habe ich gelernt, dass man jedes Hindernis mit etwas Zusammenhalt überwinden kann. Derzeit besuche ich die Berufsreifeprüfungsklasse und bin am besten Weg, positiv abzuschließen.



Anna Huber

Schülerin des Berufsreifelehrganges
Die Fachschulzeit ist eine großartige Gelegenheit, um sich beruflich weiterzuentwickeln und neue Fähigkeiten zu erlernen. Ich konnte in den drei Jahren mein fachliches Wissen erweitern und habe im praktischen Unterricht viele Erfahrungen sammeln können. Zusammenfassend kann ich sagen, dass die Fachschule eine lohnende Investition in die eigene berufliche Zukunft ist. Derzeit absolviere ich den Berufsreifeprüfungslehrgang mit viel Engagement.



Jahrgang 2022/23

Max macht Schule

Der Radiosender Antenne Steiermark besuchte uns im Rahmen seines Projektes Max macht Schule, in dem sie alle 21 land-, forst- und ernährungswirtschaftlichen Fachschulen in der Steiermark vorstellen. Es war für uns eine beeindruckende Erfahrung, „Radioteute“ im Haus zu haben, die einem genau auf die Finger schauen, bzw. unseren Alltag filmen. Wir haben ein paar Eindrücke für euch gesammelt.



Sei kreativ – Türkränze mit Metallringen



Türkränze sind angesagter, denn je.

Die unzähligen Gestaltungsmöglichkeiten, sowie die Symbolik, die er ausstrahlen kann, machen ihn so besonders. In den Türkränzen spiegelt sich oft die Persönlichkeit des Gestalters wider und passt sich meistens nahtlos in die Einrichtung und Dekoration in Haus oder Wohnung an.

Egal ob Ostern, Sommer oder Weihnachten – einen Türkranz kann man ganz leicht immer wieder, dem Anlass und der Jahreszeit entsprechend, umgestalten. Im Frühling und zu Ostern eignen sich farbenfrohe Frühlingsblüher und Eier, die vorher mit den Kindern bemalt werden können, hervorragend als Deko für einen Kranz.

Der Sommerkranz kann aus verschiedenen Blumen, Kräutern und Gräsern aus dem eigenen Garten gebunden werden.

Wenn sich die Blätter verfärben und es langsam kühler wird, lassen sich draußen in der Natur bei einem schönen Waldspaziergang wunderbare Naturmaterialien wie Blätter, Kastanien und Eicheln finden. Diese sind ideal, um daraus

einen herbstlichen Türkranz in warmen Naturtönen zu gestalten.

Im Winter können sie nicht nur als Adventskränze dienen, sondern sind auch ein schöner Willkommensgruß an der Haustür für die Liebsten. Mit kleinen roten Schleifen, Tannenzapfen und ein wenig Schneespray verschönern sie in der Advents- und Weihnachtszeit jede Haustür.

Gestaltung eines Frühsommerkranzes

Für diesen Kranz benötigt man folgendes Material:

- 1 Metallring ca. 30 cm
- 1 Floristikkreppband
- 1 Spule Blumendraht
- Verschiedene Bänder

Anleitung:

Blumen aus dem eigenen Garten z. B. Rosen, Margeriten, Wiesensalbei, Schneeball, Spindelstrauch, Frauenmantel..





Der Metallring wird so weit mit dem Kreppband umwickelt, soweit man die Blumen binden möchte. (verhindert das Rutschen der Blumen)



Zuerst wird ein Büschel mit grünen Blättern zusammengestellt



Dieses Büschel wird auf den Metallring gelegt und mit Draht festgebunden.



Die verschiedenen Büschel nacheinander anordnen bis der Kranz fertig ist.



Der fertige Kranz wird dann noch mit verschiedenen Bändern verschönert.



Am Schluss wird noch ein dünnes Band oben in der Mitte festgebunden, damit es an der Tür befestigt werden kann.



Tipp: Damit der Türkranz länger haltbar ist, kann er mit Haarspray angesprüht werden.

**Viel Spaß beim Ausprobieren
wünscht Gabriele Planner**



WIR MACHT UNS ALLE STÄRKER.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

Ein starkes Wir kann mehr bewegen als ein Du oder Ich alleine. Es ist die Kraft der Gemeinschaft, die uns den Mut gibt, neue Wege zu gehen, die uns beflügelt und die uns hilft, Berge zu versetzen. Daran glauben wir seit mehr als 160 Jahren und das ist, was wir meinen, wenn wir sagen: WIR macht's möglich.



raiffeisen.at