



2014/2015 - Mai 2015

MITTEILUNGEN DES ABSOLVENTENVEREINES FEISTRITZ-ST. MARTIN

Die Feistritzerinnen



Abschlussklasse 2015

BERGER Tamara, BISCHOF Stefanie, DE ALMEIDA Darlene, DENG G Hanna (am Foto fehlend), ERTL Eveline Lisa, GAPPMAIER Julia, GAPPMAIER Vera, GASSNER Verena (am Foto fehlend), HEIT Sandra, HOFMANN Franziska, KICKMEIER Silvia, KNAPP Annalena, MAYER Vanessa Stefanie, MEDNITZER Kristina, OLSCHNEGGER Sabina, PAGITSCH Simone, RIEBERER Verena, SEMLITSCH Katharina, STEINER Daniela, UNTERWEGER Sabrina, WANG Ling Ling, Zauchner Lisa-Marie, ZIRKER Lydia, ZSULITS Elke Erika

Klassenvorständinnen:

Marlen Gruber-Veit und Margaretha Sackl



SOMMERFEST

mit **ABSOLVENTINNENTREFFEN**

3-4 jährige Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft
Feistritz-St. Martin

Sa, 13. Juni 2015
10-15 Uhr, Schloss Feistritz

Festakt und Mitgliederversammlung 10.00-11.30 Uhr
Schulführungen, AbsolventInneninformationen!

FÜR DAS LEIBLICHE WOHL IST GESORGT!

FACHSCHULE FÜR LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT www.diefeistritzerinnen.at
Feistritz-St. Martin • 8843 St. Peter am Kammersberg
Tel.: 03536/8238-4 • Fax: 03536/8238-4 • E-Mail: fsfeistritz@stmk.gv.at

 **Das Land
Steiermark**
→ Bildung und Gesellschaft



Fachschule Feistritz Aktuell



Geschätzte Absolventinnen und Absolventen! Es freut mich, dass ich Ihnen an dieser Stelle von den Aktivitäten in der Fachschule Feistritz berichten darf.

Nach einem intensiven Winter mit Schulpräsentationen an den NMS und Projekten mit den NMS ist die **Anmeldesituation in Feistritz sehr erfreulich** und wir können wieder mit einem gut gefüllten Haus starten. Dieser Zustand ist keinesfalls als selbstverständlich zu betrachten und es bedarf der ganzjährigen Präsenz in der Region und in den Medien um in den Köpfen unserer zukünftigen SchülerInnen und deren Eltern dauerhaft verankert zu sein. Zudem ist

die sinkende Anzahl an 14-jährigen für viele Schulen zum existentiellen Problem geworden. Der Trend, alle Kinder in eine maturaführende Schule zu schicken ist zudem ungebrochen. Um die fachliche Kompetenz immer auf dem neuesten Stand zu halten, waren die **Lehrkräfte immer wieder auf Seminaren**, besonders hervorzuheben ist hier die **Ausbildung zur „Vertrauenslehrerin“**, ebenso macht die vegane Küche auch vor ländlichen Haushalten nicht Halt, die neue Form des kompetenzorientierten Unterrichtens erfordert wieder ein **neues Denken in der Unterrichtsgestaltung**. Die Abschlussprüfungen haben in den unterschiedlichen Bereichen bereits begonnen und werden sich noch einige Wochen hinziehen. Der Höhepunkt ist sicher die **Prüfung zur Heimhelferin** und die Abschlussprüfung in der 3. Klasse. Die Schülerinnen unterziehen

sich nochmals einer Querschnittsprüfung aus den letzten drei Jahren und müssen ihr Wissen vor einer Prüfungskommission beweisen. Der erfolgreiche Abschluss der dritten Klasse ist gleichzeitig die Voraussetzung für das **Ansuchen um den Facharbeiterbrief für das ländliche Betriebs- und Haushaltsmanagement**. Ich bin sicher, dass auch die heurigen Absolventinnen einen guten Start in eine weitere Zukunft hinlegen werden. Abschließend darf ich Sie, liebe Absolventinnen sehr herzlich zum Absolvententreffen und zur Mitgliederversammlung einladen. Bitte zeigen Sie mit Ihrem Besuch der Veranstaltungen die Verbundenheit mit Ihrer ehemaligen Schule.

Ich freue mich auf ein Wiedersehen im Schloss

Maria Reissner

Vortrag mit TV Gärtner Karl Ploberger



TV Gärtner Karl Ploberger kam am 13.04.2015 und **präsentierte sein neuestes Buch** "365 Gartenfragen und Antworten für intelligente Faule". Er zeigte Bilder aus seinem Garten und gab viele Tipps, damit das Gartenjahr 2015 ein blühendes wird.

Nur eine Kartoffel?

Die Kartoffel ist mehr als nur ein gewöhnlicher Erdapfel. Sie steht für Kultur, puren Genuss und Gesundheit. Von einem „Dickmacher“ oder gar nur einem gewöhnlichen „Arme Leute Essen“ kann keineswegs die Rede sein.

Denn unter der unscheinbaren Schale steckt das ganze Können der Knolle - eine geballte Ladung an Vitaminen und Mineralstoffen, schmackhaft und kalorienarm verpackt.

Bei einem **Kartoffelprojekt** lernten die Mädchen und Burschen der **1. Klasse** diese Knolle besser kennen. Auf einer **Versuchsfläche im Garten** wurden **verschiedene Anbaumethoden** (Kartoffelacker, Kartoffelpyramide, Kartoffelsack, Kartoffelhaufen und Kartoffel unter Heu) getestet. Gespannt ist man auf das Ergebnis im Herbst, ob es bei der Ernte Unterschiede geben wird.

Ing. Margaretha Sackl



Muttertagsherzen



Die **2. Klasse** hat im praktischen Unterricht mit Frau **Dipl. Päd. Ing. Michaela Werni** für den Muttertag süße Muttertagsherzen vorbereitet.





Alles Käse!

Unter diesem Motto fand am 24. April 2015 unter der Leitung von Herrn Reinhard Kleemaier (Dipl. Käsesommelier) ein Workshop in der Fachschule Feistritz statt. Kernthemen waren **Käsearten, Schneidetechnik und Service von Käse**. Diese Veranstaltung für Schülerinnen der 3. Klasse war nicht nur äußerst interessant und lehrreich, sondern auch lustig und geschmackvoll. Eine Käseverkostung durfte am Schluss natürlich nicht fehlen!



Sabrina Unterweger erlernt die richtige Schneidetechnik



Vanessa Mayer und Elke Zsulits mit Dipl. Käsesommelier Reinhard Kleemaier

Frühlingserwachen im Schloss

Die Schülerinnen der zweiten Klasse der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft veranstalteten als **Klassenprojekt** einen frühlingshaften **Galabend**. Ein **fünfgängiges Menü**, das mit einem hauseingebeizten Zanderfilet auf frisch marinierten Roten Rüben eröffnet wurde, eine Creme Brûlée vom Ziegenfrischkäse mit Spargelsalat und Radieschen bereitete den Gaumen für eine Bärlauchcremesuppe mit gebackenen Kalbsbries und Sellerieespuma vor. Gebratenes Saiblingsfilet mit Safranrisotto und Weißweinschaum als warmes Zwischengericht vor der rosa gebratenen Lammkrone auf Kartoffel-Melanzanigratin mit Rahmspinat und Kohlrabi, den süßen Abschluss bildete ein warmer gefüllter Schokokuchen mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout und hausgemachtem Sauerrahmeis. **Philipp und Walter Schlick vom Jagawirt** in Krakau zauberten das

Menü, unterstützt von den Schülerinnen und Frau **Fachlehrerin Michaela Werni**.

Das Projekt stand diesmal ganz im Zeichen der Regionalität, so wurden die Zutaten für dieses leichte Menü von folgenden Produzenten bezogen: Saiblingsfilet von der Fürstlich Schwarzenbergschen Familienstiftung, Lammfleisch von den Weizer Schafbauern, Ziegenkäse von der Familie Tockner, Lungauer Bio-Erdäpfel von der Familie Kocher.

Die passenden österreichischen Weine wurden in bewährter Weise von Herrn **Norbert Wachter von C+C Pfeifer** ausgewählt und präsentiert. Die **Servicebrigade** unter Frau **Fachlehrerin Ulrike Gruber** und Frau **Fachlehrerin Marlene Gruber-Veit** sorgte für das Wohlbefinden der Gäste.

Neben der Kulinarik gab es auch optische Schmankerl. Im

Kreativunterricht gestalteten die Schülerinnen gemeinsam mit Frau **Fachlehrerin Helga Rabensteiner** und Frau **Marga Leitner** ausgediente Sessel zu neuen Kunstwerken. Es wurde geschliffen, grundiert, gemalt und geölt, bis die Schmuckstücke in neuem Glanz erstrahlen konnten. Diese Schülerarbeiten konnten von den Gästen käuflich erworben werden und fanden reißenden Absatz.

Auch optisch war das Ambiente frühlingshaft. Die **Dekoration** wurde sehr stimmig von Frau **Fachlehrerin Reif** arrangiert, die Firma Gebrüder Hirschbeck leistete dabei tolle Unterstützung.

Alle genannten Faktoren bildeten die Grundlage für einen geselligen und entspannten Abend.

Die Schülerinnen konnten bei diesem Projekt wertvolle Praxiserfahrungen sammeln und wieder einen Schritt in Richtung Berufsleben machen.



Küchenbrigade der 2. Klasse



Servicebrigade der 2. Klasse



Gedeck „Frühlingserwachen“



Margit Sigl (geb. Perner) - Absolventin 1996

Nach dem Abschluss der Fachschule Schloss Feistritz begann ich eine Lehre zur **Einzelhandelskauffrau** bei der Firma Miedl in Oberwölz. Ich schloss die Lehre 1999 mit gutem Erfolg ab und arbeitete noch weitere zwei Jahre bei dieser Firma. 2001 entschloss ich mich etwas Neues zu machen und wechselte zur Firma Leiner Abteilung Bad, Vorzimmer und Büromöbel in Judenburg. Am 6. Februar 2004 kam unser erster Sohn Florian zur Welt. Nach der Karenzzeit arbeitete ich als Zimmermädchen beim Gasthof Käferhube auf der Stolzalpe, wo ich Erfahrungen im Bereich Gästevermietung machen konnte. 2007 begannen wir mit dem Ausbau des Obergeschosses im Bauernhaus am elterlichen Hof meines Freundes vlg. **Rotlechner in St. Peter am Kammersberg** und so entstand unser eigener Bereich in dem wir im Jänner 2010 einzogen. Im selben Jahr übergaben meine Schwiegereltern die Landwirtschaft an ihren Sohn Johann und mir wurde die Vermietung „**Urlaub**

am Bauernhof“ mit 4 Blumen anvertraut. Dadurch unser zweites Standbein „Urlaub am Bauernhof“ auch eine Menge Arbeit mit sich bringt, kündigte ich meine Arbeit bei der Käferhube. Somit hatte ich auch genügend Zeit für meinen Sohn und Schulanfänger Florian und natürlich auch für unsere Gäste. Im Mai 2011 begannen wir mit dem Neubau unseres Stallgebäudes, welcher im Oktober fertig war. Durch den Neubau und die Modernisierung wie z.B. Heukran wurde die Arbeit im Stall um einiges erleichtert. Am 28. August 2011 erblickte unser zweiter Sohn David das Licht der Welt. Vergangenes Jahr begannen wir unseren **BIO Betrieb** vom Fleckvieh auf die **Zucht des Murbodner-Rindes** (geschützte Tierrasse) umzustellen. Nach 14 Jahren Lebensgemeinschaft haben wir am 30. August 2014 in Maria Wörth am Wörthersee geheiratet. Abschließend kann ich nur sagen, dass ich mit meiner Familie sehr glücklich bin.



Margit Sigl mit ihrer Familie bei ihrer Hochzeit im August 2014



Flohmarkt des Absolventenvereines

Am 13.03.2015 veranstalteten einige Mitglieder des Absolventenvereines **erstmalig einen Flohmarkt** in der Fachschule Feistritz. An 10 Verkaufsständen wurden **Kleidung, Spiele, Bücher, Sport- und Babysachen** angeboten. Die Idee dazu war: „Gebrauchtes wieder gebrauchen und verbrauchen“. Erfreulicherweise wurde unser Flohmarkt-Angebot von der Bevölkerung sehr gut angenommen und viele folgten unserer Einladung. Für das kulinarische Wohl sorgten die Schülerinnen der Schule und verwöhnten mit Mehlspeisen, Kaffee und selbstgemachten Fruchtsäften. Danke! Da die Nachfrage und das Interesse an weiteren Flohmärkten groß sind, werden wir im **Herbst 2015** (Termin wird bekanntgegeben) wieder einen solchen organisieren und umsetzen. Das Thema dazu wird lauten: **„Dies und das - für alle was“**. Wir möchten Sie einladen, Dinge, die nicht



mehr gebraucht werden und sich in einem gepflegten Zustand befinden beim Absolventenverband abzugeben oder selbst eine Stand zu buchen (€ 10,- Standgebühr für 2,4 lfm Tisch). Ein Teil des Reinerlöses wird einem sozialen Zweck zu Gute kommen.

Wenn man mit Freude gibt, schenkt man doppelt! (Sprichwort)

Sabine Bacher

Nächster Flohmarkt im Herbst 2015!

Garten der Begegnung



Der bekannte Holzkünstler und Bildhauer **Hans Leitner** saniert seine Skulpturen im Garten der Begegnung. Hans Leitner hat auch Objekte im Inneren des Schlosses als Leihgabe zur Verfügung gestellt.