



Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft des Lebensressorts

Sie haben Interesse? Bitte kontaktieren Sie die jeweilige Schule direkt!

Fachschule	Projekt
<p>Burgstall – St. Martin Schwerpunkt: Gesundheit und Soziales Leitung: Dipl.-Päd. Ing. Maria Haring - Weigl 8551 Wies, Am Schloßberg 11 Tel.: (03465) 2394-0 E-Mail: fsburgstall@stmk.gv.at Internet: www.fs-burgstall.steiermark.at</p>	<p>Wie kommt der Salat in den Burger? Vom Anpflanzen bis zur Ernte</p> <p>Ziel ist, dass Fachschüler*innen gemeinsam mit Volksschulkindern Salatbeete bestellen, diese pflegen und beobachten. Im Rahmen eines Erntefestes wird gemeinsam gekocht und genossen.</p>
<p>Feistritz - St. Martin Schwerpunkt: Tourismus, Gesundheit und Soziales Leitung: Dipl.-Päd. Ing. Margaretha Sackl 8843 St. Peter a. K., Schloß Feistritz 1 Tel.: (03536) 8238-0 E-Mail: fsfeistritz@stmk.gv.at Internet: www.fs-feistritz.steiermark.at</p>	<p>Entdeckungsreise der Sinne Lebensmittel mit allen Sinnen erfassen</p> <p>Ziel ist, die Neugier der Kinder zu wecken und diese zu nutzen, um die Vielfalt an Lebensmitteln und Speisen zu erforschen.</p>
<p>Gröbming Schwerpunkt: Betriebsdienstleistung, Gesundheit und Soziales, Tourismus Leitung: Dipl.-Päd. Ing. Maria Reissner Horstigstraße 998, 8962 Gröbming Tel.: (03685) 22111 E-Mail: fsgroebm@stmk.gv.at Internet: www.fs-groebming.at</p>	<p>Mein Gemüse</p> <p>Es wird mit Kindergarten- und Volksschulkindern ein Hochbeet mit raschwüchsigen Gemüsearten (Radieschen, Pflücksalat, Kresse) bepflanzt und die Kinder holen ihre „Ernte“ für die Jause ab.</p>
<p>Großlobming - St. Martin Schwerpunkt: Betriebsdienstleistung und Soziales Leitung: Dipl.-Päd. Ing. Theresia Stoff, MA 8734 Großlobming, Schloß 1 Tel.: (03512) 83750-0 E-Mail: fsgrosslobming@stmk.gv.at Internet: www.fs-grosslobming.steiermark.at</p>	<p>Save food & allen geht´s gut Nüsse mit langer Anreise - nein danke Eicheln aus unserem Schulgarten - ja bitte</p> <p>Ob Brot, Kaffee, Nudeln oder Weihnachtsbäckerei – alles mit Eichelmehl aus eigener Produktion Kinder und Jugendliche sollen erkennen, dass wir vieles „vor der Haustür“ bekommen um es für uns zu verwerten.</p>
<p>ABZ Hafendorf / Oberlorenzen – St. Martin Schwerpunkt: Gesundheit und Soziales, Ökologie und Wirtschaft Abteilungsvorständin: Dipl.-Päd. Susanne Niederberger 8642 St. Lorenzen, Alte Poststraße10 Tel.: (03864) 2261-0 E-Mail: lfshafendorf@stmk.gv.at Internet: www.fachschulen.steiermark.at/cms/ziel/105585976/DE</p>	<p>Heimatgenuss</p> <p>Ziel ist die Herstellung von Kräutersalzen, Tees und verschiedenen Essigsorten und diese dann zu vermarkten.</p>
<p>Hartberg – St. Martin Schwerpunkt: Tourismus und Soziales Leitung: Dipl.-Päd. Ing. Karin Kohl 8230 Hartberg, Gartengasse 6 Tel.: (03332) 62603 E-Mail: fshartberg@stmk.gv.at Internet: www.fachschulen.steiermark.at/cms/ziel/103611552/DE</p>	<p>Superheldin Käferbohne</p> <p>Die steirische Käferbohne ist eine gesunde, vielseitige und schmackhafte regionale Spezialität. Es wurden mit Kindern und Jugendlichen Rezepte kreiert, ausprobiert und verkostet.</p>



Sie haben Interesse?
Bitte kontaktieren Sie
die jeweilige Schule
direkt!

Fachschule	Projekt
<p>Maria Lankowitz – St. Martin "Hanns-Koren-Schule" Schwerpunkt: Gesundheit und Soziales</p> <p>Leitung: Ing. Margit Langmann 8591 Maria Lankowitz, Bergmannstraße 218 Tel.: (03144) 2644-0 E-Mail: fslankowitz@stmk.gv.at Internet: www.fachschulen.steiermark.at/cms/ziel/103353059/DE</p>	<p><i>Gemeinsam gesund genießen</i></p> <p>Die Schüler*innen zeigen Kindergartenkindern verschiedene Obst- und Gemüsesorten und bereiten mit ihnen Energiekugeln, Obstspieße und selbstgebackenes Brot mit Aufstrich zu.</p>
<p>Naas – St. Martin Schwerpunkt: Gesundheit und Soziales</p> <p>Leitung: Dipl.-Päd. Ing. Andrea Marchat 8160 Weiz, Naas 109 Tel.: (03172) 3462-0 E-Mail: fsnaas@stmk.gv.at Internet: www.fachschulen.steiermark.at/cms/ziel/103611570/DE</p>	<p><i>Pilze selber züchten</i></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler sollen einen Bezug zum Lebensmittel „Seitlinge“ bekommen. Auf der Suche nach fleischloser Ernährung kommt man am Thema Pilze nicht vorbei.</p>
<p>Neudorf – St. Martin Schwerpunkt: Ländlicher Tourismus</p> <p>Leitung: Dipl.-Päd. Ing. Roswitha Walch 8410 Wildon, Neudorf 17 Tel.: (03182) 2391-0 Email: fsneudorf@stmk.gv.at Internet: www.fs-neudorf.at</p>	<p><i>Die Genuss–Ralley</i></p> <p>Das Ziel ist die Bewusstseinsbildung für die Leistungen unserer Landwirt*innen. Themenbereiche sind: Körnerdetektive – Jogikost – Fruktikost- das Gemüsekonzert</p>
<p>St. Martin Schwerpunkt: Ernährung, Betriebsdienstleistung, Gesundheit und Soziales</p> <p>Leitung: DI Dipl.-Päd. Monika Ehrenpaar 8054 Graz-Straßgang, Kehlbergstraße 35 Tel.: (0316) 283655-53 E-Mail: fsmartin@stmk.gv.at Internet: www.fs-sanktmartin.at</p>	<p><i>Kunterbunt –Brunch</i></p> <p>Aus wertvollen Lebensmittelresten wird ein vielfältiges Brunch – Buffet gestaltet und mit Volksschulkindern verkostet.</p>
<p>Schloss Stein – St. Martin Schwerpunkt: Gesundheit und Soziales</p> <p>Leitung: Dipl.-Päd. Ing. Ulrike Prutsch 8350 Fehring, Petzelsdorf 1 Tel.: (03155) 2336-0 E-Mail: fsstein@stmk.gv.at Internet: www.fs-schlossstein.steiermark.at</p>	<p><i>GRÜN – GESUND – GEKOCHT</i></p> <p>Der Workshop mit Kindergartenkindern soll theoretische und praktische Tipps für eine vegetarische und vegane Ernährung geben - von einfachen Rezepten bis hin zu raffinierten Kreationen.</p>
<p>Vorau – St. Martin Schwerpunkt: Betriebsdienstleistung, Tourismus und Soziales</p> <p>Leitung: Dipl.-Päd. Ing. Karoline Kolb 8250 Vorau 2 Tel.: (03337) 2319-0 E-Mail: fsvorau@stmk.gv.at Internet: www.fs-vorau.steiermark.at</p>	<p><i>Wertvolle Lebensmittel erleben</i> <i>Kochspass für Kinder</i></p> <p>Kinder im Alter zwischen 5 und 14 Jahren werden spielerisch an das Thema Lebensmittel herangeführt und es wird ihnen ein Verständnis für den Wert dieser vermittelt.</p>

