



„Die HLA ist mehr als eine Schule, eigentlich eine große Familie, in der man lernt, was einen interessiert und wichtig ist, vor allem die tollen praktischen Fächer.“

Paula Wawrina, 1. Jahrgang 2013/14

„Die HLA hat meinen persönlichen/beruflichen Werdegang geprägt, weil ich als zweite lebende Fremdsprache Kroatisch gewählt habe. Diese Entscheidung habe ich nie bereut, da es für mich bis jetzt nur Vorteile gebracht hat. Eine slavische Sprache zu sprechen wird im Zeitalter der EU-Erweiterung und Firmenexpansionen immer wichtiger.“

Marissa Mönnich, Abschlussjahr 2009





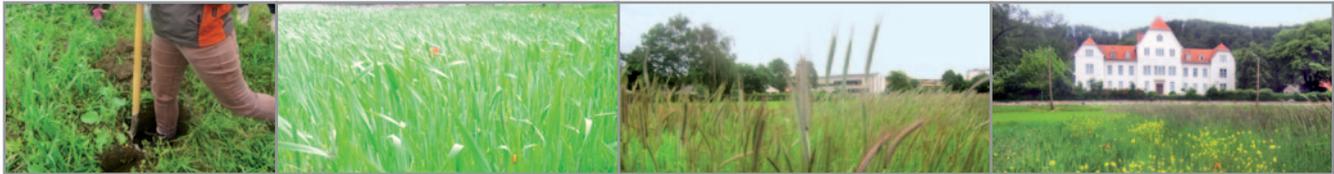
KOOPERATIONEN

ALT-GROTTENHOF FEATURING SCHULSCHWESTERN-EGGENBERG



DI Erich Kerngast

Direktor Land- und forstwirtschaftliche Fachschule Alt-Grottenhof



Eine eigenwillige Überschrift für eine Zusammenarbeit zweier Schulen.

Featuring kommt aus der modernen Musikwelt und bezeichnet einen nicht als Hauptinterpret aktiven Künstler bei einem Auftritt oder einem Album. Der Hauptakteur steht vor dem Featuring, der Zweitgenannte ist der Gast. Es kann auch mit Unterstützung oder eine besondere Bedeutung verleihen übersetzt werden. Seit nunmehr 25 Jahren nutzt die HLA-Eggenberg die Einrichtungen von Alt-Grottenhof. Was zaghafte begonnen hat, ist zu einem festen Bestandteil der Ausbildung der Eggenberger geworden.

Es freut uns, dass unser Wissen und Können auf dem Gebiet der Milchverarbeitung auch anderen Schüler_innen zugute kommt. Bei der Verarbeitung von Fleisch werden unsere modernen Räumlichkeiten und Einrichtungen genutzt. Der Lehr- und Versuchsbetrieb sowie unsere Landtechnik dienen der HLA-Eggenberg für ihre Facharbeiterausbildung. Bei unserer Käsekost und dem traditionellen Hoffest bringen sie immer eine besonders charmante Facette mit ein.

Auch beim Projekt „Wir Essensvernichter“, es befasst sich mit dem Umgang mit Lebensmitteln in unserer Gesellschaft, haben wir zusammengefunden.

Und es freut uns auch, wenn der_die eine oder andere

Absolvent_in von Alt-Grottenhof in Eggenberg in den 2. oder 3. Jahrgang einsteigt und dort ihre_seine schulische Reife zu Ende bringt und bei den Schulschwestern maturiert.

Zusammenarbeit braucht ein gutes, tragfähiges Fundament. Die „Chemie“ zwischen den Partnern muss stimmen, und ohne gegenseitiges Vertrauen geht gar nichts. Das Kooperieren darf keine Einbahnstraße sein, sonst kippt die Balance aus dem Gleichgewicht. Mit diesen Zutaten kann Zusammenarbeit gelingen. Die Natur zeigt uns das vor. Leguminosen und Knöllchenbakterien leben symbiotisch zusammen und jeder ist Geber und Nehmer zugleich.

Im Garten wissen wir längst, welche Pflanzen sich mögen und fördern, und nutzen diese Eigenschaften in der Mischkultur. Bei Flechten hat man lange Zeit überhaupt nicht erkannt, dass es sich hier nicht um eine, sondern um zwei Arten handelt, die diesen Organismus hervorbringen, nämlich einen Pilz und eine Photosynthese betreibenden Partner, meist Grünalgen oder Cyanobakterien.

Nachdem wir Menschen hervorragend kommunizieren können, profitieren wir voneinander durch gegenseitige Anregungen, Austausch von Ideen und Wissen bis hin zur Freude, wenn wir uns sehen.

UNSERE PARTNERSCHULE: ALT-GROTTENHOF



Dipl.-Päd. Ing. Karl Fraissler
Praxis Milchverarbeitung

Seit zwei Jahrzehnten praktizieren die Schüler_innen der HLA an der Bruderschule Alt-Grottenhof, welche schon 25 Jahre biologischen Landbau betreibt, und praktiziert wird in der Käserei und mittlerweile auch in anderen landwirtschaftlichen Fachgebieten. Die Höhere Lehranstalt für Land- und Ernährungswirtschaft folgt so in Verantwortung gegenüber der Landwirtschaft und der gesunden Ernährung im Geiste der Grazer Schulswestern, der Franziskanerinnen von der unbefleckten Empfängnis, das heißt modern übersetzt mit ganzer Hingabe, in dieser Ausbildung im Gedanken einer ökosozialen Landwirtschaft. Mit vollem Herzen dabei sein, Beziehungen aufbauen, um das Gelehrte, das Gelernte und das Können in das Leben umzusetzen.

„Die Menschen betrachten sich allzu gerne als Mittelpunkt des Weltalls, als etwas, das der Natur nicht angehört, sondern ihr als etwas Höheres, Andersartiges po-

der kritisch-wachsame Mensch und eine demokratische Öffentlichkeit sich den ökologischen Fragen in Wirtschaft und Politik erfolgreich stellen können.

Das Schulbeispiel Alt-Grottenhof fördert so neben der erstklassigen theoretischen Ausbildung im Unterricht den Blick auf das Ganze, auf die Erfordernisse einer intakten Natur und die Bedürfnisse des Menschen nach einem gelungenen Leben, und das besteht nicht nur aus Geld, sondern auch ganz wesentlich aus der seelischen, geistigen und körperlichen Gesundheit. So konnte in den gemeinsamen Arbeiten der Schüler_innen und der Schule Alt-Grottenhof viel Interessantes erforscht und gleichzeitig auch viele neue Produkte entwickelt werden.

Um einige zu erwähnen, möchte ich beginnen mit der Diplomarbeit von Barbara Baumgartner, welche sich



lar entgegengesetzt ist.“ Mit diesem Satz von Konrad Lorenz möchte ich darauf hinweisen, wie wichtig die Herzensbildung gleichzeitig zur intellektuellen Bildung ist. Eine Vertiefung des Gewissens und eine Stärkung des verantwortlichen Handelns sind unablässig, da nur

dem Thema der „Fettsäuremuster in verschiedenen Milchprodukten“ widmete und von der Ausgangshypothese ausging, dass der Anteil konjugierter Linolsäuren (engl. conjugated linoleic acids oder abgekürzt CLA) auch von der Rinderrasse bestimmt werde. Es zeigte

sich durch mehrere Vergleichsuntersuchungen, verkürzt gesagt, „was die Kuh frisst, ist in der Milch drinnen“. Weiters wurde mit einer Gruppe Schüler_innen der steirische Ricotta entwickelt. Dieses tolle innovative Produkt wurde findig mit dem Namen „Styriacotta“ bezeichnet und ist heute als steirischer Ricotta für die Gastronomie eine echte Alternative zum bekannten italienischen „Ricotta“ geworden. Neue Marktchancen eröffnen durch neue Ideen, welche eine Lücke am Markt schließen, hieß das Motto. Als ebenfalls tolles innovatives Produkt entwickelte sich der „Bierstreichkäse“, welcher in einem Affineur-Paket vermarktet wurde. Ganz toll entwickelte sich auch die Idee von Stefanie Niederl, welche im Ennstal auf einer Alm „Ennstaler Steirerkäse“ kochte, diesen unter Kleinmolkereibedingungen zu fertigen und zu vermarkten.

Der Eifer der Schüler_innen in der Lehrmolkerei Alt-Grottenhof verbindet das gelernte Wissen in Ernährungslehre, Küchenpraxis und Molkereitätigkeit. Die Tätigkeit in der Lehrkäserei Alt-Grottenhof regt zu gekonnten, doch phantasievollen Arbeiten in einem angenehm gestalteten Arbeitsumfeld an. Die Lehrkäserei arbeitet mit alten traditionellen Methoden, doch mit den modernen Hygiene-Standards. Kupferkessel, Rohmilch, Holzbretter, Lehmgewölbe und vieles mehr an traditionellen Gedanken beflügeln das uralte bäuerliche Handwerk, das ursprünglich nur den Frauen vorbehalten war. Dies ist gerade für den in Zukunft höher gebildeten Menschen in Führungsaufgaben wichtig zu

erleben, da gerade sie einmal Gesetze beeinflussen werden, Verantwortung für andere Menschen übernehmen werden müssen und gleichzeitig für die Probleme der Landwirtschaft, der Umwelt und der Ernährung offen sein müssen, um an einer zukunftsfähigen nächsten Generation mitarbeiten zu können. Franz von Assisi, als Patron der biologisch verantwortungsvoll arbeitenden Landwirte spricht es aus:

Gelobt seist Du, o Herr, durch Bruder Wind,
durch Lüfte, Wolken und jedwededes Wetter
das die Geschöpfe Deiner Hand erhält.

Gelobt seist Du, mein Herr,
durch Schwester Wasser,
die nützlich-schlichte, köstliche und reine.

Auch Bruder Feuer lobe Dich, o Herr,
er leuchtet uns in nächtgem Dunkel;
lustig ist er und schön; kräftig und kühn.

Es lob' Dich unsere Mutter Erde, Herr,
die uns erhält und leitet.
Sie schenkt uns viele Früchte,
Kräuter, bunte Blumen.

Dies hat nichts mit Romantik zu tun, sondern mit der Gabe der Auffassung, wie es kritisch am Beginn des Beitrages Konrad Lorenz formulierte. Es wird wichtig sein zu erkennen, dass es nur ein Überleben gibt, das ein gemeinsames ist und nicht ein Überleben eines Einzelnen. Dazu ist der Mensch herausgefordert und dafür trägt er die Verantwortung, sich zu bilden.

FAMILIE LERNPASS - LANGJÄHRIGER PRAKTIKUMSBETRIEB



„Wir sind ein Vollerwerbsbetrieb in Rassach, spezialisiert auf die Direktvermarktung von Schweinen und Obst. Schon einige Male hatten wir Praktikant_innen von der Schulschwesternschule und waren meist recht zufrieden. Unser Betrieb ist für Praktikant_innen sehr interessant und empfehlenswert, da die Arbeit sehr abwechslungsreich ist und unsere Praktikant_innen sich großes Wissen bei uns aneignen!“

UNSERE PARTNERSCHULE: GROTTENHOF HART



Helena Almer

Schülerin des 1. Jahrgangs 2013/14



Unsere Praxiseinheiten am Montagnachmittag sind sehr lehrreich und auch lustig. Nach der Ankunft in Grottenhof-Hardt ziehe ich meine roten Gummistiefel an und stelle meine Schuhe in die Scheune.

Danach müssen zwei von uns die Liegeboxen der Kühe einstreuen, damit die Kühe einen gemütlichen Schlafplatz haben. Ein weiterer Zweck ist auch, dass das Euter sauber bleibt. Parallel füttert der Rest unserer Gruppe den Kühen die Silage. Wichtig dabei ist, dass ein regelmäßiger Ablauf besteht; und anschließend alles schön sauber machen.

Mit einer Schubkarre, gefüllt mit Silage, füttern wir dann die tragenden Zuchtsauen, wir vermischen mit Schrot und Wasser, sodass eine pappige Mischung entsteht. Die säugenden Sauen bekommen nur Schrot mit Wasser, soviel sie fressen können. Nach dem Füttern der Schweine streuen wir die Jungviehboxen ein. Dazu lösen wir den Strohrundballen vom Netz. Systematisch wird der Ballen in der Box gerollt, um das Stroh überall gut zu verteilen. Den innersten Kern bzw. den Rest vom Ballen werfen wir zum Zuchtstier in die Box. Nach dem Einstreuen treiben wir die Kühe zusammen,

sie müssen nämlich jetzt in den Melkstand zum Melken. Beim Zusammentreiben muss man beachten, dass die Kühe ohne Halsband draußen bleiben. Die Melker gehen dann ihre Stiefel waschen, sodass sie sauber sind. Man bindet sich die Melkschürze um und dann kann es schon losgehen. Nach der Reihe stehen die Kühe im Fischgrätenmelkstand. Mit einem Tuch säubert man zuerst das Euter. Dann wird mit der Hand einmal vorgemolken, das dient dazu, die „verkeimte“ Anfangsmilch nicht mit der guten zu vermischen. Erst dann wird das Melkgeschirr angehängt.

Mit einem Teil der frischen Milch tränken wir dann die Kälber. Diejenigen, die die Kälber tränken, müssen zuerst die Boxen der Kälber einstreuen und dann die Milch im heißen Wasserbad wärmen. Die Milch wird dann in Eimer mit einem Zizenaufsatz geschüttet. Danach kann man die Kälber tränken. Nach dem Tränken bleiben die Kälber fixiert, damit sie sich nicht gegenseitig besaugen können.

Anschließend Gummistiefel saubermachen und es geht ab nach Hause.

EINSTIEG VON DER FACHSCHULE

Vor der HLA besuchte ich die landwirtschaftliche Fachschule Alt-Grottenhof, und bekam für diese Ausbildung den landwirtschaftlichen Facharbeiterbrief.

Durch ein Gespräch mit meinem Milchverarbeitungslehrer in Grottenhof fiel die Entscheidung, meine Schullaufbahn an der Höheren Lehranstalt für Land- und Ernährungswirtschaft fortzusetzen. Ich besuchte diese Schule an einem Schnuppertag, um mir ein Bild davon zu machen, und war sofort begeistert. Ich kam zu dem Entschluss, mich dort anzumelden. Es bestand die Möglichkeit, in den zweiten Jahrgang oder in den dritten Jahrgang einzusteigen. Für den Einstieg in den dritten Jahrgang müssen einige Prüfungen abgelegt werden. Leider scheiterte ich an dem Versuch und kam schließlich in den zweiten Jahrgang, wo ich mich auch schnell wieder einlebte. Die Lehrer_innen gaben mir immer gerne Unterstützung, sodass ich gut mit dem Schulleben zurechtkam. Mittlerweile befinde ich mich im dritten Jahrgang und kann sagen, dass ich froh bin, diese Entscheidung getroffen zu haben. Ich fand in der Schule neue Freunde und sammelte viele neue Erfahrungen.

Agnes Huber

Schülerin des 3. Jahrgangs im Schuljahr 2013/14

In der vierten Klasse Hauptschule war für mich klar, dass ich in Zukunft unbedingt etwas im landwirtschaftlichen Bereich machen wollte, da ich zu Hause am liebsten mit der Mama in den Stall ging und sobald ich etwas mit Tieren zu tun hatte, war ich nicht mehr zu bremsen.

Meine Mutter schlug mir vor, uns gemeinsam die Landwirtschaftliche Fachschule Alt-Grottenhof in Wetzelsdorf bei Graz anzusehen. Nach dem ersten Besuch dort war für mich klar: Diese Schule muss es sein!

Ursprünglich wollte ich nach dem Abschluss der Fachschule den Betrieb meiner Mutter übernehmen, aber meine Fachlehrer legten mir nahe, die Matura zu ab-

solvieren und machten mich auf die HLA für Land- und Ernährungswirtschaft aufmerksam. Nach einem Schnuppertag und einem persönlichen Gespräch mit unserer Direktorin Frau Professorin Mag^a Ingrid Weinhandl entschloss ich mich, diese Schule zu besuchen, da sie genau das bot, was ich suchte: Einerseits theoretischer Unterricht, in dem man viele verschiedene Grundlagen in den Bereichen Land- und Ernährungswirtschaft kennen lernt, andererseits der Praxisunterricht, in dem man das Gelernte direkt umsetzen kann. Mir wurde angeboten, entweder direkt in den 2. Jahrgang einzusteigen oder Prüfungen in den Fächern Mathematik, Geographie, Chemie, Physik, Ernährung und Lebensmitteltechnologie sowie Biologie abzulegen und somit in den 3. Jahrgang einzusteigen. Ich entschied mich dafür, die Prüfungen abzulegen. Zu Beginn des Schuljahres fiel es mir noch leichter, für die Prüfungen zu lernen, doch der normale Schulalltag nahm immer mehr Zeit in Anspruch und so wurde es auch für mich schwieriger, beides unter einen Hut zu bringen. Dennoch legte ich alle Prüfungen positiv ab. Auch wenn es nicht immer einfach war, bin ich dennoch sehr froh, dass ich mich entschlossen habe, in die dritte Klasse einzusteigen, denn natürlich spornt so ein Erfolg an und es ist schön, wenn man die Ziele, die man sich gesetzt hat, auch erreicht. Ich bin froh, dass mich mein Weg in die HLA geführt hat, denn die Schule bietet neben einem interessanten Unterricht auch ein sehr angenehmes Schulklima, in dem sich die Lehrer_innen und Schüler_innen nahe stehen und viel Wert auf ein angenehmes und respektvolles Miteinander gelegt wird. Ich würde jedem und jeder, der oder die sich für Landwirtschaft und die verschiedenen Aspekte der Ernährung interessiert, auf jeden Fall empfehlen, sich unsere Schule für einen Schnuppertag genauer anzusehen.

Caroline Dungal

Schülerin des 5. Jahrgangs im Schuljahr 2013/14

SCHULPARTNERSCHAFT HLA - POLJOPRIVREDNA ŠKOLA KAŠTEL NEHAJ-STAFILIĆ

Zu Beginn des neuen Jahrtausends wurde in der HLA ein neuer Gegenstand eingeführt: die zweite lebende Fremdsprache. Genauer gesagt waren es zwei Sprachen, nämlich Kroatisch und Spanisch – und die Schüler_innen hatten ab dem 3. Jahrgang von nun an die Qual der Wahl. Bald wurde der Wunsch nach einer Schulpartnerschaft mit einer der HLA vergleichbaren Schule im Ausland laut und als Kroatisch-Lehrerin er-

halten Facetten – Natur, Kultur, Geschichte, Kulinarik. Vom Nationalpark „Krka Wasserfälle“ bis nach Dubrovnik und auf die Insel Brač führte uns Herr Dir. Vrbanić höchstpersönlich, zu Wasser und zu Lande. Vielen Generationen von Schüler_innen werden diese Exkursionen in wunderbarer Erinnerung bleiben.

Im Herbst jedes Jahres erfolgte dann der Gegenbesuch in Graz. Eine jeweils ausgewählte Gruppe von



hielt ich den Auftrag, eine solche zu finden. Und wir fanden sie – unsere Partnerschule, die „Poljoprivredna škola Kaštel Nehaj-Stafilić“ in Kastela bei Split.

Ein erster Besuch vor Ort 2006/07 mit unserer Provinzoberin und damaligen Schulleiterin Sr. Mag^a Sonja Dolesch sowie einigen Lehrerkolleg_innen der HLA ließ uns schon erahnen, dass wir angenommen waren. Nicht nur die Lage der Schule direkt am Meer und die dalmatinische Gastfreundschaft, mit der wir aufgenommen wurden, begeisterten uns sofort, begegnete uns doch in der Person des Schulleiters Mag. Pero Vrbanić jemand, der unsere Idee von Anfang an freudig aufgriff, ihr die bestmögliche Gestalt verlieh und diese über viele Jahre mittrug.

Die erste Reise mit Schüler_innen unternahm ich im Mai 2007/08 nach Kaštela, wo wir – wie auch in den Folgejahren – als Gäste der Schule königlich aufgenommen wurden. Die Schüler_innen lernten nicht nur den Unterricht in Theorie und Praxis kennen, sondern auch die dalmatinische Küste und das Hinterland in

Schüler_innen kam mit einigen Lehrerkolleg_innen für eine Woche zu uns in die HLA. Auch hier erwartete sie immer ein liebevoll zusammengestelltes und buntes Programm. Als Gäste der Schule und des Internats war der Kontakt mit Schüler_innen und Schule in Unterricht und Praxis, in fachlich interessanten Lehrausgängen und Ausflügen, in Kulturexkursionen nach Wien und Salzburg, beim Kastanienbraten im Internat oder beim Kegeln immer wieder ein wunderschönes Erlebnis und eine große Bereicherung für unsere Gastschüler_innen aus Kroatien. Und auch für uns.

In sechs Reisen, die uns in unserer Partnerschule nach Kaštela führten und fünf Gegenbesuchen von SchülerInnen aus Kaštela an der HLA in Graz hatten wir alle – Schüler_innen wie Lehrer_innen – die großartige Chance, unseren Horizont zu erweitern und Freundschaften zu schließen.

Ein Buch mit vielen bunten Seiten, das man immer wieder gerne aufschlägt...

Profⁱⁿ Mag^a Andrea Vidak

DIE GÄRTNEREI DER SCHULSCHWESTERN



Johannes Pregartner
Gärtnermeister



Die Gärtnerei der Schulschwestern besteht schon seit dem Ankauf des Grundstückes in Eggenberg im Jahre 1847. Dadurch konnten sich die Schwestern, vor allem im Sommer, aber auch weit in den Winter hinein mit frischem, vitaminreichem Salat, Kohl und Wurzelgemüse selbst versorgen. Es wurden aber auch viele Tee- und Heilkräuter für die eigene Hausapotheke kultiviert und gesammelt.

Mit der Schulgründung der HLA 1989 hat sich in der Gärtnerei alles schlagartig verändert. So wurden 1993 für den Praxisunterricht der Schüler_innen ein Glashaus und ein Folientunnel errichtet. Ich wurde am 12.08.1993 mit der Produktion von Zimmerpflanzen und Gemüse in den Gewächshäusern betraut. Von da an haben wir auch mit dem Verkauf von Blumen und Gemüse begonnen. Hatten am Anfang noch mehrere Ordensschwwestern, wie Sr. Isabella, Sr. Clemens, Sr. Franziska, Sr. Hedwig und auch viele andere geholfen, den Garten zu pflegen, sind wir heute vier Fremdarbeitskräfte mit großer Unterstützung durch Sr. Irene, Sr. Mechthild und Sr. Elsbeth. Mit der HLA

geht die Gärtnerei eine Symbiose ein. Die Schüler_innen lernen in der Praxis das Säen, Pikieren, Setzen und Verarbeiten von Gemüse und erleben so mit, wie ein oft winziges Samenkorn, das voll Fleiß gepflegt wurde, später, als leckeres Gericht auf dem Tisch serviert, uns wieder Kraft und Vitalität geben kann. Sie lernen auch, welches Gemüse gerade Saison hat, die biologische Pflege von Pflanzen, deren Schädlinge und ihre Gegenspieler, die Nützlinge, in großer Vielzahl kennen. Im Gegenzug dazu freut sich die Gärtnerei auch über die vielen, fleißigen Hände der Schüler_innen, die uns bei der Arbeit unterstützen. Somit möchte ich mich auch für die gute Zusammenarbeit mit Frau Dirⁱⁿ Weinhandl und ihrem Praxislehrerteam herzlich bedanken.

Wir kultivieren über 100 verschiedene Gemüsearten, vom Vogerlsalat bis zum Riesenkürbis, von steirischem bis hin zu asiatischem Gemüse; von Spezialitäten über Raritäten und das Lieblingsgemüse der Österreicher, die Paradeiser, in über 30 Sorten. Weiteres bieten wir, zu jedem Gericht passend, fast 100 verschiedene Kräuter an.

Wir liefern an Großküchen, Gastronomie, bei Bedarf auch an die eigene Betriebsküche und freuen uns auch über einen ständig wachsenden Stamm an Privatkund_innen und Schüler_innen, die zu uns ins Glashaus kommen, um frisches Gemüse wie auch Blumen einzukaufen. Vielleicht dürfen wir auch Sie schon bald in unserer Gärtnerei begrüßen.

Öffnungszeiten:

Mo. und Fr. 8:00 bis 11:45 und 13:00 bis 17:00 Uhr

Mi. 8:00 bis 16:00 Uhr

Tel: 0316/583341-154

E-Mail: sr.hildegard@schulschwestern.at

RINDERZUCHT STEIERMARK - LANGJÄHRIGER DIPLOMARBEITSPARTNER



DI Peter Stückler
Geschäftsführer Rinderzucht Steiermark



Die Rinderzucht Steiermark konnte bereits einige Diplomandinnen der HLA-Eggenberg betreuen. Wir machen das nicht uneigennützig, weil wir aus dieser Zusammenarbeit ein für das Unternehmen verwertbares Ergebnis erwarten. Trotz unterschiedlicher Charaktere der Schülerinnen, die sich mit einer unserer Fragestellungen auseinander setzten, fielen folgende Eigenschaften immer positiv auf: Freundlichkeit, Ver-

lässlichkeit und vor allem Zielorientiertheit. Es sind dies Eigenschaften, die wichtig sind im Berufsleben und darüber hinaus. Mit unseren Erfahrungen können wir den Schülerinnen der HLA-Eggenberg ein positives Feedback geben. Ich wünsche der Schule eine gute Zukunft und bedanke mich für das große Engagement aller Beteiligten.

Malermeister Werner Kahr

vorm. Stopper

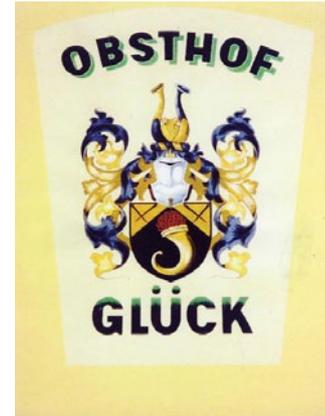
0316/58 21 46

Gaswerkstraße 60, 8020 Graz | Fax: DW 22
E-Mail: office@maler-kahr.at | www.maler-kahr.at

W
A
N
D
E
K
E
B
O
D
E
N



- *sämtliche Maler- und Beschichtungsarbeiten*
- *Tapeten- und Bodenverlegung*
- *Fassadenbeschichtung mit Farbgestaltung am Computer*



Obsthof Glück

Marktplatz 6a, 8462 Gamlitz

Tel: 03453 2521

obsthof.glueck@aon.at

www.obsthof-glueck.at

WALDVERBAND

• mur-mürztal •



Ihr Partner im Rundholzverkauf

Andreas Hofer

0664/4373384

andreas.hofer@waldverband-stmk.at

Weidner Franz

0664/8453117

franz.weidner@waldverband-stmk.at

Robert Diepold

0664/88709914

robert.diepold@waldverband-stmk.at

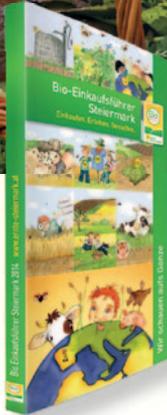
Wir schauen aufs Ganze

Die steirischen BiobäuerInnen

7 gute Gründe für Bio:

- Gut fürs Klima
- Besonderer Umgang mit Tieren
- Ohne Gentechnik
- Besonderer Geschmack
- Verzicht auf den Einsatz von Chemie
- Kontrolliert vom Bauern über den Verarbeiter bis zum Handel
- Ganzheitliches Denken

Informationen rund um den Bio-Landbau,
kostenloser Einkaufsführer, Biurlaubs-Angebote



Bio Ernte Steiermark
Krottendorferstraße 81, 8052 Graz
T: +43 316 8050-7144
M: +43 676/842214-409
www.ernte-steiermark.at

Unser Mitarbeiter des Monats:
Michael, Rezepte-Rocker



Ehrlich, steirisch, **SteirerKraft**

steirerkraft.com



www.pachatz.at