

# GENUSSREIFE SCHULEN – DIE SCHULPROJEKTE IM ÜBERBLICK:



Foto: Caroline Revertera

## Abteigymnasium der Benediktiner Seckau

[www.abteigymnasium-seckau.at](http://www.abteigymnasium-seckau.at)

Das Abteigymnasium Seckau bietet eine fundierte Allgemeinbildung und zeichnet sich durch eine besondere Pädagogik mit eigenständiger Entfaltung aus. Es ist eine katholische Privatschule, die als Halbinternat geführt wird. Das AGS bietet ein vielseitiges Zusatzangebot und eine individuelle Begleitung der SchülerInnen. Die Ausbildung in den Lehrwerkstätten ermöglicht eine Lehrabschlussprüfung nach der Matura.

## FOTOPROJEKT „WWW.ZIRBENSHOP.AT“

[www.ags-fotowerkstaette.at/jahrgang-2](http://www.ags-fotowerkstaette.at/jahrgang-2)  
Das Abteigymnasium Seckau ist für seine professionelle Fotografenausbildung bekannt. Ein SchülerInnen-Team der Fotowerkstätte macht Fotos von kulinarischen bäuerlichen Produkten.

Diese werden im regionalen Onlineshop (Zirbenschop) präsentiert, der derzeit erweitert wird. Dafür besuchen 4 SchülerInnen die Landwirte direkt in ihren Betrieben in den Bezirken Murtal und Murau.

## MATURAPROJEKT „SLOW FOOD“

In einer vorwissenschaftlichen Arbeit beschäftigt sich eine Schülerin des AGS mit dem Prinzip des Slow Food in Österreich. Am Beispiel eines regionalen Gastronomiebetriebes wird sie eine Gästebefragung durchführen.



Foto: Pichter

## Bundesgymnasium und Bundesrealgymnasium Judenburg

[www.brg-judenburg.ac.at](http://www.brg-judenburg.ac.at)

Das BG/BRG Judenburg ist eine innovative allgemeinbildende höhere Schule, die sich den gesellschaftlichen Veränderungen durch Schulschwerpunkte und modernste Ausstattung ständig anpasst. Sie wurde zur e-Learning Schule zertifiziert, bietet modernste Labors, Notebookklassen, bilingualen Unterricht ab den ersten Klassen sowie Nachmittagsbetreuung an. 2012 wurde eine Generalsanierung mit Zubau fertiggestellt. Derzeit freut sich das BG über einen Höchststand von 34 Klassen – und das trotz negativer demoskopischer Entwicklung in der Region.

## MEDIENPROJEKT „BIO-BAUERN“

Das BG Judenburg produziert im Rahmen eines Schulprojektes im Bereich „Music & Arts“ einen Schülerfilm der 6. Klassen über biobäuerliche ProduzentInnen aus dem Murtal. Dieser Film soll über die wert- und zukunftsvolle Alternative „Biolandwirtschaft“ und seine ökologische, soziale und demographische Bedeutung für die Region erzählen. Der Film entsteht in Kooperation mit der Vermarktungsgemeinschaft des Biostandes „Kost-Bar“ und dem Umweltreferat der Stadtgemeinde Judenburg. Die SchülerInnen besuchen bei der Filmproduktion die Betriebe und die Biobauern besuchen die Schule und informieren über die regionale biologische Landwirtschaft. Dadurch lernen SchülerInnen und Betriebe von- und miteinander.



Foto: Richter

## Bundeshandelsakademie und Bundeshandelschule Judenburg

[www.hakju.at](http://www.hakju.at)

Die Handelsakademie als BHS vermittelt neben intensiver Allgemeinbildung praxisgerecht höhere wirtschaftliche Bildung zum direkten Berufseinstieg oder Studium an FH, Universitäten und Kollegs. Schwerpunkte: Unternehmerisches Denken, Förderung von Talenten und Persönlichkeitsentwicklung, IT-Management.

## MATURAPROJEKT „GREEN BUSINESS“

4 Schülerinnen erstellen als Maturaprojekt einen Businessplan für eine Unternehmensgründerin aus dem Murtal. Die Schülerinnen planen und setzen dabei Marketingaktivitäten zur Präsentation der Kräuterproduzentin und ihrer selbstproduzierten Naturprodukte um. Ziel: Bewusstseinsbildung für regionale Produkte.

## PRODUKTFÜHRER „GENIAL REGIONAL“

Bei diesem Maturaprojekt erstellen SchülerInnen der HAK einen Online-Produktführer für regional hergestellte Lebensmittel für die Bezirke Murtal und Murau. KonsumentInnen können anhand verschiedener Suchkriterien Produkte von landwirtschaftlichen und gewerblichen Betrieben aus der Region finden und sich darüber informieren, wo sie diese beziehen können.

## „GESSEN WIRD'S , WO'S HERKOMMT“. REGIONALES ENTDECKEN UND GENIEßEN.

SchülerInnen der NMS Obdach, unterstützt von HandelsschülerInnen, geben spielerisch aufbereitete Informationen zum Thema, Peers berichten von ihren Erfahrungen und ihrem neuen Wissen.



Foto: HLW Fohnsdorf / Martina Hasler

## Höhere Lehranstalt für Wirtschaftliche Berufe Fohnsdorf/HLW

[www.hlw-fohnsdorf.com](http://www.hlw-fohnsdorf.com)

Die 5-jährige HLW bietet eine fundierte Ausbildung in Ernährung & Lebensmitteltechnologie sowie Gastronomie & Hotellerie, ergänzt durch ein dreimonatiges Praktikum – nicht nur in der Gastronomie! Der Schwerpunkt Internationale Kommunikation & Projektmanagement, eine exzellente wirtschaftliche Ausbildung mit Übungsfirma und SAP sowie die umfangreiche Allgemeinbildung, runden das Angebot ab! Jobs u.a. in den Bereichen Wirtschaft, Gesundheit oder Tourismus, aber auch Studien an Unis und FHs stehen den AbsolventInnen offen.

## „GESUNDHEITSPERS“ – SCHÜLERINNEN COACHEN SCHÜLERINNEN!

Jugendliche GesundheitsexpertenInnen der HLW Fohnsdorf geben ihr Wissen weiter – vom Kindergarten bis zur höheren Schule. Spielerisch vermitteln die Peers in Workshops Spannendes zum Thema Ernährung, Bewegung & Konsumverhalten. So wird verraten, wie man Gemüsebananen auf die Vitaminspur lockt oder aus Stubenhockern Sportskanonen macht.

Im Rahmen der umfassenden Peer-Ausbildung durch Gesundheitsscoach und Ernährungsexpertinnen erhalten SchülerInnen der HLW die dafür nötigen Sozial- & Fachkompetenzen.

Infos: [sekretariat@hlw-fohnsdorf.at](mailto:sekretariat@hlw-fohnsdorf.at)



Foto: Georg Ott

## Höhere Technische Lehranstalt (HTL) Zeltweg

[www.htl-zeltweg.at](http://www.htl-zeltweg.at)

Die HTL Zeltweg bietet ihren Schülerinnen und Schülern eine fundierte technische Berufsausbildung und eine umfassende Allgemein- und Persönlichkeitsbildung mit modernst eingerichteten Betriebslabors.

Durch die Verbindung von theoretischer und fachpraktischer Ausbildung zeichnet sich die Ausbildung durch einen hohen Praxisbezug, Praxiserfahrung der Lehrenden und intensive Kooperation mit der Wirtschaft aus. Die SchülerInnen können zwischen den Fachbereichen „Bautechnik und Maschinenbau“ wählen. Zudem wird eine vertiefte Ausbildung im Ingenieurholzbau und in Bauphysik angeboten.

## PROJEKT „GESUNDES WOHNEN“

Die HTL Zeltweg macht im Rahmen der Initiative „GenussReife“ ein Schulprojekt zum Thema „Gesundes Wohnen“. Dabei erarbeiten sich die SchülerInnen wertvolles Wissen zu den Themen Gesundes Bauen und Wohnen im Sinne eines ganzheitlichen Zugangs zu gesundem Leben. Die SchülerInnen machen dabei eine Recherche zu gesunden Baumaterialien, die regional produziert wurden.

Im Zuge dieses Projektes wird das erarbeitete Wissen auch an Jugendliche von anderen Schulen und BewohnerInnen weitergegeben.



Foto: Richter

## FSLE Großlobming und FSLE Feistritz

[www.schloss-grosslobming.at](http://www.schloss-grosslobming.at)  
[www.diefeistritzerinnen.at](http://www.diefeistritzerinnen.at)

Die Fachschulen für Land- & Ernährungswirtschaft sind Kompetenzzentren für die Ausbildung in sozialen und wirtschaftlichen Berufen. Dazu sind eine gute Allgemeinbildung und die hohe fachliche Qualifikation für Landwirtschaft und Ernährung sowie für Pflege und Betreuung von Menschen wichtige Meilensteine. Auch Seminare, Kurse und Vorträge im Rahmen der Erwachsenenbildung sowie Konzerte haben einen besonderen Stellenwert in beiden Schulen.

## 1-2-3- GESUND GEKOCHT- WIR SIND DABEI! - PROJEKT-TAGE FÜR VOLKSSCHULEN

Zu den Themen: Bewegung, Ernährung & Werte - veranstalten SchülerInnen der FSLE Großlobming und Feistritz-St. Martin Projektstage für SchülerInnen von Volksschulen. Die SchülerInnen der FSLE vermitteln Wissen zum Thema „Gesundes Essen“ und führen verschiedene Workshops zu den Themen „Milchprodukte, Brot & Gebäck, Gemüsepflanzen, Ernte und gesundes Mittagessen“ durch. Dabei wird in der VS die Theorie vermittelt und in der FSLE die Praxis mit Stationenbetrieb. Als Abschluss werden die SchülerInnen gemeinsam kochen und essen. Am 12. November 2013 findet ein Projekttag im Großlobming statt. Der Projekttag wird bei Interesse auch für andere Volksschulen angeboten.