Graffiti am BORG Birkfeld: Legal oder illegal?

Birkfeld hat eine Graffiti-Szene!

In einem Workshop des Wahlpflichtfaches Bildnerisches Gestalten der 7. Klassen am BORG Birkfeld unter der Obhut der Kunsterzieherin Annemarie Seitinger und des Graffiti-Künstlers Jürgen Fetz aus Wien wurden zwei Objekte legal in Graffiti-Walls umgewandelt.

An nur zwei Nachmittagen wurden der Container am Sportplatz und ein Nebengebäude der Bäckerei in Graffiti-Walls umgewandelt. Die Gang, bestehend aus Christina Brandtner, Christina Hahn, Laura Koblischek, Sebastian Meißl, Jan Rohrhofer, Elias Wanner und Elisa Zapf, zeigten vollstes Engagement und waren nach Abschluss eines Auftrages sichtlich erschöpft.

Es wurde aber nicht nur heftig gesprayt, sondern auch konstruktiv diskutiert. Durch Jürgen Fetz bekamen die Jugendlichen einen Einblick in das spannende Leben eines Sprayers und die gesamte Graffiti-Szene.

Sebastian Meißl wird sich nun anschließend in seiner vorwissenschaftlichen Arbeit „Graffiti – ein Phänomen der Jugendkultur", die er in der 8. Klasse im Rahmen der neuen Reifeprüfung verfassen muss, intensiv mit der Thematik auseinander setzen.

Anna Gletthofer,
Kathrin Maderbacher
Mediengruppe BORG Birkfeld

20 Jahre Almenland: Ende einer Ära - neue Türen öffnen sich

Landwirtschaftsminister Rupprechter mit den Vertretern der Leaderregion

Nach 20 Jahren übergab Ernst Hofer den Vorsitz des Almenlandes an Erwin Gruber. Dieser folgt einem sehr erfolgreichen Obmann nach, welcher die Region zu einer der erfolgreichsten Leaderregionen Österreichs machte. So konnten beispielweise anfängliche Schwächen zu Stärken entwickelt werden. Die kleinstrukturierte Landwirtschaft macht es möglich, so viele regionale Produkte zu entwickeln. Die Vernetzung von Landwirtschaft, Wirtschaft, Tourismus und Kultur ist die Stärke des Naturparks Almenland.

Seite 1995 hat sich sehr viel getan: Es wurden mehr als 52 Mio. Euro in den letzten Perioden in die Region investiert. Daraus entstanden 80 Voll- und 180 Teilzeitarbeitsplätze. Am 24. Juni 2015 wurde das Almenland wieder als Lokale Aktionsgruppe (Leaderregion) anerkannt. In einem feierlichen Rahmen überreichte Bundesminister Rupprechter die Urkunde.

In Zukunft tritt die Region Almenland gemeinsam mit der Energieregion Weiz-Gleisdorf als Leaderregion auf. Dies bezieht sich vor allem auf die organisatorische Ebene, es werden nach außen beide Regionen wie gehabt weiter bestehen und auch ihre eigene Marke tragen.

Neue Projekte können jederzeit bei den Regionsbüros angemeldet werden. Leader wird vom neuen Regionalressort des Landes Steiermark (LH-Stv. Mag. Michael Schickhofer) abgewickelt.

Hilfe bei Förderansuchen:
Almenlandbüro
8163 Fladnitz/ Teichalm 100
Tel. 03179 / 23 000 - 15
region@almenland.at

30 JAHRE
FUNDSTÜBERL BIRKFELD

Das FUNDSTÜBERL in Birkfeld hat nach der Sommerpause wieder geöffnet!!!

Für den Schulbeginn bieten wir:

- Baby- und Kinderbekleidung aller Art in großer Auswahl
- Sport-, Fußball- und Wanderschuhe zu Toppreisen
- Rollerskates in vielen Größen

Außerdem haben wir :

- Spiele, Bücher, Puzzles für Regentage
- Wintersportartikel (erst ab Mitte Oktober)

An alle Familien aus nah und fern: Es zahlt sich aus, ins FUNDSTÜBERL nach Birkfeld zu kommen!

Jeden Freitag von 14-17 Uhr im FUNDSTÜBERL der Kinderfreunde Birkfeld

Zum Anlass „30 Jahre FUNDSTÜBERL Birkfeld" bekommt jedes Kind im Oktober ein kleines Geschenk!

HEUTE SCHON GELACHT?

Zwei Bären sitzen zu zweit in ihrer Höhle und schauen zu, wie im Herbst das Laub von den Bäumen fällt. Meint der eine Bär: „Eines kann ich dir sagen, irgendwann lasse ich den Winterschlaf noch mal ausfallen und sehe mir den Typen an, der im Frühling immer die Blätter jedes Mal auf's Neue wieder an die Bäume klebt!"

61. Teichalmtreffen der LJ Weiz

Bei vielen hundert Besuchern war das Teichalmtreffen der Landjugend Bezirk Weiz am Annasonntag (26.07.) ein voller Erfolg. Die Landjugendlichen und die Gäste erlebten ein abwechslungsreiches und schönes Fest. Rund 400 Weizer Jugendliche kümmerten sich um das Wohl der FestbesucherInnen.

Nach einem Marschkonzert des MV Koglhof und einer Heiligen Messe mit Pfarrer Mag. Johannes Lang wurden im Zuge des Festaktes die aktivsten Landjugendmitglieder mit bronzenen und silbernen Leistungsabzeichen geehrt. Johannes Fiedler, Landesobmann der Landjugend Steiermark und Linda Holler, Landesleiterin Stv. der Landjugend Steiermark, überreichten 27 Jugendlichen das Leistungsabzeichen in Bronze bzw. Silber. Von der Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft wurden Meisterehrungen und Auszeichnungen von Gemeindebäuerinnen vorgenommen.

Nach dem Festakt sorgten „Die jungen Südsteirer" für Stimmung und flotte Tanzmusik. Am Nachmittag zeigten die „Mortantscher Plattler" eine hervorragende Showeinlage. Beim Ackerschienenweitwurf konnte man seine Kraft unter Beweis stellen und beim Preisschießen die Treffsicherheit zeigen. Auch der Wettergott war den Jugendlichen gewogen und so konnte bis in die Nacht hinein gefeiert werden.

Infos: *weiz.landjugend.at*

Kindereecke

Apfelchips - zum Naschen

Du brauchst:

- *Äpfel*
- *Apfelstecher (fürs Kerngehäuse)*
- *Backblech*
- *Backpapier*
- *Messer*
- *Schüssel*
- *Zitrone*
- *Zimt*

So geht's:

1) Mit 1 großem Apfel kannst du bereits ein ganzes Backblech belegen. Die Menge kannst du selbst wählen.
2) Wasche den Apfel und trockne ihn ab.
3) Mit dem Apfelstecher kannst du nun das Kerngehäuse entfernen - manchmal kann das ganz schön schwierig sein, vielleicht kann dir jemand dabei helfen.
4) Du kannst nun die Äpfel in ca. 4mm dicke Scheiben schneiden und in einer Schüssel sammeln.
5) Damit sie nicht braun werden nimm die Zitrone und drücke sie über die Apfelscheiben aus.
6) Leg nun das Backpapier auf das Backblech und verteile die Apfelringe darauf. Achte darauf, dass jeder Apfel seinen eigenen Platz hat, so trocknet er besser.
7) Du kannst nun die Äpfel ins Backrohr geben und bei 80°C ca. 1 Stunde trocknen lassen. Bitte hol dir dafür eine erwachsene Person, du weißt ja, dass es ziemlich heiß ist.
8) Öffne alle 10min. das Backrohr für 2-3min., damit die feuchte Luft raus kann und deine Chips schön knusprig werden.
9) Wenn du deine Chips knuspriger möchtest, dann lass sie noch länger im Backrohr.

Mit Zimt schmecken sie besonders gut - Lass sie dir schmecken!

Zusammengestellt von Christina Albrecht, Kindergartenpädagogin