



## Hufeisensculptur für Mortantsch

■ Nun hat auch die Gemeinde Mortantsch eine Hufeisensculptur – zwei Mufflons schmücken das Mortantscher Wappen. Es ist nun bereits die siebente von zehn „Kunst.Hot.Spots“-Skulpturen in der Energieregion Weiz-Gleisdorf. Das Gesamtprojektvolumen umfasst 85.500 Euro und wird mit 60 % gefördert. Von der Skulptur vor dem Gemeindeamt ist auch Bürgermeister Peter Schlagbauer begeistert: „Wir haben uns innerhalb der Gemeinde für dieses Motiv entschieden, weil mit den Mufflons eine sehr seltene Tierart bei uns heimisch ist.“ Und der Künstler Sascha Exenberger erzählt freudig, dass es ihm erstmals gelungen ist, ein Wappen aufgrund seiner Beschaffenheit – es besteht aus Hufeisen und Wassertropfen – vorwiegend aus Hufeisen nachzubauen.

## 15 steirische Regionen – ein Ziel: Die Stärkung von LEADER

■ Am 24. Februar trafen sich zur ersten steirischen LEADER-Obleute-Sitzung die Funktionäre und Geschäftsführer aller 15 steirischen LEADER-Regionen in Gleisdorf. Sie machten gemeinsam einen ersten Blick zurück auf eine sehr erfolgreiche LEADER-Periode 2014-2020. 50 Millionen Euro LEADER-Förderung, 32 fixe Mitarbeiter und rund 50.000 involvierte Personen in innovativen Projekten kann auf den ersten Blick in der Steiermark bilanziert werden.

Aufgrund des großen europäischen Erfolgs dieses LEADER-Programms startet in Kürze eine neue Periode: LEADER 2021-2027. Und um diese Periode optimal vorzubereiten, wurden im Rahmen dieser Gleisdorfer-Sitzung gemeinsam die nächsten Schritte besprochen. Eine Erneuerung ist jene, dass die 15 LEADER-Regionen einen politischen Sprecher und dessen Stellvertreter-Team gewählt haben. NAbg. Christoph Stark, Sprecher der LEADER-Region „Almen-

land & Energieregion Weiz-Gleisdorf“ und Bürgermeister der Stadt Gleisdorf, wurde einstimmig als Sprecher gewählt. LAbg. Erwin Dirnberger, Bürgermeister von Söding - St. Johann und Obmann Lipizzanerheimat, Mario Abl, Bürgermeister von Trofaiach und Obmann der Steirischen Eisenstraße sowie Josef Ober, Bürgermeister von Feldbach und Obmann Steirisches Vulkanland, bilden das politische Funk-

tionärsteam. „Wenn sich 15 erfolgreiche LEADER-Regionen treffen, spürt man die Kraft, die aus diesen ländlichen Regionen kommt. Und die ersten Zahlen und Fakten, die wir bilanzieren, sprechen für sich“, erklärt Christoph Stark. Das gesamte Förderprogramm LE 2014-2020 wird über das Regionalressort des Landes Steiermark A17 als landesverantwortliche Stelle abgewickelt.



©Christian Hütter

## Fachschule Naas: Eine Rundum-Ausbildung mit hohem Zukunftspotential



■ **Kompetent, zuverlässig und naturnah – so lautet das Leitbild der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Naas. Hier bekommen Jugendliche eine fundierte und praxisnahe Ausbildung, die sie optimal auf die Herausforderungen des Lebens vorbereitet.**

### Achtsamer Umgang mit Lebensmitteln als Bildungsziel

Ernährung ist ein wichtiger Inhalt der Ausbildung an der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Naas. Die Grundlagen einer gesunden Ernährung nach aktuellem, ernährungsphysiologischem Wissensstand sind Inhalt des Fachunterrichts. Doch keine Theorie ohne praktische Anwendung! Egal, ob in der Lehrküche, wo in haushaltsüblichen Mengen gekocht wird oder in der Großküche, in der die Versorgung der gesamten Schulgemeinschaft erfolgt - im



Praxisunterricht dürfen die SchülerInnen ihr theoretisches Wissen genussvoll und einfallsreich anwenden. Dabei kommen vorwiegend saisonale Lebensmittel von Bäuerinnen und Bauern aus der Region zum Einsatz, nach Möglichkeit aus biologischer Landwirtschaft. Aber auch selbst kultiviertes Gemüse und Kräuter aus dem Schulgarten werden kreativ verarbeitet und konserviert. Die kulinarischen Köstlichkeiten werden von den SchülerInnen also nicht nur selber zubereitet, sie ste-

hen auch täglich am gesunden Speiseplan. Dabei wird natürlich Rücksicht auf Lebensmittelverträglichkeiten, Allergien und alternative Ernährungsweisen genommen. Das Fleischangebot richtet sich nach den wissenschaftlichen Ernährungsempfehlungen, für VegetarierInnen gibt es immer eine fleischlose Alternative. Dass Fleisch von Lebewesen stammt, die erst geschlachtet und zerlegt werden müssen, wird in unserer Gesellschaft gerne verdrängt. Dem Gericht am Teller soll sein tierischer Ursprung nicht mehr angesehen werden, bevorzugt werden die Edelteile gegessen. An der Fachschule Naas wird ein anderer Zugang gewählt. Wie eine Schweinehälfte zerlegt wird und möglichst alle genießbaren Teile verwertet werden, das erfuhren die SchülerInnen von einem Fleischsommelier und durften auch gleich selbst Hand anlegen. Der respektvolle praxisorientierte Umgang mit unseren wertvollen Lebensmitteln ist ein wichtiges Bildungsziel an der Fachschule Naas.

**Anmeldungen für das kommende Schuljahr sind gerne möglich: Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Naas In der Weiz 109, 8160 Weiz Tel. 03172/3462 E-Mail: fsnaas@stmk.gv.at www.fs-naas.at**



Dir. Ing. Margareta Flicker und Bgm. Bernhard Ederer freuen sich auf zahlreiche Anmeldungen