



FACHSCHULE FÜR LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

... ein paar
Zahlen...

23.134 m²

1.565 m²

1280 m²

16.964 m²



The background image shows a peaceful rural scene. In the upper half, there's a farmstead with a prominent wooden tower with a red roof, several barns with grey roofs, and a small white house. The area is surrounded by lush green trees. In the lower half, a large, well-maintained garden with gravel paths and raised beds filled with various plants is visible. The background shows rolling green hills under a clear sky.

ERNÄHRUNG LEBENSMITTELVERARBEITUNG







Heilöle

Johanniskrautöl
Balsampappelöl
Wegerichöl

für Gelenke
bei Verbrennung
zur Wundheilung



Kapuzinerkresse Tinktur

1. T. frische Kapuzinerkresse
(Blatt, Blüte, Samen)
2. T. Alkohol (40%)
, natürliches Antibiotikum



Löwenzahn Honig

Löwenzahnblüten
Wasser
Zucker

einkochen
Körperpflanzmittel



reinigen

Seifen
(Haut + Haar)



pflügen

Zahnflüssigkeit
und Wundcreme
-öl
-salbe



schmücken

Lippenbalsam
Lippgloss



Gemmis-

Knospen
Alkohol
-öl
-salbe



Mäurpfler Sirup

Hustensaft

Wasser
Zucker

einkochen
Körperpflanzmittel



Die KÄFERBOHNE





Käferbohnen-Gemüsesülzchen

150 g Karotten, Broccoli, Erbsen, Karfiol
50 g Käferbohnen

Wasser zum Dünsten
Kräutersalz
Aspik laut Gebrauchsanleitung

- * Gemüse fein schneiden und mit wenig Wasser dünsten
- * mit Aspik laut Gebrauchsanleitung eindicken
- * in mit Frischhaltefolie ausgelegte Formchen gießen
- * auskühlen, stürzen, anrichten

**Superheldin
Käferbohne**



Käferbohnenbrownie mit Käferbohnenmousse

250 g gekochte Käferbohnen
2 EL ungesüßtes Kakaopulver
40 g Haferflocken
115 g Honig
40 g Sonnenblumenöl
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
2 Päckchen Vanillezucker
115 g grob gehackte Schokolade

- * Rohr auf 180 vorheizen
- * Backform einfetten
- * alle Zutaten bis auf die gehackte Schokolade in einem Zerkleinerer pürieren, bis die Masse vollkommen glatt ist
- * Schokolade einrühren und in der gefetteten Backform für 15 bis 18 Minuten backen
- * auskühlen lassen, dann anschnitten

250 ml Schlagobers
250 g Mascarpone
100 g Käferbohnen gekocht
50 g Staubzucker
100 g gekochte, fein gehackte Käferbohnen
Vanillezucker, Zimt, Orangenschale gerieben

- * Schlagobers steif schlagen
- * nach und nach Mascarpone unterrühren
- * gekochte Käferbohnen fein passieren und mit dem Staubzucker und den Gewürzen in die Creme einheben
- * in Gläser füllen und kalt stellen

**Superheldin
Käferbohne**





WUSSTEST DU, DASS...

Landwirte durch die Anlage von Blühflächen für zusätzlichen Lebensraum und Nahrungsquellen für Bienen und Insekten sorgen?

INSEKTENTANKSTELLE

BLUMENWIESE



Spatenstich

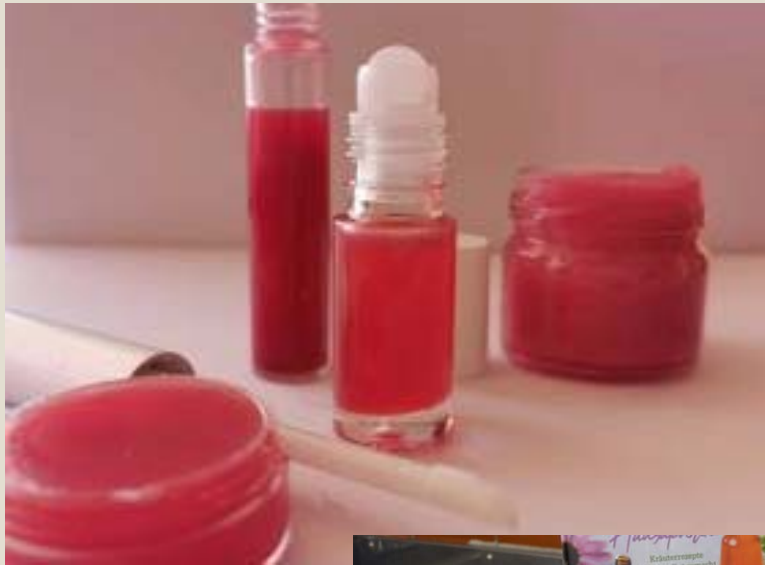
Grasnarbe entfernen





A collection of various herbal cosmetic products, including sprays, lotions, and jars, are scattered on a bed of green grass. The products have white labels with handwritten text. A semi-transparent yellow banner is overlaid in the center, containing the title text.

KRÄUTERKOSMETIK



HAUSAPOTHEKE



Franzbranntwein



Hustensaft Maiwipferl





Klima- und Energie-
Modellregionen
Wir gestalten die Energiewende

Murtal



powered by klima+
energie
fonds

Klima- und Energie-
Modellregionen
Klima - Schule - Zukunft



Tradition – Innovation – Faszination

Kräutergarten Lobmingtal



Das volkshilfliche Wissen, welches über Generationen weitergegeben wurde, findet heute immer neue Anwenderinnen und Anwender. Durch die wachsenden Pflanzen und ihre Blüten finden Insekten und vor allem Bienen besondere Nahrung, die zum Teil nur in diesem Garten vorkommen.

Dieses Projekt wird ständig weiterentwickelt, so wurde z.B. die Entstehung des Kräutertums mit einem großen Fest präsentiert und ein Kräuterkompetenzzentrum wurde geschaffen.



Mit unseren Schülerinnen und Schülern werden Produkte aus und mit Kräutern gefertigt. Hier einige Beispiele:

Kräuteressig | Kräuterezucker | Wildkräuter-Salz | Spezial-Suppen Würze | Blütenbutter



Die Produktion nachhaltiger Kosmetikprodukte erfreut sich großer Beliebtheit. Gleichzeitig machen wir automatisch auf dieses ressourcenorientierte Thema aufmerksam.



Klima- und Energie-
Modellregionen
Wir gestalten die Energiewende

Murtal



powered by klima+
energie
fonds

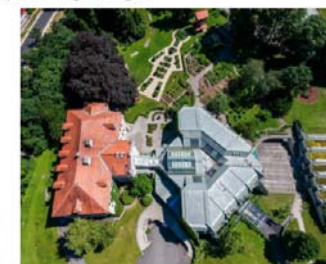
Klima- und Energie-
Modellregionen
Klima - Schule - Zukunft



Wer gerne hoch hinaus möchte, kann den wunderschönen Ausblick auf den großzügig angelegten Schulpark vom Kräuterturm aus genießen. Für die jungen Kräuterfreunde gibt es eine große Spielwiese, Schaukeln und einen Barfußparcours.

Ziel ist es, nicht nur Schülerinnen und Schüler, sondern alle Bevölkerungsschichten langfristig für das große Themengebiet „Kräuter“ zu sensibilisieren.

Ein Streifzug durch den inspirierenden, sehenswerten Kräutergarten ist von Anfang Mai bis Ende September durchgehend möglich.



Netzwerk- und Kooperationspartner:

Die FSLE Großlobming macht beim Projekt „Klimafitte Schulen Murtal“ im Schuljahr 2022/2023 mit. Das Klimaschulen-Projekt basiert auf der engen Zusammenarbeit der Klima- und Energiemodellregion Murtal (KEM Murtal) mit regionalen Schulen.

Spannende, praxisorientierte Workshops und Führungen können auf Anfrage mit unserer Absolventin, Kräuterexpertin und Buchautorin Eva Tragner gebucht werden. Wir sind auch Teil der „Natur im Garten“ Familie und der Verein FNJ – Freunde naturgemäßer Lebensweise, bietet über unser Kräuterkompetenzzentrum seine traditionellen Kurse an.

Mit dem Tourismusverband Murtal sind wir ebenso vernetzt. Auch für Besitzer der Murtal-Card oder dem steirischen Familienpass „Zwei und mehr“ gibt es ermäßigte Eintrittspreise.

Anmeldungen zu Kursen und Führungen unter 03512 83 750 möglich.

Fachschule Großlobming | Großlobming | 8734 Lobmingtal | Tel.: +43 (0) 664 94 98 219





Eicheln

Preisverleihung





Safe food
&
allen gehts gut



Verarbeitung von Eicheln

