

Energie!

Dieses Thema bewegt eine ganze Region und auch das Versuchsreferat der steirischen Fachschulen

Der ständig steigende Energieverbrauch und die zunehmend schwieriger zu bezahlenden Kosten führen zu einem Umdenken in vielen Köpfen.

In der Energieregion Weiz-Gleisdorf setzt man in diesem Zusammenhang verstärkt auf die Elektromobilität. Der Einsatz von Pedelecs soll die Bevölkerung zum Verzicht auf das Auto, besonders bei Kurzstrecken, motivieren. Pedelecs sind Fahrräder, wo man beim Treten durch einen Elektroantrieb unterstützt werden kann, allerdings nur dann, wenn man in die Pedale tritt. Der große Vorteil dabei ist, dass man bequem und mit

nur wenig körperlicher Anstrengung von einem Ort zum Anderen kommt und aber gleichzeitig durch das Treten etwas für die Gesundheit tut.



Bgm. Höfler bei der Übernahme eines der Räder für die Gemeinde Hofstätten/Raab.

Die Gemeinden der Energieregion Weiz-Gleisdorf haben solche Pedelecs angekauft und stellen diese der Bevölkerung zum Testen zur Verfügung. Nützen Sie diese Gelegenheit und fragen Sie in Ihrem Gemeindeamt nach. Sie werden von diesem völlig neuen Fahrgefühl begeistert sein.

OWET-Projekt zum Thema

Im Rahmen des EU-Projektes EGS (Energy, Education, Governance, Schools) ist das Versuchsreferat der steirischen Landwirtschaftsschulen die Koordinierungsstelle für die Verbesserung der Energieeffizienz



Treffen aller EGS-Projektpartner in Italien

der Landwirtschaftsschulen und Drehscheibe dieses EU-Projektes in Österreich. Die Schüler sollen zum bewussten Umgang mit Energie und natürlich zum Energiesparen motiviert werden. Durch die Unterzeichnung eines Manifestes haben sich österreichweit einige Schulen symbolisch die Verpflichtung auferlegt, die Energieeffizienz zu verbessern. Auch unsere Fachschule gehört dazu!

Treffen

Von 8. bis 9. Oktober 2009 fand in Italien das dritte Treffen aller EGS-Projektpartner statt. 23 Partner aus verschiedenen EU-Ländern (siehe Fahnen im Hintergrund des Bildes) arbeiten gemeinsam mit 13 Schulen. Dabei

ergab sich auch für uns die Möglichkeit über die Aktivitäten der österreichischen Landwirtschaftsschulen im Energiebereich zu berichten. Besonders hervorgehoben wurden die Mobilitätskarawane und die offizielle Manifestunterzeichnung beim Hoffest in Grottenhof-Hardt und das Spritsparprojekt der Fachschule Schlierbach.

Das Versuchsreferat und die steirischen Fachschulen sind seit Jahren immer wieder Vorreiter bei alternativen Energien und in der Nutzung nachwachsender Rohstoffe. Genauere Infos zum Projekt finden Sie unter www.egs-project.eu!

Werner Höfler



Die Teilnehmer beim Meeting aus der Steiermark (Johann Laister, Dr. Johann Robier und Werner Höfler).

Pauline Wilhelm präsentiert:

Herzhafte Apfelrezepte

Steirischer Mostbraten mit Mangold-Erdäpfelstrudel

Zutaten

1 kg Schweinsschopf, 2 Knoblauchzehen, 1 Karotte, ½ Knolle Sellerie, 1 Zwiebel, 1 Apfel, ¼ – ½ l Most, Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Kümmel, 1 Tl. Wacholderbeeren gest.

Zubereitung

Den Schweinsschopf mit den Gewürzen, und dem feingeschnittenen Knoblauch gut einreiben. Karotte, Sellerie, Zwiebel und den Apfel in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch im Backrohr bei 180 Grad ca. 60 Minuten braten;

Wurzelwerk und Apfel dazugeben und während des Bratvorganges öfter mit Most und Wasser begießen. Weitere 60 Minuten braten und vor dem Aufschneiden aus dem Rohr nehmen und zugedeckt ca. 10 Minuten entspannen lassen.

Zutaten für den Strudel

50 dag mehliges Erdäpfel gekocht, 2 Eier, 1/8 l Obers, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Butter, 4 – 6 Mangoldblätter blanchiert, Strudelteig aus 20 dag Mehl, 2 Essl. Öl, Salz und 1/8 l lauwarmes Wasser, Ei zum Bestreichen und Kümmel zum Bestreuen

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Strudelteig bereiten und warm rasten lassen. Für die Fülle die Hälfte der Erdäpfel passieren, die zweite Hälfte in Würfel schneiden; die anderen Zutaten untermengen und würzen. Den Strudelteig ausziehen mit zerlassener Butter bestreichen; Mangoldblätter darauf legen und die Fülle aufstreichen; einrollen, mit Ei bestreichen und mit Kümmel bestreuen. Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen!