

Vor den Semesterferien nahmen alle „gesunden“ SchülerInnen am **Wintersporttag auf der Hebalm** teil. Sowohl das Schi fahren als auch das Snowboarden bereitete bei Sonnenschein und guten Schneeverhältnissen viel Freude!

Im praktischen Unterricht besuchen die SchülerInnen des 2. Jahrganges nun **ihren frei gewählten individuellen Alternativ-Pflichtpraxisteil** im Ausmaß von 180 Stunden. Je nach Berufswunsch haben sie ihre Praxis gewählt um sich optimal auf ihr Berufsziel vorzubereiten:

- ◆ **Praktika für Ernährung und Tourismus:** Für die Berufe Koch, Restaurantfachfrau und HGA werden spezifische Lehrplaninhalte vermittelt, wie z. B.: Schaukochen, à la carte Gerichte zubereiten, Fachexkursionen zu Hotels, Weinkellereien (mit Weinverkostung) und Konditoreien, Guéridon Service und Tischgestaltung für besondere Anlässe.
- ◆ **Praktika für Gesundheit und Soziales:** Um die Berufsbilder Diplomierte Gesundheits- und Krankenschwester, Pflegehelfer, Erzieherin, Dipl. Behindertenbetreuer u.v.m. näher kennen zu lernen sind geplant: Fachexkursionen und Hospitationen in verschiedenen regionalen Institutionen, wie z. B.: Maria Theresienklinik, Lebenshilfe, Altenpflegeheim, Jugend am Werk. Die eigene Sensibilisierung für behinderte, kranke und alte Menschen steht im Vordergrund. Wir wollen unsere eigenen Stärken dafür entdecken.
- ◆ **Praktika für Büro und Handel:** Diese Praxis ist für jene SchülerInnen, die die WirtschaftsassistentIn anstreben. Zur Zeit absolvieren sie ein Sekretariatspraktikum mit einem WIFI Trainer. Weitere Inhalte dieser Praktika sind Betriebswirtschaft für das Sekretariat, Wirtschafts-, Arbeits- und Steuerrecht, Zahlungsverkehr und Personalverrechnung .

Auch im Frühjahr haben wir über unseren **Absolventenverein ein Kursprogramm** angeboten. Immer wieder sind die Kurse gut besucht. Sowohl im

Kochen, Backen als auch im kreativen Gestalten oder beim Sport gibt es viel Neues zu erfahren. Die Osterwerkstatt für KIDS — „Süßes aus verschiedenen Teigen“ war ein großer Erfolg für die jungen TeilnehmerInnen.



Ein frohes Osterfest wünschen Ihnen FSDir. Leopoldine Tschiggerl und ihr Team



Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft
Halbenrain - St. Martin
8492 Halbenrain ☎ 0 34 76 / 20 69 Fax: 0 34 76 / 20 69 – 3
e-mail: fshalbenrain@stmk.gv.at
Besuchen Sie unsere Homepage: www.stmk.gv.at/fachschule/halbenrain



NEUES aus der SCHLOSSKÜCHE

Lammfilet mit Pignolikruste

Zutaten:

600g ausgelöstes Lammrückenfilets
Salz, Pfeffer
3 Essl. Öl oder Butterschmalz
Wacholderbeeren, frischer Rosmarin

Kruste:

100g geröstete Pignoli (fein gehackt)
100g Weißbrot vom Vortag (fein gemahlen)
100g flüssige Butter

Garnitur:

6 kleine Marillen
1-2 Essl. Kristallzucker

Zubereitung:

- ⊗ Backrohr auf 200°C vorheizen
- ⊗ Lammfleisch in 4 gleich dicke Stücke schneiden, würzen
- ⊗ Anbraten, Wacholder und Rosmarin zugeben
- ⊗ Fleisch im Rohr ca. 15-20 Min. braten
- ⊗ Für die Kruste die Zutaten vermischen
- ⊗ Auf die Filets streichen und nochmals goldbraun überbacken
- ⊗ Bratenrückstand mit etwas Rotwein aufgießen, aufkochen und mit kalter Butter binden, nicht mehr kochen
- ⊗ Marillen in dünne Spalten schneiden, auf bebuttertes Blech legen und mit Zucker dünn bestreuen,
- ⊗ im Rohr bei 220°C, obere Schiene karamellisieren, auf Teller anrichten
- ⊗ Lammfilets darauf anrichten, garnieren

Beilagentipp:

Erdäpfel Blinis
und Kaisergemüse

*GUTES GELINGEN wünscht
FSOL. Renate Frauwallner!*