Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft

Halbenrain - St. Martin

Nun sind wir mitten im Schuljahr. Zufrieden blicken wir auf den gut besuchten Tag der offenen Tür zurück und freuen uns über die zahlreichen Anmeldungen für das nächste Schuljahr.

Die SchülerInnen des 2. Jahrganges absolvieren im 4. Semester den praktischen Unterricht in ihren selbst ausgewählten

Schwerpunktgruppen:

- Büro und Handel
- Kreativ / Gesundheit und Soziales
- Gesundheit und Soziales

Auch der **Tanzkurs** mit den Gleisdorfer Schülern der Fachschule für Obst-Wirtschaft und EDV-Technik bildet einen Höhenpunkt. Mit viel Eifer werden die einzelnen Standardtänze geübt, um möglichst rasch und elegant übers Parkett zu „schweben“.

Am 10. und 11. März präsentierten wir gemeinsam mit der Fachschule Alt-Grottenhof das land– und forstwirtschaftliche Schulwesen beim **GADYMARKT in Lebring**.
Wir, von der Fachschule für Land– und Ernährungswirtschaft stellten das Ei und den Apfel in den Mittelpunkt unserer Präsentation.
Unsere SchülerInnen backten vor Ort „Vogerl“ aus Germteig. Der Duft des warmen Gebäcks zog viele Besucher an. Sie beobachteten neugierig das Ausformen und bewunderten die verschiedenen Osterdekorationen und Blumenarrangements.

Wir boten **Spezialitäten vom Apfel** an:
Gedeckter Apfelkuchen, Apfel-Topfen-Torte und Schoko-Apfel-Würfel mit Nüssen. Übrigens: „One apple a day keeps the doctor away!“ Das bedeutet - wer einen Apfel am Tag isst, bleibt gesund! Dazu servierten die Alt-Grottenhofer SchülerInnen den Biokaffee. Auch unser Kräuterkochbuch fand viele Abnehmer.

Feines aus

NEUES aus der SCHLOSSKÜCHE

SCHOKO-APFEL-WÜRFEL mit Nüssen

Zutaten:

37 dag Butter
20 dag Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
geriebene Schale einer halben Zitrone
7 Dotter
7 Eiklar
2 Essl. Kristallzucker
5 große feste Äpfel
25 dag ger. Walnüsse
37 dag Mehl
4 Essl. Kakaopulver
¾ Pkg. Backpulver

Marillenmarmelade

Schokoglasur:
20 dag Schokolade
10 dag Butter
5 dag Kokosfett
3 - 4 Essl. Wasser

Zubereitung:

Handwarme Butter, gesiebten Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren.
Nach und nach die Dotter beifügen.
Eiklar steif schlagen und mit Kristallzucker ausschlagen.
Äpfel waschen, schälen und grob raspeln.
Mehl, Nüsse, Kakaopulver und Backpulver vermischen.
Äpfel und Eischnee unter den Abtrieb heben, sowie die Mehlmischung.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
Bei 180°C 40 min. backen.

Ausgekühlt mit warmer Marmelade bestreichen und mit Schokoglasur überziehen.

Tipp: Kokosfett verleiht der Glasur einen schönen Glanz!

GUTES GELINGEN
wünschen Ihnen
Dipl.- Päd. Ing. Renate FRAUWALLNER und
Dipl.- Päd. Ing. Maria KOLLER

APFEL-TOPFEN-TORTE

Zutaten:

Mürbteig:
21 dag Mehl
12 dag Butter
6 dag Staubzucker
2 Stk. Dotter
Zitronensaft, Zimt

Belag:
8 große grobblättrig geschnittene Äpfel
6 dag Zucker
Saft einer Zitrone
3 Essl. Weißwein

Topfenmasse:
1 ½ Pkg. Topfen
1/8 l Milch
3 Dotter
3 Eiklar
5 dag Maizena
8 dag Zucker
Vanillezucker
Evtl. Rosinen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbteig bereiten, kühl rasten lassen.
2/3 des Teiges (1/3 für das Gitter) in eine Tortenform drücken, mit Gabel einstechen und hellgelb backen.

Äpfel mit Zucker, Zitronensaft und Wein weich dünsten und auskühlen lassen.
Danach auf dem Mürbteig verteilen.

Topfen, Milch, Dotter und Zucker verrühren, Maizena einrühren.
Eiklar steif schlagen und untermischen.
Diese Masse vorsichtig über die Äpfel streichen.
Aus dem restlichen Teig ein dünnes Gitter ausradeln und darüber legen.
Mit zerklopftem Ei bestreichen.
Bei 160°C ca. 30 – 40 min. backen.

NEUES aus unserer Fachschule:

Ab Herbst starten wir mit dem **3.Jahrgang** der Fachschule Halbenrain.

Im dritten Fachschuljahr sind folgende **Zusatzqualifikationen** möglich:

- KinderbetreuerIn
- Tagesmutter/vater
- HeimhelferIn
- Bürofachkraft für den medizinischen Bereich
- Betriebsdienstleistungskauffrau/mann

Nach erfolgreicher Absolvierung des 3. Jahrganges erfolgt eine Anrechnung des 1. Lehrjahres in allen Lehrberufen. Für die Berufe Koch/Köchin oder Restaurantfachfrau/mann besteht die Möglichkeit nach einem Jahr einschlägiger Praxis die Lehrabschlussprüfung (LAP) zu absolvieren.

Nach Abschluss der 3-jährigen Fachschule ist der **Zugang zur Berufsreifeprüfung** möglich. Der nächste WIFI-Kurs zur Berufsreifeprüfung startet am **11. September 2007 im Schloss Halbenrain**! Eine erfolgreich bestandene Berufsreifeprüfung bildet die Basis für den Zugang zu den Fachhochschulen.

Außerdem bieten sich der Einstieg in die 3-jährigen Aufbaulehrgänge der Berufsbildenden höheren Schulen oder in den Pflegehelferlehrgang (Eintrittsalter: 17 Jahre) an.

Allen AbsolventInnen unserer zweijährigen Fachschulen steht die Möglichkeit offen, den 3. Jahrgang zu besuchen . Die oben angeführten Zusatzqualifikationen bieten alternative Arbeitschancen.
Alle Interessenten, die mehr Information über die Ausbildungsvielfalt an der FS Halbenrain erfahren möchten, können sich telefonisch bei uns melden.

Ein frohes Osterfest wünscht Ihnen Dipl.- Päd. Waltraud BAUER für das Team der

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.fshalbenrain.eduhi.at

SCHLOSS HALBENRAIN