

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain - St. Martin



Am 22. und 23. Oktober fand der **Internationale Ärztekongress** im Rahmen der Stressforschung von Dr. Sepp Porta in unserer Schule statt. Thema der Veranstaltung war diesmal die interaktive Physiologie von Biophenolen und Magnesium.

Fr. FSDir. Leopoldine Tschiggerl und Fr. FSL Gertrud Rauch flogen am 25. Oktober für das **Projekttreffen mit unserer Partnerschule** nach Porto—Santo Tirso. Wir wurden sehr freundlich aufgenommen. Ein umfangreiches Besichtigungsprogramm rund um Porto, der zweitgrößten Stadt Portugals, führte uns zu traditionsreichen Portweinkellern, landwirtschaftlichen Betrieben und historischen Plätzen. Fußball ist in Porto ein großer Renner. Die Schule in Santo Tirso bereitet ihre Schüler nach der Schulpflicht auf den Universitätsbesuch vor. In Zusammenarbeit mit verschiedenen Institutionen der portugiesischen Universitäten und landwirtschaftlichen Betrieben lernen die Studenten Tierhaltung, Milch- und Fleischverarbeitung sowie Pflanzenproduktion (vorwiegend Gemüsebau) und Weinbau.



Mit den Studenten verständigen wir uns auf Englisch. Englisch ist auch unsere gemeinsame Sprache in dieser Schulpartnerschaft.

Die Studenten sind sehr freundlich und aufgeschlossen. Sie freuen sich schon sehr auf ihren Besuch in Halbenrain im Juni des kommenden Jahres. Hierfür suchen wir auch Gastfamilien, die die Studenten für eine Woche beherbergen.

Am Dienstag, den 9.11. fanden sich viele Gäste im Festsaal unserer Schule ein. Zuerst stellte Werner Resch unseren neuen **Schulfolder** vor und anschließend motivierte uns der Vortrag von Fr. Dr. Sohelya Warnung „**Ermutung tut gut**“.

Wie jedes Jahr fand auch heuer wieder die **Martinifeier des Kindergartens** am 11.11. im Schlosshof statt. Anschließend gab es im Speisesaal eine kleine Stärkung für die Kinder und ihre Begleitung.

Das Projekt „**Get a job**“ war für die SchülerInnen des 2. Jahrganges ein Höhepunkt im Herbst.



NEUES aus der SCHLOSSKÜCHE

Kokosscheiben:

Zutaten:

- 15 dag glattes Mehl
- 6 dag Staubzucker
- 10 dag Thea
- 12 dag Kokosette
- 2 Essl. Creme fraiche
- 2 Dotter
- 1 Essl. Vanillezucker
- 1 Essl. Zitronensaft
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

- Mübteig bereiten
- runde Kekse ausstechen und backen
- je zwei Kekse mit Marillenmarmelade zusammensetzen
- mit Schokoladeglasur glasieren
- mit Schaumerdbeeren und Kokosette verzieren

*Viel Freude beim Backen
und ein
frohes Weihnachtsfest
wünscht
FSL Irmína Friedl*