



Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain - St. Martin



Schon im März begann die **Sprachvorbereitung** für den Schüleraustausch mit Portugal. Mit Fr. Sigrun Rönfeld lernten wir nicht nur die portugiesische Sprache, sondern auch die Lebensweise und Kultur der Portugiesen kennen, da sie einige Jahre in Portugal lebte.

Der **Höhepunkt unserer Comenius1 Schulpartnerschaft** - das Fremdsprachenprojekt mit den Portugiesen „The greener you eat, the healthier are you!“ - **ist der Schüleraustausch in Portugal.**

Der große Tag war der 4. April: um 5.00 Uhr morgens starteten 14 SchülerInnen des 2. Jahrganges in Beileitung von Fr. FSL Gertrud Rauch und Fr. FSL Ingrid Wagner am Flughafen Graz Thalerhof. Die Flugroute ging über Frankfurt und bereits um 10.40 Uhr landeten alle glücklich in Porto. In Santo Tirso angekommen, lernten die ProjektteilnehmerInnen ihre Partner, die Schule **Escola Profissional Agrícola Conde S. Bento** und die neue Umgebung kennen. In der ersten Woche wohnten die österreichischen SchülerInnen bei den Gastfamilien, um die portugiesische Kultur so besser kennen zu lernen.

Einige **Programmpunkte** waren:

- ◆ Besichtigung einer Gemüse- und Anthurium-Produktion um **Riba d'Ave**
- ◆ **PAM** – Anlieferung - Sortierung - Verpackung von Obst und Gemüse (für den deutschen Markt) in Póvoa de Varzim, Masseiras – Apúlia
- ◆ **Viana do Castelo**: Kirche Santa Luzia, Schnittblumenproduktion von Chrysanthemen in Gewächshäusern, Altstadttrudgang
- ◆ **UTAD** – Universität für Landwirtschaft – Vila Real (Heil- und Gewürzkräuter)
- ◆ **Weingärten im Weltkulturerbe** der Region Douro - Régua
- ◆ Besichtigung von **Guimarães**, der Wiege Portugals
- ◆ **Shrine von Saweiro** - Besuch des zweitgrößten Marienwallfahrtsortes
- ◆ **Braga** – Shrine of Bom Jesus do Monte
- ◆ **Biologischer Park** in Villa Nova de Gaia
- ◆ **Fachexkursionen nach Porto**:
 - Bierbrauerei Unicer**
 - Museum of Modern Art** – Park de Serralves
 - Portweinkellerei "Calem"**
 - Palacio da Bolsch**
 - Fischkonservierung** (Bacalhau und Sardinen) Ramirez in Porto
 - Matosinhos** (Strandpromenade, Hafen, Castelo)
- ◆ Weinbaubetrieb mit Milchproduktion und Käseherstellung - **Qinta da Avelada** – wunderschöner Garten mit Azaleen und Rhododendren
- ◆ **Lissabon** - Stadtbesichtigung
- ◆ „**The greener you eat, the healthier are you**“: Arbeit an der **CD-ROM**
- ◆ **Präsentation der CD-ROM** in Projektgruppen an der Schule
- ◆ **Gemeinsames Kochen** von portugiesischen Gerichten

Das Programm war sehr umfassend und anspruchsvoll. Viele neue Eindrücke prägten die SchülerInnen. Dieses Erlebnis werden sie sicherlich **nicht so schnell vergessen**. Natürlich verbesserten sich die Englischsprachkenntnisse enorm, denn es wurde nur in englischer Sprache kommuniziert. Beeindruckend war die Hilfsbereitschaft und **Freundlichkeit der Portugiesen**. Das Essen schmeckte ein bisschen ungewohnt, weil wir in der österreichischen Küche andere Kräuter und Gewürze verwenden.

Es stimmte so manche Projektteilnehmerin traurig, dass sie ihre neuen Freunde in nächster Zukunft nicht wieder sieht. Wir alle hofften sehr, dass auch den Portugiesen unser Heimatland Österreich gefallen hat.



Der **Schüleraustausch in Österreich** mit unseren portugiesischen Partnern fand vom 30. Mai bis 12. Juni statt. Auch sie erlebten Österreich mit allen Sinnen:



- ◆ **Halbenrainer Kräutergarten**
- ◆ **Empfang in der Gemeinde**
- ◆ Besuch in **Bad Radkersburg**
- ◆ Besuch der **FS Hatzendorf**
- ◆ Besichtigung der **Riegersburg**
- ◆ **Kräutergärtnerei Wagner** in Gutendorf
- ◆ **Schloss Kapfenstein**
- ◆ **Landesversuchsanstalt Wies**
- ◆ **Biobetrieb - Kräuterhof Lampl**
- ◆ **Weinbaufachschule Silberberg**
- ◆ **Jungpflanzenzucht Scherr** in Weixelbaum
- ◆ **Weinbaubetrieb Neumeister – Saziani**
- ◆ **Obstselektion – Bund, Wieden**
- ◆ **Obstproduktion – Spätauf, Pichla**
- ◆ **Exkursion nach Graz**
- ◆ **Fachschule Alt Grottenhof**
- ◆ **Wien - Stadtbesichtigung**
- ◆ **CD-ROM erweitern**
- ◆ **Kräuter-Kochbuch erstellen**
- ◆ **Gemeinsames Kochen**
- ◆ **Abschiedsdinner** mit den Gasteltern



Participating in the Exchange Programme – Socrates with Austria during two weeks was a fabulous experience. It was our first time in Austria and the first Exchange Programme we were in.

We have learned more about the use of Aromatic and Medicinal Herbs, the theme of our project as we had the opportunity to see some herbs that don't exist in Portugal.

Austria is a beautiful country with lot of history and green places. We were surprised with the big number of farmers, comparatively with Portugal farmers, who produce in a biological way and have good results. The day starts and ends earlier than in Portugal, maybe because of that we spent big part of the morning sleepy.



We enjoyed all Austrian people a lot. Everyone was very nice and friendly to all of us. The welcome in the school was fantastic too, the rooms are very cosy and we felt like a big family here.

I have to thank to the families where we stayed in the first week, we could felt the effort us feel like in our homes.

I expect to come back to Austria again specially to Halbenrain because I'm really "in love" with this country.



Written by Ricardo GUEDES

Für die SchülerInnen des 1. Jahrganges war das zweitägige **Erlebniscamp Mürzsteg** ein Höhepunkt im Mai. Fr. FSL Koller und Fr. FSOL Frauwallner begleiteten die Klasse. In Interaktionsspielen, an der Outdoor-Kletterwand, bei der Nachtexpedition und beim „Abseil-ing“ war Teamwork und Rücksichtnahme auf einander gefragt. Kommunikation, Vertrauen und Verantwortung wurden dabei intensiv geschult. Die eigenen Grenzen zu erfahren, war auch ein Ziel. Viele empfanden die Nächtigung in den einfachen Holzhütten als Erlebnis. So hat dieses Camp auch viel **Positives für die Klassengemeinschaft** gebracht.



PORTUGIESISCHES aus der SCHLOSSKÜCHE**Palatschinken, gefüllt mit Faschiertem, Thymian und Edelkastanien (aus Nordportugal)****Fülle**

1 Ei Öl
 1/2 Kl geriebener Ingwer
 14 dag Faschiertes
 1/2 fein gehackte Zwiebel
 6 Edelkastanien (bissfest gekocht und geschält)
 6 dag gehackte Pilze
 1 Kl Maisstärke
 1 Kl gehackter Thymian
 Salz, Pfeffer

Panier

2 Eier
 5 dag Semmelbrösel

**Teig für Palatschinken**

2 Eier, Salz
 6 dag Mehl (glatt)
 100 ml Milch

Palatschinken zubereiten:

Mehl, Salz und Milch glattrühren, Eier darunterrühren. Fett in Pfanne erhitzen, Teig dünn ganzflächig einlaufen lassen und einseitig goldgelb backen; Vorgang solange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Frittaten kalt stellen.

Für die Fülle: Öl erhitzen, Ingwer einige Minuten anbraten, Faschiertes dazugeben, rösten; gehackte Zwiebel und Pilze begeben, weiterbraten, Kastanien dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Maisstärke binden, mit Thymian abschmecken.

Palatschinken füllen, Enden einschlagen, straff einrollen; zuerst in zerschlagenen Eiern und, dann in Semmelbröseln wälzen. In reichlich Öl backen, abtropfen lassen und servieren.

Herzlich willkommen

zum

Schulfest

und

Absolvententag

der Fachschule für

Land- und Ernährungswirtschaft

Halbenrain – St. Martin

am Sonntag, 26. Juni 2005

im Schloss Halbenrain!



Auf Ihren Besuch freuen sich
 FSDir. Leopoldine Tschiggerl
 mit ihrem Team und
 Angelika Moder,
 Obfrau des Absolventenvereins
 der Fachschule Halbenrain!

Programm

- ◆ **Heilige Messe** um 9.30 Uhr umrahmt vom Absolventenchor in der Halbenrainer Pfarrkirche
- ◆ **Ausstellung von Arbeiten** der SchülerInnen und AbsolventInnen von 10.30 Uhr bis 18.00 Uhr
- ◆ **Festliche Feier** um 11.30 Uhr im Schlosshof
- ◆ **Projektabschluss** Comenius I Schulpartnerschaft – Fremdsprachenprojekt mit Portugal „The greener you eat, the healthier you are!“
- ◆ **Buch- und CD-Präsentation**
- ◆ **Rundgang im Kräutergarten**
- ◆ **Kinderbetreuung**
- ◆ **Schabas** – der Zauberer für Kinder um 15.00 Uhr im Schlosshof
- ◆ **Schülerdarbietungen** im Schlosshof um 16.00 Uhr

Wir verwöhnen Sie gerne kulinarisch!

12.30 – 14.00 Uhr: *Warme Speisen*
 14.00 – 17.00 Uhr: *Kaffee und Mehlspeisen*