

## Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain - St. Martin



Wie einige von Ihnen bereits wissen, hat unsere Schule seit September 2003 einen neuen Namen - aus der „Landwirtschaftlichen Hauswirtschaftsschule“ ist die „Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain - St. Martin“ geworden. Dadurch gab es auch einige Änderungen im Lehrplan. Persönlichkeitsbildung und Berufsorientierung, sowie Kommunikation und Präsentation stehen im Vordergrund unserer Ausbildung. Innerhalb des praktischen Unterrichts kann jeder Schüler im 2. Semester des 2. Halbjahres einen individuellen Alternativ-Pflichtpraxisteil im Ausmaß von 180 Stunden besuchen:

- Praktika für Ernährung und Tourismus
- Praktika für Gesundheit und Soziales
- Praktika für Ökologie und Floristik
- Praktika für Büro und Handel

Nähere Informationen entnehmen Sie unserer Homepage:

[www.stmk.gv.at/fachschule/halbenrain](http://www.stmk.gv.at/fachschule/halbenrain)

Auch während des Schuljahres 2003/04 hat sich viel getan:

- Das Projekt „Get a job“
- Die Brüsselreise des 2. Jahrganges
- Die Verabschiedung von Frau FSOL Theresia Gartner und von Frau FSOL Maria Schmid
- Das Projekt „Grenzenlos“



Fotos vom Projekt „Get a job“



- Das Gourmetessen „Schmankerln vom Schwein“



Unsere SchülerInnen sind auch im Erwerb von Wissen sehr erfolgreich.

So haben 19 SchülerInnen des 2. Jahrganges den ECDL - European Computer Driving License (Computerführerschein) bestanden. Karin Neumeister und Romana Walzl schlossen die Ausbildung zur Wirtschaftsassistentin erfolgreich ab und erhielten ihr Diplom in der WIFI Graz.

Im Rahmen des praktischen Unterrichts absolvierten die SchülerInnen des 1. Jahrganges das Modul Kommunikation, den Erste Hilfe Grundkurs und den Kurs Eltern und Kind.



### **NEUES aus der SCHLOSSKÜCHE** **Saftiger Zwetschkenfleck mit Streusel**

Auch heuer freuen wir uns wieder auf den Schulbeginn. Im Mittelpunkt steht das Sprachprojekt mit der Schule Escola Profissional Agricola Conde Sao Bento aus Santo Tirso – Portugal. Bereits im September beginnt der Kontakt mit den Schülern unserer Partnerschule aus Santo Tirso. Der Titel unseres Projektes lautet: “The greener you eat, the healthier are you. - Man ist, was man isst.“ Der Höhepunkt ist der Schüleraustausch. Im März fliegen wir für 14 Tage nach Porto – Santo Tirso und im April nehmen unsere portugiesischen Gäste 2 Wochen an unserem Unterricht in der Fachschule Halbenrain teil. Dem Erfahrungsaustausch und dem gemeinsamen Arbeiten blicken wir mit Spannung entgegen.

### **Wir wünschen allen SchülerInnen ein erfolgreiches neues Schuljahr!**

*Das Team der Fachschule  
für Land- und  
Ernährungswirtschaft  
Halbenrain - St. Martin.*

#### **Zutaten:**

**Germteig:**  
25 dag Mehl  
2 dag Germ  
2 Essl. Zucker  
½ Tl. Salz  
gut 1/8 l Milch  
6 dag Butter  
2 Stk. Dotter  
1 Pkg. Vanillezucker  
½ Stk. Zitronenschale  
1 Essl. Rum

#### **Fülle:**

5 dag Butter  
5 dag Staubzucker  
2 Stk. Eier  
2 Essl. Sauerrahm  
25 dag Topfen  
1 Pkg. Vanillezucker  
Rum, Zitrone

80 dag – 1 kg  
Zwetschken

#### **Streusel:**

5 dag Mehl  
3 dag Zucker  
3 dag ger. Nüsse  
3 dag zerl. Butter  
1 Msp. Zimt

#### **Hinweise:**

- \* Der Germteig lässt sich auch gut mit Dinkelvollmehl mischen (ca. 10 dag)!
- \* Ist die Germ schwer zu verbröseln, so löse sie in lauwarmen Milch auf!!

**GUTES GELINGEN wünscht FSL MARIA KOLLER!**

#### **Zubereitung:**

##### **Germteig:**

Mehl in eine Schüssel geben, die Germ in die Mitte fein hineinbröseln.

Zucker auf die Germ geben und das Salz außen herumstreuen. In der lauwarmen Milch die Dotter versprudeln, Rum und Vanillezucker dazugeben. Butter zerlassen und überkühlen.

Dottermilch zum Mehl geben, ebenso die Butter und dies zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde aufgehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.

##### **Fülle:**

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, den Sauerrahm, Topfen und die Geschmackszutaten beifügen.

##### **Streusel:**

Mehl, Zucker, geriebene Nüsse und Zimt in einer Schüssel vermischen. Mit zerlassener Butter beträufeln und grob verbröseln.

Den aufgegangenen Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech dünn auswalken und mit Fülle bestreichen. Die halbierten, entkernten Zwetschken mit der Schnittfläche nach oben gleichmäßig darauf verteilen, mit Streusel bestreuen und bei 200°C, mittlere Schiene, ca. 30 min. backen.

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain - St. Martin



8492 Halbenrain ☎ 0 34 76 / 20 69 Fax: 0 34 76 / 20 69 – 3

e-mail: [hwshalbenrain@stmk.gv.at](mailto:hwshalbenrain@stmk.gv.at)

Besuchen Sie unsere Homepage: [www.stmk.gv.at/fachschule/halbenrain](http://www.stmk.gv.at/fachschule/halbenrain)