Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft

Halbenrain - St. Martin

Ein neues Schuljahr ist da. 55 hoffnungsvolle Schülerinnen und Schüler haben das neue Schuljahr begonnen.
Die erste Schulwoche ist für alle sehr spannend – neue Gesichter, neue Lehrer, die Gegenstände und der praktische Unterricht. Es fand ein **Persönlichkeitstraining** statt, welches zum besseren Kennen lernen und zum Stärken der Gemeinschaft dient.

Einige Inhalte waren:

- Gemeinsamkeiten entdecken und neue Freunde finden.
- Regeln für das Gelingen einer guten Schulgemeinschaft erarbeiten.
- Kreativität und Freude am Unterricht wecken.
- Vertrauen aufbauen um gemeinsam, erfolgreich das Schuljahr zu absolvieren.
- Einen Geburtstagskalender für jede Klasse erstellen.

Sowohl die Wanderung zum Liebmannsee als auch die freie Zeit im Internat nützten die SchülerInnen um Erlebnisse auszutauschen.

Heuer wohnen 29 Schülerinnen im **Internat**. Der besondere erzieherische Wert des Internates liegt im Zusammenleben Gleichaltriger bei Sport, Musik und vielfältiger Unterhaltung, wodurch diese Gemeinschaft eine eigene befruchtende Gruppendynamik erhält.
Internate kommen diesen Bedürfnissen der Jugendlichen entgegen und bieten gleichzeitig einen Übergangsraum vom geschützten Leben in der Familie in selbstständiges und eigenverantwortliches Leben. Jugendliche brauchen andere Jugendliche, bzw. gleichaltrige Gemeinschaftsformen. Ebenso brauchen sie andere Erwachsene neben ihren Eltern, die ihnen zeigen, dass sie etwas wert sind und etwas leisten können.

Eine besondere Herausforderung in diesem Schuljahr wird das **Projekt der Integration** werden. 4 SchülerInnen mit besonderem Förderbedarf nehmen in der 1 A Klasse am schulischen Geschehen teil. Hierfür stehen uns zusätzlich ein Stützlehrer und eine Betreuerin zur Verfügung, damit effizientes Arbeiten für alle möglich ist.

Was ist Integration?
Integration bedeutet im Allgemeinen das Vervollständigen, Verbinden und Eingliedern. Im Speziellen soll hier unter sozialer Integration die gemeinsame Schule von behinderten und nicht behinderten Jugendlichen verstanden werden – teilhaben am schulischen Geschehen, teilhaben am Leben, das ist unser Ziel.

Bereits im Oktober wird der erste Jahrgang für zwei Tage in Mürzsteg an einem **Outdoor Training** teilnehmen. Gemeinsam etwas Besonderes unternehmen, wie klettern, abseilen, Interaktionsspiele– und gemeinsames Erleben stehen im Vordergrund. Dabei die eigenen Grenzen erfahren und durch Vertrauen auf den Partner ans Ziel kommen. Diese Aktionen sorgen für guten Zusammenhalt, sollen natürlich auch Freude bereiten und die Klassengemeinschaft für das weitere Schuljahr stärken!

Wir freuen uns, über den gelungenen Start. Dieses neue Schuljahr begannen mit uns zwei neue Lehrerkollegen, Fr. Dipl. Päd. Veronika Pfeifer und Fr. FSL Ing. Claudia Drexler und als Betreuerin der IntegrationsschülerInnen Fr. Magdalena Kainz.

Fr. FSDir Leopoldine Tschiggerl
Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain - St. Martin

NEUES aus der SCHLOSSKÜCHE

Traubenstrudel mit Weinschaum

Strudelteig

35 dag	*Mehl*
7 dag	*Butter*
	Salz
1 Stk.	*Ei*
1/8 l	*Wasser*
	Öl zum Bestreichen

- *Mehl mit Butter und Salz verbröseln*
- *Ei mit dem Wasser versprudeln und alles zu einem Teig verarbeiten – gut durchkneten*
- *Teig mit Öl bestreichen und zugedeckt eine ½ Stunde rasten*

Fülle

50 dag	*Weintrauben*
10 dag	*Mandeln fein gerieben*
3 Essl.	*Kristallzucker*
5 dag	*Puddingpulver*
4 Stk.	*Eidotter*
4 Stk.	*Eiklar*
2 Essl.	*Vanillezucker*
1Msp.	*Zimt*
1 Stk.	*Zitronenschale*
8 dag	*Butter zum Bestreichen*

- *Trauben waschen und gut abtropfen*
- *Eiklar steif schlagen und mit Kristallzucker ausschlagen*
- *Dotter, Vanillezucker, Zitrone und Zimt schaumig rühren*
- *Puddingpulver mit Mandeln vermischen*
- *Eischnee und Mandelmischung unterheben*
- *Strudelteig ausziehen, mit Butter bestreichen*
- *Biskuitmasse ca. zur Hälfte aufstreichen*
- *Mit Weintrauben bestreuen*
- *Zusammenrollen, mit Butter bestreichen*
- *Ca. 30 min bei 200°C, ins vorgeheizte Rohr geben*

Weinschaum

2 Stk.	*Eier*
1/8 l	*Weißwein*
2 – 3 Essl.	*Zucker*

- *Eier mit Wein über Dampf schaumig schlagen*
- *Vom Herd nehmen, weiterschlagen, bis die Masse ausgekühlt ist*
- *Sofort zu Tisch bringen*

Tipp: *Statt Weinschaum mit Vanillesauce servieren!*

GUTES GELINGEN wünscht Fr. FSL MARIA KOLLER!

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain - St. Martin

SCHLOSS HALBENRAIN

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

Falls Sie an weiteren Rezepten aus der Schlossküche interessiert sind: Kräuterkochbuch
Preis: € 8,—
Erhältlich:
im Büro der Schule