



Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain - St. Martin



Ein neues Schuljahr hat begonnen. **42** erwartungsvolle Schülerinnen und Schüler starten die 1. Klasse **unserer 3-jährigen Fachschule**.

Gemeinsam mit den 20 MitschülerInnen aus dem 2. Jahrgang freuen wir Lehrerinnen uns auf ein interessantes Arbeitsjahr. Neu in unserem Kollegenkreis ist Fr. Dipl.-Päd. Gabriele Pranger aus St. Anna.



Bereits in der ersten Schulwoche ist viel los. Spannend für uns alle, war die Anreise der Schüler und Schülerinnen am ersten Schultag. Darunter waren für uns viele neue und bekannte Gesichter.

Mit dem **Schulgottesdienst** zum Thema „Hände“ stimmten uns Herr Diakon Christian Plangger



und unsere Religionslehrerein FSL Veronika Pfeifer auf ein buntes Schuljahr ein. Wenn viele Hände zusammengreifen, lässt sich so manche Arbeit rasch erledigen. Der Einsatz der Hände ist auch bei der Kommunikation sehr wichtig, ich kann meine Aussagen durch meine Gesten unterstreichen. Mit geschickten Händen können Kunstwerke entstehen und Abwechslung in unseren Alltag bringen. Ein Ziel in diesem Schuljahr ist es, Kreativität zu fördern und verborgene Talente zu entdecken.

Der zweite Schultag diente dem Kennenlernen der Praxisgegenstände.:

- ◆ *Gesundheit und Soziales*
- ◆ *Ernährung und Gesundheit*
- ◆ *Kreatives Gestalten und Textilverarbeitung*
- ◆ *Angewandte Betriebs- und Haushaltsorganisation*
- ◆ *Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte und Gartenbau*



Heuer wohnen 35 Schülerinnen der FS im **Internat**. Auch einige Schülerinnen der Allgemeinen Gesundheits- und Krankenpflegeschule in Bad Radkersburg nützen unser Internat. Der besondere erzieherische Wert des Internates liegt im Zusammenleben Gleichaltriger. Internate sind Orte des gemeinsamen Lebens und Lernens. Die Jugendlichen übernehmen Verantwortung für sich.





Beruf und Schule in einem - Berufsmatura

Der **Info-Abend** fand am **Dienstag, 11. September 2007** bei uns im **Schloss Halbenrain** statt.

Es waren mehr als 30 Interessenten anwesend. Hr. Heinz Vogel vom WIFI Graz stellte die Ausbildung vor. Mag. Sepp Majcan, der Initiator dieses Bildungsangebotes informierte ebenso die Interessenten.

Welche Voraussetzungen?

- Lehrabschlussprüfung
- mindestens 3-jährige abgeschlossene mittlere Schule (z.B. FS Halbenrain, Handelsschule, etc.)
- Krankenpflegeschule oder Schule für Gesundheits- und Krankenpflege
- Meisterprüfung oder Befähigungsprüfung



Die Berufsreifeprüfung ist eine vollwertige Matura

Die Matura wird in 4 Teilprüfungen in den Bereichen Mathematik, Englisch, Deutsch und Betriebswirtschaft oder in einem Fachbereich abgelegt.

Beginnend mit den Modulen Betriebswirtschaftslehre und Mathematik und nach Abschluss dieser Gegenstände weiter mit Englisch und Deutsch wird das Ziel Berufsmatura mit einem Aufwand von 2 Abenden pro Woche erreicht.

Termine im Schloss Halbenrain:

Betriebswirtschaft:	24.9.2007 bis 17.11.2008	Montag 18.00 bis 22.00
Mathematik:	26.9.2007 bis 17.12.2008	Mittwoch 18.00 bis 22.00

Weitere Infos erhalten Sie in der Direktion der Fachschule Halbenrain: 03476/2069 und der Wirtschaftskammer Regionalstelle Südsteiermark 03452/82120-0.

Eine gute Schulgemeinschaft ist uns allen ein großes Anliegen. Deshalb findet jedes Jahr ein **Persönlichkeitstraining** mit den Schülern in der ersten Schulwoche statt. Beim Training stehen vor allem die SchülerInnen mit der persönlichen Einzigartigkeit im Mittelpunkt. Kreativ und mit viel Schwung arbeiten Lehrerinnen und SchülerInnen zusammen.



Auch in der **Freizeit** bieten wir ein Programm an. Der Spielabend dient vor allem dem besseren Kennen lernen der Mitschüler und erleichtert, das auf einander Zugehen.. Mit viel Spaß waren alle mit von der Partie. Tischtennis und Volleyball werden von den Sportbegeisterten gewählt. Am Donnerstagabend werden sich alle beim Lagerfeuer versammeln. Steckerlbrot, Kartoffeln und Würstel werden im Feuer brutzeln und zur guten Stimmung beitragen.

Wir Lehrer freuen uns über den gelungenen Start und gehen mit folgendem Gedanken ins neue Schuljahr.:

„Vier Zutaten ermöglichen gute Lehrer-Schüler-Beziehung: Lob, Gespräch, Respekt und Humor.“ Prof. SOL Herbert Stadler
Diese 4 Ressourcen hat jeder von uns - nützen wir sie!

Waltraud Bauer für das Team der Fachschule

NEUES aus der SCHLOSSKÜCHE

Käferbohnenülzchen

Zutaten:

200 g Käferbohnen
2 Karotten
1 kleiner Brokkoli oder
Karfiol
½ Liter klare Gemüsesuppe
6 Blatt Gelatine



Zubereitung:

- Käferbohnen in Salzwasser weich kochen.
- Karotten und Brokkoli bissfest garen.
- Karotten anschließend in Streifen schneiden.
- Brokkoli in Röschen teilen.
- Dieses Gemüse schichtweise in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form (Rehrücken-, Terrinenform,..) legen.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in etwas heißer Suppe auflösen, in die Suppe einrühren.
- Diese Flüssigkeit in die Form gießen, damit das Gemüse bedeckt ist.
- Sulze für einige Stunden kalt stellen und erstarren lassen.
- Aus der Form stürzen, in Stücke schneiden, mit Essig und Öl anrichten.

GUTES GELINGEN wünscht Ihnen
Fr. Dipl.-Päd. Claudia Drexler

Zusatzinformationen von Fr. Dipl.-Päd. Claudia Drexler Mitarbeiterin der Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Bad Radkersburg

Steirische Käferbohne - unsere Bohne ist nicht ohne!

Die Käferbohnenregion:

Die Käferbohne wird vorwiegend in den Bezirken Radkersburg, Feldbach, Weiz, Hartberg und Fürstenfeld kultiviert.

Auf etwa 200 ha werden in der Südoststeiermark im Schnitt 250 Tonnen (mehr als 90 % der österreichischen Gesamtproduktion) der Käferbohne produziert und sie ist somit von großer wirtschaftlicher Bedeutung.

Gesundheitlicher Wert:

Neben dem feinen köstlichen Geschmack hat die original steirische Käferbohne noch jede Menge zu bieten. Sie dient als hervorragender Eiweiß-, Kohlehydrat- und Ballaststoffspender und ist gleichzeitig besonders fettarm. Die Bohne enthält nicht nur in hoher Konzentration das wichtige Vitamin B, sondern eine Portion Käferbohnen deckt den täglichen Bedarf an Spurenelementen wie Mangan und Selen.

Zusätzlich weist die Käferbohne bioaktive Substanzen auf, welche der Bohne eine krebshemmende, cholesterin- und blutdrucksenkende Wirkung verleihen.

Verwendungstipps:

Käferbohnen sind sehr vielseitig verwendbar, von der Suppe über die Hauptspeise, als Beilage oder Salat, bis hin zu Mehlspeise, Dessert und Konfekt.

Käferbohnen für süße Gerichte werden in Zuckerwasser gekocht. Passiert können sie zum Beispiel anstelle von Maroni verwendet werden.

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

