

# Absolventenverein der Fachschule

Maria Lankowitz - St. Martin



*Möge jeder Tag dir strahlende,  
glückliche Stunden bringen,  
die das ganze Jahr bei dir bleiben.*

# Rückblick – Vorschau



## Liebe Vereinsmitglieder!

Ein turbulentes, anspruchsvolles, aber auch erfolgreiches Schuljahr 2021/22 ist zu Ende. Einige Hürden gab es im Rahmen der Pandemie zu überwinden, viele schöne Ereignisse durften wir gemeinsam mit unseren Schüler\*innen erleben. Die Bildungsarbeit mit Jugendlichen ist herausfordernd und spannend. In Erinnerung bleiben vor allem die positiven Erlebnisse und Momente, in denen sie erkennen, dass es sinnvoll ist, was sie lernen und tun. Ein respektvoller Umgang und ein wertschätzendes Miteinander stehen im Mittelpunkt.

So seht ihr, liebe Leser\*innen in dieser Ausgabe der Absolventenzeitung, wieder einen Querschnitt unseres Tuns mit den Schüler\*innen aber auch mit den Absolvent\*innen.

## Wanderung Sommer 2021

Im August des vergangenen Jahres machten wir uns auf, die heimischen Almen zu erkunden. Treffpunkt war dieses Mal die **Stubalm**. Wir trafen uns bei strahlendem Sonnenschein am Alten Alm-



haus und marschierten in Richtung Salzstiegl los. Einige wanderten über den Rappold, andere nahmen den gemütlicheren Talweg. Nach einer ausgiebigen Rast im Salzstieglhaus ging es gemeinsam weiter über die Grobbehnhütte, zurück zum Alten Almhaus.

## „Zeit für mich“

Nach einjähriger Pause durfte der Absolventenverein auch wieder eine Veranstaltung in der Schule durchführen. Am **12.3.2022** kamen zahlreiche Vereinsmitglieder zum beliebten Tag „**Zeit für mich**“, der wieder ein abwechslungsreiches Programm bot.

In vier verschiedenen Workshops wurden am Vormittag unter anderem **Torten verziert**, das Wissen über bewährte **Naturheilmittel** wieder aufgefrischt sowie süße und pikante **Gebäckkreationen aus Germteig** hergestellt. Einige Teilnehmerinnen entschieden sich aber auch für das sanfte **Entschleunigungs-Yoga**, um den Alltag zukünftig leichter bewältigen zu können. Der Nachmittag war dem Wohlbefinden gewidmet, so zog Mag. Gerald Bloderer vom Zentrum LebensWert in Graz, die Gäste in seinen Bann. Um Krisenzeiten leichter zu überstehen, gab er einfach umsetzbare Empfehlungen für mehr **mentale Stärke, Gelassenheit, Lebensfreude und Gesundheit**. Er gab Tipps und Tricks aus seiner praktischen Arbeit mit Hypnose und Mentaltraining weiter. Für mich ist es immer ein gelungener Tag, wenn die Teilnehmer\*innen mit strahlenden Gesichtern unser Haus verlassen.





### Vorschau-Wanderung Sommer 2022

Auch für den heurigen Sommer ist eine Wanderung geplant, bei der wir unsere heimischen Almen kennenlernen.

Wir treffen uns am **Freitag, 2.9.2022** um **9.00 Uhr am Sattelhaus** und starten von dort in Richtung Terenbachalm.

Für die Sportlichen geht's zur Christusstatue (steiler Weg) über den Kamm in Richtung Zeißmannhütte. Für die gemütlichen Geher gibt es einen bequemen Waldweg über die Terenbachhütte.

Nach einer Rast bei der Zeißmannhütte, gehen wir den Wanderweg retour zum Sattelhaus, wo wir dann ein warmes Essen einnehmen können. Für die Wanderung selbst, bitte Jause und Getränk mitnehmen, da die Zeißmannhütte nicht bewirtschaftet ist und auch die Terenbachhütte nur über begrenzte Bewirtungskapazitäten verfügt. Ich bitte euch, die Anreise wieder selbst zu organisieren bzw. Fahrgemeinschaften zu bilden, um das Sattelhaus zu erreichen.

Wer Interesse hat, bitte telefonisch bis **5.8.2022** anmelden (03144/2644) und diesen **Termin** sofort im **Kalender eintragen** Es gibt **keine zusätzliche Ausschreibung!**

Eine Anmeldung ist aus organisatorischen Gründen für die Verpflegung am Sattelhaus notwendig.

Rundwanderung: (Ca. 3 Stunden Gehzeit)

**Sattelhaus-Terenbachhütte-Zeißmannhütte-Sattelhaus**

**Termin: Freitag, 2.9.2022, 9.00 Uhr**

Ich wünsche euch einen wunderschönen, erholsamen, aber auch erlebnisreichen Sommer und freue mich auf ein Wiedersehen!

Herzlichst eure Obfrau  
Sigrid Zwanzger

Ich habe einen Wunsch an euch an jedem Tag:  
Möge euer Herz so leicht sein, wie ein Lied.  
Mögen eure Gedanken so frisch sein, wie Kleeblätter-  
Möge jeder Tag euch strahlende, glückliche Stunden bringen,  
die das ganze Jahr bei euch bleiben.  
Gesegnet eure Wünsche und eure Sehnsucht  
Und alles, was in euch lebendig ist.  
Gesegnet die Tage und die Jahre,  
in denen eure Träume zu leben ihr nicht vergesst.

Irischer Segensspruch

# Neues aus der Schule

**Sehr geehrte Absolventinnen!**  
**Sehr geehrte Absolventen!**

**„Nur wenn wir uns bemühen, besser zu werden,  
werden wir gut bleiben.“**

Dieses Motto begleitet uns bei all unseren Planungen, Projekten und Visionen. Wir meinen, dass wir stets am Puls der Zeit sein müssen, damit wir unsere Jugendlichen bestmöglich auf das Berufsleben vorbereiten bzw. ausbilden können.

In diesem Schuljahr absolvierten erstmals alle Schüler\*innen die gesetzlich neu verordnete Abschlussprüfung, welche aus vier Teilen besteht:

1. Fachbereichsarbeit
2. Deutschklausur
3. Fachklausur
4. Mündliche Abschlussprüfung

Die Schüler\*innen werden während des Schuljahres von Betreuungslehrer\*innen begleitet und gut auf die Prüfungen vorbereitet. Selbstverständlich sind die Prüfungssituationen aufregend und stressig, aber am Ende waren sowohl die Schüler\*innen, als auch die Pädagog\*innen sehr stolz auf die tollen Ergebnisse!

## **Frühlingsgala „So köstlich schmeckt die Lipizzanerheimat“**

In Kooperation mit der Steirischen Milchstraße, wurde schon zum zweiten Mal ein Galaabend durchgeführt, um die Stärkung regionaler Produkte in den Vordergrund zu rücken. Dieses Leaderprojekt wird vom Bundesministerium für Landwirtschaft/Tourismus/Regionen unterstützt und gefördert.

Das gesamte Schulteam verwöhnte die Gäste kulinarisch mit Begeisterung, Können und Charme in einem festlichen Ambiente.

Katrin Dokter, die amtierende Weinkönigin, sorgte für eine ausgewogene und abgestimmte Weinbegleitung. Natürlich durfte ein Käseteller beim 6-gängigen Menü nicht fehlen. Der Käsesommelier Ing. Josef Stendl von der Berglandmilch Voitsberg führte die Käseverkostung durch und der Obmann der Steirischen Milchstraße, LAbg. Erwin Dirnberger informierte über die Käseproduktion und deren Geschichte in der Lipizzanerheimat.

## **Fit for life**

Die Förderung der körperlichen und mentalen Gesundheit ist ein wichtiger Baustein in unserem Ausbildungsportfolio. Im Alltag ist neben gesunder Ernährung die Bewegung ein wichtiger Faktor, den wir den Schüler\*innen „schmackhaft und spielerisch“ vermitteln möchten. Dazu haben wir auf unserer Schulwiese Outdoor-Fitnessgeräte aufgebaut, damit wir im Freien Sport, Spiel und Spaß haben können.

Bei der Erstellung unseres Speiseplanes legen wir den Focus auf: Schmackhaftigkeit, Saisonalität und Regionalität, wobei ca. 25% der Lebensmittel aus der Bioproduktion kommen.

## **Berufsreifeprüfung**

Erstmals fand in diesem Schuljahr die Berufsreifeprüfung an der Fachschule statt.

15 Absolvent\*innen haben sich entschlossen die Berufsreifeprüfung abzulegen. Die weiteren beruflichen Ziele unserer „Maturant\*innen“ liegen hauptsächlich im Bereich der Pädagogik und Kinderbetreuung, aber auch Polizei- und Bundesheerkarrieren werden angestrebt.

Nützen Sie die Portale der sozialen Medien (Homepage, Facebook und Instagram) um laufend Informationen über die Aktivitäten der Fachschule zu bekommen.

Liebe Absolvent\*innen, mit dem Spruch von Johann Wolfgang von Goethe wünsche ich euch einen schönen, erholsamen Sommer!

***Vieles wünscht sich der Mensch,  
und doch bedarf es nur wenig.***



Ing. Margit Langmann  
Direktorin

# Neu im Team

Mein Name ist **Barbara Unterholzer**, ich bin 46 Jahre alt und komme aus Köflach. Seit 1. April darf ich in der Fachschule Maria Lankowitz als Beiköchin arbeiten. Ich war 20 Jahre als Frisörin tätig, bevor ich mich zu einem Berufswechsel in den Tourismusbereich entschieden habe. Nicht nur hier darf ich die Schülerinnen und Schüler bekochen, sondern auch seit 23 Jahren meine eigenen Kinder. Ich habe einen Ehemann und vier Kinder im Alter von 23, 22, 19 und 16 Jahren. Natürlich koche ich nicht nur den ganzen Tag, sondern verbringe auch Zeit in unserem Garten und vertiefe mich auch gerne in Büchern. Ich bedanke mich für die herzliche Aufnahme und freue mich auf die gute Zusammenarbeit im Team der Fachschule Maria Lankowitz.



Mein Name ist **Sandra Schratfer**, ich bin 37 Jahre alt und ich bin seit 01.07.2021 die Nachfolgerin von Christa Joham. Ich wohne mit meinem Mann und meinen 3 Kindern auf der Pack. Nach der HAK Matura habe ich bis zum Mutterschutz meines 1. Kindes 2013 bei der Firma Krenhof AG Köflach gearbeitet. Danach ging alles Schlag auf Schlag:

- 2. Kind
- Heirat
- Übernahme der schwiegerelterlichen Landwirtschaft
- 3. Kind

In dieser Zeit habe ich auch die Ausbildung zur Kräuterpädagogin am LFI absolviert, die ich 2018 abgeschlossen habe.

Als sich 2021 die Möglichkeit bot, mich für die Stelle im Sekretariat zu bewerben, habe ich diese Chance wahrgenommen.

Ich freue mich sehr, nun Teil des Teams der Fachschule Maria Lankowitz zu sein und freue mich, auf die Herausforderungen die diese Arbeit, aber auch der Spagat zwischen Beruf und Familie mit sich bringen.

## Herzlichen Glückwunsch zur Geburt

**Nela Schindlbacher**

Geboren am 11. August 2021, 08.49 Uhr

Gewicht: 3490g

Größe: 52 cm

*Da werden Hände sein, die dich tragen  
und Arme in denen du sicher bist.*

*Da werden Menschen sein,  
die dir ohne Fragen zeigen,  
dass du kleiner Engel auf dieser Welt Willkommen bist!*



# Impressionen Galadinner 2022

Das für 11.2. geplante Valentinsdinner fiel der Pandemie zum Opfer. So wurde diese Veranstaltung kurzerhand verschoben und in ein Frühlings-Galadinner umgetauft. Unsere Speisesäle erhielten das Flair eines noblen Restaurants und in der Küche ging es im wahrsten Sinne des Wortes „heiß“ her.





# Ausbildung zur Pflegeassistenz

## *Herz, Hirn, Hausverstand und Humor*

Ganz nach diesem Motto unterrichtet die Gesundheits- und Krankenpflegeschule Frohnleiten im Gebäude der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft in Maria Lankowitz den einjährigen Lehrgang zur Pflegeassistenz. Ab dem 17. Lebensjahr können Interessierte diese Ausbildung absolvieren. Ein Beruf, der einige Eigenschaften abverlangt: Attribute, wie Herzlichkeit und Herzwärme für die Bedürfnisse der pflegebedürftigen Menschen, Lernbereitschaft und eine ausgeprägte Beobachtungsgabe, um Veränderungen zu erkennen und weiterleiten zu können, Umsichtigkeit, um auf aktuelle Situationen zu reagieren sowie ein hohes Maß an Verantwortung. Im Kontext aller Anforderungen darf natürlich eines nicht fehlen, der Humor. Ein lachender Gesichtsausdruck und aufmunternde Worte sind Balsam für die Seele. Die einjährige duale Berufsausbildung zur Pflegeassistenz gliedert sich in mehrere Blöcke, die sich aus theoretischen und praktischen Einheiten zusammensetzt. Insgesamt absolvieren die Auszubildenden in diesem Jahr vier Praktika in verschiedenen Fachbereichen. Wer das Ausbildungsjahr erfolgreich absolviert, hat bei der Arbeitssuche keine Probleme und kann in den unterschiedlichsten Einrichtungen, wie z.B. Krankenhaus, Pflegeheim und mobile Dienste Fuß fassen. Ein Beruf der Zukunft mit Sicherheit und viel, viel Dankbarkeit, die man durch die pflegebedürftigen Menschen und auch deren Angehörigen zurückbekommt.



**Mag. Bettina Hirsch**



**Regina Sturmman, 47 Jahre**

Da ich in Ligist wohne und nur Gutes über die Pflegeassistentenausbildung in Maria Lankowitz gehört habe, war es für mich klar, mich für diesen Standort zu entscheiden. Die Gründe um als Pflegeassistentin zu arbeiten sind für mich vielfältig. Im Vordergrund steht für mich die Kommunikation mit pflegebedürftigen Menschen. Zusätzlich gefällt mir die Vielseitigkeit dieses Berufes. Von der Hauskrankenpflege bis zur chirurgischen Station konnte ich schon viele Erfahrungen in den einzelnen Praktika machen.



**Laura Hohl, 18 Jahre**

Ich absolvierte in der Fachschule in Maria Lankowitz die Ausbildung zur Heimhelferin. Dabei wurde ich sehr gut auf die Pflegeassistentenausbildung vorbereitet. Ich bevorzuge es, Menschen zu helfen, die den Alltag nicht mehr alleine bewältigen können. Zusätzlich interessiert mich der individuelle Umgang mit Personen sowie die vielseitigen Tätigkeiten, die der Beruf der Pflegeassistenz mit sich bringt. Ich finde es toll, dass wir im Bezirk Voitsberg die Möglichkeit haben in den Pflegeberufen ausgebildet zu werden.



# Dirndlliebe

„Wir sind so stolz  
auf unsere selbstgenähten Dirndlkleider“

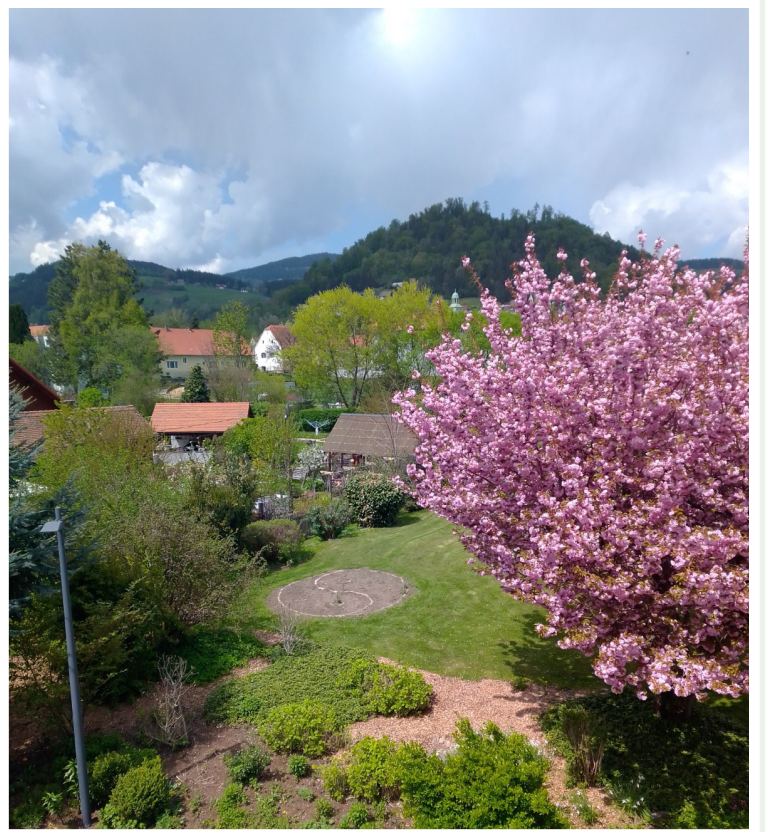


# Blumenwiesen für die Steiermark

– auch in „der FSLE Maria Lankowitz“ wird es bunt!

Wildblumen sind mit ihrer natürlichen Schönheit Sinnbild für die farbenfrohe Vielfalt von Blumenwiesen. Im Rahmen der Aktion Wildblumen 22 werden viele prächtige Blühprojekte steiermarkweit umgesetzt, auch die FSLE Maria Lankowitz beteiligt sich an dieser Aktion mit einem eigenen Projekt. Gemeinsam mit der Projektleiterin des Vereins Blühen & Summen, Frau Mag. Christine Podlipnig und Herrn Kreuhsler, startete man am Mittwoch, dem 27.5. 2022 mit einem theoretischen Input über die Notwendigkeit und Sinnhaftigkeit einer Wildblumenwiese. Danach wurde gemeinsam mit den Schüler\*innen des 2. Jahrgangs ein Wildblumenbeet angelegt. Zusätzlich wurden noch einzelne Wildblumen „Wilde Malve, Färber-Hundskamillen, Margeriten und eine Königskerze“ in der Gartenanlage der Schule gepflanzt. Abgerundet wurde das Projekt mit einem Wildkräutermenü beim gemeinsamen Mittagessen. Das Projekt wird vom Land Steiermark und der EU unterstützt.

Christine Stani



## Statements unserer Schüler\*innen

### Rene:

Ich denke, dass dieser Thematik bis jetzt kaum Beachtung geschenkt wurde. Es gab für mich spannende Inhalte und viel Neues zu lernen. Das praktische Umsetzen der Inhalte, indem wir selbst Wildblumen vor unserem Klassenzimmer gepflanzt haben, hat mir besonders gut gefallen.

### Lisa:

Ich finde dieses Projekt eine wirklich gute Sache. Uns wurde bewusst gemacht, wie wichtig Insekten und vor allem Bienen für unser Leben sind. Mit dieser Arbeit kann die Artenvielfalt erhalten werden und bedrohte Pflanzen und Tiere werden geschützt. Ich bin sensibilisiert worden und versuche ab nun, mit „offenen Augen“ durchs Leben zu gehen.

### Julia T.:

Mir gefiel das Projekt sehr gut, denn ich konnte viel Neues erfahren und Eindrücke für mich gewinnen. Vor allem das Bienensterben und die Verbesserung unserer Umwelt sind wichtige Themen, die mir noch bewusster wurden. Jeder sollte versuchen, einen Beitrag zur Verbesserung zu leisten.

### Emily:

Ganz besonders gefielen mir die Einblicke in die verschiedenen Anbauarten. Vor allem die Blumenstreifen fand ich sehr schön. Gerade in Verbindung mit unserem Praxisunterricht, konnte ich Lehrreiches mitnehmen. Das Projekt ist eine tolle Idee.



# Absolventenportrait -

Mein Name ist Christina Bernsteiner. Ich besuchte die Fachschule 3 Jahre lang und habe im Jahr 2014 meinen Abschluss mit sehr gutem Erfolg gefeiert. Zu Beginn meiner Fachschulzeit wusste ich nicht wirklich, wo mein beruflicher und persönlicher Weg hingehen würde. Ich besuchte zuvor ein Gymnasium, in welchem ich mich absolut nicht wohlfühlte. Da ich danach keine Einschätzung darüber hatte, was ich später einmal machen und wie ich leben möchte, entschied ich mich aufgrund der diversen Möglichkeiten für die Fachschule Maria Lankowitz. Von Anfang an habe ich mich dort wohlfühlt. Insbesondere der praktische Unterricht hat mir gefallen, da ich es von meiner ehemaligen Bildungseinrichtung nicht gewöhnt war, praktisch zu arbeiten, da dort alles nur im theoretischen Lernmilieu stattfand. Ich fühlte mich in meiner Praxisgruppe mehr als wohl und habe die Zeit mit meinen Schulkollegen sehr genossen. Die Abwechslung und die Vielfalt am Lehrplan waren eine der wesentlichsten Aspekte, die mir im Nachhinein mehr als positiv in Erinnerung geblieben sind. Ebenso lehrreich fand ich, dass wir Wissen und Fertigkeiten vermittelt bekommen, die sich im späteren Leben als sehr hilfreich erwiesen. Nichtsdestotrotz wusste ich zum damaligen Zeitpunkt immer noch nicht, wohin mit mir im beruflichen Sinne. Meine ersten Praxistage verbrachte ich im Kindergarten in meinem Heimatort, da ich die damalige Pädagogin selbst noch aus meiner Kindergartenzeit gut kannte. Nach diesem Praktikum war für mich klar, dass ich unbedingt mit Kindern arbeiten möchte. Die Abwechslung, die kreative Tätigkeit als auch die schönen gemeinsamen Lern- und Erlebnismomente mit den Kindern, haben mich restlos davon überzeugt, dass ich in diese Branche gehöre. Im zweiten Jahr habe ich mich also für die



Ausbildung zur Kinderbetreuerin/Tagesmutter entschieden. Im dritten Jahr verbrachte ich die meiste Praxiszeit wieder im gleichen Kindergarten unter einer neuen führenden Pädagogin, die mich sehr unterstützt und gefördert hat. Während des letzten Jahres an der Fachschule wuchs der Wunsch in mir, vielleicht doch später einmal studieren zu wollen. Daher entschied ich mich im Anschluss daran, die Büro- und Datenverarbeitungsschule Benko in Graz zu besuchen, um dort die Matura abzuschließen. Direkt nach meinem positiven Abschluss an der Benko School fand ich meine erste Anstellung in einem Kindergarten im Bezirk. In meinen ersten beiden Dienstjahren machte ich noch eine Weiterbildung zur

# Christina Bernsteiner

Kinderübungsleiterin und zur Kinderyoga-Trainerin. Beide Fortbildungen haben mir bis heute viel in meiner praktischen Tätigkeit im Kindergarten gebracht und vieles an Fertigkeiten und Wissen nutze ich auch an meinem aktuellen Arbeitsplatz. Während meiner ersten Arbeitszeit klopfte jedoch wieder des Öfteren der „Traum vom Studieren“ an und ließ mich nicht mehr los. Ich wollte jedoch nicht aufhören zu arbeiten, da ich die finanzielle Unabhängigkeit sehr genoss. Also begab ich mich auf Recherche, welche Möglichkeiten es grundsätzlich im Bereich berufsbegleitendes Studium gab, dort wurde ich jedoch nicht fündig. Dabei kam mir allerdings immer öfter der Begriff Fernstudium unter und das Konzept begeisterte mich von Anfang an, weshalb ich mich schließlich im Jahr 2017 dafür entschied, ein Fernstudium an der SRH Fernhochschule Riedlingen im Fach Prävention und Gesundheitspsychologie anzutreten. Es war nicht immer einfach Job, Beziehung und Freundschaften, Privatleben und Uni unter einen Hut zu bringen, aber dank gutem Selbst- und Zeitmanagement gelang mir dies. Im Frühjahr 2021 reichte ich meine Bachelorarbeit ein und seit demselben Jahr, kann ich voller Stolz verkünden, darf ich mich Bachelor of Arts im Fach Prävention und Gesundheitspsychologie nennen. Ich durfte im Anschluss an mein Studium auch zwei Workshoptage in der Fachschule zu meinem Thesis-Thema Stress und Stressmanagement abhalten, was für mich eine sehr spannende Erfahrung war. Es war sehr lehrreich mit den Jugendlichen zu arbeiten und einen Einblick in ihre Lebenswelt zu erhalten.

Derzeit bin ich in Karenz, arbeite jedoch mittlerweile im Kindergarten Pichling und nebenbei darf ich auf selbstständiger Ba-

sis, Kurse an der VHS Steiermark anbieten, wofür ich sehr dankbar bin.

Viele haben mir auf meinem Lebensweg mentale Steine in den Weg gelegt und mir einzureden versucht, dass ich nicht das Zeug hätte, zu studieren. In der Fachschule wurde uns unter anderem auch mitgegeben, an sich selbst und an die eigenen Fähigkeiten zu glauben. Auch wenn das mit diesem Alter vielleicht wesentlich simpler klingt, als es tatsächlich ist, so war dies ein wesentlicher Erfolgsfaktor für meinen beruflichen und persönlichen Werdegang. Ich bin also sowohl für die berufliche und ausbildungsbezogene Bildung als auch die Förderung der persönlichen Entwicklung an der FS sehr dankbar und ich weiß mittlerweile, dass alles, was man sich vornimmt und wofür das eigene Herz brennt, schaffbar ist, wenn man nur den Mut hat zu träumen und an sich selbst glaubt.



# Brotprämierung

## 5 x „Gold“ bei 2 Brotprämierungen

### August 2021

Pikante Steirerkranzerl, Blick in den Garten, Vierkornbrot

### März 2022

Klassisches Osterbrot, Österlicher Nusszopf

Uns ist es sehr wichtig mit heimischen und regionalen Zutaten ein bekömmliches und auch optisch ansprechendes Gebäck herzustellen. Auch traditionelle Gebäcke finden bei uns Platz.

Der Natursauerteig gibt unserem Brot den feinsäuerlichen und aromatischen Geschmack.

Die „Pikanten Steirerkranzerl“ wurden von unseren kreativen Schülerinnen **Lena Brunner, Julia Treppe** und **Laura Schuster** hergestellt und in der Kategorie „Nachwuchsbäcker“ eingereicht.





## Pikante Steirerkranzerl für ca. 16 Kranzerl

### Teig 1:

400 g Dinkelvollmehl  
500 g Weizenmehl  
100 g Roggenmehl Type 960  
60 g Butter  
1 W. Germ  
16 g Salz  
500 ml Bier  
etwas Wasser  
Brotgewürz

### Teig 2 grün:

500 g Weizenmehl  
30 g Germ  
2 EL Kernöl  
100 g Speck  
125 ml Milch  
ca. 125 ml Wasser  
6 g Salz

Ei zum Bestreichen  
geh. Kürbiskerne  
ev. geriebener Käse



### Teig 1:

Die Mehle mit dem Salz mischen. Die Germ in wenig Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, rasten lassen.

### Teig 2:

Den Speck kleinwürfelig schneiden und glasig anschwitzen, auskühlen lassen.  
Das Mehl mit dem Salz vermengen. Die Germ in wenig Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, rasten lassen.

Für die Kranzerl beide Teige in 40 - 45 g Stücke teilen und zu Kugeln schleifen.  
Aus den Kugeln (Teig 1) jeweils ca. 30 cm lange Stränge formen, zu 3er Zöpfen flechten und jeweils zu einem Kranz legen. In die Mitte kommt eine grüne Kugel (Teig 2).  
Mit Ei bestreichen und in der Mitte mit Kürbiskernen bestreuen.  
Bei 180 - 190 °C ca. 15 - 20 min. hellbraun backen.

Das Rezept für das Osterbrot können Sie auf unserer Homepage nachlesen.

Ingrid Fröhwein, Frieda Flecker und Doris Ofner

# Aktivitäten unserer Schülerinnen im Laufe des Schuljahres

Unsere Schüler\*innen unternehmen auch während des Schuljahres zB Fachexkursionen, Lehrfahrten usw.

## *Ausflug nach Graz, 1. Jahrgang*





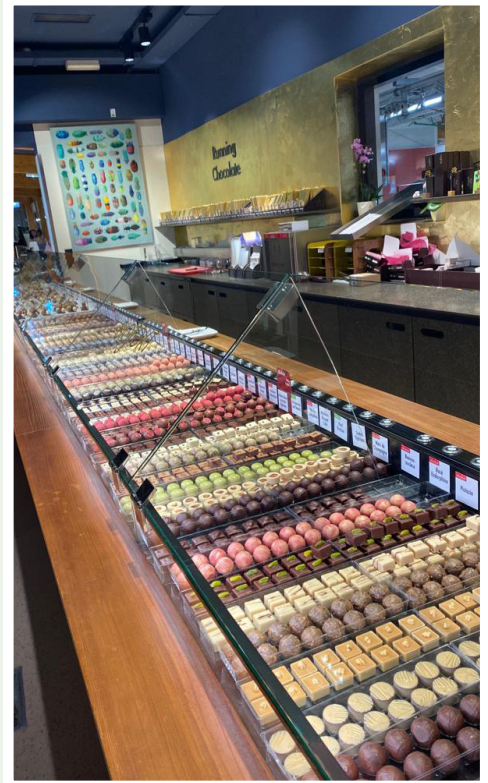
*Fahrt zum Konzentrationslager Mauthausen,  
1. Jahrgang*



# Red Bull Ring, 1. Jahrgang



## Besuch bei Zotter Schokolade, 2. Jahrgang



## Selbstverteidigung





## ÜBERRASCHUNGSREISE

02. - 04.11.2022

4\* Hotel, schöne Ausflüge,  
Musikabend mit dem Schneiderwirt Trio

QR-Code scannen und die Reisen ansehen!



## DALMATIEN

19. - 23.10.2022



# Schlatter

REISEN



## TAGESFAHRTEN...

QR-Code scannen und alle Tagesfahrten ansehen!

