

# Die Fachschule St. Martin-Halbenrain als innovative und erfolgreiche Ausbildungsstätte



Bei der 21. Steirischen Bauernbrotprämierung erhielt die Fachschule St. Martin-Halbenrain zwei Goldmedaillen für ihr Aroniabrot in der Kategorie Kreativbrot und die Aronia-Twists in der Kategorie Gesundes Jausen- und Schuljausegebäck.

Die Aroniabeere als regionales Superfood ist in aller Munde. Sie hat ihren Ursprung in Nordamerika. Seit 2001 werden in der Südsteiermark Aroniasträucher gepflanzt. Aronia kann wegen ihrer weitgehenden Schädlingsfreiheit sehr gut biologisch produziert werden und zeichnet sich durch einen besonders hohen Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen, Farbstoffen (Anthocyanen), Kohlehydraten (Sorbit, Fructose, Glucose und Ballaststoffen) und organischen Säuren aus, die unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden positiv beeinflussen.

Gründe genug, diese Wunderbeere vermehrt in den Speiseplan der Fachschule Halbenrain aufzunehmen. Frau Dipl. Päd. Ing Claudia Drexler kreierte gemeinsam mit Schülerinnen ein kreatives Brot mit Aronia und ein gesundes Schuljausegebäck. Das Gebäck beinhaltet sowohl Aroniasaft als auch Aroniapulver und Aroniabeeren in getrockneter Form. Es wird dadurch geschmacklich und von den Inhaltsstoffen her aufgewertet und erhält eine tolle violett-rote Farbe. Schulleiterin Leopoldine Tschiggerl ist zu Recht stolz auf ihr Schulteam, das die beiden Goldmedaillen mit voller Punktezahl erlangte!



Nachfolgend die prämierten Rezepte und weitere, die auf typische, steirische Leitprodukte zurückgreifen:

## Aronia-Brot

### Zutaten:

#### Germteig:

80 g Sonnenblumenkerne  
20 g Salz  
42 g Germ  
550 ml Wasser  
100 l Aroniasaft  
40 g Butter  
700 g Weizenmehl glatt  
Type 700  
300 g Dinkelvollkornmehl  
20 g Gerstenmalz  
20 g Aroniapulver  
20 g Aroniabeeren getr.

### Zum Bemehlen und Ausarbeiten:

Roggenmehl Type 960

### Zum Besprühen:

Wasser

### Zum Bestreuen:

Roggenmehl-Erdäpfelstärke  
Sonnenblumenkerne

### Zubereitung:

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ca. 10 min bei mittlerer Hitze trocken rösten. Salz und Germ in eine Schüssel geben und in 200 ml Flüssigkeit auflösen. Mehle, Sonnenblumenkerne, Aroniapulver und gehackte Aroniabeeren vermischen, Butter in kleine Stücke schneiden und zugeben. Während des Knetens die restliche Flüssigkeit eingießen und einen mittelfesten Teig bereiten. In der Knetmaschine 5 min kneten. Teig zu einer Kugel formen und in einer Schüssel zugelegt 10 min rasten lassen. Teig in 4 Teile teilen und zu Kugeln schleifen. Anschließend

Stränge mit ca. 50 cm formen. Jeweils 2 werden zu einer Kordel gedreht und auf dem Backblech zu einem Kreis gelegt. Rohr auf 170 °C vorheizen. Nach 15 min die Ringbrote mit einem Messer schräg einschneiden, mit Wasser besprühen und abwechselnd mit Roggenmehl-Erdäpfelstärke-Mischung und Sonnenblumenkernen bestreuen. Bei 170 °C 25 bis 30 min backen.

## Aronia-Twists

### Zutaten für 25 – 30 Stück:

Germteig  
20 g Salz  
42 g Germ  
550 ml Wasser  
100 ml Aroniasaft  
40 g Butter

500 g Weizenmehl glatt  
Typ 700  
500 g Dinkelvollkornmehl  
20 g Aroniapulver

### Fülle:

200 g Farmerschinken (15 B)  
200 g Edamer im Ganzen  
20 g Aroniabeeren getrocknet  
Rosmarin

### Zum Bemehlen und Ausarbeiten:

Roggenmehl Type 960

### Zum Bestreichen:

1 Ei

### Zubereitung:

Salz und Germ in eine Schüssel geben und in 200 ml Wasser auflösen. Mehle und Aroniapulver vermischen, Butter in kleine Stücke schneiden und