



Die Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Hartberg – St. Martin bietet als 3-jährige Schulform eine attraktive Möglichkeit für Burschen und Mädchen nach der 8. Schulstufe. Die Schwerpunkte sind Tourismus und Soziales, die Absolventen haben eine Berufsausbildung im landwirtschaftlichen Bereich und zusätzliche Berufsqualifikationen (Kinderbetreuung bzw. Tagesmutter/vater und die Bürofachkraft für den medizinischen Bereich).

Durch den abwechslungsreichen Lehrplan und den Unterricht in Gruppen werden wichtige Eigenschaften wie Teamfähigkeit, Selbständigkeit und Kreativität in hohem Maß gefördert.

Für den Praxisunterricht stehen neue Lehrküchen, einschließlich Verarbeitungsraum mit modernster Ausstattung zur Verfügung. Auch für den sozialen und touristischen Bereich ist die entsprechende fachliche Ausstattung vorhanden. Zur Schule gehört ein Gemüsegarten – ergänzend dazu legen wir viel Wert auf die richtige Lebensmittelverarbeitung, Neuentwicklung von Produkten und Verkostung bzw. Sensorik.

Der Schule ist die Erziehung zum kritischen Konsumenten wichtig, sie vermittelt eine umweltbewusste und nachhaltige Lebensqualität im Berufs- und Familienleben und ist in der Region damit ein wichtiger Multiplikator. Die Absolventen und Absolventinnen sind nicht nur in der Wirtschaft gefragt (96%), sondern auch in unserer Region und darüber hinaus erfolgreich tätig. Sie haben auch die Möglichkeit, in weiterführende Schulen einzusteigen: Aufbaulehrgang der HLW Hartberg, Schulen für den Pflege- und Sozialbereich, Einstieg in Lehrberufe, hauptsächlich im Gastronomie- bzw. Tourismusbereich, Lebensmittelbereich und Handel mit entsprechender Lehrzeitanrechnung!

Auszeichnungen: „Ökologschule“, „Gesunde Schule“ (SVB), „Green-Care“ Plakette, „Grüner Teller“ (Styria Vitalis)

**Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Hartberg-St.Martin**

Gartengasse 6, 8230 Hartberg  
Tel. 03332 626 03  
fshartberg@stmk.gv.at, <http://www.fs-hartberg.at>

## Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Hanfmehl als hochwertig

### Bagels mit Hanfmehl

#### Zutaten:

500 g Dinkelmehl  
300 g Dinkelvollmehl  
100 g gehackte, geröstete Kürbiskerne  
100 g geröstete Hanfkerne  
100 g Hanfmehl fein  
42 g Germ  
550 ml lauwarmes Wasser  
20 g Salz  
Kürbiskerne, gehackt und geröstet zum Bestreuen

Aus den Zutaten einen mittelfesten Germteig bereiten und zugedeckt ca. 20 min. gehen lassen. Aus dem Teig 50 g-Stücke herunterschneiden, schleifen und nochmals 10 min. entspannen lassen. Mit einem Kochlöffelstiel in der Mitte ein Loch durchdrücken und den Bagel vorsichtig formen, bis das Loch einen Durchmesser von ca. 4 cm hat. Die Bagels 20 min. aufgehen lassen. In der Zwischenzeit einen großen, breiten Kochtopf zur Hälfte mit Wasser füllen und aufkochen. Die Bagels zuerst mit der Oberseite ins kochende Wasser legen, nach ½ min. umdrehen. Dann herausnehmen (Sieb-

schöpfer) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eventuell mit Körnern (Hanf, Kürbiskernen, Kümmel etc.) bestreuen. Die Bagels im vorgeheizten Rohr bei 210 °C ca. 15 bis 20 min. backen.

### Dinkel/Hanf Crackers

#### Zutaten:

300 g Dinkelmehl  
100 g Hanfmehl  
1 KL Kräutersalz  
80 g Butter  
140 ml Milch  
1 EL Hanfkörner geröstet und zerstoßen

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Butter in kleine Stücke schneiden und mit der Milch zum Mehl geben. Zügig zu einem glatten Teig verkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Teigrad oder Kuchenteiler kleine Cracker schneiden. Cracker auf ein mit Papier ausgelegtes Blech legen, mit Wasser besprühen und mit Hanfkörnern bestreuen. Je nach Dicke im vorgeheizten Rohr bei 220° C ca. 8 – 10 min. backen.

