



INHALT

**Der Klassiker
Erfolgstory Lucas Fuchs
Schmuck aus Kaltporzellan**



DER KLASSIKER



Dominik Zenz, aus unserer Gastronomie-Gruppe, hatte die Qual der Wahl das Gericht des Monats August zu bestimmen. Der Teilnehmer entschied sich für einen absoluten Kochklassiker. Er wählte das knusprige, gebackene Hühnerschnitzel mit leckerem Kartoffelsalat. Der Hauptgrund, warum er sich auf diese Speise festgelegt hat, ist der, dass das Hühnerschnitzel mit

köstlichen Kartoffelsalat sehr beliebt ist, sei es jung oder alt. Des Weiteren ist es ein typisches österreichisches Essen und ein einfaches Rezept für zu Hause. Vor allem machte ihm die Zubereitung große Freude.

Das Panieren mit Mehl, Bröseln und das Aufschneiden von Hühnerschnitzeln gehören zu seinen Lieblingskochtätigkeiten. Ebenfalls begeistert sich Dominik für die Anfertigung des Kartoffelsalates. Das Schälen und Kochen der Erdäpfel bereitete ihm auch viel Vergnügen. Ein weiterer Anlass, warum er sich für das Hühnerschnitzel und gegen ein Putenschnitzel oder Schweinschnitzel geäußert hat ist, dass das Hühnchen viel saftiger schmeckt.

Rezept Hühnerschnitzel (4 Personen)	Zubereitung Hühnerschnitzel
4Stk Hühnerbrust 2TL Salz 2TL Pfeffer	Zuerst muss man die Hühnerbrust in flache Schnitzel schneiden, salzen und pfeffern.
5EL Mehl 4Stk Eier 1 Tasse Brösel	Danach die Hühnerstücke panieren. Erst in Mehl, dann in die Eier tauchen und danach in die Brösel legen und fest andrücken.
5 EL Öl	In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Hühnerteile beidseitig je 10 Minuten goldbraun frittieren.

Rezept Kartoffelsalat (4 Personen)	Zubereitung Kartoffelsalat
600g Kartoffeln	Für den klassischen Erdäpfelsalat zunächst die Kartoffeln mit der Schale kochen. Anschließend schälen und noch warm dünnblättrig in eine große Schüssel schneiden.
3EL Essig 6 EL Pflanzenöl 60g Zwiebeln Salz Pfeffer	Mit Essig, Öl, Zwiebeln, Salz und Pfeffer würzen und so lange unterrühren, bis er eine sämige Bindung bekommt.
½ TL Estragon Senf 1 Prise Zucker	Danach den klassischen Erdäpfelsalat nach Wiener Art nur noch nach Belieben mit Senf und Zucker abschmecken.

Zum Schluss die Schnitzel auf dem Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem schmackhaften Kartoffelsalat servieren.



Merima Celahmetovic
Janine Jesek
Sabrina Schmid
Patrick Trimmel

ERFOLGSSTORY LUCAS FUCHS – LEHRE ALS ZERSPANNUNGSTECHNIKER



Seit 22. Mai 2017 war Lucas Fuchs in der Jobwerkstatt Ternitz im Bereich Holz und Metall tätig. Er fiel von Beginn an durch seine fleißige und genaue Arbeitsweise auf.

Als sein Werkstättenleiter, Herr Richard Trettler und seine sozialpädagogische Betreuerin, Frau Barbara Goldgruber, auf die Idee kamen, ihm eine verkürzte Lehre in der FacharbeiterInnenausbildung im Bereich Zerspannungstechniker zu ermöglichen, war er von dieser Idee begeistert.

Da Herr Trettler selbst in Sigmundsherberg im Waldviertel seine Ausbildung absolviert hatte und seine BetreuerInnen nur das Beste für ihn wollten, begleitet Herr Trettler Herrn Fuchs zum Infotag, um gleich alle Rundumthemen zu besprechen und zu vereinbaren, wie Anreise am Sonntag u.ä.



Lucas startet seine verkürzte Lehre am 4.9.2017 – die Lehrzeit selbst beträgt insgesamt 18 Monate. In den ersten Wochen wird darauf geachtet, ob die TeilnehmerInnen für die Tätigkeiten dieser Arbeit geeignet sind. Vor allem werden gute technische Fähigkeiten vorausgesetzt.

Die Ausbildung ist in mehreren Modulen angelegt, d.h. man kann mit einem Modul nur eine Woche brauchen, andererseits kann es sein, das man für andere mehrere Wochen benötigt. Insgesamt sind es 27 Module, die es zu bewältigen gibt.

Im Lehrstoff enthalten sind nicht nur elektronische Dinge, sondern auch schweißen, bohren, fräsen und auch viele Skills für das alltägliche Leben. Das Ziel von Lucas ist, dass er nach der absolvierten Lehre die Matura macht.

Somit wünschen wir Lucas Fuchs eine schöne Zeit bei seiner intensiven Fachausbildung als Zerspannungstechniker und für die Zukunft ein angenehmes Arbeitsklima!



**Merima Celahmetovic
Janine Jesek
Sabrina Schmid
Patrick Trimmel**



SCHMUCK AUS KALTPORZELLAN



Diese schönen Anhänger wurden von Doris-Stefanie Brunner aus der Kreativabteilung angefertigt. Sie eignen sich perfekt als wunderschöner Modeschmuck für Frauen aller Altersgruppen. Ob man es für sich oder die Liebsten nimmt, bleibt jedem selber überlassen.

Wenn jetzt dein Interesse geweckt ist, dann wünschen wir viel Spaß beim selber machen.

Man benötigt folgende Materialien:

- 240 ml Maisstärke
- 240 ml Leim (Holzleim)
- 30 ml Olivenöl
- 30 ml Essig
- Modellierwerkzeug
- Acrylfarbe zum Bemalen

Als Erstes musst du alle Zutaten miteinander vermischen. Danach gibst du die Masse für 15 Sekunden in die Mikrowelle, gut umrühren und einige Male wiederholen.

Dieser Schritt wiederholt sich so lange, bis die Masse ein Klumpen ist, dann eine Kugel formen und 24 Stunden rasten lassen, bis es weiterverarbeitet werden kann. Am nächsten Tag aus dem Kühlschrank nehmen und schön durchkneten, aber Achtung: Es sollte nicht mehr kleben! Damit die Masse nicht an den Händen kleben bleibt, ölt man die Hände ein.

Jetzt kannst du damit anfangen mit dem Werkzeug und mit den Händen die Masse in die gewünschte Form zu bringen. Trocknen lassen! Zum Schluss kann man das Schmuckstück nach Belieben bemalen.



Merima Celahmetovic
Janine Jesek
Sabrina Schmid
Patrick Trimmel