

100 Jahre NÖ – Kreativwettbewerb

Torte:

Die 3 C HL entwickelte die Idee zu der 4-Viertel-Genusstorte – die einfach und schnell zuzubereitenden Grundmasse (Gleichschwermasse) wurde so abgewandelt, dass die für das jeweilige Landesviertel typischen, regionalen Zutaten enthalten, miteingearbeitet wurden. So haben die Schüler*innen Zutaten, die in den Regionen schon immer für diverse traditionelle Mehlspeisen verwendet wurden, in ein neues „Kleid“ gebracht und diese Vorstellungen im Rahmen des fachpraktischen Unterrichts in die Tat umgesetzt.

Das Waldviertel wird durch die Mohn-Erdäpfelmasse repräsentiert, während man in der Apfel-Nussmasse die typischen Köstlichkeiten des Industrieviertels findet. Das Mostviertel wird durch eine Birnen-Mandelmasse zum Ausdruck gebracht. Eine Rotweinsmasse, wie der Name schon verrät, erinnert ans Weinviertel. Das ergibt, zusammengesetzt und mittels Schablone der NÖ-Karte überzuckert oder als Schokodekoration, die 4-Viertel-Genusstorte Niederösterreichs.

Verpackung:

Bei der Verkostung kam die Idee auf, dass eine schöne Verpackung die Vorfreude auf ein Geschenk steigert. Im Zuge eines Gespräches mit Koll. Eberl, bildnerische Erziehung, wurde die künstlerische Begabung von Lisa Hummer, 4 C HL, genutzt. Diese Schülerin erklärte sich bereit, die Merkmale der vier Vierteln auch in bildnerischer Form umzusetzen. Sie malte für das Weinviertel die Mohnblume, das Industrieviertel den Apfelbaum, das Mostviertel den Birnenbaum und das Weinviertel die Weinrebe. Aus den Bildern entstand die kunstvolle Verpackung der Torte, wobei die Bilder auch losgelöst und gerahmt an die Wand gehängt werden können.

Das Ergebnis der Bemühungen aller SuS ist bestens gelungen und kann sich auf alle Fälle sehen und schmecken lassen!