



# Newsletter Schulsozialarbeit

Liebe Schüler\*innen, liebe Eltern, liebe Erziehungsberechtigte,

besondere Zeiten verlangen uns allen gerade viel ab. Trotz dieser besonderen Zeiten wünsche ich Ihnen und euch ein schönes Osterfest.

Ich möchte Ihnen hilfreiche Telefonnummern bereitstellen, die Sie und Ihre Kinder bei Sorgen und Fragen kontaktieren können. Ab Mittwoch 15. April bin ich wieder für Sie und euch erreichbar. Bis dahin wünsche ich frohe Ostern!  
Eure Julia

## Ein Rezept für Osterhasen aus Germteig

Germteig:

**500 g glattes Mehl**

**1 Pck. Trockengerst**

**70 g Zucker**

**1 Pck. Vanille-Zucker**

**1 Ei (Größe M)**

**1 Prise Salz**

**¼ l lauwarme Milch (25 Grad)**

**100 ml Speiseöl**

**Ca. 6 Rosinen für die Augen und ein Ei zum Bestreichen.**

Zubereitung:

### 1. Germteig

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

**2.** Den Teig durchkneten, und in 3 gleich große Stücke teilen. Eine Teigportion halbieren, eine Hälfte zu einem Hasenbauch formen und auf das Backblech legen. Von der zweiten Hälfte 3 kleine kirschkerngroße Stücke für das Schnäuzchen abnehmen. Den übrigen Teig in 4 Stücke (Kopf, Pfoten und Ohren) teilen. Ein Stück rund formen, flach drücken und als Kopf an den Bauch legen. Die 3 kleinen Teigstücke zu Kügelchen formen, flach drücken, als Schnäuzchen auf den Kopf legen und andrücken. Alle übrigen Stücke halbieren. 4 Hälften zu Kugeln formen und als Pfoten anlegen. Für die übrigen Hasen den Vorgang mit den übrigen Teigstücken wiederholen. Die übrigen Stücke zu langen Rollen formen. Die Rollen halbieren, die Teigstränge miteinander verdrehen und als Ohren an den Kopf legen. Jeweils 2 Rosinen als Augen in den Kopf drücken.

**3.** Die Hasen an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen. Das Ei versprudeln und die Hasen damit bestreichen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C / Heißluft 160 °C Backzeit: etwa 20 Minuten**

Viel Spaß beim Nachbacken! ☺

## Hilfreiche Telefonnummern:

**Rat auf Draht:** Telefonhilfe, Notruf und Onlineberatung für Kinder und Jugendliche und deren Eltern und Bezugspersonen. Täglich von 0:00 bis 24:00 Uhr. Tel: 147

Mail: [rataufdrat.@orf.at](mailto:rataufdrat.@orf.at)

Bei akuten Fragestellungen an die **Abteilung für Kinder- und Jugendpsychiatrie und Psychotherapie Graz, LKH II** ist telefonischer Kontakt möglich:

in der Bestellambulanz Montag-Freitag : 8.00-14.00 unter Tel.Nr. 0316/2191/2561

sowie außerhalb dieser Zeiten in unserer Akutambulanz unter Tel.Nr. 0316/2191/2159

**Sorgentelefon:** für Kinder, Jugendliche und Erwachsene kostenfrei und vertraulich. Montag bis Freitag 13:00- 20:00 Uhr, auch an Feiertagen. 0800/ 201 440

**BH Voitsberg – Referat Sozialarbeit:** Information, Beratung und Hilfe für Kinder, Jugendliche und deren Familien, Beratung und Begleitung von Familien in besonderen Problemlagen, Schutzmaßnahmen für Kinder bei der Gefährdung sexueller Gewalt, Vernachlässigung oder sexueller Misshandlung, Organisation bzw. Vermittlung von entwicklungsfördernden und familienunterstützenden Angeboten, Stellungnahmen bei Obsorge- und Besuchsregelungen. Telefonnummer: 03142 / 21520

Kontakt Schulsozialarbeit: Julia Frühwirth, MA

Mobil: 0676 88015 185

E-Mail: [julia.fruehwirth@caritas-steiermark.at](mailto:julia.fruehwirth@caritas-steiermark.at)

## Caritas

Schulsozialarbeit Voitsberg  
Mariengasse 24, 8020 Graz,  
[www.caritas-steiermark.at/schulsozialarbeit](http://www.caritas-steiermark.at/schulsozialarbeit)

 **Das Land  
Steiermark**  
→ Bildung, Gesellschaft,  
Gesundheit und Pflege

Sozialhilfeverband  
Voitsberg