Juli 2021 | Jahrgang 23 | Heft 1

NEWS

EIN BLICK INS SCHULLEBEN

Lebensmittel-Management

HLW Hartberg
mit Aufbaulehrgang

- Frutura
- Erasmus+
- Diplomarbeiten
- Expert-Schule
- Unsere Klassen
- Speis & Trank

www.hlw-hartberg.at

HLW A great place for learning

3G - Getestet-Geprüft-Geschafft

Vorwort

Geschätzte Leserin!
Geschätzter Leser!

„Wende dein Gesicht der Sonne zu, dann fallen die Schatten hinter dich.“ (Aus Afrika)

Kein Maturaball, aber immerhin eine schöne Maturafeier krönte dieses weitere von Covid19 geprägte Schuljahr. Und erfreulicherweise wehte dabei sogar unsere weiße Fahne vor dem BSZ Hartberg!

Das ist einer der schönen Erfolge, auf die wir am Ende dieses Jahres zurückblicken können. Weitere sind zu nennen:

- zwei sehr gut besuchte Digital-Open-Days, bei denen wir unser neues Imagevideo und mit viel Begeisterung die ganze Vielfalt der bei uns gebotenen Ausbildung präsentieren durften,
- wir sind nun zertifizierte eEducation-Expert-Schule,
- unser Erasmus+ Projekt „TAFF – The Art of Food“ ist erfolgreich gestartet,
- 15 Schülerinnen aus der 2HLW haben beim WIFI Steiermark die Prüfung zur „Diplomierten Hygienemanagerin“ mit Auszeichnung abgelegt,
- vier Maturantinnen haben das anspruchsvolle Business English-Zertifikat BEC Vantage geschafft und
- wieder wurden schöne Erfolge bei der Sprachenolympiade Eurolingua erzielt.

Es ist uns also gelungen, ein zweites Krisenjahr gut zu meistern. Schüler*innen und Lehrer*innen haben das Distance Learning quasi perfektioniert, mussten dabei an ihre Grenzen gehen und sind doch motiviert geblieben – darauf bin ich stolz, dafür bin ich dankbar! Ich bedanke mich bei allen Mitgliedern unserer Schulgemeinschaft für den Mut, die Disziplin und die Zuversicht, die beigetragen haben, dass wir so gut durch dieses Jahr gekommen sind.

In die Zukunft blicke ich optimistisch: Wir sind dabei, Praxistage für unsere Schüleri*nnen in Unternehmen des Lebensmittelsektors zu organisieren, damit sie diese Branche noch besser kennen lernen können. In der Bildungsregion Oststeiermark vernetzen wir uns enger und entwickeln Konzepte zur Optimierung des Übergangs von der Sekundarstufe 1 in die höheren Schulen. Durch Erasmus+ Reisen ergreifen unsere Lehrkräfte die Chance, über den Tellerrand zu blicken und Anregungen und Erkenntnisse aus den Schulsystemen anderer Länder mitzubringen. Und überhaupt: Wir haben sooo freundliche, höfliche, tüchtige Schüler*innen, da macht Schule einfach Freude!

Ich bedanke mich für das gute Miteinander und wünsche einen erholsamen Sommer!

Deine/Ihre
Helga Schöller, Direktorin

LESEN SIE IN DIESER AUSGABE:

Lebensmittel-Management	3-4
Zertifizierung Expert-Schule	5
Erasmus+	6
Diplomarbeiten	7-9
Sprachen	11
Klassenfotos	12-15
Neu bei uns	16
Junior Companys	17
Persönlichkeiten	18
Kreativ	19
Qualifikation	20
Kulinarisches	21
Ernährung	22
Speis & Trank	23
Impressum	24

Lebensmittel-Management

Kontakte zu Betrieben der Lebensmittel-Branche sind für unsere schulautonome Vertiefung das Um und Auf. In dieser Reihe stellen wir jeweils einen Leitbetrieb vor. Das Interview führten Stefanie Baumgartner und Hanna Kornberger aus der 4HLW. Aus Platzgründen ist es hier gekürzt abgedruckt. Unbedingt die Vollversion auf www.hlw-hartberg.at nachlesen! Den Infokasten haben Amelie Lang und Annalena Schuller aus der 1HLW im Zuge des Erasmus+ Projekts „The Art of Food" erstellt.

Frutura

Interview mit Geschäftsführerin Mag. Katrin Hohensinner und dem Geschäftsführer der dazu gehörenden KB Logistik, Franz Städtler

Steffi: *Guten Tag! Danke für Ihre Bereitschaft zu diesem Gespräch! Gleich zum Start: Was ist das Besondere an Frutura? Was macht Frutura aus?*

Katrin Hohensinner: Frutura ist ein Familienunternehmen und wurde von drei Landwirten gegründet, Franz Städtler, meinem Vater Manfred Hohensinner und Hans Schwarzenhofer. […] Uns gibt es mittlerweile seit 20 Jahren und wir sind seit eigentlich von null zu einem der größten Arbeitgeber in der Region geworden. Wir haben aktuell einen Mitarbeiterstand von ca. 850 Mitarbeitern auf mehreren Standorten verteilt. Wir sind mittlerweile der größte Obst -und Gemüsevermarkter in Österreich und europaweit der achtgrößte, so versuchen wir immer am Puls der Zeit zu bleiben und uns ständig zu verbessern.

Das Besondere an der Frutura ist auch der Innovationsgeist, es wird sehr darauf geachtet, dass wir uns in unserem Bereich immer weiterentwickeln und neue Ideen kreieren. Unser Fokus liegt dabei sehr stark auf Nachhaltigkeit. […] Zum Beispiel unsere Eigenproduktion in der Thermalgemüsewelt in Bad Blumau, wo wir auf einer Fläche von knapp 26 ha Fruchtgemüse kultivieren, und das 12 Monate im Jahr. Hier ist besonders, dass wir mit heißem Thermalwasser heizen und nicht mit fossilen Energieträgern. Ein weiteres großes Thema ist das Bio-Bienen-Apfelprojekt, [damit] wieder Lebensraum für Wildbienen geschaffen wird mit sogenannten Bienenwiesen. […]

Hanna: *Woher kommen die Lebensmittel in Ihrem Betrieb und wie viele Lebensmittel gehen an einem Tag ein und aus?*

Katrin Hohensinner: Das Obst und Gemüse hier bei uns kommt zum Großteil aus der Region und aus Österreich, aber auch aus der ganzen Welt. Wir haben eigentlich alle Obst- und Gemüseartikel im Sortiment, die man im Supermarktregal findet, also auch Bananen, Mangos usw. […] Im Jahr bewegen wir ca. 160 000 Tonnen an Obst und Gemüse, am Tag sind es etwa 500 Tonnen an Lebensmitteln, die ein und aus gehen.

Steffi: *Sehr beeindruckend! Mit welchen Betrieben arbeiten Sie zusammen? Gibt es auch Bauern aus der Region, die an Sie liefern?*

Katrin Hohensinner: Wir […] haben in unserem Umfeld viele regionale Produzenten und Bauern, wir arbeiten aber auch mit großen Betrieben wie LGV oder Bärlinger zusammen im Obst -und Gemüsebereich. Man kann eigentlich sagen, dass wir mit allen zusammenarbeiten, die Obst und Gemüse an SPAR verkaufen.

Hanna: *Welche Rolle spielen Frutura-Produkte in Ihrer persönlichen Ernährungsweise?*

Katrin Hohensinner: […] Ich glaube, es ist sehr wichtig für mich und auch all unsere Mitarbeiter, so stehen zum Beispiel im ganzen Betrieb Schüsseln mit Obst und Gemüse. Es gibt auch einen Mitarbeiterverkauf, der von den Mitarbeitern sehr geschätzt wird.

Steffi: *Was erwarten Sie sich von Mitarbeitern/innen, die Sie neu einstellen?*

Katrin Hohensinner: Naja, wenn man von Schulabgängern spricht, achte ich persönlich auch aufs Zeugnis, da meine Erfahrung ist, dass Leute mit sehr gutem Zeugnis auch bei der Arbeit sehr kompetent sind. […] Ansonsten ist uns sehr wichtig, motivierte Mitarbeiter zu haben, die mit Freude an der Arbeit sind. Auch eine gewisse Art an Flexibilität ist wichtig, da der Obst -und Gemüsebereich sehr schnelllebig ist. Wissensdurst und sich weiterentwickeln zu wollen, ist uns ebenfalls sehr wichtig und ich glaube, wenn man das mitbringt und auch ein gewisses Grund-Know-how hat, hilft das auch sehr viel.

Hanna: *Welches Bild haben Sie von der Ausbildung an unserer Schule, der HLW Hartberg?*

Franz Städtler: Da meine Tochter heuer an eurer Schule maturiert hat, habe ich schon den Eindruck, dass die Schüler der HLW Hartberg ein breitgefächertes Wissen mitbekommen für ihr weiteres Leben. […] Die Schule vermittelt auch wichtige Elemente für den privaten Bereich wie Haushalt und Familie und auch ein gewisses Ernährungsbewusstsein, was uns selbst ja auch wieder zugutekommt.

Katrin Hohensinner: Auch ich muss sagen, dass ich ein sehr gutes Bild von der HLW Hartberg habe.
Man lernt, glaube ich, viel für das allgemeine Leben, auch durch die Praktika, die zu machen sind, haben

Lebensmittel-Management

die Schüler einen ganz anderen Blickwinkel. […]
Wir haben auch einige Absolventinnen von der HLW Hartberg, mit denen wir wirklich sehr zufrieden sind, weil sie einfach immer wieder mit ihrem Auftreten und auch ihrer Teamfähigkeit überzeugen.

Vor allem in unserem Unternehmen ist es eben wichtig, dass man eine gewisse Kommunikationsfähigkeit hat, sei es gegenüber Kollegen, Kunden oder Lieferanten, und ich glaube wirklich, dass die HLW Hartberg genau das ihren Absolventinnen und Absolventen mitgibt auf ihren Weg. Gerade auch im Hinblick auf Lebensmittel wie Obst und Gemüse lernt man in der HLW eine andere Sichtweise und vor allem die Wertigkeit von frischen Lebensmitteln kennen.

Steffi: *Was müsste aus Ihrer Sicht im Schulschwerpunkt Lebensmittel-Management auf jeden Fall enthalten sein? Und sehen Sie für unsere Absolventinnen Beschäftigungsmöglichkeiten?*

Katrin Hohensinner: Ja, das Thema Lebensmittel-Management ist für uns immer sehr spannend. Wir haben, was das betrifft, zwei wichtige Abteilungen, einerseits ist das die Qualitätsmanagementabteilung, andererseits die Qualitätskontrolle. Das heißt, in beiden Bereichen arbeitet man mit Obst und Gemüse. Die Qualitätskontrolleure prüfen die Ware, ob sie optisch der Norm entspricht, […] ob sie entsprechend schmeckt und ob für die Sorte oder Art noch spezielle andere Kontrollen nötig sind. Wenn man in eine Schule wie die HLW Hartberg gegangen ist, dann weiß man natürlich schon viel über Lebensmittel und hat sich auch bereits gut damit auseinandergesetzt. Ich glaube auch, dass jemand, der schon mit diesen Produkten gearbeitet hat, ganz anders damit umgeht als jemand, der mit Lebensmitteln so direkt noch nichts zu tun hatte.

Natürlich spielt in unserem Betrieb auch Hygiene eine wichtige Rolle, vor allem, da wir mit Lebensmitteln arbeiten. Ich habe auch schon gehört, dass man bei euch den Hygienemanager absolvieren kann. Von Vorteil ist natürlich, wenn man mit HACCP vertraut ist. […] Für diese zwei Bereiche gibt es bei uns definitiv Beschäftigungsmöglichkeiten […] und Praktikumsstellen. […]

vlnr: Mag. Katrin Hohensinner, Stefanie Baumgartner, Hanna Kornberger, GF Franz Städtler

Steffi und Hanna:
Vielen Dank für das Interview!

INFO-KASTEN

Frutura - *we live fruits and vegetables with passion, today and tomorrow.*

Frutura is a company that sells fruit and vegetables.

In the beginning they were a pear drying company called "Dörrobstland". It was not until 2002 that it was called the "Frutura Fruit & Vegetable Competence Center". Their goal: to provide Austria with fresh and regional products and thus to maintain the vital foundations of our planet. With 6 locations and more than 800 employees, Frutura is one of the largest fruit and vegetable sellers in Austria, which have already saved 28,000 tons of CO_2 per year with greenhouses and want to continue harvesting fruit and vegetables in a climate-neutral manner.

They also offer exotic fruits & vegetables such as bananas, mangoes and avocados.

In 2020, they have entered a collaboration with the wholesale market Spar and support local farms and farmers. They recently set the record for Austria's largest tomato. The 28-year-old Christoph Schieder bred a tomato weighing exactly 2,352 kilogram in the Frutura Thermal Vegetable World in Bad Blumau, which weighed 20 grams more than the previous record holder.

Zertifizierung

Wir sind eEducation-Expert-Schule!

Zahlreiche Digitalisierungs-Aktivitäten begründen dieses Zertifikat

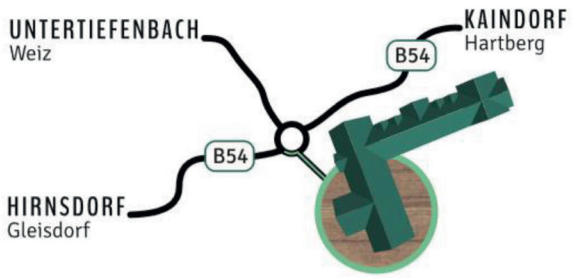
Nicht erst seit Beginn der Corona-Pandemie mit ihren Lockdowns, den Distance-Learning-Phasen und dem Schichtbetrieb spielt Digitalisierung eine große Rolle in unserem Schulalltag. Die einheitliche Umstellung des Unterrichtsgeschehens und sämtlicher Besprechungen auf MS Teams war gut vorbereitet – durch schulinterne Lehrer*innenfortbildung und durch zeitgerechte Anwendung gemeinsam mit den Schüler*innen. Bestärkt durch das 8-Punkte-Programm des BMBWF sammelte nun unser Digitalisierungsteam alle diesbezüglichen Aktivitäten und sammelte auf der eEducation-Plattform des Ministeriums Punkte. Dazu gehören beispielsweise

- das systematische Erarbeiten der Office-Programme uvm. in „Angewandtes Informationsmanagement“,
- die Anwendung fachbezogener Software, wie BMD, SAP, ACON, Geogebra,
- der Einsatz innovativer Apps zur ansprechenden Gestaltung des Lernens, wie Quizlet, Kahoot, Mentimeter, Mathago, E-squirell, photo-math, Wordwall;
- diverse Online-Workshops, zB zur Smartphone-Videogestaltung mit einem wahren Profi, Arvid Auner, der auch unser neues Imagevideo gestaltet hat (siehe https://www.hlw-hartberg.at/#wso-fancybox-1). Sowohl Schüler*innen als auch Lehrer*innen nahmen daran teil, und sie wurden im Zuge der Aktion „Schule lernt in Krisenzeiten“ vom OeAD mit 1.500,-- Euro gefördert.
- schüler*innenbezogene Aktivitäten wie der HLW-Video-Wettbewerb, die Instagram-Challenge, die Marketingtätigkeit der Junior Company HLWerbung usw.

Längst waren nicht alle Aktivitäten eingetragen, da waren schon die erforderlichen 100 % erreicht, um als e-Education-Expert-Schule ausgezeichnet zu werden. Die Freude darüber ist groß, doch die Arbeit an unserer Digitalisierungsstrategie geht weiter, denn Stillstand wäre definitiv Rückschritt!

Helga Schöller

vlnr: Ch. Muhr, B. Hlade, Dir. Schöller, B. Schönbacher, G. Hagen
nicht auf dem Bild: N. Szeier, A. Buszas



SO KOMMEN SIE ZU UNS

Fruturastraße 1
A-8224 Kaindorf

Telefon: +43 3334 41 800-330
E-Mail: office@frutura.com

WWW.HARTLER-MARKTPLATZ.AT

"The Art of Food" - das Erasmus+ Projekt der HLW Hartberg

TAFF-Week vom 26. - 29. April

vlnr: Chiara Semler, Anja Bauer, Nadine Heil, 2HLW

Großartige Erfahrungen konnten elf Schülerinnen aus unterschiedlichen Schulstufen Ende April im Zuge des ersten Online-Workshops des „TAFF-Projekts" an der HLW sammeln. Bei diesem von der EU geförderten Projekt handelt es sich um eine Kooperation zwischen einer österreichischen Schule (BG/BRG Klusemannstraße in Graz) und drei weiteren Partnerschulen aus Finnland, Rumänien und Spanien, deren Teilnehmer*innen sich vier Tage lang zu ihren unterschiedlichen Kulturen, Essgewohnheiten, Traditionen und Rezepten austauschten und diese Aspekte auch via (Video-) Präsentationen mit den über 70 Schülerinnen und Schülern teilten.
Die gesamte Moderation und Kommunikation erfolgte über MS Teams. In dieser Woche wurden nicht nur die Englischkenntnisse verbessert, sondern auch neue Bekanntschaften gemacht. Ermöglicht haben dieses Projekt Prof. Johannes Meringer (Hauptkoordinator) und Prof. Sabrina Pötz (Co-Koordinatorin).

Diplomarbeiten

Die Diplomarbeit ist ein Teilbereich der Reife- und Diplomprüfung. Dafür bearbeiten die Maturantinnen eine selbst gewählte Forschungsfrage auf vorwissenschaftlicher Basis, führen dazu ein Projekt durch und präsentieren die Ergebnisse vor der Prüfungskommission - was heuer covidbedingt unterblieben ist.

Milchproduktion und Milchviehhaltung

Faktoren einer modernen und erfolgreichen Milchwirtschaft

Julia Hallamayr
Carina Freißling

Wir untersuchten die Milchproduktion in der Oststeiermark unter Berücksichtigung verschiedener Daten und Fakten. Die Hofmolkerei Thaller in Leitersdorf war unser Projektpartner. In einem Vergleich zwischen heute und vor zehn Jahren haben wir die Faktoren, die für eine erfolgreiche und moderne Produktion nötig sind, unter die Lupe genommen. Dabei haben wir festgestellt, dass neben der Rasse auch die Hygiene während der Produktion eine entscheidende Rolle spielt.

BEE a hero!

Die Bedeutung der Bienen in Bezug auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz

Michaela Rodler
Anja Handler

Bienen produzieren nicht nur Honig, ihnen wird auch in wirtschaftlichen Belangen eine besonders wichtige Aufgabe für die Aufrechterhaltung unseres Ökosystems zugeschrieben. Jedoch hat das Bienensterben – bedingt durch vom Menschen verursachte Veränderungen – kontinuierlich zugenommen. Unser Wissen haben wir in Form eines Workshops an Schüler*innen einer Volksschulklasse weitergegeben. Zu zeigen, dass es erstrebenswert ist, Bienen und ihren Lebensraum zu schützen, bildet den Schwerpunkt unserer Diplomarbeit.

Bäuerliche Direktvermarktung

Eine Alternative für Produktion und Konsum

Lena-Maria Berner
Sandra Haibl

Wir organisierten bei unserem Kooperationspartner „Bauernbrot Nöhrer“ eine Betriebsbesichtigung mit unserer Klasse. Vor Ort gewannen wir einen Einblick in die vielfältigen Betriebsabläufe eines Direktvermarkters und konnten uns von der hohen Qualität der dort produzierten Lebensmittel überzeugen. Möglichkeiten, gesetzliche Bestimmungen und Chancen der Direktvermarktung beschrieben wir in unserer DA.

Hanf

Vom No Go zum Must-Have

Kerstin Reiterer
Talisa Licu

Unser Anliegen war es, nicht nur die Nachteile, sondern auch die zahlreichen positiven Aspekte des Hanfs zu beleuchten. Zum einen sind wir auf das Thema Drogen eingegangen, zum anderen haben wir uns mit Hanf als Lebensmittel beschäftigt. Bei einem Kochworkshop mit unserer Klasse haben wir Speisen mit den verschiedensten Hanfprodukten zubereitet und natürlich auch verkostet.

Damit es nicht verloren geht

Zeitzeug*innen berichten über die Nachkriegszeit in der Region

Victoria Kollik
Selma Halilovic
Jacqueline Grabensteiner
Melina Winklbauer

Die Nachkriegszeit ist ein wichtiger Teil der Geschichte. Wir haben uns damit auseinandergesetzt, wie sich das Leben in unserer Region damals gestaltet hat. Als große Unterstützung und Quelle halfen uns unsere Großeltern sowie Bekannte, die diese Zeit hautnah miterlebt haben mit Oral-History-Interviews.

Diplomarbeiten

Kakaobohne - ist Schokolade bitter?

Fairer Handel für faire Chancen - vom bitteren Kakao zur süßen Schokolade

Denise Breitenberger
Katharina Krautgartner

Für uns war von Anfang an klar: Wir möchten der Gesellschaft bewusst machen, dass Kakaobauern durch ihre harte Arbeit nur unter Bedingungen des fairen Handels ihre Existenz sichern können.

Eine große Inspiration in diesem Fachbereich verschaffte uns unser Kooperationspartner, Chocolatier Josef Zotter, welcher als Vorzeigeproduzent zeigt, wie Schokoladenproduktion im besten Fall aussehen kann.

Dem gegenüber beleuchten wir die konventionelle Herstellung von Schokolade und verschaffen zusätzlich Einblicke in die Schattenseiten des Kakaoanbaus.

Langes Leben - ein Mysterium?

Anna Staller
Lisa-Maria Wilfinger

100 Jahre oder älter werden – fällt das unter die Kategorie „Fiktion" oder könnte das wirklich bald der Realität entsprechen? Mit dieser Frage beschäftigt sich unsere Diplomarbeit „Mysterium Langlebigkeit". Außerdem sind Aspekte der Psychologie und Philosophie sowie der Volks- und Betriebswirtschaft eingeflossen.

Wir organisierten einen Workshop mit dem Arbeitsmediziner Dr. Arthur Ilk, wobei ergonomische Grundlagen und das System des Gesundheitsmanagements erläutert worden sind.

Unsere Heimat einst und jetzt

Die sozio-ökonomische Entwicklung ab den 60er-Jahren am Beispiel der Gemeinden Grafendorf und Ollersdorf

Verena Klaus
Carina Kröpfl
Lena Seiler
Fitore Fetahi

Unsere Diplomarbeit vergleicht die wirtschaftlichen, politischen, sozialen und geschichtlichen Entwicklungen der Gemeinden Grafendorf und Ollersdorf. Interviews mit den Bürgermeistern der beiden Gemeinden und intensive Recherchen waren die Basis für den Vergleich. Unser Ziel war es aufzuzeigen, dass jede Gemeinde auf ihre Art und Weise lebenswert ist, unabhängig vom jeweiligen Standort.

Multitalking

Elisabeth Lubi
Scarlett Danner

Unsere Diplomarbeit beschäftigt sich mit dem Spracherwerb und dessen Auswirkungen. Sie gibt Einblick in die Welt der Mehrsprachigen vom Babyalter bis hin zum Erwachsenenalter. Unter anderem werden spannende Themen, wie zum Beispiel das Codeswitching und die Mehrschriftlichkeit, behandelt. Außerdem wenden wir uns in dieser Arbeit gegen jegliche Vorurteile gegenüber den Multilingualen.

Mein Körper im Wandel der Zeit

Alter! - Was passiert mit mir?

Lara Maria Mayer
Michelle Grabner-Haider
Julia Oswald

In unserer Diplomarbeit beschäftigten wir uns mit den verschiedenen Entwicklungsstufen während des Alterungsprozesses. Hierbei spielt auch die entwicklungsgerechte Ernährung eine entscheidende Rolle. Dies und entsprechende Maßnahmen aufzuzeigen, war auch Ziel des von uns organisierten Workshops mit Mag. Martina Steiner vom Gesundheitsfonds Steiermark.

Diplomarbeiten

LANDWIRTschaf(f)t

Sofia Labi
Melanie Bayerlein
Laura Lederer
Vanessa Pläp

Wir erforschten die Unterschiede zwischen biologischer und konventioneller Landwirtschaft.

Die Kernthemen sind die Tierhaltung, der Ackerbau, die Direktvermarktung und der Umstieg auf Bio mit allen Verpflichtungen.

In unserer Studie vergleichen wir die Arbeitsschritte auf einem biologischen Kürbisacker mit jenen auf einem konventionellen.

Young Athletes -
zwischen Fast Food und Proteinshakes

Elena Mayer
Kara Schabauer
Theresa Schirnhofer

Wir haben uns mit der Ernährung von Jugendlichen beschäftigt, insbesondere mit denen, die regelmäßig Sport treiben.

Der erste Teil befasst sich deswegen mit der allgemeinen Ernährung von Jugendlichen, während es im zweiten Teil genauer um die Sporternährung geht und worin der Unterschied zwischen Erwachsenen und Jugendlichen liegt. Der dritte Teil beschreibt, welche Auswirkungen falsche Ernährungsweise auf jugendliche Sportler haben kann.

Stoffgebundene Sucht bei Jugendlichen in der Oststeiermark
Wenn die Sucht das Leben bestimmt

Tanja Winter
Chantal Schwarzl
Helin Han

Das Ziel unserer Diplomarbeit war, Jugendliche mit Hilfe einer Informationsbroschüre über mögliche gesundheitliche Folgen einer stoffgebundenen Sucht aufmerksam zu machen.

Grundsätzlich haben wir uns mit der Fragestellung beschäftigt, welche gesundheitlichen Auswirkungen die Sucht sowohl physisch als auch psychisch hat und welche volkswirtschaftlichen Folgen eine stoffgebundene Sucht mit sich bringt.

"Living the sweet life"
Der Konsum von Zucker – Auswirkungen auf den Menschen

Anja Koch
Katharina Posch
Anna Stelzer
Annabell Harmtod

Ganz nach dem Motto „Living the sweet life" haben wir uns mit dem immer zuckerlastiger werdenden Lebensstil der gegenwärtigen Gesellschaft auseinandergesetzt und die körperlichen Auswirkungen von Zucker sowie die Produktion und den Konsum weltweit behandelt. Ein herausforderndes Selbstexperiment, Interviews und eine Online-Umfrage lieferten uns die nötigen Daten.

FH Burgenland
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES
INFORMIEREN
ANMELDEN
STUDIEREN

Sprachen

BEC Vantage – “Let’s talk business!”

Für sprachinteressierte Schüler*innen der HLW Hartberg gab es auch dieses Jahr wieder die Möglichkeit, das international anerkannte Sprachenzertifikat BEC (Business English Certificate) Vantage zu absolvieren.

In einem umfassenden virtuellen Vorbereitungskurs beschäftigten sich Schüler*innen vertiefend mit Geschäftssituationen in der lebenden Fremdsprache Englisch. Das erfolgreiche Absolvieren des BEC Vantage Sprachenzertifikates eröffnet den Kandidaten*innen nicht nur zahlreiche Berufschancen im In- und Ausland, sondern bietet ihnen ebenso die Möglichkeit, an internationalen Universitäten oder Fachhochschulen zu studieren. Die Prüfung erfolgte in bewährter Kooperation mit dem WIFI Graz.

Die Ergebnisse können sich sehen lassen und repräsentieren nicht nur das Beherrschen von Business English, sondern auch viele Stunden intensiver Vorbereitung!

Wir gratulieren herzlich Anna **Staller**, Talisa **Licu**, Elisabeth **Lubi** und Scarlett **Danner** zur bestandenen Prüfung auf B-2 Niveau – What an achievement!

Susanne Huber

vlnr: Anna Staller, Scarlett Danner, Talisa Licu, Elisabeth Lubi, Dir. Schöller

Tolle Erfolge bei Eurolingua

Insgesamt stellten 16 Schülerinnen im Rahmen des Eurolingua-Sprachwettbewerbes ihr sprachliches Können unter Beweis. 10 in Englisch und 6 in Italienisch. Eurolingua wird jährlich vom Landesjugendreferat Steiermark organisiert. Heuer wurde der Wettbewerb covidbedingt dezentral an den Schulen durchgeführt. Es nahmen landesweit 52 Schulen mit 827 SchülerInnen teil.

Kerstin **Reiterer** erreichte landesweit den sensationellen zweiten Platz in Italienisch und mit Elena **Mayer**, Lara **Mayer** und Anna **Staller** waren drei Schülerinnen der 5HLW unter den ersten zehn in Englisch in der Steiermark. Wir sind sehr stolz auf euch und gratulieren euch herzlichst!

Raluca Prem
Natalia Szeier

vlnr: Dir. Schöller, A. Staller, A. Stelzer, E. Mayer, A. Koch, L. Mayer, N. Szeier

Discovering our hometown - Hartberg, una città da vedere

Mehrsprachige Stadtführung durch Hartberg

Bei schönstem Frühlingswetter machte sich die 4HLW im Fach SWITCH auf den Weg, denn eine mehrsprachige, von den Schüler*innen recherchierte und gestaltete Stadtführung stand auf dem Programm. Die Geschichte bekannter Sehenswürdigkeiten Hartbergs wie Kirche, Karner und Co. wurde in Englisch und Italienisch präsentiert. Im Sinne des Schwerpunkts „Reise- und Freizeitwirtschaft“ wurde auch Hotellerie und Gastronomie beleuchtet. Außerdem thematisierten die Schüler*innen Hartberg als Schulstadt. Selbst gestaltete Kurzvideos sind das schöne Endergebnis dieses Projekts.

Elfriede Moick
Vera Mossauer

Unsere Klassen

1HLW

KV Reingard NEUBAUER

Foto Bruckner

Bürki Anna
Grabner Leonie
Gross Simone
Gruber Lena
Ibrahimi Rukhsar
Janser Jakob
Jöstl Lena
Koch Nina
Lang Amelie
Lang Anna
Lebenbauer Anna-Pia
Maikisch Helena
Riegler Verena
Rossegger Elisabeth
Schuller Annalena
Sommer Florentina
Stelzer Anna
Winkler Selina

2HLW

KV Johannes MERINGER

Foto Bruckner

Bauer Anja
Blaschek Anja
Dunst Anika
Fleck Chiara
Fritz Marie Sophie
Gold Jessica
Gruber Nicole
Heil Nadine
Kröpfl Kerstin
Lebenbauer Sophie
Muhr Olivia
Pichlbauer Katrin
Rath Klara
Schweighofer Anna
Sejdi Leonora
Semler Chiara
Stättler Laura
Steinbauer Sophie

Unsere Klassen

3HLW

KV Christine MUHR

Foto Bruckner

Ackerbauer Michelle
Ehweiner Josef
Faltisek Lena
Glatz Lara-Anna
Gleichweit Lukas
Gleichweit Oliver
Gruber Leonie
Haas Sophia
Hauptmann Sebastian
Kerschenbauer Christina
Koderhold Carina
Oswald Maria
Projer Carina
Slavik Hanna
Steinbauer Lisa
Wilfling Daniel

4HLW

KV Natalia SZEIER

Foto Bruckner

Baumgartner Stefanie
Benyö Evelin
Brünner Andrea
Bunea Catalina
Buswald Lisa
Feichtinger Julia
Fuchs Lena
Garas Jasmin
Gschiel Marco
Haider Stefanie
Hofer Selina
Kornberger Hanna
Kulmer Anna
Loyer Elena
Loyer Elisa
Monschein Tara
Prem Lena
Prem Lorena
Reisenegger Nina
Ruhirtl Eva M.
Salmhofer Lena
Schalk Sarah
Schlagbauer Vera
Spörk Anna
Steinbäck Lara
Thier Enny
Zingl Anna

Unsere Klassen

1AL - 1. Aufbaulehrgang KV Petra SCHOTTMEIER

Baqeri Homayra
Bundschuh Victoria
Eder Kitti Eszter
Engel Madeleine
Fasching Johanna
Grandits Christine
Hasenkopf Marie-Christin
Huber Anna
Kern Hannah
Kovacic Antonela
Leikauf Anja
Marchel Michelle
Matzer Jasmin
Odivwri Gloria
Peinsipp Kora
Pucher Isabella
Reimer Adisa
Ruzsa Lisa
Sztojka Antonia
Vorraber Selina
Watz Viktoria
Weninger Anja
Winter Veronika
Yücekaya Sirin
Zettl Tanja

2AL - 2. Aufbaulehrgang KV Eva MAYER-MADERBACHER

Auer Nadine
Ballabani Mire
Böhm Dominik
Fuchs Lisa
Haidari Somaya
Halilovic Edna
Heschl Alexandra
Jokesch Lena
Krausler Michael
Pöltl Michelle
Ponstingl Lisa-Marie
Seier Lilith
Smerica Patricia
Smerica Viktoria
Zotter Michelle

Reife- und Diplomprüfung

5HLW

KV Gabriele HAGEN

Foto Bruckner

* Guter Erfolg
** Ausgezeichneter Erfolg

Bayerlein Melanie
Breitenberger Denise *
Danner Scarlett *
Freissling Carina **
Grabner-Haider Michelle *
Hallamayr Julia
Handler Anja *
Harmtod Annabell
Koch Anja **
Krautgartner Katharina
Labi Sofia
Lederer Laura
Licu Talisa *
Lubi Elisabeth
Mayer Elena
Mayer Lara **
Oswald Julia *
Pläp Vanessa
Posch Katharina *
Reiterer Kerstin **
Rodler Michaela *
Schabauer Kara
Schirnhofer Theresa
Staller Anna **
Stelzer Anna **
Wilfinger Lisa-Maria

3AL

KV Sabrina PÖTZ

Foto Bruckner

* Guter Erfolg
** Ausgezeichneter Erfolg

Berner Lena-Maria **
Fetahi Fitore
Grabensteiner Jacqueline
Haibl Sandra *
Halilovic Selma
Han Helin
Klaus Verena
Kollik Victoria
Kröpfl Carina **
Schwarzl Chantal
Seiler Lena
Winklbauer Melina
Winter Tanja *

Die Schulgemeinschaft gratuliert herzlich und wünscht unseren Absolventinnen Glück und Erfolg auf ihrem weiteren Weg!

Neu bei uns

Domiziana Salvemini

Unsere Sprachassistentin

Mi chiamo Domiziana Salvemini e sono nata e cresciuta fra la Puglia e la Sicilia, dove il sole splende e l'aria profuma di mare. Drei Jahre lang bin ich durch Europa gewandert: Ich habe in Deutschland und Belgien studiert und gearbeitet. Ich habe mit mir die Wärme des Südens und l'amore e la passione für Italien, seine Kultur, seine Musik mitgebracht und versucht, im Ausland, il modo di vivere e di essere italiano mitzubringen.

Österreich war für mich eine absolute Offenbarung. Von Anfang an in Hartberg, aber vor allem in der HLW, war ich angenehm überrascht von der Freundlichkeit jedes Einzelnen, vom Sekretariat bis zu meinen Kolleg*innen. Was mich jedoch am meisten überrascht hat, ist das gute Benehmen der Schüler*innen und ihr respektvolles und freundliches Verhältnis zu den Lehrer*innen.

In der Schule wird sehr viel Wert auf das Studium der italienischen Sprache und Kultur gelegt, mit Lehrern, die mehr als ausgezeichnet und professionell sind. Diese Monate waren für mich eine Gelegenheit, nicht nur beruflich, sondern auch als Person und sprachlich mit dem Studium der deutschen Sprache zu wachsen. (Ed anche per imparare a sciare e godermi la neve!)

Im Moment gibt es zwei Worte, die mir besonders am Herzen liegen: „Tradition" und „Innovation", die meiner Meinung nach auch die Leitlinien der Schule sind. Immer auf die Tradition bedacht, auf den Schutz des Landes und seiner Natur, Mutter frischer und natürlicher Produkte, aber auch zukunftsorientiert, mit einem offenen und aktiven Blick in den internationalen Kontext, mit den vielen ausländischen Austauschaktivitäten und mehreren Sprachprojekten, die die Schule auch anbietet.

Trotz dieser Monate der Pandemie und des Lockdowns kann ich sagen, dass ich Glück hatte, der HLW zugeteilt worden zu sein, wo ich mich nie allein fühlte, sondern in ein gemeinsames Projekt involviert war, wo ich mich so willkommen fühlte, dass ich sagen kann, dass ITALIEN (und die Italienerin) sich in der HLW zu Hause fühlen. Un'esperienza ed un'opportunità assolutamente di valore e indimenticabile!

Manuel Müllner

Unser Verwaltungspraktikant

Mein Name ist Manuel Müllner, ich bin 18 Jahre alt und wohne in Grafenschachen.

Ich habe letztes Jahr in Oberwart die Handelsschule abgeschlossen und mache seit September an der HLW Hartberg ein Verwaltungspraktikum. Ich finde es sehr faszinierend, den Schulalltag einmal von der anderen Seite zu erleben. Meine Arbeit an der Schule gefällt mir sehr und ist wahrscheinlich aufgrund der COVID-19-Pandemie etwas ganz Besonderes, was es so (hoffentlich) nicht mehr geben wird.

In meiner Freizeit beschäftige ich mich gerne mit Computern, Autos und spiele Videospiele. Durch das Praktikum habe ich sehr viel über das Schulzentrum und besonders über die HLW gelernt. Leider ist mein Praktikum bald wieder vorbei. Ich bedanke mich bei allen, die mich während der Praktikumszeit unterstützt haben. Danke für die angenehme Zeit und all das Wissen, das ich auf meinen weiteren Weg mitnehmen darf. Diese Zeit an der Schule werde ich auf jeden Fall lange in Erinnerung haben.

Junior Companys

Das Geschäftsjahr 2020/21 war für die Junior Companys der HLW Hartberg eines der ganz besonderen Art. Nämlich Covid19-bedingt, gespickt mit vielen neuen Herausforderungen und Hürden. Wie im realen Wirtschaftsleben standen die Mitarbeiter*innen der drei Junior Companys der HLW Hartberg von einem Tag auf den anderen vor Bedingungen, die es zuvor so noch nicht gegeben hatte.

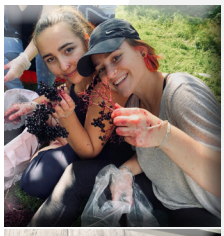
Michaela Lueger, Bernadette Schönbacher

Junior Company

HLWerbung

proudly presenting advertisements

Die Junior Company *HLWerbung* hatte es sich zum Ziel gesetzt, mit Hilfe von Kurzvideos die Werbetrommel für die Anmeldekampagne der HLW Hartberg zu rühren, bekanntlich mit Erfolg.



Die Junior Company *MoodFood* versuchte ihre Kund*innen mit gesundheitsfördernden Säften in den herausfordernden Zeiten bei Laune zu halten.

Holunderbeerensirup und Traubensirup waren trotz Pandemie rasch ausverkauft.

Für den fruchtigen Holunderblütentee stellte sich die Frage: Wie verpacken wir dieses gesunde Produkt?
Also machte man sich auf Erkundungstour zum Verpackungsspezialisten *etivera* und wurde bei diesem tollen Angebot rasch fündig: umweltfreundliche Papiersackerl.

Die Junior Company *taste_it* brachte Würze in so manch eintönigen Alltag.

Kräutersalze sowie Senf fanden großen Anklang und verliehen Gerichten eine besondere Note.

Ganz besonders stolz sind die Mitarbeiter*innen von taste_it über die Teilnahme an der Zertifizierung für Junior Companys. Die Mitarbeiter*innen haben durch die Erfüllung unterschiedlichster Qualitätskriterien bewiesen, dass sie in der Lage sind, strukturiert und organisiert zu arbeiten und betriebliche Abläufe effizient zu gestalten.

HANDLER
HEIZUNG & SANITÄR
H.Handler Ges.m.b.H. - Oberlungitz 68 - 8230 Hartberg
T: 03332 / 64 125 - F: DW 20 - www.h-handler.at

Persönlichkeiten

Mein erster Gedanke: Hoffentlich werde ich gut aufgenommen und kann mich gut integrieren?!

Florentina Sommer, 1HLW

Ich habe mich auf neue Freunde und Bekanntschaften gefreut.

Ich war aufgeregt, weil alles so groß wirkte - die Schule selbst ist aber sehr familiär.

Anna Bürki, 1 HLW

Ich freute mich schon auf die Lehrer, und meine Klasse ist super! Besonders freue ich mich immer auf das Zeichnen :)

Jakob Janser, 1 HLW

Nette Kolleg*innen, brave Schüler*innen und ein sich ausbreitendes Virus sorgten für ein abwechslungsreiches erstes Jahr für mich an der HLW Hartberg. *Bertold Hlade, Mathematikprofessor*

Die interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeiten und das nette, familiäre Team bewirken, dass ich mich an meinem Arbeitsplatz sehr wohl fühle.

Christian Paar, Schulwart

EIN GROSSES DANKE
für 5 gemeinsame Jahre

vlnr: Heike Plesch, Sandra Schabauer, Johanna Rodler

Mit diesem Schuljahr geht auch in unserem Elternverein eine Ära zu Ende: Fünf Jahre lang haben EV-Obfrau Sandra Schabauer und ihre Stellvertreterinnen Johanna Rodler und Heike Plesch den Verein geleitet und die Eltern im Schulgemeinschaftsausschuss vertreten. Konstruktiv, sehr wertschätzend und um Ausgleich bemüht, immer das Wohl der Kinder und die Qualität der Ausbildung im Blick: So lässt sich ihr Wirken beschreiben.

Der Elternverein gewährt den Schüler*innen Kostenzuschüsse zu Sprachreisen, Exkursionen, Prüfungsgebühren, Nenngeldern und zur Gestaltung des Lebensraums Schule, übernimmt diverse Zahlungen und Haftungen beim Maturaball und unterstützt einzelne Schüler*innen in Notfällen. „Wir sind schließlich kein Sparverein", lautet das Credo der drei.

Im Zuge der Maturafeier würdigte Direktorin Helga Schöller die Verdienste der drei scheidenden Elternvertreterinnen – mit den erfolgreichen Töchtern als Absolventinnen verlassen auch sie nun die HLW Hartberg.

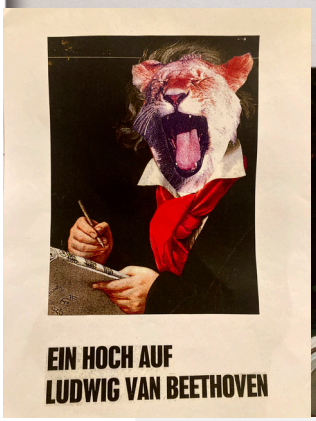
Kreativ

BEETHOVEN - 250 Jahre
Aber anders!

Ludwig van Beethoven hat Hits der klassischen Musik geschrieben und mit seiner Haarmähne die Kunstwelt fasziniert.

Das 19. Jh. feierte ihn als Helden und hob den Komponisten in den Rang einer Gottheit.

Kein anderer Komponist vor Beethoven wurde so oft - nach seinem Leben - porträtiert.



Schülerinnen der 2HLW verfremdeten sein Porträt nach ihren Vorstellungen in Collagetechnik.

Der Ausdruck ihrer eigenen visuellen Sprache verleitet uns zum Schmunzeln und bringt den Komponisten weltberühmter Klaviersonaten in Beziehung zur bildenden Kunst.

Junges Design im Schuhhaus Peinsipp

"Von der Idee bis zur Umsetzung ist es nur ein kleiner Schritt!", sagten sich die Schülerinnen der 1AL. Ihre Schuhmodelle sind in ihrer Ausführung eine Kombination aus Realismus und Surrealismus. Wenn man so will, kann man beim Betrachten der Bilder in eine Traumwelt eintauchen. Bei der Ausführung der Schuhkreationen kamen grafische sowie malerische Elemente zum Einsatz.

Die extravaganten, supercoolen Schuhkreationen sind im Schuhhaus Peinsipp in Hartberg ausgestellt. Eine wirklich passende Plattform!

Elfriede Bertha

Vorbereitungslehrgang an der HLW Hartberg

Sechs Schülerinnen der Fachschulen St. Martin in Hartberg und Graz haben den diesjährigen Vorbereitungslehrgang an der HLW Hartberg erfolgreich abgeschlossen.

Diese intensive 8-wöchige Ausbildung, die heuer coronabedingt etwa zur Hälfte im Distance Learning stattfand, dient zur Vorbereitung auf den Einstieg in den 3-jährigen Aufbaulehrgang der HLW Hartberg im Herbst. Zu den inhaltlichen Schwerpunkten gehören Wirtschaft, Rechnungswesen und Sprachen.

Ein ganz besonderes Highlight und gleichzeitig Weiterbildung in den Bereichen Kunst und Kultur war der Besuch der aktuellen Steiermark-Schau und der Erwin-Wurm Ausstellung bei herrlichem Sonnenschein.

Zur feierlichen Zeugnisübergabe versammelten sich Frau Direktor Schöller, Klassenvorständin Andrea Schmidt, Frau Direktor Kohl von der Fachschule St. Martin in Hartberg (online) und natürlich unsere tüchtigen Absolventinnen.

Wir gratulieren herzlich und freuen uns schon auf ein Wiedersehen im Herbst!

Andrea Schmidt

Kulinarisches

Fastensuppe-to-go an der HLW Hartberg

Eine Spende von 400 Euro für die Caritas erbrachte die Fastensuppenaktion an der HLW

vlnr: Anna Schweighofer und Katrin Pichlbauer, 2HLW

Zweimal in der heurigen Fastenzeit lud die 2HLW-Klasse die ganze Schulgemeinschaft ein, Fastensuppe-to-go zu konsumieren: als Trinksuppe aus dem Glas, mit Abstand und bestens organisiert. So war gewährleistet, dass alle Coronabestimmungen eingehalten werden.

Schmackhafte Suppe genießen und damit Gutes tun: Das ist seit vielen Jahren das fächerübergreifende Konzept unserer Fastensuppenaktion. Heuer konnten durch das engagierte Zusammenarbeiten 400 Euro erwirtschaftet werden, sie wurden an die Caritas Hartberg übergeben.

Gerecht leben - Fleisch fasten

Schüler*innen und Professor*innen haben sich an der Aktion "Gerecht leben - Fleisch fasten" beteiligt. Das tolle Ergebnis lautet: 18 Teilnehmer*innen haben in den 40 Tagen der Fastenzeit an zusammen 581 Tagen auf den Konsum von Fleisch verzichtet!

Henriette Prantl-Pieber

3G und die VORPRÜFUNG

Getestet – **G**eprüft – **G**eschafft!
So lautet das Fazit der heurigen Vorprüfung für Küchen- und Restaurantmanagement der Schüler*innen der 4HLW. Und ja, sie gaben ihr Bestes!

Johanna Derler

MORAWA

Morawa-Leykam Buchhandelsges.m.b.H.
Wienerstraße 2
8230 Hartberg

Tel. 03332 - 6 20 16
E-Mail: hartberg@morawa.at

morawa.at

Die Fruchtzuckerproblematik

Fruchtzucker ist doch gesund, oder?

Fructose • Zucker • Invertzucker • Fruktosesirup • Lävulose • Fruktose • Maisstärkesirup • Fruchtsüße

Wenn Sie eine Lebensmittelverpackung zur Hand nehmen und die Zutatenliste aufmerksam durchlesen, werden Sie des Öfteren auf einen dieser Begriffe stoßen. Hinter all diesen Begriffen versteckt sich Fruchtzucker!

Was ist Fruchtzucker?

Fruchtzucker ist ein Kohlenhydrat, das in natürlicher Form vorwiegend in Obst, Gemüse und Honig enthalten ist. Er ist u. a. Bestandteil von Rohr- und Rübenzucker (unser klassischer Haushaltszucker), hat eine starke Süßkraft und gibt Speisen eine geschmacksverstärkende Note. Zusätzlich ist dieses Kohlenhydrat gut zu verarbeiten und preisgünstig. Die Lebensmittelindustrie hat sich diese Eigenschaften des Fruchtzuckers zu Nutze gemacht und bedient sich großzügig daran.

Wie wird Fruchtzucker künstlich gewonnen?

Der industriell genutzte Fruchtzucker wird aus Inulin gewonnen. Dies ist ein stärkeähnlicher Stoff, der von speziellen Enzymen zu Fruchtzucker umgewandelt wird. Am kostengünstigsten ist die Fruchtzuckergewinnung aus Maisstärke, die überwiegend aus Fruchtzucker besteht.

Im Speziellen sei hier der Maissirup erwähnt, der vielen Fertiggerichten und Getränken als Süßungsmittel und Geschmacksverstärker zugesetzt wird. Er ist in Fruchtjogurt, Pudding, Eiscreme, Kuchen, Keksen, Fertigsaucen, Ketchup, Fertigsalaten, Pizza, Gebäck, Brot, Säften, Fitnessgetränken und Konserven enthalten. Die Lebensmittelindustrie scheint ohne Fruchtzucker nicht mehr auszukommen.

Worin bestehen die negativen Auswirkungen auf den Menschen?

- *Hunger-Sättigungs-Mechanismus:* Ein andauernd erhöhter Fruchtzuckerkonsum kann zu Störungen des Hunger-Sättigungs-Mechanismus und somit zur Entstehung von Übergewicht führen. Fruchtzucker hemmt das Hormon Leptin, das eines der wichtigsten Stoffe für die Regulierung des Sättigungsgefühls ist.
- *Bauchfett:* Fruchtzucker fördert die Zunahme von Bauchfett, das wiederum für die Entstehung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen mitverantwortlich ist.
- *Diabetes-mellitus:* Mit dem hohen Fruchtzuckerkonsum ist ein erhöhtes Diabetes-mellitus-Risiko verbunden.
- *Gicht:* Fruchtzucker nimmt Einfluss auf den Harnsäurespiegel im Blut und kann Mitverursacher von Gicht sein.
- *Magen-Darm-Probleme:* Die Entwicklung einer Fructosemalabsorption (Fruchtzuckerunverträglichkeit) wird mit einem erhöhten Fruchtzuckerkonsum in Verbindung gebracht.

- *Nicht alkoholbedingte Fettleber:* Zu einem immer größeren Problem wird die Bildung einer „nicht alkoholbedingten Fettleber", verursacht durch einen permanent zu hohen Fruchtzuckergenuss.
- *Triglyceride:* Zu viel Fruchtzucker hat Einfluss auf die Blutfettwerte und ist für einen Anstieg der Triglycerid-Werte mitverantwortlich.

Helga Spitzer

Fazit:

Die Fruchtzuckerproblematik ergibt sich nicht aus dem Genuss von Obst und Gemüse in natürlicher Form. Sie ist die Folge eines zu hohen Konsums von industriell zugesetztem Fruchtzucker, welcher in Fertiggerichten (auch pikant), Smoothies mit hohem Obstanteil, unverdünnten Fruchtsäften sowie Limonaden und Softdrinks zu finden ist.

Speis & Trank

Crumbles mit Früchten und Eis

Zutaten:

10	dag	Mehl glatt
5	dag	Haferflocken
10	dag	Staubzucker
1	Prise	Salz
10	dag	Butter zerlassen
		Zimt
		Frische Früchte der Saison oder tiefgekühlte Früchte

Zubereitung:

- Mehl, Staubzucker, Haferflocken, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen
- Zerlassene Butter dazugeben, mit einer Gabel zu Klümpchen (Streusel) vermischen
- 30 Minuten kühl stellen
- Masse nochmals mit der Gabel lockern
- Früchte bei Bedarf würfelig oder in Spalten schneiden
- Eine Backform leicht befetten (Backblech, Bratwanne, Tarteform, Portionsförmchen, …)
- Früchte darauf verteilen, Crumbles locker darüber streuen
- Backen: 190°C Heißluft, ca. 25 – 30 Minuten
- Lauwarme Früchte-Crumbles mit Eis servieren

Hinweise:

- Kein Backpapier verwenden, lässt sich nicht ablösen
- Bei tiefgekühlten Früchten verlängert sich die Backzeit
- Besonders geeignete Obstsorten: Zwetschken, Marillen, Pfirsiche, Weintrauben, Beerenobst

Helga Spitzer

HLW Hartberg
Edelseegasse 13, 8230 Hartberg
T 05 02 48 059
E-Mail: hlw.direktion@hlw-hartberg.at
www.hlw-hartberg.at

Impressum:
Das Redaktionsteam wünscht viel Spaß beim Lesen. Wir bedanken uns bei unseren Kolleg*innen und Schüler*innen für die Mitarbeit und bei unseren Sponsoren,
FH Burgenland, FH Campus02, FH Joanneum, HANDLER Heizung & Sanitär, Harald Janisch - IT-Dienstleistung & Training, Hartler Marktplatz, Morawa Hartberg, Raiffeisenbank Hartberg und Steiermärkische Sparkasse
für die finanzielle Unterstützung.

Für den Inhalt verantwortlich: Helga Schöller
Layout: Gabriele Hagen
Foto Titelseite: Tara Monschein, 4HLW

Lebensmittel-Management
HLW Hartberg
mit Aufbaulehrgang

Schulclub der HLW Hartberg

Die Schulgemeinschaft der HLW Hartberg wünscht allen Leserinnen und Lesern einen erholsamen Sommer!