

Vielseitig & selbstbewusst Education matters





Geschätzte Leserin! Geschätzter Leser!

"Enthusiasmus ist das schönste Wort der Erde." Christian Morgenstern

Die Umstände sind, wie sie sind: Unsicherheit, Maskenpflicht, Testen noch und nöcher, die Impfdebatte, immer an der Schwelle zum Distance Learning. Auch das abgelaufene Semester stand ganz im Zeichen der Covid19-Pandemie, die den Schulalltag massiv prägt, um nicht zu sagen: beeinträchtigt.

Dass diese Situation für alle Beteiligten sehr belastend ist, liegt auf der Hand. Und dennoch machen wir als Schulen, was wir am besten können: Wir bieten ein geregeltes, wertschätzendes Umfeld für unsere Schülerinnen und Schüler, wir fördern und fordern sie bestmöglich und helfen ihnen so, das alles auszuhalten. Entscheidend ist, jeden Tag mehr positive als negative Emotionen hervorzurufen.

Schulleben und Schulentwicklung gehen dennoch weiter, und es gibt auch viel Positives zu berichten:

- Wir haben unser Förderkonzept aktualisiert und neue Study-Buddies aktiviert: Schüler*innen aus höheren Klassen, die günstig Nachhilfe für die Jüngeren anbieten; davon profitieren beide Seiten.
- Wir finden mehr und mehr Kooperationspartner aus der Lebensmittelbranche, die unseren Schüler*innen für Praktika, als Wirtschaftsexperten für Junior Companys oder für Diplomarbeits-Kooperationen zur Verfügung stehen: von der kleinen Imkerei über die innovativen Ölmühlen Höfler und Fandler bis zu den Flaggschiffen der Region, wie es Agrana, Frutura und Ringana sind, vom traditionellen Bauernbrot der Familie Nöhrer bis zu den Sanddornpionieren von Sandicca.
- Wir hatten einen wundervollen, sehr gut besuchten Maturaball, eine wahrlich "Golden Night", in der unsere 40 Maturant*innen glänzen durften.
- Unsere Schüler*innen führen vier(!) innovative Junior Companys lesen Sie mehr auf den Wirtschaftsseiten!
- Wir haben uns sehr aktiv präsentiert: zwei Digital Open Days, Lebensmittel-Management-Workshops, Bildungsmessen, Schulführungen und zahlreiche Präsentationen sowie die informative Schulwebsite sorgen dafür, dass neue Schüler*innen den Weg zu uns finden.

Die Begeisterung für das, was wir tun, unser Enthusiasmus für die uns anvertrauten jungen Leute: Das ist, was trotz der Umstände täglich bereichert und Sinn stiftet. In diesem Sinn schaue ich zuversichtlich in dieses neue Jahr und auf unsere Schule: A great place for learning!

Ihre/Deine Helga Schöller Direktorin der HLW Hartberg

LESEN SIE IN DIESER AUSGABE: Vorwort 2 Diplomarbeiten 12-13 Neu bei uns 3 Kreativ 14 Maturaball 15 Lebensmittel-Management 4-5 Erasmus⁺ Schulleben 17 Sprachen 8-9 Süße Ecke 18-19 Wirtschaft 10-11 **Impressum** 20

Neu bei uns

Der Elternverein in neuen Händen



Eine aktive Elternvertretung ist wichtig für eine gelebte Schulgemeinschaft und das positive Zusammenwirken von Schule, Eltern sowie Schüler*innen.

Der Elternverein möchte helfen, Schule zu gestalten und den Kindern eine bestmögliche Förderung zukommen zu lassen. Mit dem Mitgliedsbeitrag werden Projekte und Schulveranstaltungen finanziert und einzelne Schüler*innen finanziell unterstützt

Ich habe in diesem Schuljahr das Amt der Elternvereinsobfrau übernommen und freue mich, gemeinsam mit einem Team an engagierten Eltern die Arbeit meiner Vorgängerin fortzusetzen.

Wir laden alle ein, sich einzubringen und mitzugestalten und sind dankbar für neue Ideen und Anregungen!

Gertraud Wieser

Im Bild: unser neuer SGA

Lisa Steinbauer Unsere Schulsprecherin



Mein Name ist Lisa Steinbauer, ich bin 17 Jahre alt und besuche die 4HI W

Ich darf dieses Schuljahr, als Schulsprecherin, gemeinsam mit meinen Stellvertreterinnen die Schüler*innen unserer Schule vertreten. Meine Hauptaufgabe ist es, meine Mitschüler* innen best-

möglich im SGA, dem Schulgemeinschaftsausschuss, zu vertreten. Dieser besteht aus der Schülervertretung sowie Eltern und Lehrkräften. Gemeinsam versuchen wir unsere Schule zu einem "great place for learning" zu machen. Natürlich gibt es noch andere Aufgaben für mich. Zum Beispiel das Bestellen der Schulpullis oder die Organisation von Veranstaltungen wie der Shoppingfahrt.

Wir, die Schülervertretung, hoffen natürlich, dieses Jahr noch einiges im Interesse der Schüler* innen umsetzen zu können. Natürlich haben wir für Fragen und Anliegen jederzeit ein offenes Ohr und hoffen auf ein weiterhin erfolgreiches Schuljahr!

Lisa Steinbauer

Marlies Resch

Unsere Verwaltungspraktikantin



Seit September verstärke ich das Büro-Team der Verwaltung.

Ich bin 19 Jahre alt und komme aus Stubenberg. Mich freut es sehr, den schulischen Alltag aus organisatorischer Sicht kennen lernen zu können.

Ich habe die Lehre als Frisörin im April 2021 erfolgreich abgeschlossen. Bevor ich herkam, habe ich in der Teststraße/Impfstraße in Weiz gearbeitet, wo ich viele großartige Menschen kennen lernen durfte.

Nun wollte ich etwas Neues kennen lernen. Ich bin ein Familienmensch, liebe Tiere, bin hilfsbereit und respektvoller Umgang miteinander ist mir sehr wichtig.

Zum Abschluss möchte ich mich dafür bedanken, dass ich so herzlich von der Schulgemeinschaft aufgenommen wurde.

Marlies Resch

Lebensmittel-Management

Kontakte zu Betrieben der Lebensmittel-Branche sind für unsere schulautonome Vertiefung das Um und Auf. Wir freuen uns über zahlreiche Kooperationspartnerschaften. In dieser Reihe stellen wir jeweils einen Leitbetrieb vor. Das Interview führte unsere Schulsprecherin Lisa Steinbauer aus der 4HLW.

ÖLMÜHLE FANDLER

Interview mit dem Geschäftsführer, Herrn Mag. Josef Spindler

Lisa: Was ist das Besondere an dem Unternehmen? Was macht die Ölmühle Fandler aus?

Josef Spindler: Die Ölmühle Fandler ist ein Familienunternehmen, das seit 1926 im Besitz der Familie ist. Die Eigentümerin Julia Fandler ist bereits die 4. Generation, die das Unternehmen am selben Standort führt. Das Besondere an der Ölmühle Fandler ist vor allem, dass wir bereits seit den 80er Jahren nicht nur ein breitgefächertes Sortiment, sondern auch Bio-Öle anbieten, die mittels Stempelverfahren hergestellt werden. Das ist ein arbeits- und auch kostenintensiveres Verfahren, das viel Erfahrung und Feingefühl verlangt, aber deutlich schonender ist und Farbe, Duft und Geschmack der jeweiligen Sorte in den Vordergrund stellt.

Lisa: Woher kommen die Rohstoffe für die Ölgewinnung? Wie viel Ware geht an einem Tag ein und aus?

Josef Spindler: Wir versuchen unsere Rohstoffe so regional wie möglich zu beschaffen. Allerdings gibt es auch exotische Sorten wie beispielsweise Macadamianüsse, die wir vorrangig aus Australien oder Kenia importieren. Seit 2018 können wir uns, durch ein mehrjähriges Projekt, das wir gestartet haben, gänzlich mit Hanf aus Österreich versorgen. Bei dieser Partnerschaft haben wir Bauern in der Umgebung zum Hanfanbau motiviert und



bei Erntetechnologien oder auch Anbauerfahrungen unterstützt. Ein anderes Beispiel ist unsere Walnusswildsammlung, die seit Jahrzehnten existiert. Dabei gibt es mittlerweile über 1200 Menschen, die Walnüsse aus ihrem Privatbereich an uns liefern. Dabei werden sie von uns auch über richtige Lagerung und Trocknung beraten, da diese natürlich für unsere Qualität ganz wichtig ist.

Lisa: Mit welchen Betrieben arbeiten Sie zusammen? Gibt es Bauern, die aus der Region liefern?

Josef Spindler: Natürlich, wir haben sowohl Kunden als auch Lieferanten aus der Umgebung. Allerdings beziehen wir auch Rohstoffe aus Niederösterreich und dem Burgenland, als natürliche Absicherung, um bei einem großen Ernteausfall einen Lieferausfall zu vermeiden. Auch auf der Kundenseite versuchen wir, zum Beispiel durch einen

mobilen Fahrverkauf an Gastronomen, so regional wie möglich zu bleiben. Allerdings exportieren wir bereits in 31 Staaten dieser Welt. Hauptsächlich in Österreich, Deutschland und der Schweiz, doch es gibt auch Kunden beispielsweise in asiatischen Gebieten.



Lebensmittel-Management

Lisa: Welche Rolle spielen Fandler-Produkte in Ihrer persönlichen Ernährungsweise?

Josef Spindler: Sehr spannend! Nachdem ich selbst gerne koche, probiere ich gerne Neues aus. Verfeinert man beispielsweise eine einfache Gemüsesuppe mit ein paar Tropfen Haselnussöl oder auch Camelinaöl, kann man diese geschmacklich sehr schön verfeinern. Darum gebe ich auch immer wieder die Empfehlung, neue Dinge auszuprobieren, was einfache Gerichte oft sehr positiv verändern kann.

Lisa: Was erwarten Sie sich von Mitarbeiter*innen, die Sie neu einstellen?

Josef Spindler: Unter den Mitarbeitern der Ölmühle Fandler ist starke Eigenmotivation und Zusammenhalt sowie eine grundlegende Leidenschaft für das Tun zu spüren. All das sind Punkte, die man neben Kompetenz und einer Grundausbildung mitbringen sollte. Außerdem sind unsere Mitarbeiter ganz starke Teamplayer, nicht umsonst nennen wir uns untereinander "Ölis". Den Beruf "Ölpresser" kann man nur im Betrieb erlernen. Es dauert 4 - 5 Jahre, bis man alle Öle pressen kann. Wird ein Mitarbeiter neu eingestellt, durchläuft er auch eine Jobrotation, bei der er alle Bereiche einmal kennen lernt, um ein Gespür für alle Bereiche zu bekommen.

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

Josef Spindler: In der HLW Hartberg wird ein sehr vorbildlicher Ausbildungsansatz praktiziert. Zum einen durch die fundierte

Kompetenzvermittlung und zum anderen durch den unternehmerischen Aspekt und auch die Praxiseinblicke, die ermöglicht werden. Hinzu kommt natürlich auch die Ausbildung im Lebensmittelbereich. Ich persönlich habe eine sehr hohe Meinung über die HLW Hartberg und bisher mit Absolventinnen immer gute Erfahrungen gemacht.

Lisa: Die HLW Hartberg hat ja den neuen Schwerpunkt Lebensmittel-Management entwickelt. Was müsste aus Ihrer Sicht auf jeden Fall darin enthalten sein?

Josef Spindler: Für mich ist es wichtig, dass die Begeisterung für Lebensmittel geweckt wird, genauso wie Grundkenntnisse in den Bereichen Verarbeitung und Verarbeitungstechnologien, aber auch in der Lebensmittelchemie vermittelt werden. Aber auch Qualitätsmanagement spielt meiner Meinung nach eine wichtige Rolle.

Lisa: Sehen Sie für unsere Absolvent*innen Beschäftigungsmöglichkeiten in Ihrem Unternehmen?

Josef Spindler: Ja! Beginnend mit Vertriebsinnendienst, Ver-

waltung, Buchhaltung, aber auch Ölpräsentationen oder Kochworkshops wären eine Jobperspektive für Absolventinnen und Absolventen.

Lisa: Bieten Sie Praktikumsstellen an? Wie würde es ablaufen?

Josef Spindler: Ja, denn die Verbindung zwischen Ausbildung und Praxis ist unglaublich wertvoll. Deswegen ist es mir auch wichtig, dass Praktikant*innen gefördert und gefordert werden und einen Einblick in die spätere Berufspraxis erhalten. Möglich sind natürlich sowohl 1-monatige als auch 3-monatige Praktika bei uns im Betrieb. Man kann sich jederzeit bewerben, auch die Praktikumsstellen für den Sommer 2022 sind noch nicht vergeben. Die Praktika sind sowohl im Verwaltungsbereich als auch in der Flaschenabfüllung sehr attraktiv. Aber es ist auch eine Art Rotation möglich, bei der man in alle Bereiche des Unternehmens einen Finblick bekommt.

Vielen Dank für das interessante Gespräch!





Erasmus+

Unser TAFF-Projekt bleibt auf Schiene – das Erasmus+-Team in Spanien

Von 13. – 16. Oktober 2021 trafen wir uns als Erasmus⁺ - Koordinatorenteam in Sant Pere de Ribes in Spanien. Ziel war die Koordination der geplanten Austausch-Aufenthalte für unser TAFF-Projekt. Gemeinsam mit den Vertreter*innen der Partnerschulen aus Finnland, Rumänien und Spanien wurde intensiv an der Fortführung des Projektes gearbeitet.

Die Gastfreundlichkeit der Spanier, ein vielseitiges Kulturprogramm und zahlreiche persönliche Eindrücke rundeten das Vernetzungstreffen ab. Neue Ziele wurden definiert, wir sehen optimistisch den kommenden Austauschwochen entgegen

> Eva Mayer-Maderbacher Johannes Meringer





PIZZA-CHALLENGE — ErasmusDays2021AT-Pizza

Im Rahmen der Erasmus-Days2021 war heuer Kreativität in der Küche bzw. am Pizza-Ofen gefragt: Sechs Wochen lang konnten Interessierte ihre ErasmusDays2021AT-Pizza in Form ihres Lieblingslandes backen und Preise gewinnen! Über 100 Einreichungen gab es zu dieser Aktion, die alle auf der Social Wall zu finden sind.

PIZZA-CHALLENGE accepted!

Auch unsere Schule hat an dem Wettbewerb teilgenommen. Im Teamwork der Fächer Küchen- und Restaurantmanagement und Italienisch wurden die Schüler*innen von ihren jeweiligen Professorinnen Monika Hammer und Raluca-Elisabeta Prem betreut. Die

Schüler*innen des 1. Aufbaulehrgangs Matteo Deutsch, Anna Gussmagg, Stefanie Huber, Verena Jeitler, Lena Putz, Sahar Rezk und Kerstin Roßmann wurden durch die PIZZA-CHALLENGE zu kulinarischen Kunstwerken inspiriert! Köstliche und wohlschmeckende Pizzen in der Gestalt von Italien, Ägypten, Griechenland, Türkei, Syrien und Spanien wurden zubereitet und anschließend verkostet.

Stefanie Huber zählt mit ihrer Griechenland-Pizza zu den Gewinnern des Wettbewerbs. Wir gratulieren ihr hiermit herzlichst!

> Monika Hammer Raluca-Elisabeta Prem





Sprachen

Italia, amore mio!

Sprachreise nach Lucca, Toskana



Coronabedingt war das letzte Schuljahr ja nicht gerade geprägt von den besonderen Freuden des Schülerlebens wie Sprachreisen, Ausflügen, kulturellen oder sportlichen Veranstaltungen. Umso schöner, dass wir Anfang des heurigen Schuljahres eine Sprach- und Kulturreise in die Toskana durchführen konnten, natürlich unter Einhaltung aller Vorsichtsmaßnahmen.

Die Schülerinnen der 5HLW verbrachten ihre zweite Schulwoche in Lucca in der Toskana. Sie fuhren mit dem Rad auf der Stadtmauer, tauchten im Sprachkurs und in den Gastfamilien in die italienische Sprache und ihre Zehen ins noch warme Meer ein, erklommen die Kuppel des Doms in Florenz und den Schiefen Turm von Pisa. Eine Führung in der kleinen Nudelmanufaktur Martelli in Lari und eine Verkostung im idyllischen Weingut Uccelliera rundeten das Programm ab.

Die schönen Carabinieri und die wunderbare Abendstimmung beim Aperitivo auf der Piazza haben uns endgültig verzaubert ... Bella Italia, ritorneremo sicuramente!

Petra Schottmeier Natalia Szeier





Sprachen

Total immersion into English

"If the kids can't go to English-speaking countries, bring English-speaking countries to the kids!", lautete die Devise für die Native-Speaker-Woche an HLW & AL Hartberg.

Reiserestriktionen und Quarantänebestimmungen machen Klassenreisen in englischsprachige Länder auch in diesem Schuljahr unmöglich. Dennoch konnten die Schüler*innen der 1HLW, 2HLW sowie des 1. und 2. Aufbaulehrganges in ein einwöchiges Sprachbad mit Muttersprachlern eintauchen. Vier höchst motivierende, erfahrene Sprachlehrer*innen begeisterten die vier Klassen eine Woche lang mit abwechslungsreichen Rollenspielen, Konversation und authentischem Input. Nach den Einheiten waren in den Gängen strahlende Gesichter zu sehen, die sich auf den nächsten Englischtag freuten. Ein gelungener Start für den Englischunterricht an der HLW & AL Hartberg!



Natalia Szeier

"English only" for one day





Einen "Englischen Tag" verbrachte die 3HLW in Graz, mit dem Ziel, die Englischkenntnisse zu vertiefen und ausschließlich auf Englisch zu kommunizieren. Im Zuge einer englischsprachigen Stadtführung mit den "Graz guides" lernten wir die wunderschöne Grazer Innenstadt näher kennen, mit ihren historischen Stätten, belebten Plätzen und beeindruckenden Sehenswürdigkeiten. Der Besuch in einem Irish Pub, wo wir Guinness beef stew, cottage pie, cole slaw, cheesecake und andere irische Köstlichkeiten probierten, bildete das kulinarische Highlight des Tages. Ein Spaziergang auf den Schlossberg mit wunderschöner Aussicht rundete den Tag sportlich ab – and yes, we took the stairs up castle hill!

Andrea Schmidt

Wirtschaft

Junior Companys

Gründet eure eigene Firma! Dieses Konzept der Junior Companys stellt erfahrungsgemäß einen hohen Motivationsfaktor dar, denn damit haben die Schüler*innen als Team die Chance, erste unternehmerische Schritte zu wagen. Unsere vier aktuellen Juniorfirmen stellen sich vor:



ALL Publicity

Die Junior Company "ALL Publicity" ist eine Werbeagentur, die sich auf Werbemaßnahmen im Onlinebereich spezialisiert hat. Wir erstellen Postings für Facebook und Instagram, wir erarbeiten Texte und Grafiken, wir filmen und bearbeiten kurze Imagevideos und fertigen Werbeflyer und Logos an. Unser Hauptauftraggeber ist die HLW Hartberg.

Sie erreichen uns unter:



(@all.publicity.hlw

(all.publicity.hlw





Wirtschaft



Nature Beauty

Wir sind die Junior Company Nature Beauty und produzieren nachhaltige Naturkosmetik sowie selbstgemachte Keramikschalen, die wir in Zusammenarbeit mit der Keramikkünstlerin Kittinger-Lang hergestellt haben.

Zu unseren Produkten zählen umweltfreundliche Lippenbalsame, nachhaltige Seifen und fein duftende Badetees.

Besuchen Sie uns auf Instagram unter nature_beauty.jc. Außerdem sind wir jederzeit per E-Mail für Sie erreichbar: nature_beauty.jc@gmx.at





cake away

In unserer Backstube kreieren wir kleine süße Leckereien, denen keiner so leicht widerstehen kann.

Die Idee mit den Cake Pops war nicht unsere erste. Anfangs stellten wir kleine, aber feine Glücksröllchen her, die als Damenspende beim Maturaball der HLW Hartberg dienten.

Unser Team umfasst 10 Mitarbeiter*innen, die alle mit Freude und Begeisterung mitwirken, damit wir mit diesen süßen Leckerbissen anderen ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Hier könnt ihr uns erreichen:





o cakeaway.jc cakeaway.jc@gmx.at



food crush

Die Junior Company food crush konzentriert sich auf die Produktion von regionalen und saisonalen Gerichten. Dabei entstehen leckere und gesunde Köstlichkeiten für Lehrer*innen und Schüler*innen unserer Schule. Unser engagiertes Team bemüht sich darüber hinaus, die Speisen umweltfreundlich zu verpacken. Die schmackhaften Müsliriegel und fein gewürzten Suppen haben unseren Kund*innen bereits bestens geschmeckt. Momentan arbeiten wir an einem Rezeptheft für die schnelle Küche, das bald auf den Markt kommen wird.





Diplomarbeit

Die Diplomarbeit ist ein Teilbereich der Reife- und Diplomprüfung. Dafür bearbeiten die Maturant*innen eine selbst gewählte Forschungsfrage auf vorwissenschaftlicher Basis, führen dazu ein Projekt durch und präsentieren die Ergebnisse vor der Prüfungskommission.

Die Welt der Fünf-Elemente und Vier-Temperamente

Die Fünf-Elemente-Küche nach der TCM und die Vier-Temperamente-Küche nach der TEM im Vergleich



Elena Loyer Elisa Loyer

Welche Gemeinsamkeiten und Unterschiede lassen sich zwischen der Ernährung nach der Traditionellen Chinesischen Medizin und nach der Traditionellen Europäischen Medizin aufzeigen? Mit dieser Frage beschäftigt sich unsere Diplomarbeit. Traditionelle Rezepte werden hinsichtlich Lebensmittelauswahl und Wirkung analysiert. Im Zuge eines Workshops werden die traditionellen Speisen zubereitet und somit beide Ernährungsformen repräsentiert.

Vom Kalb zum Steak

Haltungsformen, Futtermittel und Möglichkeiten der Vermarktung - Vergleich eines Kleinbetriebes mit dem größten Familienbetrieb in Österreich



Lena Jokesch Michael Krausler

In unserer Arbeit werden die Haltungsformen, Futtermittel und Möglichkeiten der Vermarktung von Rind unter die Lupe genommen. Dazu vergleichen wir unsere Projektpartner, den größten Familienbetrieb in Österreich und einen Kleinbetrieb. Da der Gesellschaft verschiedene Umweltaspekte wichtig geworden sind, müssen auch die Betriebe eine nachhaltige Schiene einschlagen.

Covid-19:

Ein rasanter Aufschwung der Digitalisierung



Andrea Brünner Eva Ruhirtl

Unsere Diplomarbeit beschäftigt sich damit, wie die aktuelle Covid-19 Pandemie die Digitalisierung vorangetrieben hat. Sie fokussiert sich auf Home-Office und Distance-Learning und soll zeigen, dass in der Arbeitswelt und im Bildungswesen Innovation und Veränderung des Technologieeinsatzes wichtig - aber manchmal auch unausweichlich - sind. Jedoch sollen nicht nur die Bedeutung der Digitalisierung, sondern auch deren Risiken zum Vorschein kommen.

Rundum zufrieden?

Der Einfluss der Ernährung und positiven Psychologie auf die Zufriedenheit, untersucht am Aufbaulehrgang der **HLW Hartberg**





Unser Ziel ist die Darstellung des Einflusses der Ernährungsgewohnheiten auf die Zufriedenheit des Menschen. Wir stellen die Begriffe Zufriedenheit und Glück gegenüber. Wie kann man das eigene Wohlbefinden besser gestalten? Diese Frage wollen wir in unserer Arbeit beantworten.

Diplomarbeit

Superfoods – wirklich alles so super?

Der Hype um Superfoods, ihre ernährungsphysiologische und ökologische Bedeutung

Lena Fuchs Anna Kulmer Tara Monschein



Als kleine Wunder werden die Superfoods in den Medien beworben. Sind sie wirklich so gut, wie sie propagiert werden?

Lohnt es sich wirklich, Superfoods tausende von Kilometern nach Österreich zu liefern oder können wir mit unseren heimischen Lebensmitteln die gleiche Wirkung erzielen?

In unserem praktischen Teil versuchen wir ein dreigängiges Menü ausschließlich mit regionalen und saisonalen Superfoods zu zaubern.

Alternativmedizin — Homöopathie und ihre Bedeutung Müssen es immer konventionelle Medikamente sein?

Lisa Buswald Jasmin Garas Stefanie Haider Anna Zingl



In unserer Diplomarbeit beschäftigen wir uns mit der Homöopathie, deren Anwendung, Geschichte und Herstellung. Außerdem möchten wir einen Überblick über eine Auswahl an homöopathischen Medikamenten geben und ihre Anwendungsmöglichkeiten beleuchten, um somit eine Entscheidungshilfe zu bieten. Als Kooperationspartner steht uns die Augustinus Apotheke Vorau zur Seite.

"Gleichbehandlung geht uns alle an!"

DA-Workshop mit Dr. in Elke Lujanskay-Lammer von der Gleichbehandlungsanwaltschaft

Als praktischen Teil ihrer Diplomarbeit "Rollenbild im Wandel. Die Frau von heute macht Karriere" veranstalteten Denise Fürdank, Michelle Zotter und Dominik Böhm aus der 3AL zusammen mit ihren betreuenden Professorinnen Mayer-Maderbacher und Müller einen Online-Workshop mit der Anwältin für Gleichbehandlung, Dr. in Elke Lujansky-Lammer.

Am Beginn stand die Begriffsklärung. In diesem Teil definierte Fr. Lujansky-Lammer Gleichbehandlung und weckte das Interesse der Schülerinnen und Schüler mit vielseitigen Fragestellungen und Videos zum Thema. Was ist typisch männlich – was ist typisch weiblich? Wo gibt es Stereotypen, welche Rollenbilder haben wir und wann ist Gleichstellung eigentlich überhaupt möglich?

In Diskussionsrunden wurden die Fragen nach Hemmnissen in der Gleichbehandlung besprochen. Außerdem erarbeitete man fördernde Bedingungen für die Gleichbehandlung.



vlnr: Denise Fürdank, Michelle Zotter, Dominik Böhm

Das Ergebnis des zweistündigen Workshops kann gut im Zitat der Drag-Queen und Aktivistin Marsha P. Johnson zusammengefasst werden: "Niemand hat alle Rechte, bis alle alle Rechte haben." Wesentlich für die Gleichstellung sind Menschen, die an Gleichstellung und sozialer Gerechtigkeit interessiert sind. Dieser Workshop konnte sicher dazu beitragen!

Eva Mayer-Maderbacher Christa Müller

Kreativ

Ein Kunstwerk zum Leben erwecken

Wie sorgt man dafür, dass Schüler*innen Kunstwerke und ihre Entstehungsgeschichte kennen lernen und nie mehr vergessen? Am Beispiel der 3AL-Klasse ist das schnell erzählt: Die Maturant*innen wählten sich Porträts aus der Kunstgeschichte und begannen mit der Recherche: Wer hat das wann und wie gemalt, warum? Wer ist darauf abgebildet? Danach wurden die Bilder von den Schüler*innen nachgestellt, fotografiert und nachbearbeitet, et voilà: Wunderschöne Poster zieren das Fover unserer Schule!





Mire Ballabani als Frida Kahlo



Lilith Seier als Mona Lisa



#glaubandich
Wir tun es auch.

steiermaerkische.at

Maturaball

Golden Night – eine Ballnacht voller Glanz

Am 6. November 2021 brachten wir Maturantinnen und Maturanten die Hartberghalle zum Glänzen. Trotz relativ kurzer Vorbereitungszeit gelang es uns, einen wundervollen Ball zu organisieren und natürlich mit unseren Familien und Freund*innen wunderbar zu feiern.



5HLW mit Klassenvorständin Natalia Szeier



3AL mit Klassenvorständin Eva Mayer-Maderbacher

STADTWERKE Hartberg

RUND UM DEN MENSCHEN

Alle Services der Stadtwerke Hartberg auf www.stadtwerke-hartberg.at

Stadtwerke Hartberg Verwaltungs GmbH Am Ökopark 10, 8230 Hartberg Tel. 03332 62250-0



HEIZUNG & SANITÄR

H.Handler Ges.m.b.H. - Oberlungitz 68 - 8230 Hartberg 03332 / 64 125 - office@h-handler.at - www.h-handler.at





FACHHOCHSCHULE DER WIRTSCHAFT

Schulleben

Glücksgefühle im Advent

Die Schulung der Glückskompetenz und das Empfinden von Dankbarkeit sind gerade in der heutigen Zeit besonders wichtig. Das Unterrichtsfach "PEK" (Persönlichkeitsentwicklung und Kommunikation) bietet Raum für Unterrichtsinhalte, die persönliches Wachstum, wertfreie Kommunikation, Teamfähigkeit und viele andere wichtige soziale Kompetenzen fördern. Passend zur Adventzeit beschäftigte sich die 1HLW mit den Begriffen "Glück", "Dankbarkeit" und damit, wie man "Glückskompetenz" erlangt und welche Faktoren das Empfinden von Glück beeinflussen können. Die Schüler*innen führten ein individuelles persönliches "Glückstagebuch", in dem sie jeden Abend drei Dinge notierten, worüber sie an diesem Tag glücklich waren. Um es mit den Worten von Francis Bacon auszudrücken: "Nicht die Glücklichen sind dankbar. Es sind die Dankbaren, die glücklich sind".





vlnr: Sophia Kröpfl, Carina Hörzer

Una mattina culinaria

Wie lässt sich fächerübergreifend, genussvoll und gewinnbringend lernen? Die 3AL hat es vorgemacht: An ihrem kulinarischen Vormittag verbanden die angehenden Maturant*innen Italienisch und Informatik mit ihren Kompetenzen in Küche und Restaurant. Sie zauberten typisch italienische Gerichte.

Dazu wurde zuerst ein Menüplan erstellt, dann die Einkaufsliste geschrieben und eigene Speisekarten gestaltet. Nach dem gemeinsamen Einkauf konnte es losgehen.

Abbiamo preparato ...

- · bruschetta con pomodori freschi
- insalata caprese
- · melone con prosciutto crudo e grissini
- diverse pizzette
- panna cotta

È stata una mattina divertente e squisita!

Vera Mossauer





Süße Ecke

Schokolade ist Glück, das man essen kann

Ursula Kohaupt

Mood food – kann Essen wirklich glücklich machen?

Generell – gesundes Essen macht gute Laune, aber können ganz bestimmte Lebensmittel wirklich die Stimmung heben? Wer kennt nicht das wohlige Gefühl, wenn ein Stück Schokolade langsam im Mund schmilzt?

Serotonin, auch als körpereigenes Glückshormon bezeichnet, wird im Gehirn produziert und hebt die Stimmung. Bestimmte Aminosäuren (Tryptophan, Isoleucin) fördern dessen Bildung.

Vor allem in den dunklen und kalten Wintermonaten wirkt sich Mood food positiv auf die Seele aus.

Eine Auswahl an Lebensmitteln voller "Glücklichmacher":

- Vollkornnudeln
- Lachs
- Walnüsse
- Ingwer
- Bananen
- Himbeeren
- Erdnüsse
- Kakao und Schokolade

Hin und wieder ein Stück Schokolade oder selbstgemachtes Konfekt kann auch nicht schaden ...

Maria Kröpfl, Helga Spitzer



Aus der Konfektproduktion der 3HLW

In der Weihnachtsbäckerei ...

Rundum glücklich und zufrieden waren die Schüler*innen der 1HLW nach ihrer Kekseback-Einheit Anfang Dezember.

Sie probierten traditionelle und internationale Rezepte aus – mit einem Ergebnis wie von Profis!





Süße Ecke

Mokkakonfekt

150 g Walnüsse feinst gerieben

100 g Staubzucker gesiebt

1 El Löskaffee

1 El Kaffeelikör od. Rum

Zum Ausarbeiten: Staubzucker od. Gefriersackerl

Zum Glasieren: 150 g Kuvertüre zartbitter und

Kokosfett bei Bedarf

Zum Verzieren: Mokkabohnen süß

Zubereitung:

- Walnüsse, Staubzucker und Kaffeeextrakt (Löskaffee, Wasser, Kaffeelikör) mit dem Mixer vermengen oder mit der Hand verkneten
- Auf bezuckerter Arbeitsfläche (od. zwischen zwei Gefriersackerlstreifen) 2 cm dick ausrollen
- Kleine Formen ausstechen (od. kleine Kaffeebohnen formen)
- Mit Kuvertüre überziehen, Glasur antrocknen lassen, mit süßer Mokkabohne belegen
- · In Konfektschalen geben
- · Masse ergibt ca. 40 Stück

Schokoladetrüffel

- 50 g Vollmilchschokolade
- 50 g Zartbitterschokolade
- 50 g Weiße Schokolade
- 50 g Butter
- 20 g Staubzucker
- 1 El Kirschlikör oder Rum

Zum Verzieren: Pistazienkerne od. Zuckerdekor ...

Zubereitung:

- Schokoladen gemeinsam im Wasserbad schmelzen, glattrühren, abkühlen
- Weiche Butter sehr flaumig mixen, Staubzucker und Kirschlikör untermixen
- Abgekühlte Schokolade nach und nach untermixen
- Trüffelmasse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen; kleine Rosetten in die Konfektschalen spritzen; verzieren
- Einige Stunden kühl stellen
- Masse ergibt ca. 20 Stück



Jessica Gold, 3HLW

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, Schüler*innen und Ölmühle Fandler für die Mitarbeit und bei unseren Sponsoren, Raiffeisenbank Hartberg, FH Burgenland, FH Campus 02 Graz, FH Joanneum, Heizung & Sanitär Handler, Stadtwerke Hartberg, Steiermärkische Sparkasse für die finanzielle Unterstützung.

Für den Inhalt verantwortlich: Helga Schöller

Layout: Christine Muhr

Foto Titelseite: vlnr: Klara Rath, Katrin Pichlbauer, 3HLW



Schulclub der HLW Hartberg

Die Schulgemeinschaft der HLW Hartberg wünscht allen Leserinnen und Lesern ein erfogreiches Jahr 2022!

