



Lebensmittel &  
Management

**HLW**  
**HARTBERG**  
mit Aufbaulehrgang



# JAHRESBERICHT 2023|24

... a great place for learning  
... because education matters

## LESEN SIE IN DIESER AUSGABE:

Vorwort	3-4
Leitbild	5
Zusatzqualifikationen	6-7
Kooperation mit Betrieben	8
Kreative Küche	9
Galadinner	10
Vorprüfung	11
Grüne Küche	12
Universitäres	13
Sprache & Kultur	16-17
Wirtschaft	18-20
Vorbereitungslehrgang	21
Soziales	22-23
Diplomarbeit	24
Personelles	25
Sport	26-27
Kunst & Kultur	28
Kreativ	29
Pilotschule	30
Lange Nacht	31
Klassen	34-37
Pädagogisches Team, Verwaltung, SGA	38-43

## Knapp vor Redaktionsschluss ...



... erreichte uns die Meldung, dass 15 Kandidat:innen aus der 2HLW die Prüfung zum/zur **Diplomierten Hygienemanager:in** am WIFI Steiermark erfolgreich abgeschlossen haben, 8 davon sogar „mit ausgezeichnetem Erfolg“!

Wir gratulieren herzlich!

## Impressum:

### 2. Jahresbericht 2023/24

#### Herausgeber: Schulgemeinschaft der HLW Hartberg

Für den Inhalt verantwortlich: Helga Schöllner, Direktorin

Layout: Gabriele Hagen

Fotos: Schularchiv, Hannes Schlögl - Zauberbilder, BMBWF/Klimpt

Das Redaktionsteam bedankt sich bei unseren Sponsoren für die finanzielle Unterstützung.

HLW Hartberg

Edelseegasse 13, 8230 Hartberg

T 05 02 48 059

E-Mail: [hlw.direktion@hlw-hartberg.at](mailto:hlw.direktion@hlw-hartberg.at)

[www.hlw-hartberg.at](http://www.hlw-hartberg.at)



Geschätzte Leserin!  
Geschätzter Leser!

Die Zukunft soll man  
nicht voraussehen wollen,  
sondern möglich machen.

Antoine de Saint-Exupéry

Ein arbeitsreiches Schuljahr liegt hinter uns. Mit dem vorliegenden Jahresbericht wollen wir wieder einen Rückblick über das abgelaufene Schuljahr 2023/24 bieten, er soll unseren Schüler:innen und dem Kollegium schöne Erinnerungen bewahren.

Und es war ein sehr erfolgreiches Jahr!

Unsere HLW-Vertiefung **Lebensmittel & Management** hat nun „maturiert“: Ihre ersten Absolventinnen blicken auf eine Vielzahl spannender Kontakte mit Wirtschaftsbetrieben, insbesondere im Ernährungsbereich, zurück, dazu kommen kulturelle Aktivitäten und gesellschaftliches Engagement, solide wirtschaftliche Ausbildung und vielseitige Bildung, die viele Wege öffnet.

Überhaupt ist die Reife- und Diplomprüfung wieder gut gelaufen. Eindrucksvoll waren die Diplomarbeiten unserer Maturant:innen aus HLW und Aufbaulehrgang; sehr erfreulich ist auch, dass alle mündlichen Prüfungen der RDP positiv abgeschlossen wurden.

Die zahlreichen besonderen Aktivitäten sind im Jahresbericht dargestellt – bei weitem nicht alle, und dass es so viele sind, wirft ein Licht darauf, wie engagiert an unserer kleinen, feinen Schule gearbeitet wird. Wir sehen uns als Schule mit Mehrwert, was sich auch an folgenden Zertifikaten zeigt:

- \* Fairtrade-Schule
- \* Kooperationsschule der TU Graz
- \* e-Education-Expert-Schule
- \* Grüne Küche
- \* Erasmus+ Akkreditierung
- \* Land-schafft-Leben-Pilotschule
- \* MINT-Schule
- \* Schule ohne Rassismus
- \* Ausbildungsschule der PH Steiermark
- \* Ökolog-Schule

Hier wird also viel geleistet. Aber wir wissen auch: Jede Person aus unserer Schulgemeinschaft hat ihre besondere Geschichte, ihren speziellen Rucksack zu tragen. Und der ist bei manchen ganz schön schwer und hemmt die Leistungsfähigkeit. Darum ist es so wichtig, sich vor Augen zu halten: Jede und jeder ist für jemanden – für die Eltern/ Oma und Opa/Schwester, Bruder, Freundin ... – so ziemlich der wichtigste Mensch auf der Welt, dem man wünscht, dass es ihm gut geht, dass gelingt, was er sich vorgenommen hat, dass er, wenn nötig, Unterstützung findet. Und wer das nicht ist: der/die Wichtigste für jemanden – umso mehr müssen wir uns um diese kümmern, so gut das in der Schule möglich ist.

Das versuchen wir: ein sicherer, guter Platz zu sein, der Entwicklung fördert und Zukunft möglich macht. Dafür stehen wir: ein sehr engagiert und professionell arbeitendes Kollegium und ebenso engagierte Schüler:innen, die sich hier gefördert und angemessen gefordert fühlen, sodass sie ihre Ziele erreichbar vor Augen haben. Ich bedanke mich bei allen Mitgliedern unserer Schulgemeinschaft für den hohen persönlichen Einsatz und bei allen, die uns unterstützen.

Nützen wir die Sommerpause, um wieder Energie zu tanken. Genießen wir das Mit-der-Seele-Baumeln, um Platz für neue Ideen zu schaffen. Einen groooooßen Sommer wünsche ich allen!

Deine/Ihre  
Helga Schöller, Direktorin



*Liebe Schülerinnen und Schüler, sehr geehrte Eltern, Lehrerinnen und Lehrer, geschätzte Frau Direktorin!*

Ein weiteres Schuljahr neigt sich dem Ende zu, und es ist mir eine große Freude, im Namen des Elternvereins ein paar Worte an Sie zu richten.

Ein herzliches Dankeschön geht an alle Eltern, die durch ihre finanzielle Unterstützung sowie durch ihre Mitarbeit und ihr Engagement das Schulleben bereichert haben. Gleichzeitig darf ich die Bitte an Sie richten, dem Elternverein auch im kommenden

Schuljahr treu zu bleiben, damit wir wieder schulische Aktivitäten und Anschaffungen unterstützen können.

Ein besonderer Dank gebührt unseren engagierten Lehrkräften, die mit großem Einsatz und Fachkompetenz ihre Aufgabe wahrnehmen. Unseren Kindern wird nicht nur Wissen vermittelt, sondern auch

Werte und Fähigkeiten, die sie auf ihrem weiteren Lebensweg begleiten werden.

Ein besonderer Dank gilt Frau Direktor Schöller, die mit Weitsicht und Herzblut unsere Schule leitet und sich Tag für Tag für das Wohl der Schülerinnen und Schüler einsetzt.

Mit dem Ende des Schuljahres stehen nun die wohlverdienten Ferien vor der Tür.

Liebe Schülerinnen und Schüler, ich wünsche euch erholsame und erlebnisreiche Ferien, in denen ihr neue Kraft schöpfen könnt für neue Abenteuer und Herausforderungen.

Den Absolventinnen und Absolventen des vergangenen Jahres wünsche ich alles Gute für die Zukunft sowie viel Mut und Zuversicht für den neuen Lebensabschnitt.

Mit herzlichen Grüßen

*Gertraud Wieser*

*Obfrau des Elternvereins*

**CAMPUS** 02  
GRAZ  
FACHHOCHSCHULE DER WIRTSCHAFT

WO AUS  
**WISSEN**  
**KÖNNEN**  
WIRD!

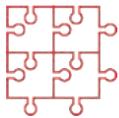
Mit Wissen etwas bewegen. Mit Können die Zukunft gestalten. Informiere dich jetzt über ein Studium an der **FH CAMPUS 02**.

[www.campus02.at](http://www.campus02.at)

# UNSER LEITBILD



Wir begegnen einander mit Wertschätzung.



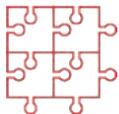
Wir lernen + lehren mit Freude + Einsatz.



Wir setzen uns Eigenverantwortung + Persönlichkeitsentwicklung zum Ziel.



Wir legen Wert auf Kreativität.



Wir setzen auf fachliche Kompetenz.



Wir arbeiten praxisnahe, projekt- und zukunftsorientiert.



Wir fördern unternehmerisches Denken + Handeln und kooperieren mit der Wirtschaft.



Wir pflegen offenen Umgang mit Sprachen und Kulturen.



Wir wirtschaften verantwortungsbewusst und legen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit.

EINE SCHULE MIT MEHRWERT

**ZUSATZQUALIFIKATIONEN****ERNÄHRUNG**

COCKTAILKURS  
INTERNATIONALER KOCHWORKSHOP  
JUNIOR BARISTA  
ZERTIFIKAT "VEGAN-VEGETARISCHE  
FACHKRAFT"  
JUNGSOMMELIER/JUNGSOMMELIERE  
AB 2024/25

Lebensmittel &  
Management**HLW**  
HARTBERG  
mit Aufbaulehrgang**WIRTSCHAFT**

JUNIORCOMPANY  
UNTERNEHMERPRÜFUNG  
BMD-ZERTIFIKAT

**MANAGEMENT**

ENTREPRENEURSHIP  
NECTA-  
JUNIOR FOOD & BEVERAGE-ASSISTENT:IN  
WIFI-ZERTIFIKAT  
"DIPLOMIERTE:R HYGIENEMANAGER:IN"

**SPRACHEN**

ENGLISCH-  
ZERTIFIKAT B2FIRST  
ITALIENISCH-  
ZERTIFIKAT PLIDA

#A GREAT PLACE FOR LEARNING

@HLW.HARTBERG

## Necta - das Programm für F&B Assistent

Die HLW Hartberg freut sich über eine spannende Neuerung in ihrem Lehrplan: die Einführung der Ausbildung zum Food & Beverage Assistent necta im Rahmen von Lebensmittel & Management. Diese innovative Initiative ermöglicht den Schüler:innen eine umfassende Vorbildung im Bereich des F&B-Managements.

Ein wichtiger Partner bei der Umsetzung dieser Ausbildung ist Reinhold Fenz, der Geschäftsführer und Entwickler des renommierten Warenwirtschaftsprogramms necta. Er

persönlich schulte im Frühjahr die Schüler:innen der 4HLW wie auch die Ernährungspädagoginnen, damit sie necta effektiv nutzen können.

Aufgaben wie Warenbestellung, Rezepteingabe, Nährwertanalysen und die diätetische Speiseplansammlung standen bereits auf dem Programm; von der Kalkulation über Bestandsmanagement und Lieferschein bis hin zur Fakturierung und Verbuchung führt der zweite Teil der Ausbildung, der im Herbst auf die Schülerinnen wartet. Auch für den

Aufbaulehrgang ist diese Ausbildung vorgesehen.

Dies bringt den Schüler:innen praktische Erfahrung im Umgang mit einem der größten Warenwirtschaftsprogramme im deutschsprachigen Raum.

Für unsere schulautonome Vertiefung Lebensmittel & Management ist dies die perfekte Ergänzung: Wir sind die erste Schule, die dieses moderne Programm anbietet und auch selbst in der Warenwirtschaft verwendet.

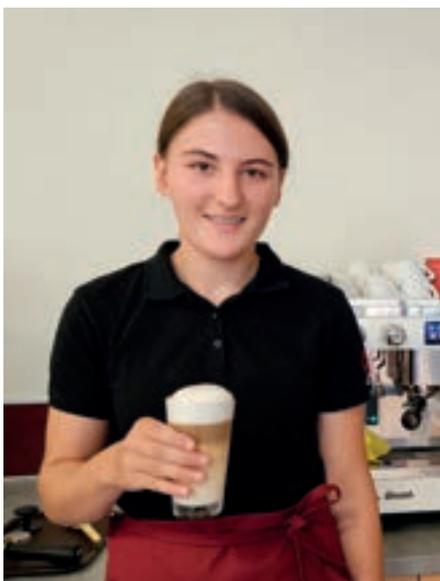
*Helga Schöllner*

## Junior Baristas mit der J. Hornig GmbH

Eine Neuheit erwartete die Schüler:innen des 2HLW-Jahrgangs gleich zu Schulbeginn: Noch bevor sie ihre Tätigkeit in Betriebsküche und Schulrestaurant aufnahmen, startete ihre Ausbildung zu Junior Baristas.

Niemand geringerer als der Chef-Barista der J. Hornig GmbH aus Graz, Hannes Andexer, führte sie in die Geheimnisse der hohen Kaffeekunst ein.

Ein breites Wissen um Kaffee als Rohstoff, Wirtschaftsfaktor und Genussmittel, um dessen Eigenschaften, Aromastoffe und die Geheimnisse der Röstung und Zubereitung bis hin zur „Latte Art“ ist Basis für ihr Zertifikat. Nur mit viel Übung gelingt es, ein Herz, einen Schwan, ein HLW-Logo aus Milchschaum auf den Cappuccino zu zaubern!



*Julia Kern, 2HLW*

Dazu kommt regelmäßige Praxis an der Siebträgermaschine, die die Schule jüngst erworben hat. Um diese zu gewährleisten, wird nun mittwochs und donnerstags das Lehrrestaurant in den Pausen zum HLW-Café. Der praxisorientierten Ausbildung an der HLW Hartberg wird so wieder ein wertvolles Mosaiksteinchen hinzugefügt.

*Helga Schöllner*

## BMD Business-Software

Der HLW Hartberg ist es ein besonderes Anliegen, die Schülerinnen und Schüler durch praxisnahen Unterricht auf das spätere Berufsleben vorzubereiten. Daher wird die Anwendung der Business-Software BMD im computerunterstützten Rechnungswesen-Unterricht an unserer Schule gelernt. BMD bietet Softwarelösungen im Bereich Finanzbuchhaltung, Anlagenbuchhaltung, Warenwirtschaft, Kostenrechnung und Lohnverrechnung. Im Rahmen eines freiwilligen Förderkurses werden die Kenntnisse im Umgang mit der Software erweitert und vertieft. Weiters haben die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, ihr erworbenes BMD-Wissen durch Ablegung einer Online-Moodle-Zertifizierung unter Beweis zu stellen. Die Zertifizierung ist in drei Fachgebieten - Finanzbuchhaltung, Warenwirtschaft und Lohn - möglich. Bei bestandener Zertifizierung erhalten die Schülerinnen und Schüler ein Zertifikat, welches in Wirtschaftskreisen bereits ein hohes Ansehen genießt und somit ein wertvolles Dokument für den weiteren beruflichen Lebensweg darstellt.

*Eveline Wiesenhofer*



*Stephanie Zhang, 2AL*

## Praxistage der 2HLW in Hotellerie und Gastronomie

Im Herbst 2023 hatten die Schülerinnen der 2HLW die Gelegenheit, im Rahmen eines dislozierten Unterrichts einen Einblick in die Welt der gehobenen Gastronomie zu erhalten. Dank der großzügigen Unterstützung unserer Partnerbetriebe, wie dem 5-Sterne-Hotel Steirerhof, der Rogner-Therme Blumau, dem Hotel Fast, den Wilfinger-Hotels, der Grünen Au, der Heiltherme Bad Waltersdorf, dem Gasthof Pack und anderen, konnten die Schülerinnen ihre Fähig-

keiten verbessern und wertvolle Erfahrungen sammeln. Durch den Einsatz in Küche und Restaurant konnten die Schülerinnen verschiedene Aspekte der Arbeitswelt kennenlernen und ihre beruflichen Interessen erkunden. Ein herzliches Dankeschön an alle beteiligten Betriebe für ihre Unterstützung und die wertvolle Erfahrung, die sie unseren Schülerinnen ermöglicht haben!

*Line Pittino*



Marcell Grabner - Wilfinger Bio Hotel Hartberg



Elina Ohner - Rogner Therme Bad Blumau



Lilly Schafner - Wilfinger Bio Thermen Hotel Bad Waltersdorf

## Praxistage der 3HLW Lebensmittel & Management

Die 3HLW-Schülerinnen erlebten drei spannende Tage im Rahmen eines dislozierten Unterrichts in verschiedenen Kooperationsbetrieben. Durch ihre WIFI-Diplome als Hygienemanagerinnen konnten sie leicht in die Betriebe eintauchen. Dank der großzügigen Unterstützung unserer Partnerunternehmen hatten die 26 Schülerinnen die Möglichkeit, aus einer Vielzahl von Praxisstellen zu wählen, darunter Labor, Qualitätskontrolle, Produktion, Logistik, Patisserie und Kundenservice. Die Vielfalt der Lebensmittelbranche und der hohe Bedarf an qualifizierten Fachkräften wurden deutlich. Zu den Partnerunternehmen gehören führende Unternehmen wie Agrana, Frutura, Goldblatt, Lebenshilfe, Lieber Gesund, Meisterfrost, Ölmühle Fandler, Prolactal, Ringana, Steirerhof und Unser Sojahaas. Ein herzliches Dankeschön an unsere Kooperationspartner für ihre wertvolle Unterstützung und die Bereicherung unserer Schüler:innen durch diese Erfahrungen.

*Line Pittino*



*vlnr. Anna Maierhofer, Sarah Schmid*

## Koch- und Backworkshops mit der MS Gerlitz

Im Zeitraum von November bis Dezember fanden an der HLW Hartberg mehrere kreative Koch- und Backworkshops mit der MS Gerlitz statt, die von den Professorinnen Vanessa Thaler und Anna Kirnbauer organisiert und geleitet wurden.

Diese Workshops konzentrierten sich sowohl auf vegetarische Gerichte als auch auf die Kunst der Patisserie und boten den Schülerinnen und Schülern eine vielfältige und lehrreiche kulinarische Erfahrung. Die kreative Vielfalt der Rezepte sorgte für Begeisterung und kulinarische Entdeckungen.

Die Schülerinnen und Schüler hatten nicht nur großen Spaß am gemeinsamen Kochen, sondern lernten auch viel über die Zubereitung gesunder und schmackhafter vegetarischer Mahlzeiten.

Im Patisserie-Workshop konnten sie ihre Backkünste unter Beweis stellen und verschiedene süße Leckereien



herstellen. Besonders beliebt waren die selbstgemachten Pralinen, die bunten Regenbogen-Cupcakes und die köstlichen Cookies.

Unter der fachkundigen Anleitung von Vanessa Thaler und Anna Kirnbauer entstanden kleine Meisterwerke, die sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugten.

So konnten die Schülerinnen und Schüler der MS Gerlitz nicht nur ihre kulinarischen Fähigkeiten erweitern, sondern auch die Freude am Kochen und Backen entdecken. Die Workshops förderten Kreativität, Teamarbeit und die Wertschätzung für selbstgemachte Speisen – eine wertvolle Erfahrung, die sicherlich noch lange in Erinnerung bleiben wird.

*Anna Kirnbauer*

## Asiakochkurs in der Lehrküche

Schüler:innen der 3HLW, 1AL und 4HLW schnupperten in die Welt der asiatischen Küche

Ein Tag voller kulinarischer Entdeckungen stand auf dem Stundenplan! Unter der fachkundigen Anleitung der talentierten Köchin Jane Liu tauchten die Schüler:innen in die faszinierende Welt der asiatischen Küche ein. Mit ihrer Erfahrung und Leidenschaft führte sie die Jugendlichen durch die Geheimnisse und Aromen dieser vielfältigen Genusswelt.

Während des Kochens stand Jane Liu den Schüler:innen mit Rat und Tat zur Seite, teilte ihr Fachwissen und gab wertvolle Tipps zur Zubereitung und zum Umgang mit den speziellen Zutaten. Dabei war es ihr besonders wichtig, dass die Schüler:innen nicht

nur die Techniken erlernen, sondern auch ein tiefes Verständnis für die Authentizität und die Seele der asiatischen Küche entwickeln.

Die asiatische Kochsession mit Jane Liu wird sicherlich als ein Höhepunkt im Schuljahr in Erinnerung bleiben. Es war nicht nur eine Gelegenheit, die Kunst des Kochens zu vertiefen, sondern auch eine faszinierende



Reise durch ferne Kulturen und Geschmackswelten. So konnten die Schüler:innen neue Inspirationen für ihre zukünftigen gastronomischen Abenteuer sammeln.

*Line Pittino*

„Styria goes Asia“  
Galadinner 2024



Unter der Leitung der Professorinnen Vanessa Thaler und Anna Kirnbauer veranstaltete die 3HLW zweimal ein exklusives Galadinner, um ihren Eltern einen besonderen Abend zu bieten. Das Motto „Styria goes Asia“ bildete den Rahmen für ein erlesenes 5-Gänge-Menü. Die Gäste wurden nach einer herzlichen Begrüßung mit Aperitif und Live-Musik in das asiatisch inspirierte, wunderschön dekorierte Schulrestaurant geleitet. Hier genossen sie kulinarische Highlights, die von den Schülerinnen mit viel Liebe und Können zubereitet wurden. Für die Weinbegleitung sorgten am ersten Abend, dem 16. April, der Jungwinzer Josef Pörtl vom Römerweinhof Pörtl in Löffelbach und am zweiten Abend, dem 23. April, Nina Pichler vom Weinhof & Bergstadl Pichler in Leitersdorfberg. Beide Winzer präsentierten sorgfältig ausgewählte Weine, die die kulinarischen Genüsse perfekt ergänzten und das Geschmackserlebnis abrundeten. Das Galadinner „Styria goes Asia“ war ein voller Erfolg und hinterließ bei den Gästen bleibende Erinnerungen an einen außergewöhnlichen Abend.

*Anna Kirnbauer*

**MENÜ:**

- Gruß aus der Küche
- Steirisches Käferbohnen Maki mit Kren
- Zweierlei asiatische Saucen
- Süßkartoffel-Kokosnussuppe
- Frischkäse/Kresse
- Steirische Frühlingsrollen/Kernölpesto/Radieschen
- Rindsragout Asia-Style mit Red-Umami-Paste
- Steirische Bandnudeln/Sesamöl/Karotten
- Ei vom Biokräuterhuhn oder
- Gefüllte Kartoffelknödel/gedünstetes Weißkraut/geselchter Tofu
- Curry-Espuma (vegetarisch)
- Gurken-Kimchi von der Blumauer Gurke
- Mangotörtchen/Mangosorbet
- Schokoladenganache/Mangogel/Minze

## Vorprüfung der 4HLW und Praktische Klausur des 3AL

### Teilbereich der Reife- und Diplomprüfung in Küchen- und Restaurantmanagement

Vom 5. bis 7. Juni fanden die Vorprüfungen und praktischen Klausuren der 4HLW und des 3AL statt.

Dieses Jahr wurden die Schüler:innen in der Küche von Frau Professor Thaler und Frau Professor Kirnbauer unterstützt, die ihre Fachkenntnisse und Erfahrung gekonnt einbrachten. Im Service standen ihnen Frau Prof. Kranycan und Frau Prof. Pittino zur Seite. Die Gäste wurden im Foyer mit einem erfrischenden sommerlichen Aperitif empfangen.

Die kulinarische Mittagsstunde begann mit frisch gebackenem Jourgebäck und feinen Aufstrichen. Danach folgte ein exquisites viergängiges Menü, das von den Schüler:innen mit viel Hingabe und Professionalität zubereitet und serviert wurde. Besonderer Wert wurde dabei auf die Verwendung regionaler und saisonaler Zutaten gelegt.

Im Service wurde auf die schöne Dekoration der Tische und des gesamten Raumes geachtet. Zur Hauptspeise wurde der passende Wein gereicht, welcher mit einer professionellen Weinempfehlung vorgestellt wurde. Zum Abschluss konnten die Gäste einen perfekt zubereiteten Kaffee aus unserer Siebträgermaschine genießen.

Die Zufriedenheit der Gäste sprach für sich: Alle Anwesenden waren beeindruckt von der Qualität des Gebotenen. Unsere Schüler:innen meisterten ihre Prüfungen im Bereich Küchen- und Restaurantmanagement mit Bravour und Stolz.

Mit diesem gelungenen Event haben sie bewiesen, dass sie bestens auf ihre zukünftigen Aufgaben im Bereich der Gastronomie vorbereitet sind.

*Line Pittino*

Wir gratulieren allen herzlich  
zu ihrem erfolgreichen Abschluss!



## Rezertifizierung mit dem Label "Grüne Küche" für das Jahr 2024

Auch in diesem Jahr wurden wir erfolgreich rezertifiziert und haben das begehrte Label "Grüne Küche" von Styria Vitalis erhalten. Die Zertifizierung bestätigt unser Engagement für eine nachhaltige und umweltbewusste Betriebsküche.

Frau Sura Dreier, die Koordinatorin für Grüne Küche & Grüne Haube, besuchte uns im Rahmen der Überprüfung und lieferte wertvolle Tipps und Anregungen. Ihre Expertise und Unterstützung haben dazu beigetragen, dass wir weiterhin alle Kriterien des Labels erfüllen und uns kontinuierlich bemühen, den hohen Standards gerecht zu werden.

In unserer Betriebsküche legen wir besonderen Wert darauf, hochwertige Produkte zu verwenden und eine vielfältige, ausgewogene Küche anzubieten. An den Mittwochen und Donnerstagen kocht unser Team der 2HLW jeweils ein Menü, das sowohl vegetarische als auch fleischhaltige Optionen umfasst. Dabei achten wir darauf, regionale, biologische und saisonale Zutaten zu verwenden, um eine möglichst nachhaltige Küche zu realisieren.

Die Qualität unserer Lebensmittel steht im Mittelpunkt unserer Arbeit, besonders im Hinblick auf unseren Ausbildungsschwerpunkt. Wir sind uns bewusst, dass die Auswahl und Zubereitung hochwertiger Lebensmittel einen entscheidenden Einfluss auf das Ergebnis unserer Gerichte hat.

Die Rezertifizierung mit dem Label "Grüne Küche" bestärkt uns in unserem Bestreben, einen positiven Beitrag zur Umwelt und zur Gesundheit unserer Gäste zu leisten. Wir danken Styria Vitalis und Frau Sura Dreier für ihre Unterstützung.

*Line Pittino*



Vlhr. A. Kirnbauer, S. Dreier, Dir.<sup>in</sup> Schöllner



**rethink**  
clothing

Fashion with a Purpose



MyRethink



Follow us

**FAIR WEAR MERCHANDISE**



**Fair produziert, stilvoll präsentiert - Ihr nachhaltiger Merchandise-Partner**

<https://myrethink.at> [office@myrethink.at](mailto:office@myrethink.at) [/myrethink.at](https://www.instagram.com/myrethink.at)

## Theolympia

"Hoc es enim corpus"

Das ist mein Leib (Mt 26,26b)

Theolympia ist ein landesweiter Wettbewerb im Rahmen des katholischen Religionsunterrichts, der jedes Jahr unter einem anderen Motto steht.

Dieses Jahr stand der menschliche Körper im Zentrum. Es entstanden viele Fotos, die das Spannungsfeld zwischen der Gottebenbildlichkeit des Menschen und der aktuell zunehmend angestrebten Perfektion zum Ausdruck bringen. In Kooperation zwischen den Fächern MBKA und RK wurde fleißig fotografiert – eine kleine Auswahl findet hier Platz.

*Katharina Gaulhofer*



## Tierisch gut?!

4HLW und 2AL schnuppern ein wenig Uni-Luft ...

Hat eine Baby-Katze mehr Recht darauf, nicht gegessen zu werden, als ein Baby-Schweinchen? Mit diesen und anderen Fragen setzten wir uns in einem Workshop mit dem Titel „Das ist mein Fleisch! Die Moral von Ernährungsentscheidungen“ an der KF-Uni Graz auseinander. Ernährung ist in unserer Schule ein wichtiges Thema, deshalb war die ethische Herangehensweise sehr spannend und eröffnete neue Sichtweisen. Nicht nur wir fanden den Workshop sehr spannend, sondern der Vortragende war auch begeistert von unserem Engagement und Wissen. Nach einem Mittagessen erkundeten wir das Univiertel und durften bei herrlichem Wetter ein wenig Uni-Luft schnuppern.



*Katharina Gaulhofer  
Eva Mayer-Maderbacher*

## Im Sensoriklabor der TU Graz

Einen äußerst interessanten und informativen Besuch konnte die 5HLW der TU Graz abstaten. Unter der fachkundigen Führung der wissenschaftlichen Leiterin des Sensoriklabors, Barbara Siegmund, konnten wir tief in die faszinierende Welt der Lebensmittelsensorik eintauchen. Ihre Expertise und Leidenschaft für das Thema waren deutlich spürbar.

Das Sensoriklabor selbst ermöglichte es uns, die modernen Instrumente und Technologien zu erkunden, die in der Analyse von Lebensmitteln und ihrer sensorischen Eigenschaften eingesetzt werden - äußerst wertvoll für das Verständnis in der komplexen Welt der Lebensmittelsensorik.

Darüber hinaus konnten wir einen Blick in verschiedene Bereiche der Chemie werfen. Dieser ganzheitliche Ansatz ermöglichte es uns, unsere Kenntnisse über chemische Prozesse und Analysemethoden zu erweitern und zu vertiefen.

*Line Pittino*



**FASSADENRENOVIERUNG**

**Vollwärmeschutz**

**DEKORATIONSMALEREI**

**Effektbeschichtungen**

**BODENMARKIERUNGEN**



**HISTORISCHE  
RESTAURIERUNGEN**

**Denkmalpflege**

**KORHERR**  
**MALEREI & DIGITALDRUCK**

**Greinbach | Hartberg | Bad Waltersdorf**

03332 63555      0664/4117010

[beschriftung@malerei-korherr.at](mailto:beschriftung@malerei-korherr.at)

*...harmonisch & individuell*

---

Gewinner des Österreichischen Fassadenpreises Color Creativ

---



**FH Burgenland**

UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

# MATURA, WAS NUN?



**JETZT  
Studium  
starten!**



## SPRACH- und KULTURREISE

nach Italien



Die Sprach- und Kulturreise der drei Klassen 1AL, 2AL und 4HLW nach Triest und Venedig fand im April 2024 statt. Das erste Ziel der Reise war die italienische Hafenstadt Triest mit ihrer reichen Geschichte und Vielfalt. Ein Highlight war die Besichtigung des atemberaubenden Schlosses Miramare mit Führung. Am zweiten Tag wurde ein aufregender Tagesausflug mit dem Schiff in die Lagunenstadt Venedig unternommen. Im Zuge der Stadtführung konnte man sich einen Eindruck von den malerischen Kanälen und lebendigen Plätzen machen. Am dritten und zugleich letzten Tag der Reise wurden das Schloss Duino und das kleine Städtchen Cividale besichtigt. Den Schülerinnen und Schülern hat die Reise in

die drei italienischen Städte sehr gefallen. Spannenden Eindrücke konnten gesammelt, Sprachkenntnisse verbessert und unvergessliche Momente miteinander geteilt werden.

*Eva Mayer-Maderbacher, Vera Mossauer, Sabrina Pötz*

## GOLDMEDAILLE für JESSICA GOLD bei der EuroLingua

Unsere drei Schulsiegerinnen Klara Rath, Chiara Semler und Jessica Gold vertraten unsere Schule im März bei der Finalrunde des Fremdsprachenwettbewerbs EuroLingua in Graz. Alle schlugen sich hervorragend, und Jessica Gold errang sogar die Goldmedaille für Englisch in der Kategorie der berufsbildenden höheren Schulen (BHS). Neben der Goldmedaille gab es auch eine Urkunde sowie einen Gutschein für die herausragende Leistung. Die Schulgemeinschaft gratuliert sehr herzlich!

*Petra Schottmeier*



*vlnr. J. Meringer, J. Gold, Dir.<sup>in</sup> Schöllner, P. Schottmeier*

**Unsere Jugendkonten sind eine Bank!**

Genieße die Freiheit unseres gratis Jugend- oder Studentenkontos – und mach mit dem Volksbank hausbanking\* dein Smartphone zu einer Bank. Erfolg fängt an, wo man vertraut.

## SPRACHREISEN

### an der HLW und AL HARTBERG

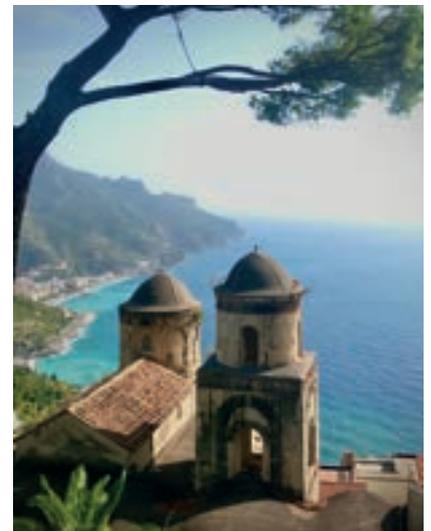
Im vergangenen Schuljahr fanden wieder verschiedene Reisen und Aufenthalte im englischsprachigen Ausland sowie in Italien statt.

Sprachkurse, Ausflüge, der direkte Kontakt mit den Einheimischen, das Leben in einer Gastfamilie, Kunst und Kultur sowie immer auch das Verkosten und Erleben der regionalen Spezialitäten bereichern auf diesen Reisen unseren Erfahrungsschatz und erweitern unseren Horizont. Im nächsten Schuljahr freuen wir uns auf Aufenthalte in London, Süditalien, Malta sowie auf eine ERASMUS+ Aktivität, die noch in Planung ist ... because education matters!

Die 3HLW verbrachte eine Woche mit viel Musik und Tradition in Galway, Irland.



Die 5HLW genoss Sonne, Meeresbiologie und Kulinarik an der malerischen süditalienischen Küste nahe Neapel ...



... und die 2HLW verliebte sich unsterblich in die Sonneninsel Malta mit ihrer reichhaltigen Geschichte und den offenen und gastfreundlichen Menschen.



*Petra Schottmeier*

## Entrepreneurship Week bei Ringana

Im Rahmen der Entrepreneurship-Woche arbeiteten 30 Schülerinnen und Schüler der HLW und des Aufbaulehrganges an innovativen Geschäftsideen für die Zukunft.

Die Gestalter und Gestalterinnen von morgen entwickelten vielversprechende Geschäftsmodelle anhand konkreter Problemstellungen in den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Kosmetik, Lernen und Selbstschutz.

Unterstützung fanden die Schüler und Schülerinnen an diesen dreieinhalb Tagen durch Coaches und Mentoren, welche mit Rat und Tat bei der Erarbeitung der Konzepte zur Seite standen.

Am Ende der Woche präsentierten die Schülerinnen und Schüler ihre Geschäftsideen in einem 2-Minuten-Pitch, einer kurzen Vorstellung ihrer Idee, vor einer hochkarätigen Jury, bestehend aus:

- René Riebenbauer – Start-up Huizbirn
- Marian Stoschitzky – Start-up Love mornings
- Reinhold Schöngrundner – Naturpark Pöllauer Tal
- Dr. Michael Russ - CEO Ringana



Das Projekt ist eine Kooperation des Bundesministeriums für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort, des Bundesministeriums für Bildung, Wirtschaft und Forschung, der Wirtschaftskammer Österreich sowie Austrian Startups und IFTE (Initiative for Teaching Entrepreneurship). Erklärtes Ziel ist es, junge Leute für das Unternehmertum zu begeistern und mit Kreativität Lösungen für aktuelle Herausforderungen zu entwickeln.

Das waren die Produkte und Preiskategorien:

- Lavandre – Preis für die Relevanz des Problems: Naturheilkunde für besseren Schlaf
- Nilemana – Preis für Innovation des Problems: Safe Place – Schmuck mit Alarmfunktion
- Thalija – Preis für Product Founder Fit: Motivationstagebuch für Lernen und Erfolg
- Svermm – Stamp your Nails – Preis für Problemlösungspotenzial: Kunstvolle Fingernägel per Stempel
- Fabulicious – Preis für beste Präsentation: Gesundes für das Schulbuffet

Und alle waren überzeugend! Somit entschied die Jury kurzerhand, jede Geschäftsidee in einer speziellen Kategorie zu prämiieren. Einen Preis davon spendete spontan das Unternehmen Ringana, der Host dieser Projektwoche. Von diesem Seminarort waren die Schüler und Schülerinnen besonders beeindruckt. Der imposante Campus in St. Johann in der Haide war für die Jugendlichen ein Raum der Kreativität und Inspiration.

*Eveline Wiesenhofer*



Die Schülerinnen und Schüler mit der Jury

## Unsere Junior Companys



Bereits im Vorjahr einigten wir uns schnell, dass unsere Junior Company sich mit dem Thema Backen

beschäftigen wird. Für uns waren von Anfang an Nachhaltigkeit und Regionalität sowie das Gefühl, eine geeignete Jause zu einem fairen Preis zu verkaufen, am wichtigsten. Als unseren Kooperations-Partner wählten wir die Posch-Mühle in Hartberg.



Zuerst tasteten wir uns langsam mit der Produktion von Salz- und Käsestangen heran. Bald darauf produzierten wir auch Süßes, wie Zimt- und Nussstangen. Der größte Erfolg, den wir feiern durften, war ein Pausenverkauf im BSZ.

Es war uns eine große Freude und wir durften viel dabei lernen.



Wir von der Junior Company „HLW's Secret“ haben uns auf Kosmetikprodukte konzentriert. Unser er-



stes Produkt war eine reichhaltige Bienenwachs-Handcreme. Nach mehreren Versuchen und auch Fehlschlägen gelang es uns,

die perfekte Rezeptur zu finden und unser Produkt gut zu verkaufen. Um unsere Produktpalette zu erweitern, produzierten wir Seifen, welche durch tolle Düfte und edle Blumenformen besonders guten Absatz fanden. Auch unser Lippenbalsam, den wir gegen Ende des Geschäftsjahres in unser Sortiment nahmen, war sehr beliebt. Verkauft haben wir unsere Produkte bei Schulveranstaltungen, wie dem Tag der offenen Tür, der Langen Nacht der HLW und am Elternsprechtage. Abschließend können wir sagen, dass es eine sehr lehrreiche und interessante Erfahrung war, ein Jahr lang ein eigenes Unternehmen zu führen.



14 engagierte Schülerinnen der 3HLW gründeten zu Beginn des Schuljahres die Junior Company "Fast & Flavorous". Das Logo, das Corporate Design und der Slogan („Das kriegt jeder gebacken“) waren rasch gefunden und umgesetzt.

Unmittelbar danach etablierten die neuen Mitarbeiterinnen die Abteilungen Einkauf, Verkauf, Finanzbuchhaltung und Marketing und ernannten die Geschäftsführerin und ihre Stellvertreterin. Jetzt stand dem Produktdesign und dem eigentlichen Produktionsbeginn nichts mehr im Wege. Die Sortimentspalette reichte schließlich von Backmischungen im Glas in verschiedenen Geschmacksrichtungen bis hin zu lauwarmem Porridge als gesundes Frühstück oder sattmachende Alternative zur Jause. Zusammengefasst konnten die Jungunternehmerinnen lukrative Gewinne erzielen darüber hinaus auch noch wertvolle unternehmerische Erfahrungen sammeln.



## Junior Landeswettbewerb an der WKO Steiermark

Nach einem äußerst erfolgreichen Geschäftsjahr hatte die Junior Company Fast & Flavorous der 3HLW die Gelegenheit, ihr Unternehmen beim Junior Landeswettbewerb 2024 an der WKO Steiermark zu präsentieren.

Einen ganzen Tag stellten sich die jungen und engagierten Mitarbeiterinnen einer hochkarätigen Fachjury aus den Bereichen Wirtschaft und Bildung. Dabei absolvierten sie neben Fach- und Verkaufsgesprächen auch Interviews und beantworteten alle Fragen sehr kompetent.

Das absolute Highlight des Tages war schließlich die Bühnenpräsentation vor großem Publikum im Europasaal der WKO Graz. Die jungen Damen zeigten schauspielerisches Talent vom Feinsten, aber auch die Zahlen und Fakten des Unternehmens kamen dabei nicht zu kurz.

Für unsere Schülerinnen war die Teilnahme am Wettbewerb eine unvergessliche Erfahrung und großartige Bereicherung.

*Michaela Lueger*



*vlnr. Sophia Kröpfl, Sarah Schmid, Andrea Haiden*

Steiermärkische  
**SPARKASSE** 

**Unser Land  
braucht  
Menschen,  
die an sich  
glauben.**

**Und eine Bank,  
die an sie  
glaubt.**

#glaubandich

steiermaerkische

## Erfolgreicher Abschluss des Vorbereitungslehrganges

Auch heuer besuchten acht Schülerinnen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hartberg-St. Martin den Vorbereitungslehrgang, um für den Einstieg in den Aufbaulehrgang der HLW gerüstet zu sein. Obwohl die acht Wochen von intensivem Lernen geprägt waren, bewiesen die Schü-

lerinnen Tag für Tag ihre Lernbereitschaft und ihr Engagement. So kam es nicht von ungefähr, dass sich ihre tollen Leistungen in ebenso tollen Zeugnissen niederschlugen, die sie am 17. Mai 2024 im Beisein der Klassenvorständinnen Irene Binder (Fachschule) und Bernadette Schönbacher

(HLW) überreicht bekamen.

Wir bedanken uns bei der Fachschule Hartberg-St. Martin für die gute Zusammenarbeit und freuen uns auf ein Wiedersehen im Herbst an der HLW Hartberg!

*Bernadette Schönbacher*



Schüler:innen  
und  
Lehrer:innen  
des Vorbereitungs-  
lehrganges  
an der  
HLW/AL Hartberg

*Wie hausgemacht*

[www.meisterfrost.at](http://www.meisterfrost.at)

**Meisterfrost**  
Die feine Hausmannskost  
EIN STEIRISCHES FAMILIENUNTERNEHMEN

## Hoher Besuch am 6. Dezember



"Nikolaus" Tamas Onisim mit Schüler:innen des 2AL

Nikolaus zu schießen. Dann verabschiedete sich unser Ehrengast auch schon wieder und stapfte durch die verschneite Winterlandschaft davon. Ob er wohl nächstes Jahr wieder kommen wird? Wir werden sehen ...

*Katharina Gaulhofer*

Am 6. Dezember überraschte Bischof Nikolaus die Schüler:innen in ihren Unterrichtsstunden und las aus seinem Buch vor, wer denn übers Jahr brav und wer weniger brav gewesen war. Klarerweise gab es fast nur lobende Worte. Bischof Nikolaus kam nicht mit leeren Händen, sondern mit einem gut befüllten Jutesack. Nachdem er von den Schüler:innen ein kurzes Nikolauslied vorgesungen bekam, teilte er Äpfel, Mandarinen, Nüsse und kleine FAIRTRADE-Schokoladen aus. In der großen Pause war bei Tee und Keksen noch Zeit, ein Selfie mit dem

## Mit der Dreikönigsaktion Gutes tun



bekam Hilfe von der Organisation „Tierra Nueva“ und konnte sich danach wieder ein neues Leben aufbauen. Nun hat er eine kleine Hühnerzucht und kann vom Ertrag seiner Tiere gut leben. Der Workshop zeigte in sehr anschaulicher und spannender Weise, wie die Beiträge der Dreikönigsaktion Menschen unterstützen. Man hat gesehen, dass Sternsingen wirklich hilft!

*Katharina Gaulhofer*

Im November bekamen die Schülerinnen der 3HLW Besuch von Verantwortlichen der Dreikönigsaktion und ihren heurigen Projektpartnern aus Guatemala. Karla und Orelio, die beiden guatemaltekischen Gäste, führten uns auf eine Reise in das kleine Land in Mittelamerika. Die beiden erzählten dabei von der politischen Situation des Landes, der Armut, in der viele leben, dem nicht gut funktionierenden Schulsystem und der Organisation „Tierra Nueva“, in der sie arbeiten, um den Menschen vor Ort zu helfen. Orelio berichtete auch von seinen eigenen Fluchterfahrungen in die USA, eine Flucht, die im Endeffekt für ihn leider erfolglos war. Er

## World Fair Trade Day - die HLW Hartberg ist dabei!

Anlässlich des internationalen World Fair Trade Days starteten wir am 11. Mai mit einem fairen Frühstück in die Woche. Als eine Fair Trade-Schule war es uns besonders wichtig, alle in der Schulgemeinschaft auf dieses Thema aufmerksam zu machen.

Fair Trade Österreich schickte ein kleines Mitmachpaket, das mit biologischen und regionalen Produkten aufgestockt wurde. Ein ganz besonderer Dank geht dabei an Frau Rossegger, die frisch gebackenes Bauernbrot für unser Frühstück gesponsert hat. So entstand die Idee, dass wir in der großen Pause zu Kaffee und Kuchen im Foyer einladen. Der 1AL, die 4HLW und viele Lehrer:innen



steuerten selbstgebackenen Kuchen bei, der – so weit wie möglich – entweder aus fair gehandelten oder regionalen Produkten bestand. Mit viel Liebe wurde das Kuchenbuffet von den Schüler:innen dekoriert und hergerichtet. Am Engagement der Schüler:innen wird deutlich, dass uns faire, nachhaltige und regionale Produkte sehr wichtig sind. Wir wollen Menschen im Globalen Süden in dieser Form ein Stück weit unterstützen, damit sie eine

gerechtere und nachhaltigere Zukunft für sich und kommende Generationen aufbauen können. Es ist uns nicht egal – wir sind „fair“ und stolz drauf!

*Katharina Gaulhofer*

## Fastensuppen-Aktion 2024

Am Aschermittwoch starteten wir wieder mit einer Fastensuppe in unsere 40-tägige Fastenzeit. Der Erlös der Aktion ging heuer an die mobile Kinderkrankenpflege Steiermark (MOKI). Die Suppe wurde von den Schüler:innen der 2HLW zubereitet und schmeckte hervorragend. Viele der Zutaten wurden gespendet – herzlichen Dank dafür an die jeweili-



gen Betriebe! Heuer es gab auch eine To-Go-Variante, falls es nicht möglich war, vor Ort zu essen. Ein herzliches DANKE fürs Kommen geht an all unsere Gäste, die damit ein wesentlicher Teil der erfolgreichen Spendenaktion waren!

*Katharina Gaulhofer*

## Adventzauber im Seniorenhaus Menda

Selbstgebackene Kekse, ein paar Musikinstrumente, Weihnachtslieder, eine Geschichte und viel gute Laune waren nur einige der Dinge, die die Schülerinnen der 3HLW im Gepäck hatten, als sie sich auf den Weg ins Seniorenhaus Menda in Hartberg machten. Die Senior:innen waren nicht nur von den Keksen begeistert, sondern auch von



den Schüler:innen. Es wurde gemeinsam gesungen und geplaudert, Lebensgeschichten wurden geteilt. Es kam zu einer schönen Begegnung zwischen den Generationen und der Zauber der Advent- und Weihnachtszeit brachte viele Augen zum Strahlen.

*Katharina Gaulhofer*

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

3AL	Thema
Kerstin Roßmann Sahar Rezk Sophie-Valerie Hasenkopf	Vom Glück, ein Huhn zu sein. Die Definition eines Bio-Betriebes anhand des Bio Bauernhofs Roßmann & Krenn
Stefanie Huber Verena Jeitler Chiara Ullrich	„Huber – ein Ort zum Auftanken“ Die neuen Herausforderungen einer Tankstelle
Manuel Müllner Matteo Deutsch	Wiederentdeckung von Nikotinprodukten in der Jugend. Vom Anbau bis zum Konsum – ein ökologisches und gesellschaftliches Problem
Isabella Pucher	Plastikvermeidung Vergleich der Möglichkeiten in einer Marktgemeinde und einer Kleinstadt/Stadt

5HLW	Thema
Katrin Pichlbauer Anna Schweighofer	Die Vielfalt des Bio-Apfels Der steirische „WunderWuzzi“
Chiara Fleck Sophie Steinbauer	Auswirkung von traumatischen Erlebnissen auf die Psyche von Kindern.
Kerstin Kröpfl Anja Blaschek Sophie Lebenbauer	Die Kraft der Natur Wie Heilkräuter und Hausmittel heutzutage unterschätzt werden
Jessica Gold Nicole Gruber Christina Kerschenbauer	Partydrogen bis zum Knockout – wenn der Spaß aufhört Aufklärung über die negativen Auswirkungen von illegalen Substanzen auf Körper und Psyche sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen.
Nadine Heil Chiara Semler	Unsere Zukunft beginnt in der Küche Der Weg zu einem möglichen nachhaltigen Lebensstil in Form eines Kochbuches
Anja Bauer Klara Rath Olivia Muhr	Zwischen Wahrheit und Lüge Darstellung und Analyse ausgewählter Verschwörungstheorien im Lauf der Geschichte.
Laura Stättler Anika Dunst	Wir FÜReinander Ursachen, Folgen und Präventionsmöglichkeiten von Mobbing in der Schule
Oliver Gleichweit	Wie beeinflusst die zunehmende Integration von künstlicher Intelligenz den Alltag der Menschen und welche Auswirkung hat dies auf die Gesellschaft und die Arbeitswelt

## Unsere Direktorin ist Hofrätin

Unserer geschätzten Direktorin Helga Schöller wurde von Bundespräsident Alexander van der Bellen der ehrenvolle Titel „Hofrätin“ verliehen. Am 27. Mai lud Bildungsminister Martin Polaschek 25 verdiente Schulleiterinnen und Schulleiter aus 8 Bundesländern in den Audienzsaal des Ministeriums am Minoritenplatz, um die Dekrete über die Verleihung des Amtstitels „Hofrat/Hofrätin“ zu überreichen. Er betonte die herausragenden Leistungen der hiermit Geehrten und ihren unermüdlichen Einsatz für das Bildungswesen.

Diese hohe Auszeichnung würdigt das Engagement unserer Direktorin. Seit 12 Jahren leitet sie die HLW Hartberg mit viel Herzblut und Wertschätzung, was maßgeblich zum Erfolg und Ansehen unserer Schule beigetragen hat. Unter ihrer Leitung wurde 2015 sogar eine neue, in der Steiermark in dieser Form einzigartige Schulform eingeführt, der HLW-Aufbaulehrgang. Wir sind stolz und gratulieren von Herzen zu dieser wohlverdienten Ehrung!

Mit besten Glückwünschen, das Team der HLW Hartberg



*Bildungsminister Polaschek, Hofrätin Schöller*



*Gratulant:innenteam der HLW Hartberg*

## Lela Sadiku

### Verwaltungspraktikantin



Mein Name ist Lela Sadiku. Mein Praktikumsjahr geht schon dem Ende zu, und ich kann nur sagen, dass ich es nie bereuen werde, an dieser Schule ein Praktikum gemacht zu haben.

Davor habe ich eine Lehre als Bürokauffrau bei einem Rechtsanwalt in Oberösterreich absolviert und nach meinem Umzug in die Steiermark weitere zwei Jahre in einer Anwaltskanzlei gearbeitet.

Mein Praktikumsjahr hat mir gezeigt, dass man sich fortlaufend weiterentwickeln kann. Ich konnte meiner Kreativität freien Lauf lassen und auch das Team in vielen Dingen unterstützen.

Ob Geburtstagsfeiern, Essen, Ausflüge mit Kolleg:innen oder Prüfungssessen von Schüler:innen der HLW: Hier wird man nicht ausgeschlossen. Ein Miteinander wird in der HLW Hartberg großgeschrieben!

Dieses Praktikum kann ich allen weiterempfehlen, die die Bürowelt näher kennen lernen möchten. Ich kann viele positive Erfahrungen und Erinnerungen mitnehmen und bin dem Team sehr dankbar.

## Top Platzierungen bei den BSZ-Ski-Alpin-Meisterschaften



Die 36. Ski Alpin-Meisterschaften des Hartberger Bundes-schulzentrums (BSZ) waren ein großer Erfolg für die sechs Teilnehmerinnen der HLW.

In St. Jakob im Walde kämpften zehn Mannschaften aus den vier Schulen des BSZ im Riesentorlauf um Medaillen, sowohl in Einzel- als auch in Teamwertungen.

Besonders beeindruckend waren die Leistungen der Schüle-rinnen der HLW, die trotz ihrer geringen Teamgröße zu den erfolgreichsten Teilnehmerinnen gehörten.

Die Ergebnisse lauteten wie folgt: 1. Platz: Katrin Pichlbauer, 5HLW; 2. Platz: Clara Wilfinger, 2HLW; 3. Platz: Emma Teichert, 2HLW; 4. Platz: Lilly Schafner, 2HLW; 6. Platz: Anna

Schweighofer, 5HLW; 11. Platz: Julia Kern, 2HLW. Die Lehrerinnen und Lehrer der HLW Hartberg sind stolz auf die Leistungen ihrer Schülerinnen und gratulieren allen Athletinnen herzlich!

*Susanne Hofbauer*

## Savate-Boxe Française 3HLW

### Hartes Training und eiserner Wille

Über ein Training der besonderen Art durften sich in diesem Schuljahr die Schülerinnen der 3HLW freuen.

Kampfsporttrainer Armin Bajric war zu Gast und hielt im Rahmen des Sportunterrichts eine Einheit im Savate-Kickboxing ab. Die Klasse war von der konditionell und koordinativ äußerst anspruchsvollen Einheit begeistert, insbesondere über die Unterstützung der erfolgreichen Klassenkollegin Sarah Gschiel - sie erkämpfte sich erst im November 2023 im Rahmen der international stark besetzten „Dragon Challenge“ in Varazdin die Goldmedaille - freute man sich besonders! Das Training mit



Sarah und ihrem Trainer war für die Klasse eine einzigartige Erfahrung, die sie noch lange in Erinnerung behalten werden.

Es zeigte nicht nur die Bedeutung von Ausdauer und Konzentration im Sport, sondern auch die Wertschätzung und Anerkennung, die man durch harte Arbeit und Engagement erreichen kann. Sarah und Armin haben die Klasse inspiriert und motiviert, ihr Bestes zu geben und über sich hinauszuwachsen.

*Susanne Hofbauer*

## Student strong

### Fitness für Körper, Geist und Gehirn

Ein tolles Angebot gab es heuer für unsere sportbegeisterten Schüler:innen: Tom Holzer, Obmann von Fitnetz, Bewegungsrevolution und Kooperationspartner unserer Schule, trainierte die Jugendlichen in diesem Schuljahr jeden Dienstagnachmittag.

Das Sportangebot war vielseitig und reichte von Fitboxen über Koordinations-training bis hin zu Atemübungen. Unterstützt wurde dieses Projekt von der „Bewegungsrevolution“ (Bewegungsland Steiermark) und war somit kostenlos für unsere Sportler:innen.

Vielen Dank an Tom und die Bewegungsrevolution für die tolle Möglichkeit!

Fitnetz – Verein zur Förderung von gesunder Bewegung  
<https://www.diebewegungsrevolution.at/>

*Vera Mossauer*



## Weihnachts-Volleyball-Turnier 2024

Traditionsgemäß findet jedes Jahr vor Weihnachten das HLW-Volleyballturnier statt.

Zehn Teams aus Schüler:innen und Lehrer:innen bereiteten sich auch heuer mit Begeisterung im Sportunterricht auf das Turnier vor und sorgten für spannende Ballwechsel und Matches.

Nach einer aufregenden Gruppenphase und den Kreuzspielen des Final Four standen schließlich die Finalisten fest: „Weihnachtsmann & CoKG“ aus der 2. Klasse HLW und „Die Elite“ aus der 2. Klasse Aufbau-lehrgang. In einem von Klassenkamerad:innen und Lehrer:innen mit Spannung verfolgten Finale setzte sich „Die Elite“ durch und holte den begehrten Wanderpokal.

Neben der sportlichen Leistung nahmen auch alle Teams am Wettbewerb um die beste Verkleidung teil. Im Turnier nur knapp am Stockerl vorbeigeschrammt, konnten sich „Die Vollerinas“ den per Instagram-Voting ermittelten Sieg sichern!

Die Platzierungen:

1. Platz: Die Elite (2AL)
2. Platz: Weihnachtsmann & CoKG (2HLW)
3. Platz: Die Netzfetzer (Lehrer:innen-Team)
4. Platz: Die Vollerinas (4HLW)
5. Platz: 3AL
6. Platz: 3HLW
7. Platz: Die Zweite Partie (2HLW)
8. Platz: Die Fetten Kasspotz'n (5HLW)
9. Platz: Pritsch Perfect (1AL)
10. Platz: 1HLW

Wir freuen uns schon jetzt auf das nächste Volleyball-Weihnachtsturnier und gratulieren allen Teilnehmer:innen zu ihren großartigen Leistungen!

*Susanne Hofbauer*



1. Platz: Die Elite - 2AL



2. Platz: Weihnachtsmann & CoKG - 2HLW



"Die Vollerinas" 1. Platz für beste Verkleidung - 4HLW



3. Platz: Die Netzfetzer - Lehrer:innen-Team

## "Die kreative Zeitmaschine"

Ausstellung - Berühmte italienische Persönlichkeiten



Die Schüler:innen des 2AL haben an einem spannenden, fächerübergreifenden Projekt gearbeitet. Das Ziel war eine Ausstellung zum Thema „Berühmte italienische Persönlichkeiten“. In den Fächern Italienisch und MBKA, gemeinsam mit den Professorinnen Andrea Felber und Raluca Prem, wurde über einen Zeitraum von mehreren Wochen intensiv daran gefeilt. Gestaltet wurden Lebensläufe der Persönlichkeiten auf Deutsch und Italienisch, Karten von den unterschiedlichsten Geburtsorten und kunstvolle Portraits.

Die Ausstellung konnte während der „Langen Nacht der HLW“ besucht werden und war eine Woche lang auch in der Schule zu besichtigen.

Una mostra meravigliosa! Eine wundervolle Ausstellung!

*Raluca Prem*

## Besuch in der Rogner Therme Bad Blumau



Die 4HLW hatte dieses Schuljahr das Vergnügen, die Rogner Therme in Bad Blumau im Rahmen ihres Ausbildungsschwerpunkts Lebensmittel & Management zu besuchen.

Begleitet von FV Pittino wurden die Schülerinnen von Herrn Scheuchl, dem Personalchef, persönlich durch die faszinierende Anlage geführt. So erhielten die Schülerinnen einen tiefen Einblick in die Philosophie der Therme sowie interessante Daten, Fakten und Zahlen über deren Betrieb. Besonders beeindruckend ist die einzigartige Architektur von Friedensreich Hundertwasser, die die Therme zu einem wahren Kunstwerk macht. Darüber hinaus hatten die Schülerinnen die Möglichkeit, alle Berufsbilder innerhalb der Therme kennenzulernen. Besondere Aufmerksamkeit wurde den speziellen Ausbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb des Unternehmens gewidmet, die von Herrn Scheuchl ausführlich erläutert wurden.

Der Besuch in der Rogner Therme Bad Blumau war nicht nur informativ, sondern auch inspirierend für die zukünftigen Fachkräfte im Bereich Lebensmittel & Management

*Line Pittino*

## Oskar, der kleine Pinguin

### Ein Bilderbuch der 3HLW

In der 3HLW kam die Idee auf, in diesem Schuljahr ein großes Gemeinschaftsprojekt zu starten. Und was bietet sich dazu Besseres an, als ein Bilderbuch zu gestalten? Nach der ersten Runde Brainstorming und Ideenfindung ging es auch gleich an die Arbeit. Die Hauptfigur ist ein kleiner Pinguin, der sehr neugierig und lebhaft ist. Er heißt Oskar. Am Anfang der Geschichte tollt er mit seiner Mutter auf einer Eisscholle herum. Durch das heftige Herumspringen bricht diese ab und treibt mit ihm ins Meer hinaus. Der Pinguin reist mit seiner Eisscholle um die Welt und kommt an viele Plätze. Er wird mit unterschiedlichen Problemen konfrontiert, die es zu lösen gilt. Zusammen mit den dort lebenden Tieren erarbeitet er einen Plan für eine bessere Welt. Jede Schülerin illustrierte eine Doppelseite zur Geschichte mit Aquarellstiften. Die Zeichnungen wurden eingescannt und in Adobe InDesign weiterbearbeitet. Das fertige Buch wird gedruckt und ist ab Juli in der Buchhandlung Morawa in Hartberg erhältlich.

*Andrea Felber*



## Graffiti-Workshop "Make your Mark"

Zum zweiten Mal fand ein Graffiti-Workshop mit der Kunstinitiative "Make your Mark" statt. Es werden Projekte organisiert, bei denen durch eine gemeinschaftliche künstlerische Arbeit öffentliche Räume gestaltet und ästhetisch aufgewertet werden. Graffiti ist nach wie vor sehr attraktiv für junge Leute. Die Schüler:innen der 2HLW haben das erste Mal gesprüht. Für viele war es anfänglich schwierig, mit der Spraydose ein gutes Resultat hervorzubringen. Nach einigen Versuchen auf einer Probetafel wurde ein großes buntes Transparent gestaltet. Der Workshop war für alle Teilnehmenden sehr interessant und eine besondere Erfahrung.

*Andrea Felber*



Schülerinnen und Schüler der 2HLW vor ihrem Kunstwerk

## Wir sind Land-schafft-Leben-Pilotschule

"Wer nichts weiß, muss alles essen!"

Der Verein Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur! Er widmet sich den Themen Lebensmittel und Lebensraum, Regionalität und Saisonalität in der Ernährung, bewusster Konsum, Lebensmittelkennzeichnung und -beschaffung und was das alles mit Klima und Nachhaltigkeit zu tun hat.

Maria Fanninger und Hannes Royer sind die „Gesichter“ dieses überaus aktiven Vereins mit einer langen Reihe von Kooperationspartner:innen und Botschafter:innen.

Lebensmittelbewusstsein ist Teil unserer DNA an der HLW Hartberg, und so sind wir stolz, die erste höhere Land-schafft-Leben-Pilotschule Österreichs zu sein! Von unserem gemeinsamen Arbeitsprogramm profitieren beide Seiten: Unsere Schule durch die Nutzung der vielfältigen Unterrichtsmaterialien, die der Verein bereits erstellt und sehr ansprechend aufbereitet hat, Land schafft Leben durch das konstruktive Feedback von unseren Ernährungsexpertinnen und deren Materialien und Un-

terrichtssequenzen für die Sekundarstufe 2.

Intensive Zusammenarbeit findet auch im Projekt „Taten statt Worte“ statt, bei dem die Lebensmittelbeschaffung im Großhandel kritisch beleuchtet wird. Das ermöglichte unseren Schüler:innen zB spannende Einblicke in den Lebensmittelgroßhandel bei Transgourmet.

Eindrucksvoll war Maria Fanningers Vortrag bei der Langen Nacht der HLW. „Wer nichts weiß, muss alles essen“, das legte sie überzeugend dar. Zusätzlich dazu hatten wir bereits zwei schulinterne Fortbildungen für das Kollegium. Unsere Leidenschaft für Lebensmittelkompetenz und Ernährungswissen ist es, was uns ganz stark mit dem Verein Land schafft Leben verbindet.

*Helga Schöller*



*vlnr.*

*Anna Kirnbauer*

*Denise Kranycan*

*Dir.<sup>in</sup> Helga Schöller*

*Maria Fanninger*

*Line Pittino*

*Vanessa Thaler*



## Glanzvolle Nacht der HLW Hartberg

Es wurde ein wahrlich glanzvoller Abend, als die HLW Hartberg am 18. Jänner 2024 zu einer „Langen Nacht der HLW“ einlud. Gesunde Ernährung, das Wissen über Lebensmittel und bewusstes, kritisches Konsumverhalten sind ja in der DNA der Schule mit ihrer Vertiefung „Lebensmittel &

Management“ angelegt. Diese Themen wurden eindrucksvoll dargestellt, zusammen mit karitativen Projekten und Informationen über die Schule und ihre Ausbildungswege.

Eröffnet wurde mit einer Interviewrunde der ausstellenden Genussmeile-Betriebe. Ein Höhepunkt des Abends

war der Vortrag der charismatischen Maria Fanningner vom Verein Land schafft Leben. „Wer nichts weiß, muss alles essen“ ist auch Titel ihres Podcasts, mit dem sie – gemeinsam mit Hannes Royer – den Ö3-Podcast-Award gewonnen hat.

*Ihre Kernaussagen:*

- Mit jedem Einkauf erteilen wir als Konsument:innen einen Produktionsauftrag.
- Wir beziehen vieles, von dem wir nicht wissen, woher es stammt, besonders in Fertigprodukten: die Eier, den Schinken, die Wurst ...
- Es besteht eine Kluft zwischen unseren Werten und dem, was wir tatsächlich kaufen. Diese Kluft zu schmälern, ist gar nicht einfach.
- Was wir brauchen, ist eine standortgerechte Landwirtschaft. Schwarz-weiß-Denken greift zu kurz.

*Folgende Betriebe boten ihre Spezialitäten aus regionaler Produktion entlang der Genussmeile an:*

- Bauernbrot Nöhler – Brot, Gebäck und Mehlspeisen
- Biohof Krautgartner – Glückspüte & Co in köstlichen Kreationen
- Fast & Flavorous, unsere Junior Company – Becherkuchen
- Goldblatt – vegane Köstlichkeiten und Chili sin carne
- HLW-Café mit unseren Junior Baristas – Kaffee- und Teespezialitäten von Hornig
- Ölmühle Fandler – ausgewählte Öle, Mehle und Haselnuss-Brownies
- ToniBräu – Bier aus eigener, lokaler Produktion
- Vanilla-Aid, ein FairTrade-Sozialprojekt – hochwertige Vanille aus Madagaskar
- Vom Jogl – Rindsgulasch, Sugo und Chili con carne, Produkte aus Alpaka-Wolle
- Weinhof Schirnhofner
- Wildkräuterhühner Rossmann – Huhn- und Lammburger, Nudeln und Mehlspeisen

Natürlich bot die Lange Nacht auch eine gute Gelegenheit, unsere Schule kennen zu lernen! Schulführungen, lebensmitteltechnologischer Versuche, ein Besuch bei der Junior Company „HLW's Secret“ mit ihrer Naturkosme-

tik, informative Schulpräsentationen: Für die 5-jährige HLW und für den 3-jährigen Aufbaulehrgang gab es jede Menge Informationen!

Das musikalische Highlight boten Maturantin Olivia Muhr und ihre Mut-

ter Nancy, die den Abend mit dem Song „Imagine“ eröffneten und mit „You've got a friend“ die Stimmung an der HLW zum Ausdruck brachten.

*Helga Schöllner*



vlnr. LAbg. Dolesch, FV Pittino, Admin. Gruber, Dir. Schöllner, M. Fanningner, S. Binder, C. Hörzer, L. Salmhofer, LAbg. Lang



vlnr. Petra Schottmeier, Chiara Fleck, Anika Dunst

Ich freue mich über ein persönliches Gespräch:

**Margret Retter**

✉ [margret.retter@merkur.at](mailto:margret.retter@merkur.at)

☎ +43 3332 625 42 40 32

📱 +43 664 88 16 23 21

**Weil ich das Wunder Mensch bin.**

**Ich kann  
Gesundheits-  
vorsorge genießen.**

*#WunderMensch!*

Gesund bleiben, wie, wann und wo ich will.  
**Mercur Gesundheitsversicherung.**  
Das Original. Seit 1798.

Finden wir  
deine Lösung:



1HLW

KV Christine MUHR



Friesenbichler Anna  
Gaxherri Gresa  
Gleichweit Julia  
Gruber Laura  
Hammer Anja  
Heil Viktoria  
Herbst Emilia  
Klambauer Jana  
Krylova Polina  
Lang Norah  
Lichtebau Samira  
Moser Lara  
Müllner Nea  
Paierl Lena  
Raser Jasmine  
Reiterer Kirstin  
Rudolf-Ganster Hannah  
Schweighofer Emma  
Strobl Liara  
Supper Johanna  
Thaller Chiara

2HLW

KV Vera MOSSAUER



Ebenbauer Sarah  
Fasching Nico  
Fuchs Viktoria  
Gjorga Bora  
Grabner Marcell  
Hohengassner Helena  
Kern Julia  
Ohner Elina  
Pock Melanie  
Prem Jana  
Prenner Viktoria  
Schafferhofer Sarah  
Schafler Lilly  
Schittl Lilly  
Stögerer Hannah  
Strametz Maja-Sofie  
Teichert Emma  
Wilfinger Clara Sophie  
Wohlmuther Hannah

## 3HLW

## KV Andrea SCHMIDT



Binder Sophia  
 Friedl Julia  
 Gigl Viktoria  
 Gleichweit Jana  
 Gschiel Sarah  
 Haiden Andrea  
 Handler Pia  
 Hörzer Carina  
 Karner Nora  
 Kölich Lea  
 Kröpfl Sophia  
 Lakezi Julia  
 Maierhofer Anna  
 Monschein Lena  
 Niederl Pia  
 Paar Johanna  
 Riedl Laura  
 Rieger Miriam  
 Sailer Johanna  
 Sailer Lina  
 Salmhofer Larissa  
 Schinnerl Lena  
 Schlögl Lena  
 Schmid Sarah  
 Töglhofer Sarah  
 Wieser Miriam

## 4HLW

## KV Michaela LUEGER



Bürki Anna  
 Jöstl Lena  
 Koch Nina  
 Lang Amelie  
 Maikisch Helena  
 Rossegger Elisabeth  
 Schuller Annalena  
 Sommer Florentina  
 Stelzer Anna

1AL - 1. Aufbaulehrgang

KV Lena GRUBER



Ehrenhöfer Theresa  
Epure Luis-Alexandru  
Großschädl Lena  
Hummer Lisa  
Kitting Nicole  
Madl Lukas  
Pfeifer Marcel  
Schirnhofer Anna Lena  
Stefanits Nadine

2AL - 2. Aufbaulehrgang

KV Eva MAYER-MADERBACHER



Balint Viktoria  
Gingl Julia  
Gleichweit Lukas  
Haidari Masumah  
Koller Hannah  
Lechner Stefanie  
Luna Vaya Pedro  
Nasri Salma Aida  
Postl Simone  
Putz Lena Ciara  
Rath Fiona-Saskia  
Saurer Benjamin  
Scherr Vanessa  
Sünaz Bahadir Sami  
Tamas Onisim  
Zhang Stephanie

## 5HLW

## KV Johannes MERINGER

- \* Guter Erfolg
- \*\* Ausgezeichneter Erfolg

Bauer Anja  
 Blaschek Anja  
 Dunst Anika  
 Fleck Chiara  
 Gleichweit Oliver  
 Gold Jessica  
 Gruber Nicole  
 Heil Nadine \*  
 Kerschensbauer Christina  
 Kröpfl Kerstin \*\*  
 Lebenbauer Sophie \*\*  
 Muhr Olivia  
 Pichlbauer Katrin  
 Rath Klara \*\*  
 Schweighofer Anna  
 Semler Chiara \*\*  
 Stättler Laura \*  
 Steinbauer Sophie

.....  
 Die Schulgemeinschaft  
 wünscht unseren  
 Absolvent:innen Glück  
 und Erfolg auf ihrem  
 weiteren Weg!  
 .....

## 3AL

## KV Raluca-Elisabeta PREM

- \* Guter Erfolg
- \*\* Ausgezeichneter Erfolg

Deutsch Matteo  
 Hasenkopf Sophie  
 Huber Stefanie \*  
 Jeitler Verena  
 Müllner Manuel  
 Pucher Isabella  
 Rezk Sahar  
 Roßmann Kerstin  
 Ullrich Chiara \*\*  
 Yücekaya Sirin



HLW Hartberg Maturajahrgang 2023/24



Aufbaulehrgang der HLW Hartberg Maturajahrgang 2023/24



HR<sup>in</sup> Mag.<sup>a</sup> Helga Schöller  
Direktorin



Line Pittino, MA, BEd  
Fachvorständin



Mag.<sup>a</sup> Lena Gruber  
Administratorin



Mag.<sup>a</sup> Andrea Felber



Mag.<sup>a</sup> Katharina Gaulhofer



StR<sup>in</sup> Dipl.-Päd.<sup>in</sup> Gabriele Hagen



DI Mag.<sup>a</sup> Susanne Hofbauer, BSc



Anna Kimbauer, BEd



Denise Kranycan, MA, BEd



Mag.ª Michaela Lueger



Mag.ª Eva Mayer-Maderbacher



Mag. Johannes Meringer



Mag.ª Vera Mossauer



Dipl.-Päd.ª Christine Muhr



Mag. Günther Paulitsch



Mag.ª Sabrina Pötz



Mag.ª Raluca-Elisabeta Prem



Mag.ª Andrea Schmidt



Mag.ª Bernadette Schönbacher



Mag.ª Petra Schottmeier



OStR Mag. Gerhard Schrotter



DI Michael Schweiger  
Karenz



Mag.ª Natalia Szeier  
Karenz



Vanessa Thaler, BEd



Mag.ª Eveline Wiesenhofer



Christina Anna Zisser, BEd



ARin Mag.a Andrea Knöbl  
Sekretariat



FIin Renate Vögl-Salchinger  
Wirtschaftsleiterin



Roswitha Schweiger  
Küchenhilfe



Christian Paar  
Schulwart



Dr.in Monika Stoschitzky  
Schulärztin



Lela Sadiku  
Verwaltungspraktikantin

## Unsere Schulärztin

### Dr. Monika Stoschitzky

... wird mit Ende September ihren wohlverdienten Ruhestand antreten. Seit 1.10.2013 übte sie ihre verantwortungsvolle Tätigkeit mit großer Umsicht und hohem Einfühlungsvermögen aus. Dies ist mit Sicherheit ihre besondere Stärke: sich auf ihr Gegenüber einzustellen, gut miteinander zu reden und Hilfe anzubieten. „Ich habe im Lauf der Zeit einige wenige ernsthafte medizinische Auffälligkeiten entdeckt und zur Weiterbehandlung geschickt“, beschreibt sie die Wichtigkeit ihrer Aufgabe, „aber ohne die schulärztlichen Gespräche gingen viele vom Ende der Mutter-Kind-Pass-Untersuchungen bis zu den Vorsorgeuntersuchungen als Erwachsene gar nicht zum Arzt. Dabei ist es nicht selbstverständlich, zB mehrmals pro Woche Kopfweg zu haben. Man muss es abklären und es gibt Abhilfe.“

Die Schulgemeinschaft dankt Frau Dr. Stoschitzky für ihr Engagement, ihre hohe Expertise und ihre Fürsorge gegenüber den ihr anvertrauten Schülerinnen und Schülern. Wir wünschen für den neuen Lebensabschnitt Gesundheit, Freude und viel Zeit für die Personen und Dinge, die guttun!

*Helga Schöller*



*Das Kollegium der HLW*



*Unsere individuellen Lernbegleiter:innen*



## Schulgemeinschaftsausschuss

Dir.<sup>in</sup> Helga Schöller

### **Schülervertreter:innen**

Marcel Pfeiffer  
Tamas Onisim  
Lilly Schittl

### **Elternvertreter:innen**

Gertraud Wieser  
Gerda Karner  
Petra Rieger

### **Lehrervertreter:innen**

Eva Mayer-Maderbacher  
Vera Mossauer  
Johannes Meringer



[BAECKEREITECHNIK.AT](http://BAECKEREITECHNIK.AT)



Lebensmittel &  
Management

**HLW**  
**HARTBERG**  
mit Aufbaulehrgang

## Schulclub der HLW Hartberg

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



# DREH DAS LEBEN LAUTER!

**JETZT GRATIS JUGENDKONTO  
ERÖFFNEN UND JBL GO 3 ECO  
LAUTSPRECHER HOLEN!**



**WIR** MACHT'S MÖGLICH.

[raiffeisenclub.at](https://raiffeisenclub.at)

Ab 14 Jahren, in allen teilnehmenden Raiffeisenbanken, solange der Vorrat reicht.