

Frühjahr
2021

B DIE WIENER *berufsschulzeitung.wien* ERUFSSCHULZEITUNG

Berufsschulzeitung seit 2015
März 2021 - Ausgabe 22



Impfen für LehrerInnen gestartet
Bundesminister Faßmann, Vizebürgermeister
Wiederkehr und Bildungsdirektor Himmer
Austria Center Vienna, 3.3.2021 © PID/Markus Wache



Redaktionelles, Zeitungsinfos

Liebe Leserinnen und Leser!

Der Frühling steht vor der Türe, die Welt blüht erneut auf und wir erhalten in den Schulen mit Testungen, Masken und Impfungen eine kleine Chance auf eine „neue“ Normalität.

Ich bedanke mich bei allen Lehrerinnen und Lehrern die helfen, unterstützen und für einander da sind.

Gelebte Solidarität hilft und gibt Kraft. DANKE!

Eure Thea Schwantner (für die Redaktion)

Wiener Berufsschulzeitung

Das Netzwerk für Berufsschulen, Kreativität und Innovationen im Bundesland Wien.

REDAKTIONSSCHLUSS für die Ausgabe 23:

15. Mai 2021

Beiträge erbeten an:

Thea Schwantner: thea@berufsschule.wien

Kontakte in den Schulen

Michael Dallarosa:

Längenfeldgasse (BS GG)
michael.dallarosa@berufsschule.wien

Barbara Frohner:

Prinzgasse (BS EHDV)
barbara.frohner@berufsschule.wien

Karin Stettler

Mollardgasse (BS ETM)

Friedrich Graf

Hütteldorfer Straße (BS HKFL)

Michaela Pokorny

Kreitnergasse (BS FMP)

Harald Koos:

Scheydgasse (BS SKM)
harald.koos@berufsschule.wien

Marion Stradal:

Längenfeldgasse (BS LTZ)
marion.stradal@berufsschule.wien

Andreas Schwantner:

Prinzgasse (BS EHDV)
andreas.schwantner@berufsschule.wien

Der Frühling kann kommen

Die Frühlingszeit des vergangenen Kalenderjahres stellte für uns alle den Beginn eines neuen und ungewohnten Alltags dar.

Die ersten warmen Sonnenstrahlen wurden durch den kompletten Lockdown in den eigenen vier Wänden nur zaghaft wahrgenommen.

Nachdem wir bisher doch mehr Erfahrungen und Neuorientierung im neuen Umgang mit unserer veränderten Umwelt gemacht haben, sank auch die Hemmschwelle, sich aus den „sicheren“ eigenen vier Wänden hinaus zu wagen.

Der positive Aspekt der gesamten Ereignisse des vergangenen Jahres zeigt sich darin, dass die Bevölkerung mobiler geworden ist.

Der Sporthandel verzeichnete in Hinblick auf Wander- und Laufequipment auch in Lockdown Pha-

sen einen positiven Umsatzzuwachs.

Selbst die kalten Temperaturen und Schnee im Dezember und Jänner hielten nicht davon ab, dass sich immer mehr Bewegungs- und Sportbegeisterte aus der warmen, gemütlichen Stube hinaus ins Freie locken ließen.

Mir persönlich fiel dies mehrfach auf den stark frequentierten Wanderwegen - in und um Wien herum - auf, auf denen man in Zeiten vor der Pandemie eher vereinzelt jemandem begegnet ist.

Wenn nun langsam der Frühling beginnt, startet bestimmt die Suche nach neuen und schönen Wegen, die die Möglichkeit bieten, die ersten warmen Sonnenstrahlen zu genießen und die Batterien neu aufzuladen.

Dass man für diese Spazier- und Wanderwege oft nicht immer „ins

Grüne“ fahren muss, beweisen die Stadtwanderwege in und rund um Wien.

Vorbereitete, sehr schöne Routen innerhalb unterschiedlicher Bezirke, laden dazu ein, sein „Grätzel“ oder andere Teile von Wien zu Fuß zu erkunden und vielleicht bisher unentdeckte Schmuckstücke oder Oasen durchaus vor der eigenen Haustüre zu entdecken.

Vorgeschlagen werden über <https://www.wien.gv.at/umwelt/wald/freizeit/wandern/wege/> 11 Stadtwanderwege, deren Ausgangspunkte immer mit den öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen sind. Die Entscheidung, ob man jeden Rundweg komplett geht oder nur Teile davon macht, obliegt zum einen der Motivation und zum anderen der aktuellen Kondition.

Für sehr Motivierte, gibt es die Möglichkeit sich online einen

Wanderpass auszudrucken und auf eine Wandernadel hinzuarbeiten, indem man im Zuge jeder Stadtwanderung bei bestimmten Abschnitten Stempel sammelt (drei für die Silberne Stadtwandernadel, sieben Stadtwanderwege für die Goldene Stadtwandernadel).

Sehr empfehlenswert in Hinblick auf Ausblick und Route an einem schönen Frühlingstag ist der Stadtwanderweg Nr. 1. Während man ca. 11km absolviert, durchquert man kleine Gassen mit alten schmucken Cottagehäusern, wandert am Fuße des Nußbergs entlang, vorbei an Weinreben, die die Vorfreude auf neue gustatorische Erlebnisse wecken, über den Kahlenberg und Nußberg zurück, an der ein oder anderen Buschenschank vorbei.

Dazwischen kann man zweimal (Kahlenberg und Nußberg) einen wunderbaren Rundumblick über die Stadt genießen, besonders am Nußberg. Mit seiner freien Sicht, liegt einem die Stadt Wien geradezu zu Füßen.

Solche Ausblicke zeigen den Frühling in seiner schönsten Form.

Barbara Frohner

Reporter und Onlineredaktion:

Maria Kreitner
Helena Gugumuk
Thomas Brauchli
Christoph Frohner
Markus Keider



4



6



7



9



11

B DIE WIENER *berufsschulzeitung.wien* BERUFSSCHULZEITUNG

- 2 **Aus der Redaktion**
Barbara Frohner
- 3 **Impressum**
- 4 **Neues Lehrberufspaket**
- 6 **Digitale Lernplattform**
- 7 **BSLTZ - Live aus der Schule**
- 8 **Mehr Mittel für Schulbücher**
- 9 **Roundtable Human Rights**
- 10 **Förderunterricht BSBau**
- 12 **EHDV The Expanded Garden**
- 12 **Lehrlingsförderung BrauUnion**
- 15 **Kulinarischer Sommer**
Rezepte: Andis Kochecke

Herausgeber:

Thea Schwantner
Andreas Schwantner

Chefredakteurin:

Thea Schwantner

Redaktion:

Barbara Frohner
Marion Stradal
Harald Koos
Michael Dallarosa

(C) Infos der Fotos auf dieser Seite bei den jeweiligen Beiträgen im Blattinneren

Impressum

Informationen gemäß §5 E-Commerce Gesetz/Offenlegung gem. § 25 Mediengesetz Medieninhaber, Eigentümer, Layout, Druck- und Sponsorin-gabwicklung
Andreas Schwantner, MAS, MSC, MPOS, MEd
Verlagsort, Redaktions- und Verwaltungsadresse:
Düsseldorferstraße 17/2/1, 1220 Wien
Tel: 0699 11111 072
Mail:

mail@berufsschulzeitung.wien
Gerichtsstand: Wien

Die Redaktion behält sich vor, eingereichte Texte weiter zu bearbeiten und ggf. zu kürzen. Recht und Pflicht auf Veröffentlichung von eingereichten Beiträgen besteht nicht. Die Redaktion übernimmt keine Haftung für unverlangt eingesandte Texte, Fotos, Dateien etc. Wir behalten uns vor, Leserbriefe gekürzt zu veröffentlichen. Namentlich gekennzeichnete

Beiträge geben die Meinung ihrer Verfasser wieder und spiegeln nicht notwendigerweise die der Redaktion. Die Redaktion haftet nicht für eventuell unrichtige Informationen und andere Inhalte von namentlich gekennzeichneten Beiträgen. Die jeweiligen Autoren sind für die Rechtmäßigkeit ihre Inhalte (Fakten, Bilder, etc.) selbst verantwortlich. Nachdruck nur nach Genehmigung. Beiträge mit „Werbung“, „Promotion“ oder „entgeltli-

che Schaltung“ gekennzeichnet oder optisch getrennt sind entgeltliche Einschaltungen. Gewinnspiele finden unter Ausschluss des Rechtsweges statt, es wird kein Schriftverkehr über Gewinnspiele geführt.

Blattlinie, Grundlegende Richtung:

Die Wiener Berufsschulzeitung berichtet unabhängig über Geschehnisse in der Berufsschule und darüber hinaus.

Schramböck schickt neues Lehrberufspaket auf den Weg

Neue Verordnungen für Lehrberufe in Begutachtung - Fünf neue Berufsbilder - Modernisierung und Überleitungen von Ausbildungsversuchen in Regelausbildung



Margarete Schramböck, Bundesministerin für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort

Foto: Andy Wenzel

Wien (OTS/BMDW) - „Gerade jetzt ist es wichtig, jungen Menschen einen guten Start ins Berufsleben zu ermöglichen. Von unserem dualen System der Lehrausbildung profitieren Jugendliche und junge Erwachsene genauso wie unsere Unternehmen und unser Wirtschaftsstandort.

Deshalb arbeiten wir laufend an der Modernisierung und Neugestaltung der Lehrlingsausbildung weiter und haben ein neues Lehrberufspaket in Begutachtung geschickt.“, erklärt Wirtschaftsministerin Margarete Schramböck. „Dieses Paket ist ein weiterer Schritt, um das bewährte duale Ausbildungssystem an die aktuellen Herausforderungen in den Bereichen Digitalisierung, Klimaschutz und Nachhaltigkeit anzupassen und zukunftsorientiert weiterzuentwickeln. Gut ausgebildete Fachkräfte werden gerade in den kommenden Jahren immer mehr gebraucht. Zeitgemäße Berufsbilder bilden die Grundlage für die bestmögliche Ausbildung für unseren Fachkräftenachwuchs.“

Neuerungen durch das Lehrberufspaket

Neue Berufsbilder erhalten die Lehrberufe Entsorgungs- und Recycling-

fachkraft, Medizinproduktekaufmann/-frau, Verpackungstechnik, Systemgastronomiefachkraft und Binnenschifffahrt

Um den technischen Lehrberuf „Mechatronik“ weiterzuentwickeln wird das neue Spezialmodul „Additive Fertigung“ eingeführt

Die bisherigen Ausbildungsversuche Forstechnik und Zimmereitechnik werden aufgrund positiver Evaluation in die Regelausbildung übergeleitet

Die Prüfungsverordnungen für kaufmännisch administrative Lehrberufe und den Lehrberuf Restaurantfachmann/fachfrau werden neu gestaltet Das vorgesehene Begutachtungsende ist mit 26. Februar geplant. In Kraft treten soll die Verordnung mit 1. Mai 2021.

Moderne EDV-Infrastruktur für Wiens Schulen

Digitalisierungspaket mit 15.000 PCs, 8.000 Notebooks und schnellem WLAN-Internet umgesetzt

Wien (OTS) - Im Rahmen des Projekts wurden alle öffentlichen Wiener Pflichtschulen mit moderner Hardware ausgestattet und in das Netzwerk der Stadt Wien integriert. Insgesamt wurden rund 14.500 Benutzer*innen-Accounts für die Wiener Landeslehrerinnen und Landeslehrer erfolgreich eingerichtet, mehr als 15.000 neue PCs, rund 8.000 Notebooks und 1.900 mobile ThinClients angeschafft und den Schulen zur Verfügung gestellt. Zudem wurden Router, Switches und Access Points installiert, um die bestehende WLAN-Infrastruktur auf eine zeitgemäße WLAN-Grundausstattung aufzurüsten. Die jährlichen Betriebskosten für die Stadt Wien belaufen sich auf jährlich knapp 23 Mio. Euro. Vizebürgermeister und Bildungsstadtrat Christoph Wiederkehr zeigt sich erfreut: „Gemäß dem Regierungsprogramm der Fortschrittskoalition haben wir ein großes Digitalisierungspaket für die Wiener Bildungseinrichtungen geschnürt. Wir wissen, wie wichtig es für Schulen, Lehrkräfte aber auch Schülerinnen und Schüler ist, auf eine funktionierende technische Infrastruktur zurückgreifen zu können. Wir haben daher mit den getätigten

Investitionen die Basis für eine echte Qualitätsoffensive an den Wiener Schulstandorten gelegt!“, so Wiederkehr

„Die Digitalisierung durchdringt all unsere Lebensbereiche. Unser Ziel ist es, alle Wienerinnen und Wiener fit für die digitale Zukunft zu machen, das fängt natürlich schon bei den Erwachsenen von morgen an. Um Kinder und Jugendliche auf zukünftige berufliche und private Herausforderungen vorzubereiten, ist digitales Knowhow notwendig. Wie wichtig eine moderne und leistungsfähige IT-Infrastruktur für Schulen und SchülerInnen ist, hat uns die Corona-Krise deutlich vor Augen geführt“, so Digitalisierungsstadträtin Ulli Sima.

Die größte Herausforderung des Projekts war der Rollout während des normalen Schulbetriebs. Die Situation wurde zusätzlich durch die anhaltende Covid-19 Pandemie verschärft. In enger Zusammenarbeit mit den Schulleitungen konnten jedoch optimale Zeitfenster gefunden werden, um den schulischen Betrieb sowohl für die Kinder und Jugendlichen als auch für die Pädagoginnen und Pädagogen

möglichst störungsfrei und sicher zu gestalten.

Die Umsetzung erfolgte in enger Zusammenarbeit mit den Dienststellen der Stadt Wien insbesondere der Abteilung Wien Digital (MA 01), der Abteilung Bau- und Gebäudemanagement (MA 34), der Abteilung Schulen (MA 56) sowie den Rollout-partnerfirmen, der Wien Energie und der Bildungsdirektion für Wien. Am 7.12.2020 konnte die letzte Schule in das Netz der Stadt Wien implementiert werden und das Projekt EGWBN nach einer zweimonatigen Nachbereitungsphase offiziell abgeschlossen werden.

„Im Namen der Schulerhalterin der Stadt Wien möchte ich mich für gute Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Organisationseinheiten und den Schulen bei allen beteiligten Personen bedanken. Durch die Verbesserungen der infrastrukturellen Rahmenbedingungen wird die Basis für einen modernen und bedarfsorientierten Unterricht weiter unterstützt und an die Herausforderungen der schnelllebigen Zeit angepasst.“ betont Andrea Trattinig, Leiterin der Stadt Wien - Schulen (MA 56).

Hals und Stimme sponsored by isla®

Bezahlte Anzeige

Allergie-Geplagten hilft Isländisch Moos

Pollenallergiker leiden im Frühjahr unter häufigem Niesen, einer juckenden Nase und tränenden Augen. Wenn auch ein Kratzen im Hals infolge von ausgetrockneten Mund- und Rachenschleimhäuten zum Symptombild zählt, können isla® Halspastillen diese Beschwerden lindern.



Rund jeder vierte in Österreich leidet unter einer Allergie.¹ Dabei dominiert das Thema vor allem während der Pollenhochsaison in den Frühlingsmonaten, denn die allergische Rhinokonjunktivitis, umgangssprachlich auch „Heuschnupfen“ genannt, ist eine der häufigsten allergischen Erkrankungen.²

Halsbeschwerden durch Allergien

Das Beschwerdebild einer allergischen Rhinokonjunktivitis ist vielfältig. Es kommt zu Schnupfsymptomen, auch Juckreiz sowie Rötungen der Augen sind möglich. Neben Nase und Augen können

auch die Mund- und Rachenschleimhäute betroffen sein. Diese können aufgrund der allergischen Entzündungsreaktion geschwollen und trocken sein. Kratzen im Hals, Räusperzwang sowie Juckreiz im Mund und Rachenraum treten auf. Zudem leiden viele Betroffene unter einer

eingeschränkten Nasenatmung und atmen daher vermehrt durch den Mund, wodurch die Rachenschleimhäute weiter austrocknen.

Die gereizten Schleimhäute entlasten

Um Brennen und Kratzen im Hals zu vermeiden bzw. zu lindern, sollten die gereizten und trockenen Schleimhäute im Mund- und Rachenraum intensiv befeuchtet und vor weiteren äußeren Einflüssen geschützt werden. Hier hat sich das pflanzliche Isländisch Moos in Form eines Spezialextraktes bewährt. Dieser ist in

Factbox

Sanfter Schutz für gereizte Halsschleimhäute

isla® Halspastillen enthalten den pflanzlichen Inhaltsstoff Isländisch Moos:

- Der Spezialextrakt sorgt für eine Befeuchtung der Schleimhäute. Zugleich überzieht er die Mund- und Rachenschleimhaut mit einem Schutzfilm.
- Unter der Einnahme von Antihistaminika, die bei allergischen Beschwerden eingesetzt werden, kann es zu **Mundtrockenheit** kommen. Auch hier hat sich der Einsatz von isla® bewährt.



den isla® Halspastillen enthalten, die neben ihrer guten Wirksamkeit zur Befeuchtung der Mund- und Rachenschleimhaut auch mit einer guten Verträglichkeit überzeugen. Während des Lutschens sorgt Isländisch Moos mit seinem hohen Schleimstoffgehalt für eine intensive Befeuchtung der Schleimhäute und überzieht diese zugleich mit einem Schutzfilm, der sie vor weiteren äußeren Reizen – wie z. B. Pollen – schützt. Auf diese Weise werden Halsbeschwerden wie z. B. Halskratzen, Räusperzwang und Hustenreiz effektiv gelindert. isla® Halspastillen haben sich zudem begleitend zur Einnahme von Antihistaminika, Standardtherapeutika vieler Pollenallergiker, bewährt. Denn diese Medikamente können als Nebenwirkung Xerostomie (Mundtrockenheit) verursachen. Diese kann durch isla® ebenfalls gelindert werden.

Quellen:

- 1) Österreichische Gesundheitsbefragung 2014, erstellt von Statistik Austria im Auftrag von dem Bundesministerium für Gesundheit und der Bundesgesundheitsagentur, Wien 2015
- 2) Renz, H., Kaminski A., Pfefflerle P.I.: Allergieforschung in Deutschland. Ein Atlas mit Bestandsaufnahme, Defizit- und Bedarfsanalyse. Deutsche Gesellschaft für Allergologie und Klinische Immunologie (DGAKI). Marburg, 2008

Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen dieses Medizinproduktes informieren Gebrauchsanweisung, Arzt oder Apotheker.

Wichtig für Allergiker:

- Antihistaminika können Mundtrockenheit verursachen. Daher isla® Halspastillen zusätzlich empfehlen!
- isla® Halspastillen bieten Hilfe bei Halskratzen, Mundtrockenheit und Räusperzwang.
- Sport und andere Freizeitaktivitäten lieber nach innen verlegen.
- Tageszeitabhängig lüften, in der Stadt am besten morgens und auf dem Land am Abend.
- Jeden Abend vor dem Schlafengehen duschen, um Körper und Haare von den Pollen zu befreien.
- Getragene Kleidung nicht über Nacht im Schlafzimmer liegen lassen.

Digitale Lernplattform der Bauwirtschaft übertrifft alle Erwartungen

www.e-baulehre.at verzeichnet mehr als 100.000 Video-Aufrufe

Wien (OTS) - Mit www.e-baulehre.at hat Österreichs Bauwirtschaft Ende 2019 ein richtungsweisendes digitales Trainingsprogramm zur Unterstützung der Ausbildung von Baulehrlingen geschaffen. Die im Auftrag der Bauverbände entwickelte Plattform hat sich gerade während der Corona-Pandemie bestens bewährt und wird von den Jugendlichen gut angenommen.

Die aktuellen Zahlen:

- 14.000 registrierte Nutzer.
- Mehr als 100.000 Aufrufe der Lehr-Videos.
- Über 40.000 Kursabschlüsse mit erfolgreich bestandenen Wissens-Checks.

Das öffentlich zugängliche Bau-Lernportal holt die Jugendlichen dort ab, wo sie sich in ihrer Freizeit aufhalten: online im Netz. Die mediale Wissensvermittlung mit Bildern, Filmen und Gaming-Charakter gewährleistet ein effizientes und motiviertes Lernen der Ausbildungsinhalte.

Das Lernportal umfasst drei Bereiche:

- Online-Trainings: 90 Online-Kurse zur Vermittlung von Fachkenntnissen.
- Lehr-Videos: Über 120 Lehr-Videos zur Veranschaulichung der Fertigkeiten aus dem Lehrberuf.
- Wissens-Check: Rund 2.900 Fragen zur Online-Wissensüberprüfung.

Die E-Learning-Tools sind einfach zu bedienen und werden von den Lehrlingen zur Erarbeitung der Inhalte genutzt. Das E-Learning-Programm unterstützt die Ausbildungen in den Lehrbetrieben, an den Berufsschulen sowie an den BAUakademien und dient als Vorbereitung und Vertiefung des Präsenzunterrichts. Ausbildungsbetriebe haben außerdem die Möglichkeit, den Lernerfolg ihrer eigenen Lehrlinge auf der Plattform nachzuvollziehen und den Auszubildenden maßgeschneidert Online-Trainings zuzuweisen.

Die Zugriffszahlen zeigen, dass nicht nur Lehrlinge dieses innovative Lernportal nutzen, sondern mittlerweile auch Fachkräfte sowie Schüler von Bau-HTLs etc.

Links: www.e-baulehre.at



Industriellehre: Zukunftsorientierte Elektrotechniker sichern Fortschritt unserer Gesellschaft

Energie ist Leben und garantiert unseren heutigen Wohlstand.

Wien (OTS) - Die Mineralölindustrie widmet sich zukunfts-fähigen Technologien und gestaltet den Transformationsprozess des Energiesystems aktiv mit. Durch die Förderung, Lagerung und Verarbeitung von Mineralöl sowie die Entwicklung innovativer und umweltfreundlicher Produkte garantiert die Mineralölindustrie eine sichere Energieversorgung in Österreich. Neue Technologien werden dank intensiver Forschung immer effizienter.

Junge Menschen, die von der Energiebranche, ihren Möglichkeiten und Auswirkungen auf unser aller Leben fasziniert sind, finden in der Mineralölindustrie unterschiedlichste spannende Berufsmöglichkeiten. Ein Lehrberuf mit Zukunftspotential ist der des Elektrotechnikers, der in unterschiedlichen Modulen ausgebildet wird. Bei der OMV umfasst die Lehre zusätzlich auch das Spezialmodul „Erneuerbare Energien“. OMV-Lehrlinge werden daher in der Elektrotechnik in zwei Hauptmodulen, der Anlagen und Betriebstechnik und der Automatisierungs- und Prozessleittechnik zum/r technischen Facharbeiter/in in der

Erdöl- und Erdgasgewinnung sowie im Erdgastransport ausgebildet.

Vielfältiger Aufgabenbereich in einem digitalen Ölfeld

Zu den Aufgaben und Tätigkeiten gehören u.a. die Sicherstellung des fehlerfreien Betriebes der Messeinrichtungen sowie Wartung und Instandhaltung der hochmodernen Produktionsanlagen. Gearbeitet wird in einem digitalen Ölfeld mit 3.000 aktiven Anlagenkomponenten und 638.553 m Lichtwellenleitern. Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, sich in speziellen Kursen im Schweißen weiterzubilden. Das Spezialmodul „Erneuerbare Energien“ vermittelt unter anderem das notwendige Wissen für den Betrieb als auch die Wartung und Fehlersuche an Photovoltaikanlagen.

Lehrling Lukas Krippel: „2018 habe ich mit der Lehre als Elektrobetriebs- und Prozessleittechniker bei der OMV begonnen. Durch das Spezialmodul „Erneuerbare Energien“ ist mein Lehrberuf noch spannender und vielfältiger geworden.“

Daten und Fakten zur Lehrausbildung Die Lehrzeit für die Ausbildung zum/zur Elektrotechniker/in für Anlagen- und Betriebstechnik beträgt 3,5 Jahre. Durch die Ausbildung in einem weiteren Hauptmodul, z. B. der Automatisierungs- und Prozessleittechnik, oder eines Spezialmoduls umfasst die Lehre 4 Jahre, im 4. Lehrjahr beträgt das Lehrlingseinkommen bereits 1714 Euro. Es besteht die Möglichkeit, die Lehre mit Matura abzuschließen.

Allgemeine Infos zu offenen Lehrstellen sowie für Aufnahmen im September 2021 finden Sie unter www.omv.at/lehre.



Am Foto : Lehrling Lukas Krippel
Foto(c) OMV / APA

"Mach das BESTE aus dem was du hast!" BSLTZ

Distance Learning in der Praktischen Arbeit, das geht nicht? Doch :-), das geht, sagt das Pädagogenteam aus der Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik.

In der Konditorenwerkstatt der Schule haben Michael Leiter, Anika Post und Eugen Jandl wieder einmal unter Beweis gestellt, dass man Lösungen braucht, um am Puls der Zeit sowie situationsbedingt unterrichten zu können. Gesagt --> getan!

Sie haben die Werkstatt in ein „Distance Learning Studio“ umgewandelt, fast wie in einem echten TV Studio und gaben somit den Schülern und Schülerinnen die Möglichkeit, live aus der BSLTZ-Werkstatt ihren Unterricht zu senden. Via MS-Teams ist das Pädagogen Team mit den Klassen verbunden und diese sind sehr mit der Bandbreite an Möglichkeiten in diesem Kommunikationskanal zufrieden.

Es war für mich als Direktorin der Schule eine Freude, als ich eine Einladung zu diesen "Liveschaltungen" bekam und sehen durfte wie gut diese "Distanz-Werkstatt" funktioniert!

Die Schüler und Schülerinnen bekamen ihre Rohstoffe bereits abgewogen und verpackt in der notwendigen Menge mit nach Hause, selbstverständlich wurde die Abgabe unter Einhaltung der geltenden Hygienebestimmungen vorgenommen.

Ebenso haben im Lebensmittelteam die anderen Praxislehrer und -lehrerinnen teilweise diese "Liveschaltungen" zur Praktischen Arbeit aus ihren Privatküchen gemacht. Ob so oder so, die Schüler und Schülerinnen waren begeistert, trotz der Distanz einen anschaulichen und kompetenzorientierten Unterricht weiter genießen zu dürfen.

Wir bedanken uns bei allen für diesen Einsatz recht herzlich und wünschen weiterhin viel Energie und Gesundheit!

Mit besten Grüßen aus der BSLTZ
Marion Stradal
Fotos (c) BSLTZ



Mehr Mittel für Schulbücher als Entlastung unserer Familien

Familien- und Jugendministerin Susanne Raab erhöht das Schulbuchbudget um mehr als 12 Mio. Euro – Bildungsminister Heinz Faßmann: Digitales Angebot wird ausgebaut

Wien (OTS) - Für das kommende Schuljahr 2021/22 werden die finanziellen Mittel für die Schulbuchaktion zum ersten Mal seit rund zehn Jahren erhöht. Konkret werden für das kommende Schuljahr 2021/22 mehr als 124 Millionen Euro aus dem Familienlastenausgleichsfonds (FLAF) für die Schulbuchaktion zur Verfügung stehen, also um 12,6 Millionen Euro mehr als bisher. Das kündigt die dafür zuständige Familien- und Jugendministerin Susanne Raab an. „Gerade im Hinblick auf die Auswirkungen, die die Corona-Krise auf uns alle hat, freue ich mich, dass uns diese Budgeterhöhung gelungen ist“, sagt Raab. „Denn in die Bildung von Kindern und Jugendlichen zu investieren, gehört zu den wichtigsten

Maßnahmen für die Zukunft.“

Die Budgeterhöhung soll nicht nur für „klassische“ Schulbücher aufgewendet, sondern es soll auch das digitale Angebot an Unterrichtsmaterialien deutlich ausgeweitet werden. Insgesamt werden nun 7 Millionen Euro für digitale Schulbücher in der Sekundarstufe I und II zur Verfügung stehen.

Bildungsminister Heinz Faßmann sagt: „Mit dem 8-Punkte-Plan wird die Digitalisierung an den Schulen vorangetrieben. Im Rahmen dessen werden auch laufend Schulbücher digitalisiert. Mit den zusätzlichen Mitteln können wir hier noch aktiver sein.“

„Die Digitalisierung ist nicht zuletzt durch die Corona-Pandemie sowohl im

privaten als auch im schulischen Bereich vorangetrieben worden. Somit war es mir wichtig, dass auch E-Books als immer wichtigere Ergänzung zum gedruckten Schulbuch vermehrt gefördert werden“, betont die Jugendministerin.

Im nächsten Schuljahr wird für die Sekundarstufe II, also für Berufsschulen, Polytechnische Schulen, AHS-Oberstufen und BMHS, das Schulbuchbudget um 6,7 Millionen Euro angehoben. Diese Erhöhung entspreche dem aktuell ermittelten Bedarf an Schulbüchern, meint die Familien- und Jugendministerin: „Damit wollen wir vermeiden, dass Eltern hohe Zuzahlungen für Schulbücher leisten müssen.“

Fachkräftemangel:

Handelsverband fordert Schaffung eines neuen Aufbaulehrgangs „eCommerce-Fachwirt/in“ in Österreich

HV-Geschäftsführer Rainer Will: „Nach jedem Abschluss muss auch ein Anschluss möglich sein.“ Abschluss soll Bachelor entsprechen. 75% der Händler laut Blitzumfrage dafür.

Wien, 14.01.2021 - Der Handel gehört mit 15.300 Lehrlingen zu den größten Lehrlingsausbildern in Österreich. Alle Lehrpläne wurden zuletzt grundlegend überarbeitet. Die vom Handelsverband initiierte und 2018 von Wirtschaftsministerin Schramböck umgesetzte eCommerce-Lehre hat sich sogar zum beliebtesten aller neuen Lehrberufe des Landes entwickelt. Nun soll der nächste logische Schritt folgen: die Schaffung eines eigenen, 3-jährigen Aufbaulehrgangs zum „eCommerce-Fachwirt“ bzw. zur „eCommerce-Fachwirtin“.

„eCommerce-Fachwirt/in“ als nächstes Kapitel einer österreichischen Erfolgsgeschichte

„Die eCommerce-Lehre ist innerhalb kürzester Zeit voll eingeschlagen und eine echte österreichische Erfolgsgeschichte. Unsere Lehrlinge leisten auch einen entscheidenden Beitrag, um die Corona-Krise zu meistern. Nun wird es Zeit, das nächste Kapitel zu schreiben. Wir brauchen zeitnah eine ergänzende Weiterbildungsmöglichkeit, welche die Vertiefung des fachspezifischen Wissens erlaubt und den Lehrlingen eine weitere Perspektive für die nächsten Karriereschritte eröffnet. Nach jedem Abschluss muss auch ein Anschluss möglich sein, das ist unsere Devise“, ist Rainer Will, Geschäftsführer des Handelsverbandes und treibende Kraft hinter der eCom-

merce-Lehre, überzeugt.

Abschluss äquivalent zum Bachelor

Die österreichische Händlerschaft sieht das ähnlich: Eine deutliche Mehrheit von 75 Prozent der Händler befürwortet die Schaffung des eCommerce-Fachwirts, so das Ergebnis einer aktuellen Blitzumfrage des Handelsverbandes. Der HV empfiehlt nun die Implementierung eines bundesweit einheitlichen, 3-jährigen Aufbaulehrgangs, dessen Abschluss dem Bachelor entspräche und ergänzend zu den bisherigen Weiterbildungsmöglichkeiten angeboten wird. Die Fortbildung wäre insbesondere für jene interessant, die eine kaufmännische Ausbildung erfolgreich abgeschlossen haben oder bereits im Onlinehandel tätig sind und sich gezielt weiterbilden möchten. Absolventen hätten in der Folge die Möglichkeit, an einer Hochschule (berufsbegleitend) weiter zu studieren.

Fachkräftemangel trotz Corona-Krise: Österreich braucht dringend gut ausgebildete Fachkräfte und Talente in der Digitalisierung. Die Corona-Krise zeigt eindringlich, wie wichtig sowohl die Lehre als auch die Vermittlung digitaler Fertigkeiten für eine erfolgreiche Zukunft sind. „Der Fachkräftemangel wird uns auch 2021 begleiten, umso wichtiger sind jetzt entsprechende betriebsnahe Qualifizierungsmaßnahmen. Der Handel spielt hierbei als drittgrößter Lehrlings-

ausbilder des Landes eine zentrale Rolle“, bestätigt Rainer Will.

Best Practice: Deutschland gibt mit „Bachelor Professional“ Route vor

Unser großer Nachbar Deutschland ist bereits einen Schritt weiter: In der Bundesrepublik fiel der Startschuss für den Fortbildungsberuf „Fachwirt/in im eCommerce“ bereits im Dezember 2019. Der Fachwirt soll an den großen Erfolg des ebenfalls 2018 eingeführten Ausbildungsberufes „Kaufmann/Kauffrau im eCommerce“ anknüpfen.

Die Fortbildungsbereiche des eCommerce-Fachwirts umfassen in Deutschland u.a. das Entwickeln von Strategien sowie die Analyse und Weiterentwicklung von Prozessen im Onlinehandel, aber auch die Sicherstellung der Kommunikation und Zusammenarbeit mit internen und externen Partnern, Grundlagen der Buchhaltung und Bilanzierung, uvm.

Mit dem am 1.1.2020 in Kraft getretenen, adaptierten Berufsbildungsgesetz erfolgte in Deutschland auch eine Aufwertung des klassischen „Meisters“. Dieser wurde zum „Bachelor Professional“, wobei die bisherigen Berufsbezeichnungen fortgeführt werden dürfen. Eine analoge Umsetzung wäre im Sinne der grenzüberschreitenden Einheitlichkeit auch in Österreich durchaus sinnvoll.

Berufsschule für Handel und Reisen Wien tritt dem „Roundtable Human Rights in Tourism“ bei

Mit der Unterzeichnung des Commitments bekennt sich die Berufsschule für Handel und Reisen zu ihrer Verantwortung für die Achtung der Menschenrechte in der Tourismusbranche und verankert das Thema in der Ausbildung von Touristiker*innen.

Der „Roundtable Human Rights in Tourism“ begrüßt ein weiteres Mitglied in Österreich: die Berufsschule für Handel und Reisen in Wien. Mit der Unterzeichnung des Commitments nimmt die Schule ihre Verantwortung für die Einhaltung der Menschenrechte im Tourismus wahr und setzt sich als Multiplikatorin für deren Umsetzung in der Tourismusbranche ein, wie Direktor Günter Moser betont: „Nachhaltigkeit ist ein wichtiger Bestandteil der Ausbildung unserer Schüler*innen. Insbesondere die Wahrung der Menschenrechte ist eine absolut notwendige Grundvoraussetzung für einen funktionierenden nachhaltigen Tourismus auf Augenhöhe. Durch die Tätigkeit unserer Schüler*innen in Reisebüros und anderen touristischen Unternehmen können sie als Multiplikator*innen zu einem Perspektivenwechsel



Günter Moser (Direktor der Berufsschule für Handel und Reisen, Wien) und Cornelia Kühhas (respect_NFI) Foto (c) (respect_NFI)

bei Kolleg*innen und Kund*innen beitragen.“

Die Achtung der Menschenrechte ist eine wichtige Säule eines zukunftsfähigen Tourismus

Die Berufsschule für Handel und Reisen und respect_NFI, Kontaktstelle des Roundtable Human Rights in Tourism in Österreich, arbeiten bereits seit einigen Jahren in verschiedenen Projekten zusam-

men. „Wir freuen uns sehr, dass die Schule nun aktives Mitglied im Roundtable Human Rights ist“, sagt Cornelia Kühhas von respect_NFI. „Als einzige Ausbildungsstätte für Reisebüro-Assistent*innen in Österreich sensibilisiert und informiert sie zukünftige Touristiker*innen für die Anliegen und Werte des Roundtables, die sie in ihrer späteren Tätigkeit umsetzen werden. Das ist ein wichtiger Beitrag für einen nachhaltigen, zukunftsfähigen und fairen Tourismus.“

Der Roundtable Human Rights in Tourism hat 33 Mitglieder in sechs Ländern; in Österreich sind bislang der Österreichische Reiseverband, Kneissl Touristik und Oliva Reisen beigetreten. Günter Moser: „Wir freuen uns sehr, in einem Netzwerk mit Partner*innen, die dasselbe Ziel verfolgen, eingebettet zu sein. Der Roundtable bietet uns eine Plattform, wo wir aktuelle Daten und Zahlen beziehen und uns austauschen können.“

respect_NFI | Naturfreunde Internationale ist Gründungsmitglied und Kontaktstelle des Roundtable in Österreich.

www.humanrights-in-tourism.net



BIO

Aus 100% österreichischen Zutaten

BIO KURKUMA Spaghetti mit Spinat & Pesto

Rezept entdecken auf www.recheis.com





aus bestem Bio-Hartweizen



aus bestem Bio-Hartweizen

In Papier verpackt!





WIEVIEL FÖRDERUNTERRICHT BRAUCHT DIE BERUFSSCHULE?

Die Berufsschule Baugewerbe überprüft die Eingangsvoraussetzungen der SchülerInnen der ersten Jahrgänge mittels Diagnosecheck des BMBWF.

Aus den Erfahrungswerten von 2016/17 bis 2019/20 entwickelten wir ein standortsbezogenes und individuelles Förderprogramm. Mit der Schwerpunktsetzung Lesen und digitaler Bildung verändern wir die Lebenshaltung der SchülerInnen. Lesen ist die Schlüsselkompetenz. Damit schaffen wir ein Fundament für selbstbestimmtes und selbstorganisiertes „Lebenslanges Lernen“.

Wir sind sowohl eine Brennpunktschule als auch eine Leuchtturmschule. Wir bilden 14 verschiedene Lehrberufe für das Bauwesen aus. Die Vielfalt ist unser Mehrwert.

Die Berufsschule Baugewerbe besuchen ca. 850 SchülerInnen mit 33 verschiedenen Erstsprachen. Das stellt für uns eine große Herausforderung aber auch Chance dar, weil sich daraus ein neuer Lösungsansatz entwickeln konnte.

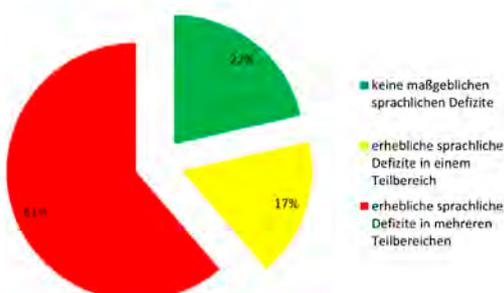
Wir erfassen die Eingangskompetenzen mittels standardisierten Diagnoseinstrumenten, das ermöglichte uns die Entwicklung und Evaluierung von individuellen Förderprogrammen, die wir in die Unterrichtsplanung integrieren.

Nach drei Schuljahren zeigen unser SchülerInnen überdurchschnittliche Ergebnisse bei den Lehrabschlussprüfungen und nationalen und internationalen Vergleichsbewerben. Wir sind Weltmeister im Betonbau und Europameister im Trockenbau und Betonbau. Unsere SchülerInnen wurden mit dem großen Sicherheitspreis der AUVA ausgezeichnet. Durch die erfolgreiche Umsetzung der digitalen Bildung wurden wir von der Bildungsdirektion Wien als Pilotenschule für „Schule digital“ ausgewählt und eEducation Österreich des BMBWF hat der Berufsschule Baugewerbe als erste Berufsschule in Österreich der Status „Expert+“ verliehen.

Ermittlung des Förderbedarfs mittels Diagnosecheck:

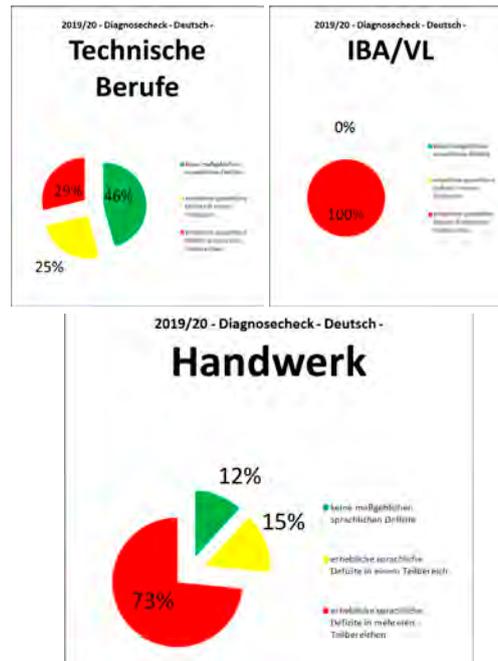
Wir überprüfen und evaluieren die Eingangskompetenzen der SchülerInnen der ersten Jahrgänge mittels Diagnosechecks

2019/20 - Diagnosecheck - Deutsch



des BMBWF. Die Ergebnisse der letzten vier Jahre sind nahezu ident und können wie folgt zusammengefasst werden:

- * 61% der SuS haben erhebliche sprachliche Defizite in mehreren Teilbereichen
- * 17% der SuS haben erhebliche sprachliche Defizite in einem Teilbereich
- * 22% der SuS haben keine maßgeblichen sprachlichen Defizite



Diagnosecheck – Deutsch – 2020/21 – Überprüfung der Einstiegsvoraussetzungen (Sample: 196)

- * Keine Defizite: 22%
 - * Defizite in einem Teilbereich: 17%
 - * Defizite in mehreren Teilbereichen: 61%
- Bei der Detailuntersuchung der 14 Lehrberufe ergeben sich drei spezifische Gruppen (siehe QIBB) wie folgt:

- Die vier technischen Berufe (Sample: 59) heben sich mit 29% vom Durchschnittswert 61% ab.
- Die zehn handwerklichen Berufe (Sample 128) erreichen mit 73% annähernd den Durchschnittswert 61%.
- Die integrative Berufsausbildung (Sample 9) hat mit 100% den höchsten Wert.

Diagnosecheck – Deutsch – 2020/21 – Überprüfung der Einstiegsvoraussetzungen (Sample: 196) – Detailuntersuchung nach Gruppen:

Sample: Technische Berufe - 59 / Gewerbliche Berufe – 128 / IBA-VL - 9

Aus der o. a. Detailuntersuchung der Berufsgruppen resultiert ein erhöhter Förderbedarf für die Gruppe Handwerk und Gruppe IBA/VL. Auf Basis dieser standortbezogenen Auswertung entwickelten wir

unsere individuellen Förderprogramme sowie eine an die Eingangsvoraussetzung angepasste Unterrichtsplanung.

* Als Fördermaßnahme wird sowohl ein Deutsch- als auch ein Rechnen-Förderkurs mit 2h im Stundenplan vorgesehen.

* Im Sinne der Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung haben zwei Kolleginnen die Zusatzausbildung DAF/DAZ abgeschlossen. In den Sprachförderkurse unterrichten qualifizierte Lehrerinnen und Lehrern, die zum Thema Deutsch als Zweitsprache nachweislich eine Aus-, Fort- oder Weiterbildung absolviert haben.

* Mit den Leseübungen der Bücherserie: „einfache Sprache“ heben wir das Selbstwertgefühl, motivieren und fördern die Bereitschaft zum Lesen. Die Schlüsselkompetenz „Lesen“ ist die Basis für das lebenslange Lernen. Wir erläutern und leben das Wissensmanagement und vermitteln Strategien für die selbständige Beschaffung von Informationsmaterial.

* Mit der Schwerpunktsetzung Lesen und digitaler Bildung verändern wir die Lebenshaltung der SchülerInnen. Lesen ist die Schlüsselkompetenz. Damit schaffen wir ein Fundament für selbstbestimmtes und selbstorganisiertes „Lebenslanges Lernen“.

Valide empirische Daten schaffen eine Diskussionsgrundlage.

Die Berufsschule Baugewerbe hat die Qualitätserlässe des BMBWF in den letzten Jahren umgesetzt. Die Auswertung der Diagnosechecks ist ein Mehrwert für das LehrerInnen-Team.

Durch die detaillierte Auswertung von Daten erhalten wir valide Zahlen. Auf dieser Basis erfolgt eine faktenbasierte Analyse und Auseinandersetzung mit diesem spezifischen Thema. Die ExpertInnen der Schule entwickelten standortspezifische Maßnahmen. Im Zuge der Evaluierung wurde die Ursache und Wirkung der gesetzten Maßnahmen nachbesprochen und adaptiert.

Zusammenfassen können wir festhalten, dass jeder Standort und jede Berufsgruppe einen spezifischen Förderbedarf hat. Im Sinne der Qualitätssicherung ist die empirische Ermittlung auf Basis einer standardisierten Diagnose des Förderbedarfs ein wichtiges Instrument. Für die Qualitätsentwicklung sowie bei der Planung und Einschätzung des Förderbedarfs in der Zukunft liefert die Datenerhebung die notwendige Grundlage für standortbezogene und individuelle Förderprogramme.

Bmst. Dipl.-Päd. Ing. BED Thomas Prigl

The Expanded Garden: Seed libraries

Ein multimedialer Workshop für Berufsschulen im Rahmen des „Programm K3 – Kulturvermittlung mit Lehrlingen“ von Kultur Kontakt Austria

Durchgeführt im Februar 2020 in der 1SWS und der 3DE der Berufsschule EHDV unter der Projektleitung von Gudrun H. Göhr und Christine Pfeiffermann.

Die Künstler Irene Lucas und Christoph Euler sind seit April 2017 in Österreich unterwegs und haben in Kooperation mit dem Verein Gartenpolylog bereits 6 Gemeinschaftsgärten für das Kurzfilmprojekt „Unser Lebensraum ist unser Garten, Kreise schließen im Gemeinschaftsgarten“ besucht.

Beschreibung und Durchführung

„The expanded garden: Seed libraries“ ist ein Workshop, bei dem Lehrlingen aus Berufsschulen auf eine künstlerische und zugleich spielerische Art das spannende Thema der Saatgutproduktion und Ernährungssouveränität nahegebracht wird.

Ausgehend von dem Film „Unser Saatgut: wir ernten was wir säen“ werden wir in die Praxis gehen und selbst dargestellte und gedrehte Videos zum Thema einer mobilen kleinen Saatgutbibliothek in der Schule produzieren.

Saatgutbibliotheken (engl. „Seed Libraries“) funktionieren wie klassische Bibliotheken, nur mit Saatgut: Interessierte leihen Samen, kultivieren sie und geben bei erfolgreicher Ernte einen Teil davon in den Bibliotheksbestand zurück (ARCHE NOAH Magazin3/2015).

Hauptziel ist es, die Grünflächen der Schule, im besten Fall den Schulgarten selbst über eine Samenbibliothek mit bestehenden sozioökologischen Initiativen innerhalb eines ökologischen Umkreises von 2 km um die Schule zu

Im Workshop The Expanded Garden: Seed libraries arbeiten wir über einen fotografischen und sehr multimedialen Zugang zum Thema Mapping / Karten aber auch alternative Ökonomien um die Schule, mit denen wir die geographische Umgebung bzw. das Umfeld der Schule untersuchen. Wir arbeiten spielerisch innerhalb eines Radius von max. 2,5 km um die Schule und versuchen auf diese Art den Schulhof mit ökologischen Initiativen der Umgebung zu verbinden. Unser Zugang ist sehr praxisbezogen.



verbinden.

Die Lehrlinge werden folgende Kompetenzen erarbeiten:

- gemeinsame Reflexion über das eigene ökologisch/ökonomische Umfeld zum Beispiel anhand der Wege der eigenen Nahrungsmittel
- unterschiedliche Medienkompetenzen erwerben: Präsentationsformen, „in Bildern denken“, praktische gestalterische Medienarbeit und Produktion
- der Schulgarten als alternativer Wissens- und Gemeinschaftsort;
- Kennenlernen umweltfreundlicher Technologien (Solarküche und eigene Saatgutproduktion)



Zum Abschluss ist gemeinsam zubereitetes Picknick im Garten vor der Schule aus selbst produzierten Keimlingen und im Solarofen Gegrilltem angesagt
Fotos (c) EHDV / Privat



Lehrlinge setzen Keimlinge an und gewinnen Samen aus diversen Früchten, wie z.B. Tomaten.



Die Solarküche wurde im Park vor der Schule installiert und vorgeführt: mit der Sonne Brot backen und geröstete Samenkerne und gegrillte Kirschtomaten genießen.



Radieschensamen ins Hochbeet vor der Schule pflanzen und recyceltes Material, wie Milchkartons, für die Aufbewahrung einer Samenbibliothek sammeln.



Kein Lockdown für die Lehrlingsförderung dank Partnerschaft mit der Brau Union Österreich

Die Amuse Bouche-Challenge will coronabedingte Ausbildungsdefizite ausgleichen. Brau Union Österreich unterstützt als verantwortungsvoller Partner.

Wien (OTS) - Gastronomie und Hotellerie sind von den Einschränkungen und Maßnahmen der Coronapandemie massiv betroffen. Die temporären Schließungen bedeuten für die Lehrlinge in Gastronomie und Hotellerie in weiterer Folge auch Defizite in ihrer Ausbildung und haben Auswirkungen auf die Lehrabschlussprüfungen.

Dem will Piroska Payer entgegenwirken und engagierte Jugendliche, die Fachkräfte der Branche von morgen, unterstützen. Schon seit 2008 fördert sie mit der exklusiven Lehrlingsinitiative Amuse Bouche Lehrlinge aus Küche und Service. Bereits mehr als 600 Lehrlinge haben sich durch die Teilnahme am „Amuse Bouche Wettkampf der Top-Lehrlinge“ perfekt auf die Lehrabschlussprüfung vorbereiten können. Der international mustergültige und hochkarätig besetzte Wettbewerb ist selbst schwerstens betroffen und kann aus heutiger Sicht erst im Frühjahr 2022 wieder durchgeführt werden.

Für die Fachkräfte von morgen

Mit der Gründung eines Vereins zur Lehrlingsförderung will Piroska Payer aber trotz der widrigen Umstände auch jetzt einen aktiven Beitrag leisten. Durch Experten aus der Wiener Gastronomie und Hotellerie sollen motivierte junge Menschen eine optimale Ergänzung zu ihrer Ausbildung und eine zusätzliche praxisnahe Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung erhalten. Geplant ist die Amuse Bouche-Challenge im Herbst 2021 als mehrtägiger Vorbereitungskurs für Lehrlinge aus Gastronomie- und Hotelbetrieben.

„Wer die Chance hat, etwas zu bewegen, hat auch die Verantwortung, es zu tun! Frei nach diesem Motto bin ich davon überzeugt, dass gerade jetzt - in herausfordernden Zeiten wie diesen - die aktive Unterstützung der Lehrlinge im Fokus all jener stehen sollte, welche die Möglichkeit haben, den Jugendlichen unterstützend zur Seite zu stehen! Daher freue ich mich besonders und bin sehr stolz darauf, die Brau Union Österreich als Partner nennen zu dürfen“, ist Piroska Payer voller Tatendrang.

„Mit Amuse Bouche gibt es seit vielen Jahren einen ebenso außergewöhnlichen wie spektakulären Wettbewerb für die vielen talentierten Lehrkräfte aus der Spitzenhotellerie und Spitzengastronomie. Dieser „Wettkampf der Top-Lehrlinge“ macht die fundierte Nachwuchsförderung in Küche und Service auf spannende Weise und öffentlichkeitswirksam sichtbar. Ein hoher Ausbildungsstandard, das wich-



Große Unterstützung der Amuse Bouche-Challenge (v. l.): Erich Loskot, Direktor der Berufsschule für Gastgewerbe Längenfeldgasse, Horst Mayer, Direktor Grand Hotel Wien, Margarete Schramböck, Bundesministerin Digitalisierung und Wirtschaftsstandort, Gabriela Maria Straka, Leitung Kommunikation/PR & CSR der Brau Union Österreich, Elisabeth Köstinger, Bundesministerin Landwirtschaft, Regionen und Tourismus, Piroska Payer, Organisatorin der Lehrlingsinitiative, Klaus Schörghofer, Vorstandsvorsitzender der Brau Union Österreich, und Schulsprecherin Soraya Safai Amini mit einigen Lehrlingen.

Foto (c) VOGUS / Brau Union Österreich

tige Engagement der Lehrbetriebe und der große Einsatz der Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind die Zutaten für den Erfolg von Amuse Bouche im Speziellen, aber auch des etablierten Systems der heimischen Lehrausbildung allgemein. Damit das so bleibt, arbeiten wir laufend und intensiv an einer Modernisierung und Neugestaltung der Lehrlingsausbildung, auch in den Bereichen Küche und Service“, befürwortet Margarete Schramböck, Bundesministerin für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort, diese Initiative.

Auch Elisabeth Köstinger, Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus, begrüßt dieses Engagement: „Gut ausgebildete Fachkräfte sind die Basis des Erfolgs im heimischen Tourismus. Wenn man sieht, mit welcher Freude und Leidenschaft diese jungen Menschen bei der Sache sind, dann weiß man, welchen Wert die Lehrlingsausbildung in Österreich hat. Gerade in schwierigen Zeiten ist wichtig, dass die jungen Menschen motiviert bleiben, sich weiterbilden können, praxisnah von den Besten lernen können. Daher sind Initiativen wie Amuse Bouche unbezahlbar. Großer Dank an die Brau Union Österreich für die Unterstützung dieses Projekts.“

Vielfältige Unterstützung

Die Brau Union Österreich unterstützt als langjähriger Partner von Amuse Bouche

auch die Challenge und die Ausbildung der Lehrlinge im Bereich Getränke- und Bierkultur.

„Insbesondere in schwierigen Zeiten wie diesen stehen wir als starker Partner an der Seite der Gastronomen“, sagt Klaus Schörghofer, Vorstandsvorsitzender der Brau Union Österreich.

„Gäste erwarten perfektes Service bei allen Facetten der Bierkultur von kompetenter Beratung über Hygiene der Schankanlage bis zu richtiger Trinktemperatur, perfekt gezapftem Bier im passenden Glas. Diese Kompetenzen wollen wir genauso schulen wie den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol, ein Aspekt der in der Ausbildung immer wichtiger werden wird. Die Konsumenten greifen vermehrt zu alkoholfreien Bieren. Die Lehrlinge sollen in der Beratung der Gäste auch alkoholfreie Alternativen anbieten können. Wir bieten eine breite Auswahl von natürlich gebrauten, alkoholfreien Produkten“, spricht Gabriela Maria Straka, Diplom-Biersommelière und Leiterin der Unternehmenskommunikation & CSR der Brau Union Österreich, einen Trend an.

Auch OSR Ing. Erich Loskot, Direktor der Berufsschule für Gastgewerbe Längenfeldgasse, zählt zu den Vereinsunterstützern der ersten Stunde: „Tagtäglich sehen wir uns mit den Auswirkungen der aktuellen Situation konfrontiert; gerade jetzt brauchen die Lehrlinge in den Lehrberu-

fen Restaurantfachfrau/mann oder Köchin/Koch dringend Unterstützung. Daher freue ich mich ganz besonders über die Initiative von Frau Piroška Payer, die seit vielen Jahren mit zahlreichen erfolgreich umgesetzten Projekten aufzeigt, wie wichtig die aktive Förderung von Jugendlichen ist. Ich bin davon überzeugt, dass der von Frau Payer geplante Kurs unseren Lehrlingen eine außergewöhnliche Chance bietet, ihr Fachwissen zu erweitern und sehe ihn als willkommene zusätzliche Vorbereitung für die Lehrabschlussprüfung. Der Verein für die Förderung von Lehrlingen (Küche und Service) aus der Wiener Gastronomie und Hotellerie hat bereits in seiner Gründungsphase meine volle Unterstützung“.

Über die Brau Union Österreich

Über 5,0 Mio. HL Bier setzt die Brau Union Österreich in einem Jahr ab – mit fünfzehn führenden Biermarken, über 100 Biersorten und laufenden Innovationen. Das Unternehmen steht sowohl für Internationale Premium-Brands wie Heineken, Desperados, Sol und die Cider-Marken Strongbow und Stibitzer, österreichweit verbreitete Top-Marken wie Gösser, Schwechater, die Weizenbiermarke Edelweiss und das alkoholfreie Schlossgold sowie Marken mit starker regionaler Bedeutung wie Zipfer, Puntigamer, Wieselburger, Kaiser, Schladminger, Reininghaus, Villacher und Fohrenburger.

Genau HIER
ist der Platz für
DEINEN
BEITRAG!

Wir freuen uns immer auf
Deine Meinung,
Deinen Bericht,
Deine Infos!
mail@berufsschulzeitung.at

Interesse an der
Lebensmittelproduktion?
Schick uns deine
Initiativbewerbung an
jobs@wojnar.at.

WOJNAR'S

*Mit dieser Jause gibt's
die besten Noten.*

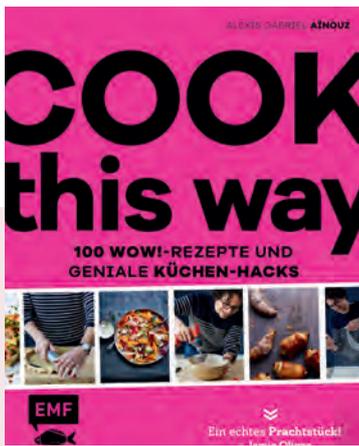
Bester Geschmack für deine Jause.

WOJNAR'S Vielfalt schickt eure Geschmacksnerven auf eine kulinarische Reise. Eine breite Auswahl an Köstlichkeiten lässt jedes Feinschmecker-Herz höher schlagen und lässt keine Wünsche offen.



[f](https://www.facebook.com/wojnarschmeckt) [i](https://www.instagram.com/wojnarschmeckt) [wojnarschmeckt](https://www.wojnar.at)
wojnar.at

Wir lieben, was uns schmeckt.



Cook this way 100 Wow!-Rezepte und geniale Küchen-Hacks

Alexis Gabriel Aïnouz
ISBN: 978-3-7459-0173-3

Einfach – überraschend – grandios!
100 schnelle & easy Rezepte für zeitlose Klassiker mit Extra-Dreh
French Guy Cooking – verrückt, charmant und absolut begeisternd! Der YouTube-Kanal „French Guy Cooking“ sorgt international für Furore. Über 800.000 Fans freuen sich Woche für Woche auf die neuen Küchenexperimente des sympathischen Franzosen aus London. Der Mann hinter dem YouTube-Kanal ist Alex, für den die Freude und der Spaßfaktor beim Kochen am Wichtigsten ist.
Er liebt es, neue Kreationen auszuprobieren und in seiner Küche mit allen vorhandenen Materialien zu experimentieren.
Bei seinen kreativen und witzigen, aber immer hilfreichen Küchenhacks werden der ein oder andere Gegenstand, wie beispielsweise ein Akkubohrer, zweckentfremdet und umfunktioniert.

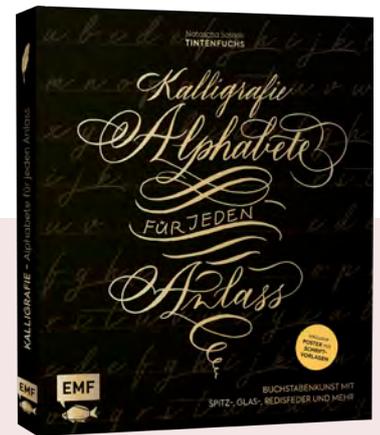


365 Ideen, die Welt zu retten Umwelt-Fakten, saisonale Re- zepte, Hausmittel und Zitate für mehr Nachhal- tigkeit jeden Tag

Auriane Hamon
ISBN: 978-3-7459-0080-4

- Kleine DIYs, inspirierende Gedanken, umweltfreundliche Praktiken – und 365 Tage im Jahr, um etwas zu ändern
- Bewusster leben, essen und zusammenleben – mit vielen Ideen, die unsere Welt jeden Tag ein bisschen besser machen
- Einfach umzusetzen und wunderschön gestaltet – dieses Buch ist das ideale Geschenk für alle, denen unsere Erde am Herzen liegt

Jeden Tag eine kleine gute Tat für dich und unseren wunderbaren Planeten! Dieses Buch hält 365 Ideen in einem entzückenden Design für dich bereit, die der Welt guttun und dir zu mehr Achtsamkeit und einem positiven Lebensgefühl verhelfen.



Kalligrafie – Alphabete für jeden Anlass Buchstabenkunst mit Spitz-, Glas-, Redisfeder und mehr – Inklusive Pos- ter mit Schriftvorlagen

Natascha Safarik
ISBN: 978-3-96093-792-0

Die Kalligrafie hat viele tolle Gesichter! Denn die unterschiedlichen Instrumente sowie Techniken lassen verschiedene Schreibstile und -alphabete zu. Die Buchstabenkunst mit Spitzfeder sieht z.B. anders aus als die Kalligrafie mit Glas- oder Redisfeder. Und was passiert wenn man unterschiedliche Tinte benutzt? In „Kalligrafie – Alphabete für jeden Anlass“ werden die Möglichkeiten dieser Kunst ausgelotet und die Inhalte leicht verständlich aufbereitet. So kann mit Hilfe der ausführlichen Anleitungen auch gleich mitgeschrieben werden, um am Ende seinen ganz eigenen Stil zu finden. Die Feder lebe hoch!



Activity Casino

Egal ob man als Neuling oder versierter „Activity“-Spieler sein Glück versuchen will, die Regeln bedürfen bei allen Ausgaben des Kommunikationsspiels keiner langer Erklärungen. Verzichtet wird in der neuesten Edition auf einen Spielplan und Spielfiguren. Stattdessen gibt es ein Startkapital in Form von Chips, die wie im echten Casino als Wetteinsatz dienen.
Jedes Team gibt einen Tipp ab, wie viele gesuchte Begriffe die Darsteller-Gruppe korrekt erraten kann.
Liegen die Spieler richtig, verdoppelt sich ihr Einsatz, ansonsten sind die Chips verloren. Auch das darstellende Team wird je nach Anzahl der gelösten Aufgaben belohnt und mit den gewonnenen Chips lässt sich der Einsatz in der nächsten Runde erhöhen.

Rettet das Wackel-Ei:

„Dodo“

Rasanten Kooperationsspiel für die ganze Familie
Bei der Rettung von Dodos Wackel-Ei gewinnen oder verlieren alle gemeinsam. In Form einer speziellen Kugel rollt das Ei langsam, aber unaufhaltsam, den Berg hinunter. Damit es am Abhang um alle Kurven kommt und sicher landet, müssen von den Spielerinnen und Spielern in Windeseile sechs Brücken gebaut und am Fuße des Berges ein Boot platziert werden. Das funktioniert nur dann, wenn zum jeweiligen



Würfelergebnis das passende Symbol auf einem von 58 ausliegenden Plättchen aufgedeckt wird.

Abgelegt und nach- geplappert: Ab diesem Frühjahr sorgt „Plappa- ragei“ für jede Menge Gesprächs- stoff

Grün? Rot? Papa-gei? Bei dem neuen, schnellen Ablegespiel von Drei Magier® wird geplappert, was das Zeug hält – und da verknötet sich schon mal die Zunge. Die Spieler versuchen bei der Frühjahrsneuheit ihre Karten schnellstmöglich loszuwerden, ohne sich jedoch allzu oft zu verplappern. Doch das geht schneller als man denkt. Denn verschiedene Tierarten und Farben machen es den Spielern manchmal schwer und jede falsche Aussage entfernt die Spieler weiter vom Spielsieg. Gewinner wird, wer seine Karten als erster vollständig ausspielen konnte.



Andis Kochecke

Laugenbrezel/Bagel

Rezept für 5 Stück
 1/2 Päckchen Trockenhefe
 250 Gramm Mehl
 30 Gramm weiche Butter
 1 Teelöffel Salz
 15 Gramm Zucker
 150 ml Wasser
 Eventuell Sesam / Hagelsalz
 2 Päckchen Natron a 14 Gramm
 Vorteig anstellen: Hefe in einigen Esslöffeln lauwarmem Wasser auflösen, Teelöffel Zucker dazu, verrühren, einen Esslöffel Mehl dazu.

Warten bis es ordentlich gärt (= wenn Vorteig der schön aufgeht kann nichts mehr schief gehen!)
 Den Vorteig plus Mehl, Butter, Salz, Zucker und 150 ml Wasser mit der Hand oder besser mit dem Mixer ordentlich kneten. An einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
 Tipp: Für besonders guten Hefeteig: Teig am Vortag mit einem Esslöffel Zitronensaft ansetzen, eine Std. gehen lassen und über Nacht im Kühlschrank in einer Hefeteigschüssel ruhen lassen.

Teig in 5 Stücke teilen, dann die Teile jeweils kneten und flach drücken und Loch hinein stechen und Ringe formen.
 Backrohr auf 200 Grad vorheizen. 600 ml Wasser zum Kochen bringen 28 g = 2 Packerl Natron hinzufügen und aufkochen ACHTUNG Augenschutz = Brille tragen! Falls ins Auge spritzt sofort gründlich ausspülen!!
 Geformten Teig hineinlegen und eine Minute kochen. Nacheinander kochen, mit Schaumlöffel herausnehmen und auf Blech mit Backpapier (oder Back-Silikonmatte) geben.



Eventuell Bagel vor dem Backen mit Sesam oder Hagelsalz bestreuen.
 15-20 Minuten backen (eventuell auch länger wenn knuspriger gewollt).
 Als „normaler Bagel“
 Nur in Wasser kochen, mit gequirtem Ei bestreichen und dann backen.

„Cool Sensations“: Der Eistee zum Selbermachen

„Cool Sensations“ wurde speziell für die Zubereitung mit kaltem Wasser entwickelt. In diesem Jahr gesellt sich Himbeere-Zitrone zur Früchteteeaufguss-Family Pfirsich-Maracuja, Hugo und Erdbeere-Limette. Die neue Geschmacksrichtung bietet einen erfrischenden Fruchtemix mit süßspritziger Note. Genießen lässt sich der Eistee mit gutem Gewissen und das gleich in doppelter Hinsicht: Die neue „Cool Sensations“-Sorte verspricht, wie die bereits bestehenden, Trinkgenuss ganz ohne Kalorien und ohne Zucker. Außerdem ist das neueste Produkte der Eistee-Family Rainforest Alliance (RFA) zertifiziert und garantiert damit, dass hohe Sozial- und Umweltstandards beim Anbau der Rohstoffe eingehalten wurden. Neben den Früchtetees finden sich natürlich auch die beiden beliebten Kaltaufguss-Sorten Zitrone und Pfirsich, die traditionell auf Schwarztee basieren, wie-

der in den Regalen. Die eigens designten Displays in KühlschrankOptik machen die kalten Tees zum Eyecatcher in den Märkten und heben sie vom klassischen Teesortiment ab.

Sommer Bowle mit Cool Sensations Ice Tea Himbeere & Zitrone

Zubereitung:
 Himbeeren waschen, trocknen, putzen und halbieren bzw. vierteln.
 Zitrone waschen und in dünne Scheiben schneiden.
 1l Wasser mit 4 Beuteln Cool Sensations Ice Tea „Himbeere & Zitrone“ zubereiten und nach 5-8 Minuten Ziehzeit die Teebeutel entfernen.
 Himbeeren und Zitronen in das große Bowle-Glas hinzufügen und die Früchte mit Wein aufgießen.
 Nun das Bowle-Glas in den Kühlschrank stellen und für ca. 2-3 Stunden kalt werden lassen.
 Kurz vor dem Servieren mit Sekt aufgie-

ßen und Eiswürfel dazu geben.

Zutaten:

- 1-2kg frische Himbeeren (tiefgefrorene Himbeeren)
- 2 Flaschen Weißwein
- 1 Flasche Sekt (Rosé)
- 1 Liter frisch zubereiteter Cool Sensations Ice Tea Himbeere & Zitrone
- 2-3 frische Zitronen
- Eiswürfel



Lösung in der nächsten Ausgabe!

Lösung Dezember 2020

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 2 | 4 | | 8 |
| 2 | | 3 | | | | | | |
| | | | 4 | 3 | | | | |
| 9 | | 6 | | | | | | |
| | | | | | 1 | | | |
| | 5 | | | 9 | 7 | 2 | | 6 |
| 7 | | | 3 | | 9 | | | 2 |
| 6 | | | | 7 | | | | |
| | | | | | | 6 | 5 | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | 9 | 3 | 6 | 5 | 1 | 4 | 2 | 7 |
| 4 | 7 | 5 | 3 | 2 | 8 | 1 | 6 | 9 |
| 2 | 1 | 6 | 9 | 7 | 4 | 3 | 5 | 8 |
| 1 | 4 | 8 | 5 | 6 | 2 | 9 | 7 | 3 |
| 6 | 2 | 7 | 4 | 9 | 3 | 5 | 8 | 1 |
| 3 | 5 | 9 | 1 | 8 | 7 | 2 | 4 | 6 |
| 5 | 3 | 1 | 8 | 4 | 6 | 7 | 9 | 2 |
| 7 | 8 | 4 | 2 | 1 | 9 | 6 | 3 | 5 |
| 9 | 6 | 2 | 7 | 3 | 5 | 8 | 1 | 4 |

OnePlus 8T

Ultra Fast Charging

Ultra Smooth Scrolling



120 Hz Fluid Display



ONEPLUS