

B DIE WIENER BERUFSSCHULZEITUNG *berufsschulzeitung.wien*

Schönen Sommer!

Berufsschulzeitung seit 2015
Juni 2023 - Ausgabe 31



(c) im Blattinneren bei den Fotos

Redaktionelles, Zeitungsinfos

Liebe Leserinnen und Leser!

Die Sommerferien stehen kurz vor der Türe und voller Vorfreude möchte ich mich bei euch, den treuen Leserinnen und Lesern und bei unserem tollen Berufsschulzeitungs-Team bedanken.

Ohne dieses Team wäre diese Zeitung nicht möglich und nicht denkbar.

Wir wünschen einen wunderschönen Sommer und freuen uns schon auf einen energiegelandenen und motivierten September 2023!

Eure Thea Schwantner (für die Redaktion)

DEIN Beitrag fehlt noch!

Die Druckkosten steigen und steigen und steigen...

- >

**SponsorInnen sind immer
gerne willkommen!**

Wiener Berufsschulzeitung

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

REDAKTIONSSCHLUSS für die Ausgabe 32:

15. August 2023

Beiträge erbeten an:

Thea Schwantner:

thea@berufsschule.wien

Sponsoring und Unterstützungsanfragen:

sponsoring@berufsschulzeitung.wien

Vom Frankfurter Würstel zum Croissant - Wiener Tradition auf internationalen Pfaden

Die Wiener Innenstadt ist im Frühjahr sehr beliebt.

Touristen, sowie Schulklassen aus den Bundesländern säumen in markanter Zahl die teilweise engen Gassen und Hotspots der Hauptstadt.

Doch nicht Architektur, Kultur, Veranstaltungen und Wahrzeichen bringen so manchen Touristen ins Staunen – selbst der berühmte „Wiener Charme“ füllt bestimmt so manche Erlebnisberichte.

Ein Highlight bilden hierbei bestimmt auch kulinarische Eindrücke, die oft eher als Begleiterscheinung eines Städtetrips eingestuft werden.

Betrachtet man die Wiener Vielfalt einmal auf gustatorischer Ebene, erhält man so manche Erkenntnis. Hierbei zielen nicht speziell auf die unterschiedlichen regionalen Richtungen des gustatorischen Angebotes innerhalb Wiens ab, sondern auf die als „typisch wienerisch“ geltende. Wobei hierbei sehr wichtig anzumerken ist, dass die heutige Wiener Küche aus den Einflüssen eines Vielvölkerstaates zu dem geworden ist, wofür sie international bekannt ist.

Das Wien auch einen der wichtigsten Fingerfood „Schlager“ beheimatet, spricht hierbei bestimmt für sich. Bedenkt man, dass in so gut wie jedem Reiseführer für Wien auch der „Würstelstand“ als Top 10 To Do's vorkommt – expliziert erwähnt der „Bitzinger“ – kommt hier nicht von ungefähr. Trifft sich doch beim Wiener Würstelstand so jede Gesellschaftsschicht ohne unsichtbare Grenzen. Über das Schankfenster geht auch nicht nur so manches Bier, sondern auch speziell so manches Paar Frankfurter. Das dieses Fastfood in anderen Ländern als Wiener Würstchen bekannt ist verwirrt hier zuge-

geben im ersten Moment. Doch die Lösung dieser begrifflichen Abweichung ist schnell erklärt:

Das Frankfurter Würstchen findet sein Ursprung bereits im Mittelalter, das erste „Wiener Würstchen“ wurde das erste Mal in Wien um 1805 verkauft. Zu verdanken haben wir diesen Klassiker Johann Georg Lahner. Er ging nach seiner Metzgerlehre in Frankfurt nach Wien. Mit seinem handwerklichen Wissen hat er das erste und sofort begehrte Fingerfood mit einer Fülle aus Schweine- und Rindfleisch (Mischung mit Rindfleisch war damals in Deutschland verboten) ausgestattet. Da er sein Handwerk in Frankfurt gelernt hatte, nannte er seine damals neue Kreation „Frankfurter“, die auch zu Beginn ganz besonders beliebt bei Künstlern war.

Unterschiedliche Begrifflichkeiten bieten in der Küche auch heute immer noch so manche inhaltliche Diskussionsbasis.

Bestellt man in einem typisch wienerischen Traditionsbetrieb eine Speise mit Pommes, kann es doch vorkommen, dass man hingewiesen wird, dass es diese nicht gibt. Traditionell kennt man die Erdknolle mehr als gekochte oder abgebratene Version – vielleicht noch mit Petersilie vervollständigt. Wählt man dann als Alternative zu den Pommes Bratkartoffeln, wird man vielleicht nochmals eine kurze, zuckende Reaktion des Traditionsobers erleben.

Der Grund dafür liegt bei der Wortwahl. Kennt man in diesen territorialen Gegebenheiten die beliebte Beilage unter Erdäpfel.

Nachdem diese Erdfrucht vom amerikanischen Kontinent den Weg nach Europa gefunden hat, hatte sie so ihre Start-

schwierigkeiten. Ursprünglich wurde nicht die Knolle konsumiert, sondern (aus damaligen religiösen Gründen) nur die Blüte. Erst als der Kaiserhof begann die Knolle zu essen, gab es kein Halten mehr. Doch wurde am Wiener Kaiserhof zur damaligen Zeit Französisch gesprochen. Somit hieß die Knolle „pomme de terre“, wörtlich übersetzt „Erdapfel“.

Geht man durch die engen und kleinen Gassen Wiens, wird jeder feststellen, dass sich Bäckereien und Kaffeehäuser aneinanderreihen. Für unser traditionelles Backhandwerk sind wir international bekannt und gepriesen.

Selbst unser allseits beliebtes „Kipferl“ hat es doch auch in abgewandelter Form nach Frankreich geschafft. Der Wiener Journalist, Unternehmer und Erfinder August Zang (1807-1888) emigrierte nach Paris und führte dort erfolgreich das Wiener Gebäck – ganz speziell das „Kipferl“ ein. Sein unternehmerischer Geist veranlasste ihn aus Wien Dampfbacköfen nach Frankreich zu importieren. Diese bildeten die Möglichkeit und Idee das heutige bekannte Croissant zu kreieren.

Somit kam das „Kipferl“ in veränderter Form wieder nach Wien und hat die Vielfalt der Gebäckauswahl wieder erweitert.

Wien bietet auch an diesen Beispielen wieder viele Aspekte mit neuen Impulsen und Eindrücken durch Wien zu gehen. Vielleicht denkt Ihr beim Genuss des nächsten Frühstückscroissants oder bei der Bestellung von Pommes an so manche kulinarische Wiener Vielfaltigkeit, die wir zur Verfügung haben.

Barbara Frohner



Foto (c) Ströck

B DIE WIENER *berufsschulzeitung.wien* BERUFSSCHULZEITUNG

2 Aus der Redaktion,
Vom Frankfurter Würstel zum Croissant

3 Impressum

4 Lehrlinge leiten eine Filiale

5 Bundeslehrlingswettbewerb der Pflasterer

6 Vizebürgermeister besucht Berufsschule

7 Umgestaltung der Außenanlage

9 Take it & Eat it

10 Gedenkfeiern an Berufsschulen

12 Now is the time

13 Spiele+Bücher

15 Kochrezepte/Teekanne+Sudoku



(c) BS HKFL



Foto (c) Göhr



Foto (c) Privat

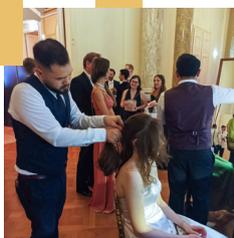


Foto (c) BS Schönheitsberufe



Foto (c) BS SB

Redaktion und Kontakte in den Schulen

HerausgeberInnen:

Thea Schwantner
Andreas Schwantner

Chefredakteurin:

Thea Schwantner

Redaktion:

Barbara Frohner
Marion Stradal
Harald Koos
Michael Dallarosa

Reporter und Onlineredaktion:

Maria Kreitner
Helena Gugumuk
Thomas Brauchli
Christoph Frohner
Markus Keider

Schulkontakte

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

Scheydgasse (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

Impressum

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

Druck: online Druck GmbH, Brown-Boveri-Straße 8, 2351 Wr. Neudorf 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 „entgeltliche Schaltung“ gekenn-

zeichnet 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.

Wer jungen Menschen Vertrauen entgegenbringt, wird belohnt

Lehrlinge haben eine Woche lang eine Bäckerei-Filiale in Wien erfolgreich geführt

Wien (OTS/RK) - „Ich bin sehr beeindruckt vom Engagement und der Freude der Lehrlinge. Man spürt hier die große Motivation und Freundlichkeit sofort“, sagt Heinrich Himmer beim Besuch der Ströck-Filiale am Wiener Stephansplatz. Während der Lehrlingswoche vom 20. bis 24. März können die 27 Auszubildenden ihr gesammeltes Theorie- und Praxiswissen umsetzen und vertiefen. „Ich bin mir sicher, dass diese Woche allen, die die Filiale geleitet haben, in besonderer Erinnerung bleiben wird“, so Himmer weiter.

Die duale Ausbildung in Form der Lehre ist ein wesentlicher und wichtiger Bildungsweg für junge Menschen. International ist diese Verbindung von Lernen in der Schule und im Betrieb hoch angesehen. Rund 200 verschiedene Lehrberufe stehen Jugendlichen in Österreich offen. Die Berufsschule wird in Jahres- oder Blockform besucht. Darüber hinaus werden auch Lehre mit Matura und Lehre nach Matura mit verkürzter Lehrzeit angeboten.

In der Lehrlingswoche bei Ströck sammeln die Auszubildenden wertvolle Erfahrungen für ihre berufliche Zukunft und bekommen einen Vorgeschmack auf die Aufgaben, die sie künftig beispie-

weise als Filialeleiter erwarten. Bevor die jungen Talente die Filiale managen, werden sie in eigenen Workshops auf ihren verantwortungsvollen Einsatz vorbereitet, um schon als eingespieltes Team an den Start zu gehen.

„Wir sind alle unglaublich stolz, dass wir die Filiale führen dürfen. Dieses Vertrauen in uns bedeutet uns viel und wir sind als Team in dieser Woche richtig zusammengewachsen. Von vielen Kundinnen und Kunden haben wir tolles Feedback bekommen, ihre Wertschätzung freut uns ganz besonders“, so Miran Khalil, Filialeiter der Lehrlingswoche 2023.

„Wir schenken unseren Nachwuchskräften vollstes Vertrauen und geben ihnen die Chance, diese Tage in Eigenverantwortung eine Filiale zu führen. Für ihren Weg zur Filialeitung nehmen die jungen Menschen sehr viel aus dieser Woche mit. Unsere Lehrlinge nehmen diese Aufgabe sehr ernst, sind mit vollem Einsatz und Enthusiasmus dabei und meistern das mit Herz“, sagt Irene Ströck, Geschäftsführerin.



© Ströck/Lukas Lorenz



Foto rechts: Lehrlinge der Lehrlingswoche 2023, Geschäftsführerin Irene Ströck, Brigitte Heller, Fachbereichsleiterin Berufsschulen in der Bildungsdirektion für Wien, Heinrich Himmer Bildungsdirektor. (c) Bildungsdirektion

Die Traum-WG über den Dächern Wiens - Infos www.familienwohnbau.at

Für Lehrlinge: Du bist auf der Suche nach einer richtig coolen Bleibe? Du willst auf eigenen Beinen stehen, Deine eigenen 4 Wände haben aber dennoch nicht ganz alleine wohnen? Du bist auf der Suche nach einem WG-Zimmer?

Wir haben möglicherweise das Richtige für Dich: In einer neuen Wohnhausanlage in Großjedlersdorf wurden in den beiden obersten Etagen insgesamt 6 Wohnungen für junge Menschen errichtet und auf deren Bedürfnisse zugeschnitten:

- Tolle 4- bzw. 5-Zimmer-Wohnungen im 6. und 7. Stock der Stiege 1 mit Super-Ausblick
- Geräumige und modern eingerichtete Gemeinschafts-Wohnküche mit eigener Freifläche (Loggia/Balkon), Vorraum mit Garderobe und Abstellraum
- 2 Bäder mit Dusche oder Badewanne /



Medienkooperation Foto(c)Familienwohnbau

2 WCs / Waschmaschine im größeren Bad
- gut geschnittene unmöblierte WG-Zimmer bieten die notwendige Privatsphäre
- monatliche Belastung ab € 436,- / Kautions ab € 2.616,-
- Nutze die Annehmlichkeiten der zahlreichen attraktiven bauplatz-übergreifenden Gemeinschaftseinrichtungen in den Erdgeschoßbereichen der Anlage (Leihräder, Lastenräder, Einkaufstrolleys, u.v.m.)

Die Schnellbahnstation Siemensstraße ist zu Fuß, die U1-Station Leopoldau mit dem Bus (Linie 36B) erreichbar. Einkaufsmöglichkeiten gibt es fußläufig in unmittelbarer Umgebung – größere Shoppingvorhaben sind in den nahe gelegenen Shoppingmalls Trillerpark und Shopping Center Nord möglich.
HWB: 23,73 kWh/m²a
Infos unter der Tel.-Nr.: 01 403 41 81-19

Elmayer Kränzchen 2023

Fast schon ein Fixpunkt ist der Styling Corner der Berufsschule für Schönheitsberufe am Elmayer-Kränzchen, das traditionell am Faschingsdienstag in der Wiener Hofburg abgehalten wird. Wie bereits in den Jahren vor Corona durften auch heuer unsere Jungstylisten im Ballkleid und Anzug ihr Können beweisen und damit gleichzeitig Werbung für ihren Beruf, ihre Ausbildung und ihre Schule machen. Der große Ansturm an Ballgästen konnte teilweise nur mit längeren Wartezeiten bewerkstelligt werden. Keine Ermüdungserscheinungen, kein „ich will nicht“, kein Verstecken vor der Arbeit, sondern mutig an die Kundinnen und Kunden. Haare flechten, hochstecken, beraten und stylen, standen im Vordergrund. Teamarbeit, Freude und Stolz diesen Beruf auszuüben, war den ganzen Abend über spür- und erkennbar. Großartige Einzelleistungen



zauberten den Ballgästen ein Lächeln ins Gesicht und immer wieder hörten wir die Frage „Wo arbeitest Du? Ich möchte zu Dir in den Salon kommen!“, das schönste Kompliment für unsere Lehrlinge!

Wir bedanken uns bei allen teilnehmenden Lehrlingen und bei dem „Ballteam“, Kollegin Andrea Brenner, Kollegin Raffaela Maly, Kollegen Thomas Maresch und Kollegen Martin Klinka für die Organisation und Unterstützung an diesem Abend. Herr Thomas Schäfer-Elmayer und das Ballkomitee kamen persönlich zu unserem Styling Corner und bedankten sich bei allen Mitwirkenden für die gelungene



Fotos (c) Privat

Zusammenarbeit und Werbung. Auf ein Wiedersehen am 13.02.2024 in der Wiener Hofburg!

BDS Rosa Reiter
Berufsschule für Schönheitsberufe

20 Jahre Gartenbauschule



v.l.n.r. GR Benjamin Schulz, Direktor Mario Steininger, BV Ernst Nevriy

Die Gartenbauschule am Donizettiweg feiert 20 Jahre neues Schulgebäude, in dem zukünftige GärtnerInnen und FloristInnen ausgebildet werden. Beim Festakt gab es Einblicke in den vielfältigen Ausbildungsalltag. Dank des engagierten Lehrkörpers ist die Schule eine hervorragende Ausbildungsstätte in der Donaustadt!

Besucher*innen-Informationen für den Schulgarten Kagran

Der Eintritt in den Schulgarten Kagran ist frei, 22., Donizettiweg 29
Öffnungszeiten

April bis Oktober:

Jeder 1. Donnerstag im Monat, von 10 bis 18 Uhr

Im Juli und August: zusätzlich Montag bis Mittwoch (werktags), von 10 bis 18 Uhr
November bis März: geschlossen

(c) FOTO BV22

Erster Bundeslehrlingswettbewerb der Pflasterer -Kompetenter Nachwuchs

Wien (OTS) - Ende März 2023 fand der erste Bundeslehrlingswettbewerb der Pflasterer in der Bauakademie in der Steiermark statt. Seit 2020 wurde der Wettbewerb bereits geplant, jedoch wegen Corona mehrmals verschoben.

Neun Lehrlinge des dritten Lehrjahres, die nach den besten fachlichen Ergebnissen in der Schule ausgesucht wurden, stellten sich den herausfordernden Aufgaben und bewiesen ihr großartiges Können und handwerkliches Geschick. In Anlehnung und Vorbereitung an die Lehrabschlussprüfung hatten die Schüler ihr eigenes Projekt zu planen und dieses beim Wettbewerb umzusetzen.

Die Bewertung der Arbeiten fand durch eine Prüfungskommission aus den Fachrichtungen und den Berufsschulen in Graz und Wien statt. Den ersten Platz auf Bundesebene belegte der Steirer Tobias Legat von der Klöcher Bau GmbH, gefolgt von Hajatullah Kamalzada von der Hussl GmbH in Tirol und Lukas Krois von der FSP GmbH aus Wien.

Ing. Robert Sam, Berufsgruppensprecher der Pflasterer, ergänzt: „Unser besonderer Dank gilt allen Sponsoren, die den Wettbewerb mit ihrer Unterstützung erst ermöglicht haben und natürlich unserem



Preisträger Bundeslehrlingswettbewerb der Pflasterer 2023, v. l. Lukas Krois, FSP GmbH aus Wien, Tobias Legat, Klöcher Bau GmbH aus der Steiermark, Hajatullah Kamalzada, Hussl GmbH aus Tirol
Fotograf: Richard Schuster (c) AG Image Pflastererhandwerk

gesamten Organisationsteam.“

Die Lehre zum Pflasterer/in dauert 3 Jahre und wird dual angeboten. Die Ausbildung in der Berufsschule erfolgt im Block, das restliche Jahr ist der Lehrling im Betrieb. Das Pflastererhandwerk ist eine krisensichere Ausbildung, da gelerntes Fachpersonal immer nachgefragt wird. Es wird eine fundierte technische Ausbildung mit einer der höchsten Lehrlingsentschädigungen und langfristig sehr guten Verdienstmöglichkeiten geboten.

Die Arbeitsgruppe Image Pflasterer wurde von der Berufsgruppe der Pflasterer der Wirtschaftskammer Österreich offiziell mit der Planung des Bundeslehrlingswettbewerbes beauftragt und bietet weiterführende Informationen zur Ausbildung auf pflasterer-lehrling.at.

BS-SB räumt auf

Im Rahmen der Aktion „Sauberes Wien – Wien räumt auf – Frühjahrsputz 2023“ leistete die Berufsschule für Schönheitsberufe ihren Beitrag. Die Lehrplaninhalte zum Thema Umweltschutz, Mülltrennung und Müllvermeidung wurden in Form des Projektes „Mist weg“ buchstäblich in die Tat umgesetzt.

Am 4.5.2023 war es dann so weit: Schülerinnen und Schüler der 1 La nahmen den Kampf gegen herumliegenden Unrat aller Art auf. Sie säuberten den Vorplatz und Hof der Schule, sowie den angrenzenden Reinpark. Von der MA 48 wurden Handschuhe, Warnwesten mit dem Aufdruck „Mist, jetzt bist du fällig!“ und entspre-

chende Müllsäcke zur Verfügung gestellt.

Die Mädchen und Burschen waren mit Feuereifer bei der Sache: Sie pickten Zigarettenstummel aus den Blumenbeeten, säuberten mit der Kehrmaschine der Schulwarte Gehsteige und Hof und scheuten sich auch nicht, teilweise „eklige“ Hinterlassenschaften ihrer Mitbürger in schwarze und gelbe Säcke zu verteilen.

Der erste pädagogische Effekt war sofort nach Ende der Aktion zu merken: Die Schülerinnen und Schüler wollten unbedingt noch in der Nachmittagspause überprüfen, ob die KollegInnen aus den anderen Klassen ihren Müll ordnungsgemäß entsorgen. – Ja, und ein aufgewecktes Mitglied der Mädchen formulierte es so: „Die sollen

ja nichts wegschmeißen, sonst glaubt der Herr Direktor, wir haben nichts gemacht!“

Niemand beging in dieser Nachmittagspause eine Umweltsünde: 38 Argusaugen wachten darüber.

Wenn auch die Zeit gute Vorsätze erfahrungsgemäß ins Wanken bringt: Schülerinnen, die zwei Stunden lang Beete und Freiflächen mühevoll von Müll befreit haben, überlegen sich sicher zwei Mal Zigarettenstummel, bzw. Getränkeverpackungen unsachgemäß zu entsorgen.

Fazit: LEARNING BY CLEANING

Das Projekt wurde betreut von Fr. Vtlin. Sonja Lehner und Fr. SRin Susanna Migotti



Vizebürgermeister und Bildungs - Stadtrat Christoph Wiederkehr besucht die Berufsschule Schönheitsberufe

Herr Vizebürgermeister und Bildungs - Stadtrat Christoph Wiederkehr folgte am 5. Mai 2023 der Einladung unserer Berufsschule für Schönheitsberufe und ließ sich von den Lehrlingen in den Alltag der Friseur- und Kosmetik-Fußpflege entführen. Die Jugendlichen beeindruckten den Besuch durch ihre professionelle und motivierte Arbeitsweise und berichteten über ihren Berufsalltag. Der Vizebürgermeister hörte sich freund-

lich und interessiert die Sorgen und Probleme der Jugendlichen an und gab hilfreiche Tipps. Zum Abschluss spielte er sogar bei einer Millionenshow mit und konnte beim Publikumsjoker die Schülerinnen und Schüler mit seinem Wissen unterstützen!

Wir bedanken uns herzlich für den Besuch, und hoffen, dass Herr Vizebürgermeister Wiederkehr einen Einblick von

unserer Berufsschule, den motivierten Lehrlingen und dem engagierten Lehrerteam bekommen konnte.

BS-SB
Fotos (C) BS-SB



Umgestaltung der Außenanlage im 5. ZBG - Scheydgasse

SchülerInnen, Lehrkräfte sowie meine MitarbeiterInnen haben diverse alte Sitzbänke demontiert, aufbereitet (entrostet, neu grundiert und lackiert) und anschließend wieder zusammengebaut.

Diverse Messingreste wurden von SchülerInnen durch verschiedenste Bearbeitungsformen (zuschneiden, feilen, beschlagen, polieren, usw.) gefertigt und auf die neugestalteten Bänke angebracht.

Altreifen die zu entsorgen gewesen wären, wurden mit SchülerInnen grundiert, lackiert, Bodenplatten wurden ebenfalls aus Reste gefertigt und anschließend von uns mit Erde und Blumen befüllt.

Dieser Artikel soll zeigen, welche großartigen Projekte in Zusammenarbeit Schule und Hausverwaltung zustande kommen die so gut wie kein Geld kosten. Aus rund 20 Jahre alte Bänke entstanden wunderschöne „neue“ Bänke und Reifen, die zu entsorgen gewesen wären, wurden mit ebenfalls wenig Geld umgestaltet, welches für das Wohlbefinden maßgeblich ist.

Speziell mir als Hausverwalterin mit Sitz in einem Industriegebiet ist es wichtig, dass die Außenanlage von Allen optimal und mit einem Wohlfühlfaktor genutzt werden kann.

Dankenswerter Weise wurde auch in Neuanschaffungen investiert.

Weiters ebenfalls wichtig hervorzuheben ist, dass aufgrund dieses umgesetzten Projektes nunmehr auch draußen unterrichtet werden kann und auch wird!

**Manuela Bauer Fotos (c) Bauer
Hausverwalterin – 5. ZBG - Scheydgasse 40**



Table mit Kürzel einfügen

Durch die einfache Eingabe von „+“ und mehreren darauffolgenden „-“, beendet mit einem „+“ und [ENTER] kann eine Tabelle erstellt werden

Kariertes Blatt erstellen

Über Entwurf -> Seitenfarbe auswählen -> Menü „Fülleffekt“ und „Muster“ wählen („Großes Raster“ oder „gepunktetes Raster“) Farbe gewünscht anpassen

Aktuelles Datum einfügen

Mit der Tastenkombi [ALT] + [SHIFT] + D kann überall im Dokument sofort das aktuelle Datum eingegeben werden

QR Code in Word erstellen

Mit Hilfe der Tastenkombi [STRG] + [F9] erstellen Sie ein neues Feld -> In das neue Feld wird die folgende Formel eingegeben; DISPLAYBARCODEhttp://... QR \q 3
Anschließend kann man mit einem Rechtsklick auf die Funktion die Feldfunktion ein/aus schalten, um den QR-Code un- oder sichtbar zu machen



Alle Leerzeile löschen

Mit F5 das „Gehe zu“ Menü öffnen, „Inhalte...“ und danach Leerzeilen wählen

Bedingte Formatierung in anderen Zellen

Start -> Formatvorlagen „Bedingte Formatierung“ -> Neue Regel -> Formel zur Ermittlung

SVERWEIS als wichtigste Formel zum Organisieren

Die Formel lautet; =SVERWEIS(Suchkriterium; Matrix; Spaltenindex; [Bereich_Verweis])

Optionale Einstellung:

Standardmäßig ist der SVERWEIS als ungenaue Suche eingestellt, um eine genaue Suche zu erhalten muss man daher am Ende der Formel noch Falsch oder 0 eintragen

25.5.2023 STO-Kofferübergabe in der Berufsschule HKFL

In den letzten 9 Jahren wurden STO-Koffer im Wert von 40.000.-Euro an unserer Schule vergeben. Anwesend waren bei der Veranstaltung: der Bezirksvorsteher des 15. Bezirks, Dietmar Baurecht, Direktor Stellv. Thomas Prigl von der Berufsschule für Baugewerbe, Claudia Pritz von STO-Kärnten, sowie die neue STO-Stiftungsrätin für das Handwerk Ingeborg

Totzke. Sie ist extra aus Deutschland angereist. Ich organisierte diese tolle Sache für die MalerInnen und StukateurInnen.

Eröffnet wurde die Veranstaltung durch Direktor Hr. Christoph Hrabec Berufsschule Holz-Klang-Farbe-Lack

Friedrich Graf



„Hitze“ ab 32,5° gibt's nur am Bau! Die Fakten

„Hitzefrei“ ist ein Privileg nur für BauarbeiterInnen. Wo ist das geregelt?

Nur am Bau gibt es überhaupt eine Hitzeregulung! **Dass uns das gelungen ist, darauf sind wir sehr stolz.** Gerade Bauarbeiter, welche Schwerarbeit leisten, leiden massiv unter Hitze. Sie können nicht in den Schatten flüchten oder eine Klimaanlage aufdrehen. Der Sommer ist Bau-Hauptsaison, es gibt enge Bautermine und die meisten Überstunden. Zur unerträglichen Hitze kommen Lärm, Staub und Stress. Das führt zu einer schnelleren Ermüdung und gefährlichen Arbeitsbedingungen. **Deshalb haben wir mit unserem Bausozialpartner diese Regelung vereinbart, welche im Bauarbeiter-Schlechtwetterentschädigungsgesetz (BSchEG) geregelt ist.**

Ab wann gilt Hitzefrei?

Hitzefrei gibt es ab 32,5 Grad Celsius. Diese Werte werden meistens erst ab mittags bzw. am Nachmittag erreicht. Da haben Bauarbeiter schon 6 bis 8 Stunden Schwerarbeit hinter sich. **Der Arbeitgeber muss Hitzefrei anordnen, derzeit gibt es keinen Rechtsanspruch auf Hitzefrei.** Der Richtwert von 32,5 Grad gilt nach der **nächstgelegenen Messstelle der Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik (ZAMG).**

Was verdienen die ArbeiterInnen – was bekommt der Arbeitgeber bei Hitzefrei?

Bei Anwendung der Hitzeregulung gibt es eine Entgeltfortzahlung von **60 Prozent für den Arbeiter.** Diese 60 Prozent je Arbeiter plus 30 Prozent Lohnnebenkosten werden dem Arbeitgeber zur Gänze von der BUAK (Bauarbeiter-Urlaubs- und Abfertigungskasse) refundiert. Somit **entstehen für die Betriebe keine Kosten, wenn sie Verantwortung übernehmen** und Menschlichkeit beweisen, indem sie ihren Bauarbeitern Hitzefrei geben.

Follow us ...

- facebook.com/deinegbh
- instagram.com/gewerkschaft_bauholz
- youtube.com/gbhtv



Die Hitze.APP informiert automatisch, ob auf deiner Baustelle „Hitze“ gilt! Am besten noch heute downloaden: gbh-news.at/hitze-app



klick rein!

Mach uns stark.

Mach dich stark!

... und werde Mitglied



TAKE IT & EAT IT - EHDV MININASCHBEET - Ein Umweltprojekt der Berufsschule EHDV

Die Baumarktlehrlinge der 2AB planen, bauen und bepflanzen ein Hochbeet im Innenhof der Schule. Fächerübergreifend in Verkaufsförderung und Warenpräsentation sowie in Verkaufskompetenz und Persönlichkeitsentwicklung wird das Projekt geplant und durchgeführt.

Der Naschgarten wird mit Kräutern, Radieschen, Erdbeeren und einiges mehr bepflanzt, in der Hoffnung, noch im Frühsommer erfolgreich ernten zu können.

Nachhaltigkeit ist uns ein Anliegen, daher werden gebrauchte Paletten „Upgecycelt“.

Der Innenhof unseres Schulgebäudes bot sich an, ein schulinternes Hochbeet für alle zu planen und aufzustellen.

Bei der Vorbereitung unseres Vorhabens beschäftigten wir uns mit den Punkten der Initiative 2030, die 17 notwendige Entwicklungsziele (SDGs) und 17 Wohlfühlziele (GLGs) für jeden von uns formulierte.

Darin erkannten wir die Sinnhaftigkeit des „Eat better“ – Postulats, das vor allem den Umgang mit Lebensmitteln bzw. das respektvolle Verhalten gegenüber unserer Nahrung betraf.

Also fingen die Baustofflehrlinge der 2AB damit an, sich mit dem Selbstanbau von Lebensmitteln zu beschäftigen und wurden vom Fachwissen einiger MitschülerInnen, deren Arbeitsbereich die Gartenabteilung ist, belehrt.

Weiters folgten kreative Skizzen, die auch mit einem eigenen EHDV-Design versehen waren. Jeder einzelne gab seine eigene Idee ab und trug somit zur Ideenvielfalt der ganzen Klasse bei.

Die gewählte L-Form des Hochbeets war kein Zufall. Sie steht für LEHREN-LERNEN-LEBEN.

Als die Lieferung kommt, packen alle mit an. Selbst Mitschüler anderer Klassen freuten sich über das willkommene Workout, da es sehr viele Rindermulchsäcke, Hochbeeterdesäcke und Gemüsebeeterdesäcke zum Schleppen gab.

Natürlich wird das Hochbeet aus Paletten selbst konstruiert und gebaut, da uns Nachhaltigkeit in Zeiten multipler Krisen wichtig ist.

Nach genauem Ablaufplan soll nun das Hochbeet aufgebaut werden und bekommt ein kreatives EHDV-Design.

Projektleiter/in:

Gudrun H. Göhr und Johannes Schachinger

Berufsschule/Organisation:

Berufsschule EHDV

Teilnehmende Klasse/Gruppe: 2AB

Welche Ziele und/oder Teilziele haben sich die TeilnehmerInnen in der Projektvorbereitung gesteckt?

- Der Umgang mit Lebensmittel soll reflektiert werden
- Die Teuerung bei Lebensmittel wird diskutiert
- Die Zusammenhänge mit der Klimakrise werden dargelegt
- Nachhaltigkeit durch upcycling wird praktiziert
- Planung eines größeren Projekts ist Aufgabe

Welche Ziele und/oder Teilziele wurden erreicht, welche nicht und warum?

- Pläne und Skizzen wurden mit der Hand gezeichnet
- Internetrecherche bezüglich Hochbeetbau durchgeführt
- Beschaffungsliste wurde erstellt
- Lieferung wurde terminisiert und durchgeführt
- Ware wird von Lehrlingen in den Innenhof getragen
- Ablaufplan wird erstellt

Die persönliche Erfahrung, ein Klassenprojekt durchzuführen, lag im Vordergrund.

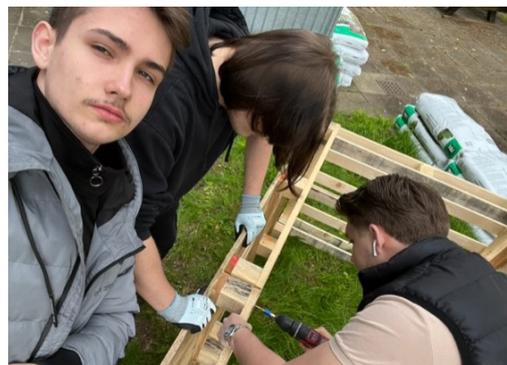
Das Fachwissen und die Expertisen einzelner Lehrlinge waren von großem Vorteil.

Die Erfahrungen aus ihrer Arbeitswelt des Baumarktes konnten nun auf die Probe gestellt werden.

Learning by doing war die Devise.

Das Projekt kam gut bei der Klasse an, da sie gerne praktische Tätigkeiten durchführen. Das Bemalen und Designen der Hochbeet-Front schafft eine Skulptur besonderer Art. Die Vorfreude auf die erste Ernte steigt.

Gudrun Hildegard Göhr (c) Fotos



Hermann-Langbein-Symposium 2023



Vom 17. April 2023 bis zum 21. April 2023 fand gemeinsam mit den am Projekt teilnehmenden Schulklassen die Eröffnungsveranstaltung des Hermann-Langbein-Symposiums statt. Das Symposium ist eine österreichweite, 1-wöchige Lehrer/-innen-Fortbildung zum Thema Nationalsozialismus. Barbara Frohner und Thea Schwantner leiten das Symposium

Zentrale Bestandteile der Eröffnungsveranstaltung waren

Einführende Worte von Herrn Bundespräsidenten Van der Bellen
Präsentation der Projekte der Schulklassen
Gastbeitrag (tba Daniel Langbein)
Zeitzeugen-Dialog mit Anna Hackl (vulgo Anna Langthaler – Mühlviertler Menschenhutz)
Engagement für Demokratie - Bücher für Schulklassen

Mit dem Projekt „Mein Engagement für Demokratie – Bücher für Schulklassen“ setzt die Arbeiterkammer Oberösterreich einen wichtigen Impuls für die demokratiepolitische Bildung für Schüler/-innen.

Jedes Schuljahr erhalten 5 Klassen ab der 8. Schulstufe ein Buch in Klassenstärke zum Thema Nationalsozialismus. Anhand des Buches setzen sich die Schüler/-innen unter Anleitung ihrer Lehrkräfte mit den Verbrechen des Nationalsozialismus auseinander und werden sich damit der Bedeutung ihres Engagements für eine offene und solidarische Gesellschaft bewusst.

Buchauswahl im Schuljahr 2022/23

Der Boxer: Die Überlebensgeschichte des Hertzko Haft (2012, Graphic Novel) von Reinhard Kleist | Jugendliteraturpreis 2013 als bestes Sachbuch

Seit über 40 Jahren ist das Seminar „Ideologie und Wirklichkeit des National-Sozialismus“, besser bekannt als „Hermann-Langbein-Symposium“, ein bedeutendes Modul in der Fortbildung zum Thema „NS-Zeit in Österreich“. Ziel ist es, über die Verbrechen der Nationalsozialisten aufzuklären und umfassendes Wissen und Informationen für die antifaschistische Aufklärungsarbeit für Lehrkräfte aller Schultypen anzubieten. Die Nähe des Seminarorts zu den Gedenkstätten Mauthausen und Hartheim ermöglicht im Rahmen von Exkursionen die Einbeziehung dieser Gedenkort und ihrer Vermittlungsangebote.

Das Symposium trägt sich durch die Vielzahl der Referentinnen und Referenten. Heuer waren folgende mit ihren Referaten zu Gast:



Brigitte Bailer „Nationalsozialismus. Die aktuelle Problematik der Verharmlosung.“

Halina Jastrzębska Sinti und Roma in Auschwitz-Birkenau

Werner Anzenberger „Das Jahr 1933: Die Ausschaltung der parlamentarischen Demokratie und ihre Folgen“.

Wiesław Wysok „Das SS-Sonderkommando Sobibor als Mordstätte der Aktion „Reinhardt“

Rosa Gitta Martl und Nicole Sevik „Das Schicksal der Sinti am Beispiel einer oberösterreichischen Sinti Familie“

Ute Hoffmann „Maßnahmen der NS-Gesundheits- und Rassenpolitik und Erfahrungen aus deren Vermittlung“

Andreas Baumgartner-Danilovic Gusen und Mauthausen

Andreas Peham Rechtsextremismus und Neonazismus (unter Jugendlichen) Burschenschaften Islamismus und Rechtsextremismus

Robert Eiter „Rechtsextremismus in Oberösterreich“

Harald Walser „Widerstand in Auschwitz: Maria Stromberger und Hermann Langbein“

Barbara Frohner

Gedenkfeier Außenlager Mauthausen



Die Kranzniederlegung und der Gedenkakt am 12.05.2023 im Bezirksmuseum Floridsdorf in der Pragerstrasse 33 diente der ehrwürdigen Erinnerung an die unermesslichen Grausamkeiten und Kriegsverbrechen, die in dem KZ-Außenlager Floridsdorf während des Zweiten Weltkriegs begangen wurden. Während dieser Veranstaltung wurde die Bedeutung dieses Gedenkaktes sowie die Wichtigkeit des Erinnerns und des Gedenkens an die Opfer hervorgehoben. Die Außenstelle des KZ-Mauthausen in Floridsdorf diente als Arbeitslager. Die Kriegsgefangenen mussten für Unternehmen wie die Heinkel-Werke (Produktion von Flugzeugteilen) oder

die Wiener Bierbrauerei in Floridsdorf Zwangsarbeit leisten. Die Arbeitsbedingungen waren oft extrem schlecht, und die Häftlinge litten unter Ausbeutung und Misshandlungen.

Zu dem Gedenkakt kamen Vertreterinnen aus dem Bildungswesen, der Politik, Historiker, Leiter des Bezirksmuseums und des Technischen Museums. Auch Schülerinnen und Schüler haben dem Gedenkakt nicht nur beigewohnt, sondern auch dort mahnende Worte gesprochen. Die Schülerinnen und Schüler der Berufsschule LTZ hatten die ehrenvolle Gelegenheit, dem Festakt und der Kranzniederlegung beizuwohnen. Durch ihre Teilnahme wurden sie Zeugen des starken Engagements, das notwendig ist, um die Erinnerung an die schrecklichen Kriegsverbrechen lebendig zu halten. Der Festakt diente nicht nur der Ehrung der Opfer, sondern auch der Vermittlung einer wichtigen Botschaft an die jüngere Generation.

Iris Wanner

Redner/Rednerinnen

Ing. Ferdinand Lesmeister
Bezirksmuseum Floridsdorf

Bezirksvorsteher-Stellvertreterin
Astrid Pany
Floridsdorf

Wolfgang Stritzinger
Technisches Museum Wien

Dr. Winfried R. Garscha
DÖW/Sprecher der Opferverbände

Mag. Josef Pumberger
Mauthausenkomitee

Thea Schwantner
Wiener Berufsschulen
Verein Neimals Vergessen



Gedenkfeier Simmering

Die Berufsschule für Gastgewerbe organisiert seit vielen Jahren in Zusammenarbeit mit der Berufsschule Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik (LTZ), der Berufsschule für Einzelhandel und EDV-Kaufleute (EHDV) sowie dem Mauthausenkomitee und dem Verein Niemals Vergessen, Gedenkfeiern für die ehemaligen Mauthausen Nebenlager Simmering und Floridsdorf.

2023

Am Dienstag, den 28. März 2023 konnte nach 3 Jahren Unterbrechung aufgrund der Pandemie wieder eine größere Gedenkfeier zur Evakuierung des ehemaligen KZ-Nebenlagers „Saurer Werke“ organisiert werden.

Zahlreiche Ehrengäste, darunter Vertreterinnen der Botschaften aus den Ländern der Opfer, nahmen daran teil. Anwesend waren auch mehrere Klassen der Berufsschule für Gastgewerbe, der Berufsschule Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik (LTZ) sowie der Berufsschule für Einzelhandel und EDV-Kaufleute (EHDV). Mag. Robert Vorberg, Kurator der Gedenkstätte Mauthausen berichtete über die Geschichte in seinem Vortrag. Abschluss der Veranstaltung war die gemeinsame Kranzniederlegung beim Gedenkstein, der am ehemaligen Gelände (heute Haidestraße 22 Ecke Oriongasse) steht.

Wir bedanken uns für die freundliche Unterstützung beim Gasthaus „Zur Bast“.

Henri Schreiber

Redner/Rednerinnen

Mag. Robert Vorberg,
Kurator der Gedenkstätte
Mauthausen

Henri Schreiber
Wiener Berufsschulen

Thea Schwantner
Wiener Berufsschulen
Verein Niemals Vergessen

PB-Arge-Infos:

Zeitgespräche für LehrerInnen:

PH Pädagogische Hochschule **Wien**
Wien

Zweite Republik hautnah: Zeitzeug*innen im Gespräch.

Dr. Ariel Muzikant

spricht über seine Erfahrungen in Religion, Gesellschaft und Wirtschaft

„Zeitzeug*innen im Gespräch“ erschließt die II. Republik auch als Oral History. Hintergründe werden aus persönlichen Erfahrungen beleuchtet.

Moderation: Mag. Paul Mychalewicz

Dienstag, 7. November 2023

14:00 bis 17:20 Uhr

Festsaal, PH Wien

6623RTL503

Kontakt: roland.trabe@phwien.ac.at
Diese Veranstaltung ist als Lehrer*innenfortbildung anrechenbar.

PH Pädagogische Hochschule **Wien**
Wien

Zweite Republik hautnah: Zeitzeug*innen im Gespräch.

Dr. Danielle Spera

spricht über ihre Erfahrungen in Journalismus und Kulturvermittlung

„Zeitzeug*innen im Gespräch“ erschließt die II. Republik auch als Oral History. Hintergründe werden aus persönlichen Erfahrungen beleuchtet.

Moderation: Mag. Paul Mychalewicz

Dienstag, 5. Dezember 2023

14:00 bis 17:20 Uhr

Festsaal, PH Wien

6623RTL504

Kontakt: roland.trabe@phwien.ac.at
Diese Veranstaltung ist als Lehrer*innenfortbildung anrechenbar.

Bitte um Hilfe!-

Mithilfe gesucht!

AUSGESCHLOSSEN - DEPORTIERT AUS WIEN - 13.200* NAMENSKARTEN - Wegen ihrer jüdischen Herkunft aus Wien deportierte Kinder, Frauen und Männer

Vorgeschichte: 2022 „27 IM-MER GeHdenkWEGe“

Im Rahmen des Projekts „27 IM-MER GeHdenkWEGe“ wurden 2022 für 27.467 zwischen Mai und Oktober 1942 wegen ihrer jüdischen Herkunft aus Wien Deportierte mit der Hand Namenskarten geschrieben – auf die Vorderseite Name, Geburtsdatum und Alter, Tag und Zielort der Deportation und – soweit bekannt – auch der Todestag. Die Rückseite bot Platz für eine persönliche Nachricht. Danach wurden die Karten mit einem Trauerflor versehen und in einer Trauerzeremonie in eine Gedenkbox gelegt. Weil das Projekt vor allem den grausamen Ausschluss aus der Gesellschaft und aus der gemeinsamen Heimat thematisierte, wurde auch an jene erinnert, die die Deportation überlebt haben. Aber bereits vor Mai 1942 fanden Massendeportationen aus Wien statt: 13 zwischen Oktober 1941 – Mai 1942. – Insgesamt gab es 40 Massendeportationen aus Wien.

2024

Im Jahr 2024 sollen dann alle rund 41.000 Namenskarten (jene rund 27.500 bereits 2022 beim Projekt „27 IM-MER GeHdenkWEGe“ geschriebenen und die 13.200* 2023 im Rahmen von „AUSGESCHLOSSEN – Deportiert aus Wien“ geschriebenen) in einer feierlichen Zeremonie dem Wiener Bürgermeister im Rathaus übergeben werden, um so aus die einst aus Wien AUSGESCHLOSSENEN wieder symbolisch zu einem Teil der Stadt Wien und der Stadtgeschichte zu machen.

*Die genaue Anzahl der Deportierten steht erst nach der Aufbereitung der Deportationslisten fest.

Kontakt und nähere Informationen:
Waltraud Barton, Verein IM-MER Maly
Trostinec erinnern
waltraud.barton@IM-MER.at – 0043
664 4011511 www.IM-MER.at



NOW IS THE TIME

Das Sichtbarmachen der Frau in der Gesellschaft - Ein Kunst- und Kulturprojekt der Berufsschule EHDV.

Projektleiterinnen:

Gudrun-Hildegard Göhr, Christine Pfeiffermann

Teilnehmende Klassen: 1 ET, 3 CP

Im Rahmen des DuK- und VWP-Unterrichts wird die ARTE- Dokumentation „Geheimwaffe Lippenstift“ angesehen. Zeitgleich zum Weltfrauentag werden die Themen Frauenwahlrecht und

Frauenrechte behandelt und anhand eines Beitrags in der Zeitung Spot aufgezeigt. Dabei geht es um die aktuelle Situation im Iran und Afghanistan, aber auch um die frühfeministische Bewegung der Suffragetten, die historischen Kämpferinnen für das Wahlrecht der Frauen. Die Rolle der Frau in der männerdominierten Welt der Kunst wird durch die Person Kiki Kogelnik beleuchtet, die als einzige österreichische Pop-Art Künstlerin gilt. Wir besuchten die Ausstellung „Now is the Time“ im Kunstforum und danach wurden Frauenpersönlichkeiten und visualisierte Emotionen mit unterschiedlichen künstlerischen Mitteln in einem Workshop angefertigt.

Christine Pfeiffermann



ERÖFFNUNG UND NEUVERNETZUNG

DuK-Arge-Treffen

Nach längerer Pause haben wir es geschafft, alle DuK-Arge-Mitglieder wieder aufzurufen.

Die Eröffnungs- und Neuvernetzungsveranstaltung fand am 20. April 2023 im Leopold Museum statt. Das Motto „Kunst und Literatur“ wurde in den Fokus gestellt und wir konnten eine kostenlose Führung von der Ausstellung „Wien um 1900“ erleben.

Danach ging es ins haus-eigene Atelier, in dem das Kunstvermittlungsprogramm vorgestellt worden ist. Dann gab es eine Kennenlernrunde, in welcher neue Wünsche und Anregungen für unsere zukünftige Zusammenarbeit gesammelt wurden.



Fächerübergreifendes Lernen in Bezug auf Deutsch und Kommunikation wurde thematisiert und Ideen und Best-Practice-Beispiele ausgetauscht. Kunst kann erzählen, informieren, Schreib- und Sprechansätze bieten und bis hin zu szenischen Darstellungen anregen und inspirieren.

Dies sollen auch unsere Lehrlinge erfahren und wir sind alle zu dem Schluss gekommen, dass wir die Welt unserer Lehrlinge insofern bereichern wollen!

Originalzitat bei der Feedbackrunde:

„ICH WILL DIE WELT MEINER LEHRLINGE VERGRÖßERN!“

Peter Duminger

Motiviert und mit Ausblick auf das Wintersemester, in dem wir uns ein kulturelles Thema gewünscht haben, wo unterschiedliche Bräuche beim Feiern beleuchtet werden sollen, blicke ich auf unsere weiteren Treffen.

Es freut sich

Gudrun Hildegard Göhr (c) Fotos



Blick aufs Kunsthistorische Museum vom Leopoldmuseum



**Ein abgekartetes Spiel!
Mit Trick & Tücke**

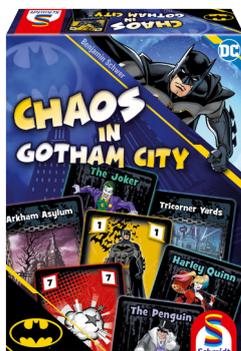
Zwei konkurrierende Geheimbünde: Auf der einen Seite der mystische und traditionsreiche Dornenbund, der mit eloquentem Auftreten aus dem Verborgenen operiert. Auf der anderen Seite der neuartige Maschinenbund mit seinem eher plumpen Auftreten. Doch bei welchem kommt man am ehesten zu Macht und Geld? Wer kaltblütig genug spielt und im richtigen Moment die Seite wechselt, wird am Ende triumphieren.

Das Ziel ist es, mit guter Taktik und dem richtigen Kalkül als Erster fünf oder mehr Siegel zu erlangen. Aber wie bekommt man diese fünf Siegel? Alle besitzen eine Geheimbundkarte sowie ein Set Aktionskarten.

Dann wird im Geheimen festgelegt, welcher Fraktion man angehören will. Sobald sich alle entschieden haben, wird offenbart, wer mit wem im selben Geheimbund ist. Aber Achtung: Nur weil man in der einen Fraktion startet, heißt es noch lange nicht, dass man bis zum Schluss dort bleiben wird!

**Spannendes Karten-Stichspiel für Superschurken:
„Chaos in Gotham City“**

Die Bürger von Gotham City müssen sich in Acht nehmen – die Superschurken übernehmen die Stadt. Im neuen Stichspiel „Chaos in Gotham City“ gilt es, das Potenzial zum gefährlichsten Bösewicht der Stadt zu beweisen und das größte Chaos in der Metropole stiften. Da ist Batman ein eher ungebeter Gast, den es zu meiden gilt. Wer die anderen Schurken erfolgreich aussticht und die meisten Punkte sammelt, gewinnt die Partie. Aufregung in Gotham City: Die Bösewichte sind los! Sie richten nicht nur an unterschiedlichsten Orten der Metropole Unheil an, sondern sind auch noch alle gleichzeitig aktiv. Da werden Banken überfallen, Drogengeschäfte durchgezogen, ein Stromausfall im EWork inszeniert und vieles mehr. Besonders viel Tumult kann an entscheidenden Standorten der Metropole wie den G.C.P.D. Headquarters angerichtet werden oder auch in Arkham Asylum, wo die Insassen ihren Beitrag zum Unheil leisten.



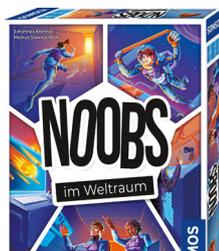
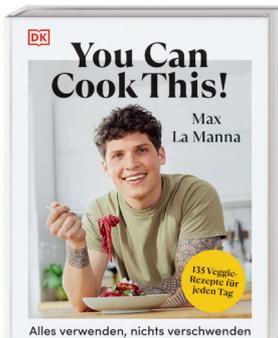
**Huw Richards
Mein Gemüsegarten**

So gelingt Selbstversorgung
Gärtnern ist für viele mehr als ein Hobby. Ob Sie sich als Selbstversorger*in probieren möchten, den Geschmack von selbst angebaute Gemüse lieben oder mal etwas Neues wagen wollen: „Mein Gemüsegarten“ hält für jede Motivation wertvolles Gartenwissen bereit. Wichtige Themen wie Permakultur, Biodiversität, Gärtnern ohne Umgraben und Kompost werden fundiert dargestellt. Bei jeder Methode erklärt der Autor nicht nur, wie sie funktioniert, sondern auch warum, damit jede(r) Hobbygärtner*in sie an die individuellen Bedürfnisse anpassen kann. Dieses Buch hilft, das volle Potenzial des Gartens zu erkennen und voll zu nutzen – egal, ob man erst anfängt, Eigenes anzubauen, oder schon Erfahrung damit hat und Neues lernen möchte. Das Praxisbuch bietet alles, was man wissen muss, um erfolgreich Gemüse anzubauen.



**Max La Manna
You can cook this!**

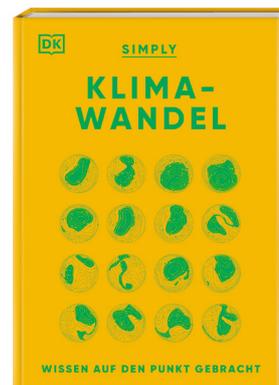
Alles verwenden, nichts verschwenden: 135 Veggie-Rezepte für jeden Tag. Das Low Waste Kochbuch des Social-Media-Stars Max La Manna Low waste und lecker: Max La Manna liefert mit "You can cook this" einfache und schnelle Gerichte mit großartigem Geschmack, die mit den 30 meist verschwendeten Lebensmitteln zubereitet werden. Er zeigt, wie das ganze Gemüse verwertet, Reste verarbeitet und Lebensmittel clever gelagert werden. In seinem Buch verrät der sympathische Koch Max La Manna seine besten Gemüserezepte und Tipps für die



„Noobs im Weltraum“

Kosmos präsentiert kooperatives Kommunikationsspiel mit Science Fiction-Thema. Auch im Jahr 2928 lassen sich wichtige Aufgaben nur gemeinsam bewältigen, das zeigt uns das jüngste Kommunikationsspiel aus dem Kosmos Verlag. Mit guter Zusammenarbeit können es aber auch ahnungslose Anfänger – die Noobs – erfolgreich ans Ziel schaffen.

Die weitere Erforschung des Weltraums ist in ferner Zukunft längst unverzichtbar geworden. Doch dafür werden gut ausgebildete und geprüfte Fachleute benötigt. So weit sind die „Noobs“ freilich noch lange nicht. Sie stehen vor ihrem Tutorial, der Abschlussprüfung, die sich über insgesamt acht Level erstreckt. Ein Raumschiff steuern – wie geht das überhaupt? Schritt für Schritt erlernen die Noobs die für ihre Mission entscheidenden Fähigkeiten: Logik, Flexibilität, vor allem aber Kooperation und Teamwork. Ausführliches Regellesen ist bei „Noobs im Weltraum“ nicht vonnöten. Man legt einfach ein Gerät zur Zeitnahme bereit und lässt sich durch die Spielkarten durch das Abenteuer führen.



Clive Gifford, Daniel Hooke, Adam Levy, Frans Berkhout

SIMPLY. Klimawandel

Wissen auf den Punkt gebracht. Visuelles Nachschlagewerk zu zentralen Aspekten des Klimawandels

Klimawandel überraschend einfach! Die neue Wissensreihe vom Sachbuch-Experten DK: SIMPLY macht komplizierte Themen auf originelle Art anschaulich und damit leicht verständlich. Das Besondere sind dabei die ästhetischen Grafiken und Diagramme. Zusammen mit kurzen Texterläuterungen werden Hintergrundinformationen auf das Wesentliche reduziert. So sind die thematisch-gegliederten Bücher perfekt für alle mit wenig Zeit. Dank des handlichen Formats und dem extra-leichten Einband sind sie außerdem ideal für unterwegs. Der Klimawandel ist ein viel diskutiertes Thema und eine der größten Herausforderung für Menschen heute und in Zukunft. Die visuelle Einführung bieten einen einfachen Einstieg in die grundlegenden Fragen zur Erderwärmung. Nach der Erklärung der Ursachen, werden die Folgen an Land, für die Ozeane und die Atmosphäre aufgedeckt.

Abschließend werden gesellschaftliche und wissenschaftliche Lösungsansätze vorgestellt. Jedes Unterthema wird auf einer einzigen Seite mit einer individuellen Text-Bild-Komposition visualisiert – zum Beispiel die Anteile am CO₂-Fußabdruck jeder Person in der Grafik eines Fußabdrucks. In 11 überschaubaren Kapiteln beantwortet das Buch spannende Fragen, wie zum Beispiel, was man unter einem Kipppunkt versteht und was jede*r Einzelne im Kampf gegen die Auswirkungen der Klimakrise tun kann.

Außerdem sind in der SIMPLY-Reihe Bände zu Psychologie, Philosophie, Astronomie, Mathematik und Quantenphysik erschienen. Weitere Themen sind in Planung.

eigene Low Waste Küche.

Seine Gerichte beweisen, wie sich mit viel Spaß, Leichtigkeit und einem knappen Budget leckere vegane und vegetarische Gerichte zaubern lassen: von knusprigem Butterreis mit Kirschen über LeftoverSandwich und einfache Bohnen-Pilz-Kasserolle bis zum TripleChocolate-Geburtstagskuchen. Bei Max La Manna wird nichts verschwendet, sondern alles verwendet: So werden Möhren schnell eingemacht, bevor sie schrumpeln, aus trockenem Brot wird Bruschetta gezaubert und schlappes Blattgemüse in eine spektakuläre Tarte Soleil verwandelt.

Spargel auf Spaghetti

Zutaten

- Butter
- Spargel grün
- 250g Spaghetti
- Salz
- Parmesan
- 1 Zwiebel
- 1 Schuss Öl
- 15 dag Schinken
- 200 ml Schlagobers
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

von Michi

Zubereitung

1. Spaghetti in Salzwasser kochen. Danach abseihen und in zerlassener Butter kurz schwenken.
2. In der Zwischenzeit den Spargel in Salzwasser bissfest kochen und abgießen. Dann die langen Spargelstangen in Stücke schneiden.
3. Für die Sauce den Schinken in feine Streifen schneiden. In einem Topf Zwiebel in Öl anrösten, den Schinken zufügen mit Obers aufgießen und einmal kurz aufkochen lassen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskat würzen.
4. Auf einem Teller die Spaghetti portionieren, Spargel auf die Spaghetti geben, mit der Sauce überziehen und mit Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!

Einfach ur-gut!

Genuss aus reinem Urgetreide

Mit Recheis Emmer wird wiederentdeckt, was bis ins Mittelalter eines der wichtigsten Nahrungsmittel in Europa war. Auch als Zweikorn bekannt, zählt das naturbelassene Urkorn zu den ältesten kultivierten Getreidearten.

Mit leicht nussigem Geschmack und perfektem Biss bringen Recheis Urkorn Emmer Nudeln Vielfalt in die Küche und auf heimische Felder. Erhältlich in den Sorten Spaghetti, Dralli und Makkaroni. Rezeptideen entdecken auf recheis.com



Werbung

Medienkooperation

© Corines Cooking

<https://www.moses-verlag.de/>



Einfach knatschen und lächeln! Der Smile Feel-Good Ball ist ein Alleskönner: Ob als Stressabbau oder Beschäftigung für zwischendurch, der Feel-Good-Ball sorgt für ein entspanntes, wohliges Gefühl. Die ansprechende sonnige Farbe und die Gute-Laune-Botschaft versprühen Glück und gute Laune. Für zu Hause, im Büro oder auf Reisen: Mit diesem Anti-Stress-Ball hat man immer ein Lächeln in der Hand – und auf dem Gesicht.

- + Knatschball aus Plüsch
- + für Stressabbau, gegen Langeweile und zum Entspannen

2-fach sortiert. Einzelpreis.



Das **Smile Deko-Tape 3er Set** ist geeignet für die unterschiedlichsten kreativen Projekte. Ob fürs Bullet Journal, den Kalender oder ein Fotoalbum des letzten Urlaubs: Das Deko-Tape ist immer ein Blickfang. Das Set besteht aus Tapes in fröhlichem Orange-Gelb, Konfetti-Print und blauem Smiley-Tape. Die Prints versprühen gute Laune und machen Lust auf spannende neue Projekte. Einfach abreißen und das Dekorieren kann losgehen!

- + Set mit 3 Deko-Taperollen
- + Tapes aus Papier
- + mit Roségoldfolien-Veredelung
- + in einer Geschenkbox



Smile LED-Dekoleuchte Glühbirne mit Herz LED decorative light bulb with heart | Lampe ampoule décorative LED forme coeur | Luz LED bombilla con corazón
stimmungsvolle Leuchte mit LED in Herzform
Glühbirne aus Glas
Lampenfuß aus Keramik
Batterien nicht enthalten (2 x AA)
in einer Geschenkbox
ca. 17 cm x Ø 8,6 cm

Medienkooperation

REZEPTTIPP

Urkorn Emmer Spaghetti mit Pesto Rosso

Foodbloggerin Corines Cooking hat ein leckeres, vegetarisches Spaghettirezept mit selbstgemachtem Pesto Rosso kreiert. Das Pesto verleiht dem Gericht eine fruchtige Note und schmeckt einfach herrlich in Kombination mit den Recheis Urkorn Emmer Spaghetti. Die neuen Nudeln aus dem Urgetreide Emmer überzeugen mit leicht nussigem Aroma und perfektem Biss.

Zutaten für 3 Personen / Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

330 g Recheis Urkorn Emmer Spaghetti	40 g Parmesan	Salz, Pfeffer
<u>Für das Pesto:</u>	1 Knoblauchzehe	<u>Zum Verfeinern:</u>
150 g eingelegte, getrocknete Tomaten	4 EL Olivenöl	Basilikum und Parmesan
100 g Mandeln	150 ml Nudelkochwasser	eingelegte, getrocknete Tomaten

Zubereitung

1. Die Recheis Urkorn Emmer Spaghetti nach Packungsanleitung bissfest kochen. Mit Hilfe einer Tasse das Nudelkochwasser für das Pesto abschöpfen.
2. Für das Pesto Rosso zuerst die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Dann die Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan, etwas Salz und Pfeffer in einen Mixer geben. Zuletzt die leicht gebräunten Mandeln dazugeben und alles gut durchmischen. Nun das abgeschöpfte Nudelwasser nach und nach hinzufügen, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat. Hinweis: Immer mal wieder, bei ausgeschaltetem Mixer, die Zutaten mit einer Spachtel im Mixer nach unten drücken.
3. Das fertige Pesto abschmecken, wenn nötig noch mit einer Prise Pfeffer nachwürzen und dann in einer Pfanne mit Olivenöl erwärmen. Die Spaghetti zum Pesto in die Pfanne geben. Etwas Nudelkochwasser hinzufügen, damit die Spaghetti mit Pesto schön cremig werden.
4. Klein geschnittene getrocknete Tomaten begeben und alles gut miteinander vermischen. Mit frisch geriebenem Parmesan und Pfeffer sowie ein paar frischen Basilikumblättern anrichten und genießen!



Tipp: Übrige Reste vom Pesto Rosso in ein fest verschließbares Schraubglas füllen und mit etwas Olivenöl bedecken. So hält sich das Pesto im Kühlschrank aufbewahrt mehrere Tage.



Mehr Rezepte entdecken auf recheis.com

Lösung März 2023

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

Lösung in der nächsten Ausgabe!

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



Christoph Pessl
Maler Welt- und Europameister & Synthesa Farbchampion

KARRIERE MIT LEHRE
GEMEINSAM FÜR STARKE OBERFLÄCHEN

www.synthesa.at