



GR Joe Taucher, Bürgermeister Dr. Michael Ludwig und Lehrlingssprecher GR Benjamin Schulz - Leser der Wiener Berufsschulzeitung!

Lehrlinge und Lehrpersonen vor den Vorhang! Tolle Leistungen und Initiativen, mehr im Heftinneren.



EuroSkills 2025 S.4



STO-Denkmalcamp 2025 S.6



Gourmet-Lehrlinge S. 7

Redaktionelles, Zeitungsinfos

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

ein neues Schuljahr liegt vor uns – voller Möglichkeiten, Herausforderungen und spannender Begegnungen. Zum Start ins Schuljahr 2025/2026 möchten wir Euch herzlich willkommen heißen und Euch für Euer tägliches Engagement danken, mit dem Ihr unsere Schülerinnen und Schüler unterstützt. In dieser Ausgabe unserer Berufsschulzeitung findet Ihr vielfältige Themen, die Euren Schulalltag bereichern und inspirieren sollen: Von neuen pädagogischen Impulsen über praxisnahe Tipps bis hin zu Einblicken in aktuelle Entwicklungen der Berufsausbildung in Wien. Gerade in einer Zeit, in der sich

Berufsbilder und Anforderungen rasant verändern, seid Ihr als Lehrkräfte der Schlüssel für eine zukunftsorientierte Ausbildung. Gemeinsam wollen wir den jungen Menschen nicht nur Wissen vermitteln, sondern sie auch darin bestärken, ihre Potenziale zu entfalten und mutig ihren Weg zu gehen. Wir wünschen Euch einen gelungenen Start, viel Energie und Freude bei Eurer Arbeit – und eine spannende Lektüre unserer neuen Ausgabe.

**Herzlichst
Euer Redaktionsteam der Wiener Berufsschulzeitung**

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 41:**
8. November 2025

Beiträge erbeten an:
Thea Schwantner:
thea@berufsschule.wien

**Sponsoring und
Unterstützungsanfragen:**

sponsoring@berufsschulzeitung.wien

Wir suchen genau
DEINE
Ideen, Wünsche
und Anregungen für 2025
bitte an:
Thea Schwantner:
thea@berufsschule.wien

- Das LehrerInnenteam Deiner Schule vor den Vorhang?
 - Einen Lehrberuf vorstellen?
 - Berichte über die besten Lehrbetriebe?
 - Eine Schreibwerkstatt
 - Eine Seite für SchülerInnenvertreterInnen?
 - Wettbewerbe für SchülerInnen und LehrerInnen?
- ...

Text automatisch als „Blindtext“ einfügen

Tippe einfach =lorem(5) und drücke Enter
Word erstellt automatisch 5 Absätze mit Blindtext (lateinischem Platzhaltertext).

Perfekt, um Layouts zu tes-

ten möchtest, ohne selbst Text zu tippen.

Textmarken setzen:

In Word kannst du „Textmarken“ einfügen, um bestimmte Stellen im Dokument schnell zu markieren und später darauf zuzugreifen. Das ist besonders

hilfreich bei langen Texten oder Dokumenten mit vielen Abschnitten. Gehe dazu auf Einfügen > Textmarke, gib einen Namen für die Markierung ein und du kannst später ganz einfach mit der „Suchen“-Funktion direkt dorthin springen.

Word TIPPS

EXCEL TIPPS

Sparklines (Mini-Diagramme):

Mit Sparklines kannst du kleine Diagramme direkt in einer Zelle anzeigen lassen, die die Entwicklung von Zahlen visualisieren. Markiere eine Zelle oder mehre-

re Zellen, gehe auf Einfügen > Sparklines und wähle den Diagrammtyp aus (z.B. Liniendiagramm oder Säulendiagramm). Das hilft, Trends in Zahlen auf einen Blick zu sehen!

Blattregister farblich sortieren

Rechtsklick auf den Tab-Namen unten - Registerkarte färben - wähle eine Farbe. Ideal, um Tabellenblätter nach Themen oder Wichtigkeit visuell zu ordnen.



4



6



7

B DIE WIENER *berufsschulzeitung.wien* ERUFSSCHULZEITUNG

Aus dem Inhalt

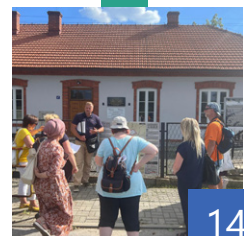
- 2 Redaktion
- Word- und Excel Tipps
- 3 Impressum, Inhaltsverzeichnis
- 4 EuroSkills 2025
- 6 STO-Denkmalcamp 2025
- 8 Reisetipps
- 9 ARGE Englisch
- 10 Lehrausgang Powerküche
- 11 Faires Frühstück
- 12 3. Sommerakademie der
BS Holz-Klang-Farbe-Lack
- 13 Annahof Laab am Walde
- 14 Seminar in Auschwitz
- 15 Buchtipps



8



11



14

(c) der Fotos bei den Fotos
im Blattinneren

Redaktion und Kontakte in den Schulen

HerausgeberInnen:

Thea Schwantner
Andreas Schwantner

Chefredakteurin:

Thea Schwantner

Redaktion:

Barbara Frohner
Marion Stradal-Dallarosa
Harald Koos
Michael Dallarosa

Reporter und Onlineredaktion:

Maria Kreitner
Helena Gugumuk
Christoph Frohner
Markus Keider

Schulkontakte

Michael Dallarosa:

Längenfeldgasse (BS GG)
mail@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-Dallarosa:

Längenfeldgasse (BS LTZ)
mail@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.

Wiener Teilnehmer glänzen bei den EuroSkills 2025 Einmal Bronze, ein Medallion for Excellence – Neumann: „Sind stolz auf unsere Wiener Jungfachkräfte“

Wien (OTS) -

Die EuroSkills 2025 in Herning (Dänemark) sind erfolgreich abgeschlossen, und die sechs Teilnehmer aus Wien haben bei den Europameisterschaften der Berufe herausragende Ergebnisse erzielt. Wiens junge Fachkräfte konnten sich in den internationalen Bewerbungen gegen die starke Konkurrenz aus ganz Europa behaupten und holen Bronze und ein Medallion for Excellence nach Wien.

„Sind stolz auf unsere Wiener Jungfachkräfte“

„Die Leistungen unserer Wiener Teilnehmer sind ein herausragender Erfolg für die Stadt und die gesamte Wirtschaft. Sie haben bewiesen, dass sie zu den besten Fachkräften Europas gehören. Ihre Auszeichnungen sind das Ergebnis harter Arbeit, exzellenter Ausbildung und leidenschaftlichem Einsatz. Wir sind stolz auf unsere Wiener Jungfachkräfte, unsere Wiener Ausbildungsbetriebe und Experten, denen mein besonderer Dank gilt“, so Maria Neumann, Spartenobfrau des Wiener Gewerbes und Handwerks der Wirtschaftskammer Wien.

„Die Leistungen unseres Teams zeigen eindrucksvoll, dass Wien mit seiner Ausbildung europaweit Maßstäbe setzt. Unsere jungen Fachkräfte beweisen, dass die duale Ausbildung nicht nur bestens funktioniert, sondern auch die Basis für internationale Spitzenleistungen ist“, so Bildungsreferent Davor Sertic.

Die Ergebnisse der Wiener Teilnehmer im Detail

Die Bronzemedaille ging im Skill IT Netzwerk- und Systemadministration an Stefan Tomp (1130 Wien) und Tarik Begeta (1160 Wien). Beide sind Absolventen der HTL Wien 3 Rennweg und konnten mit ihrer Teamleistung die Jury überzeugen.

Ein Medallion for Excellence erhielt Markus Wizany (1210 Wien) in der Disziplin Web Development. Der Absolvent der HTL Wien 3 Rennweg



Spartenobfrau Maria Neumann gratuliert: Tarik Begeta (IT Netzwerk-/Systemadministration), Stefan Tomp (IT Netzwerk-/Systemadministration), Markus Wizany (Web Development), Raphael Beutel (Industrie 4.0), David Herzina-Rusch (Industrie 4.0) (vlnr).

Fotocredit : Max Slovencik

zeigte eindrucksvoll, dass Wien über herausragende Nachwuchskräfte in der digitalen Entwicklung verfügt.

Im Bewerb Industrie 4.0 nahmen David Herzina-Rusch (Altenberg/NÖ) und Raphael Beutel (Unterrohrbach/NÖ) erfolgreich teil. Beide sind bei der ÖBB Infrastruktur AG in Wien tätig und repräsentierten die Bundeshauptstadt in diesem hochkomplexen Zukunftsberuf.

Team Austria sorgt für einen Medaillenregen in Dänemark

Österreich landet bei den Berufseuropameisterschaften EuroSkills 2025 in Dänemark einmal mehr im absoluten Spitzenfeld von Europa: 44 junge Fachkräfte erkämpften insgesamt 12 Medaillen: Gleich sechs Mal Gold, drei Mal Silber, drei Mal Bronze sowie 17 Medallions for Excellence und setzt damit ein starkes Zeichen für die hohe Qualität der dualen Ausbildung.

Gold in Betonbau

Besonders beeindruckend aus Wiener Sicht: Der Europameistertitel und die Goldmedaille im Betonbau ging an Lukas Miedler und Lukas Ritzberger, die zwar aus Niederösterreich und Oberösterreich stammen, ihre Vor-

bereitung aber in Wien an der Berufsschule für Baugewerbe absolvierten. Neumann: „Dieser Erfolg setzt eine beeindruckende Siegesserie fort – im Betonbau sind wir seit Jahren ungeschlagen. Mit Unterstützung des Expertentrainers, Baumeister Thomas Prigl von der Wiener Baugewerbeschule, konnten unsere Fachkräfte wieder einmal ihre Spitzenposition unter Beweis stellen.“

Über EuroSkills

Die EuroSkills 2025 fanden von 9. bis 13. September in Herning, Dänemark, statt. Der Wettbewerb in Digital Construction mit Tobias Weißengruber, Absolvent des Camillo Sitte Bautechnikums Wien, tätig bei ODE Office for Digital Engineering in Wien, wird im Rahmen der eigenständigen Europäischen Berufswettbewerbe parallel zu den AustrianSkills 2025 von 20. bis 23. November in Salzburg abgehalten.



**TN Betonbau - Lukas Miedler,
Experte Thomas Prigl und TN Lukas Ritzberger**

Fotocredit : (c) SkillsAustria/MaxSlovenick/Florian Wieser



**TN Betonbau - Lukas Miedler,
Experte Thomas Prigl und TN Lukas Ritzberger**

Fotocredit : (c) SkillsAustria



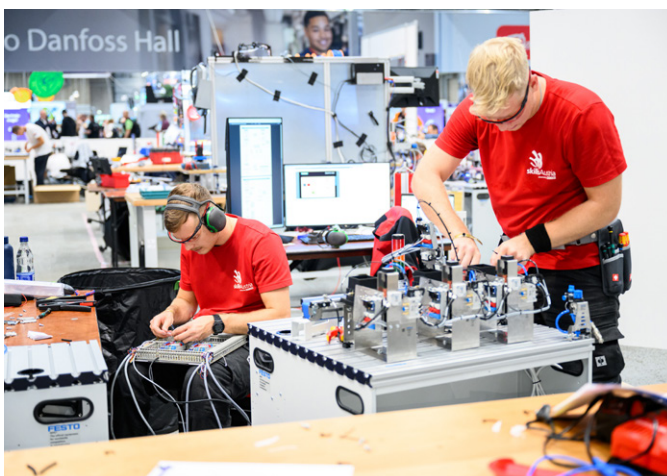
Katharina Höller, Malerin

Fotocredit : (c) SkillsAustria/MaxSlovenick/Florian Wieser



**TN IT Netzwerk- und Systemadministration -
Stefan Tomp und Tarik Begeta**

Fotocredit : (c) SkillsAustria/MaxSlovenick/Florian Wieser



**TN Mechatronik - Noah Scheriau
und Leon Korak**

Fotocredit : (c) SkillsAustria/MaxSlovenick/Florian Wieser



**TN Gartengestalter - Roman Stadler
und Maximilian Lindlbauer**

Fotocredit : (c) SkillsAustria/MaxSlovenick/Florian Wieser

STO-Denkmalcamp 2025

Durch die Motivation von Fachlehrer Mst. Graf Friedrich von der Berufsschule Holz, Klang, Farbe und Lack Wien war dieses Jahr Fr. Buchner Rosa als einzige österreichische Teilnehmerin am STO-Denkmalcamp in Martinsdorf in Rumänien dabei. Sie beschreibt in ihrem Bericht ihre Erfahrungen, die verschiedenen Workshops und die Bedeutung dieser Veranstaltung für ihre Ausbildung zur Malerin und Beschichtungstechnikerin.



Rosa Buchner

© Sto-Stiftung- pivopix Christoph Große



Stuck ziehen sowie Stuckmarmorierung



Freilegung in einer Kirche

Persönliche Vorstellung

Mein Name ist Rosa Buchner, ich bin 22 Jahre alt und im 3. Lehrjahr zur Malerin und Beschichtungstechnikerin mit Schwerpunkt Dekormaltechnik. Meine Teilnahme am STO-Denkmalcamp war eine einmalige Gelegenheit, die mir viele neue Einsichten in die Restaurierungstechniken gegeben hat.

Camp-Details

Das Denkmal-CAMP fand vom 31. Juli bis zum 9. August 2025 statt und umfasste insgesamt 20 Teilnehmer, darunter acht Jungs und zwölf Mädchen. Workshops

Im Camp wurden verschiedene Restaurationstechniken in drei Hauptworkshops behandelt:

1. Graumalerei

- o in diesem Workshop arbeiteten wir mit Trockenpigmenten und Kohle.
- o ich konnte verschiedene Techniken ausprobieren, die für mich neu waren und meine Kreativität anregten.

2. Stuck und Stuckziehen

- o hier lernte ich, wie man mit Stuck-

materialien arbeitet.

- o dies war besonders spannend, da ich zum ersten Mal in direkten Kontakt mit diesen traditionellen Materialien kam.

3. Freilegung und Dokumentation historischer Elemente

- o in einer Kirche legten wir historische Schichten frei und dokumentierten sie.

- o zusätzlich arbeiteten wir an einer alten Hausfassade, wo wir einen Treppenschnitt machten und die Ergebnisse dokumentierten.

Gemeinsames Leben und Lernen

Während des Camps lebten wir auf einem Pfarrhof in Martinsdorf. Das Programm war gut organisiert und umfasste sowohl praktische Workshops als auch Ausflüge, bei denen wir viel über die Geschichte von Siebenbürgen lernten.

Die Abende verbrachten wir gemeinsam, was den Teamgeist und den Austausch unter den Teilnehmern förderte. Diese informellen Zusammenkünfte waren eine großartige

Gelegenheit, um Erfahrungen auszutauschen und Freundschaften zu schließen.

Fazit und Empfehlung

Das STO-Denkmalcamp war eine wertvolle Erfahrung, die mir nicht nur neue Fähigkeiten in der Restaurierung vermittelte, sondern auch meine Leidenschaft für die Malerei und Dekormaltechnik vertiefte. Ich kann das Camp jedem empfehlen, der sich für Restaurierung interessiert, da man dort von Fachleuten viel lernen und verschiedene Bereiche der Restaurierung erforschen kann.

Insgesamt hat mir das Camp nicht nur neue technische Fähigkeiten gebracht, sondern auch einen Einblick in die Bedeutung der Denkmalpflege und die Wertschätzung historischer Elemente. Ich werde diese Erfahrungen mit in meine zukünftige berufliche Laufbahn nehmen.

Fotos © Sto-Stiftung- pivopix Christoph Große

39. Jugend Innovativ Wettbewerb: Start der Anmeldephase mit Oktober

Ab Oktober 2025 startet die Anmeldephase für Österreichs smartesten Schulwettbewerb. Gesucht werden wieder die besten Projekte von Schüler*innen und Lehrlingen im Alter von 15-20 Jahren in den Kategorien Design, Engineering, Entrepreneurship, ICT & Digital, Science und Sustainability.

Jetzt Teil der JI-Community werden – die Anmeldephase läuft bis zum 30. November 2025!

Alle Informationen zum Wettbewerb sind demnächst unter <https://www.jugendinnovativ.at/> verfügbar.

Über Jugend Innovativ

Jugend Innovativ wird im Auftrag des Bundesministeriums für Bildung (BMB), des Bundesministeriums für Wirtschaft, Energie und Tourismus (BMWi) sowie des Bundesministeriums für Innovation, Mobilität und Infrastruktur (BMIMI) und von der Austria Wirtschaftsservice GmbH (aws) abgewickelt. Bisher haben bereits über 11.900 Projekt-Teams am Wettbewerb teilgenommen. Der Wettbewerb wird laufend von Workshop-Angeboten sowie Qualifizierungsmaßnahmen (wie Stärkung des Entrepreneurial Spirits, Beratungen zum

Innovationsschutz, etc.) für Schülerinnen und Schüler und Lehrerinnen und Lehrer erfolgreich begleitet.

Weitere Informationen auf www.jugendinnovativ.at

GOURMET bildet Fachkräfte von morgen aus

12 neue Lehrlinge starten heuer ihre Ausbildung zur hochqualifizierten Fachkraft in den unterschiedlichsten Bereichen bei GOURMET.

Beim Lehrlings Welcome Day lernen die Nachwuchskräfte ihre Kolleg:innen, Ausbilder:innen sowie das Unternehmen besser kennen.

Wien (OTS) -

Als vielfältiges Unternehmen bietet GOURMET spannende Karrieremöglichkeiten und unterschiedlichste Lehrberufe. Gerade haben 12 Nachwuchskräfte im Alter von 15 bis 20 Jahren ihre Ausbildung als Köche (m/w/d), Restaurantfachkräfte, Konditor:innen, Mechatroniker:innen und Betriebslogistiker:innen gestartet. Aktuell werden insgesamt 32 junge Fachkräfte an den beiden Frischküchenstandorten in Wien und St. Pölten, in den Betriebsrestaurants des Unternehmens, in der Gerstner Backstube und in den Gastronomiebetrieben, wie dem Wiener Rathauskeller oder dem Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker ausgebildet.

„Als zertifiziert familienfreundliches Unternehmen hat die Ausbildung von Lehrlingen einen hohen Stellenwert und eine lange Tradition bei GOURMET. Als Spezialist für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie schulen wir jungen Menschen im Rahmen einer erstklassigen Ausbildung zu hochqualifizierten Fachkräften. Selbstverständlich freuen wir uns, wenn unsere Lehrlinge auch nach dem Abschluss im Unterneh-



Beim Lehrlings Welcome Day lernen die Nachwuchskräfte ihre Kolleg:innen, Ausbilder:innen sowie das Unternehmen besser kennen.

Fotocredit: (c) SGOURMET

men bleiben und bieten ausgezeichnete Karrieremöglichkeiten und Aufstiegschancen nach der Lehre“, so GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs. Lehrlings Welcome Day bei GOURMET

Beim Lehrlings Welcome Day lernen die Lehrlinge ihre Ausbilder:innen und Kolleg:innen kennen und erhalten einen Einblick in das Unternehmen. GOURMET legt großen Wert auf eine intensive Betreuung während der gesamten Lehrzeit und ein sorgfältiges Onboarding, um den Einstieg in die Ausbildung oder Arbeitswelt zu erleichtern.

Umfangreiche Benefits für Lehrlinge

Neben spannenden Jobmöglichkeiten nach der Ausbildung machen umfangreiche Benefits während der Ausbil-

dungszeit die Lehre bei GOURMET besonders attraktiv. Darunter Prämien für besonders gute Leistungen in der Berufsschule, eine Überzahlung für erfolgreiche Lehrlinge und Unterstützung bei der Lehre mit Matura. Die Teilnahme an Teamevents wie der VIVATIS Lehrlings Academy, Exkursionen zu Lieferant:innen und Berufswettbewerben gestaltet die Ausbildung noch spannender.

Diese gezielte und individuelle Förderung macht sich bezahlt: Die GOURMET Lehrlinge schneiden traditionell mit guten Leistungen ab. Während der Ausbildungszeit werden die jungen Menschen so ausgebildet, dass sie am Ende qualifizierte und gefragte Fachkräfte sind, die bestens auf ihren weiteren Karriereweg vorbereitet wurden.

Sommerreise 2025: Tallinn und Helsinki – zwei Hauptstädte im Ostseeraum

WWW. Andis reisen.at

Unsere Sommerreise führte uns nach Tallinn und Helsinki.

Tallinn, die Hauptstadt Estlands, liegt am Südufer des Finnischen Meerbusens, nur etwa 80 Kilometer von Helsinki entfernt. Die Stadt zählt rund 460.000 EinwohnerInnen und ist damit das politische, wirtschaftliche und kulturelle Zentrum Estlands. Historisch war Tallinn (früher Reval genannt) ab dem 13. Jahrhundert Mitglied der Hanse, wovon die gut erhaltene Altstadt mit ihren mittelalterlichen Gassen und Wehrtürmen zeugt. 1710 kam die Stadt unter russische Herrschaft, später wurde sie Teil des Zarenreichs. Nach der estnischen Unabhängigkeit 1918 und erneuter Sowjetbesetzung 1940 erlangte Tallinn 1991 endgültig die Rolle als Hauptstadt des freien Estlands. Heute ist die Stadt ein Zentrum für Digitalisierung – hier wurde unter anderem Skype entwickelt.

Helsinki, die Hauptstadt Finnlands, liegt direkt gegenüber am Nordufer des Finnischen Meerbusens. Sie zählt etwa 680.000 EinwohnerInnen, in der Metropolregion leben über 1,5 Millionen Menschen. Gegründet wurde Helsinki 1550 von König Gustav I. Wasa von Schweden. Ab 1809 stand Finnland unter russischer Herrschaft, und 1812 wurde Helsinki anstelle von Turku zur Hauptstadt ernannt, um näher bei St. Petersburg zu sein. Nach der finnischen Unabhängigkeit 1917 entwickelte sich Helsinki rasch zur modernen Hauptstadt. Heute ist sie für ihre funktionale Architektur, ihr Designviertel und ihre Rolle als bedeutender Fähr- und Flugknotenpunkt bekannt.

Die beiden Städte sind durch enge wirtschaftliche, kulturelle und touristische Verbindungen miteinander verbunden – täglich verkehren mehrere Fähren, die die rund zweistündige Überfahrt ermöglichen. Gemeinsam bilden Tallinn und Helsinki ein dynamisches Zentrum im Norden Europas.

Über die Reise:

Die uns ständig gestellte Frage: War es denn nicht irrsinnig teuer in Tallinn und vor allem in Helsinki? Da wir beide antialkoholisch unterwegs sind, fällt dieser hohe Kostenfaktor in den nordischen Ländern weg. Alkoholisches Getränke sind im „hohen Norden“ traditionell sehr teuer. In Tallinn kostet ein Bier in der Gastronomie etwa so viel wie in Wien, in Helsinki ist ein Bier mindestens 50 % teurer als in Wien. Preise fürs Essen sind wie bei uns je nach Qualität und Ruf des jeweiligen Lokals unterschiedlich. Gewohnt haben wir in Airbnbs zur Miete. Wir schätzen das reichhaltige Platzangebot gegenüber den meisten Hotelzimmern sehr. Tallinn und Helsinki kostete uns eine Nacht für zwei Personen im jeweiligen Airbnb je 100 Euro. Die Unterkunft in Tallinn war mindestens doppelt so groß wie die in Helsinki und verfügte über einen Balkon. Tallinn ist eindeutig eine Stadt für Mittelalterfans. Durch die zuvor erwähnte Geschichte als Hansestadt ist der Stadtkern voller wunderbarer erhaltener historischer Gebäude. Helsinki dagegen ist eine Stadt mit für uns erstaunlich schöner, moderner Architektur.

Tipps:

Tallinn: Unbedingt das Viru Moor besuchen, am besten mit dem Taxi oder gebuchter Fahrt. Am Rande Tallinns gibt es ebenfalls einen netten Moorspaziergang.

Helsinki: Die Bibliothek, absolut sehenswert. Hunderte Kilometer wasser-nahe Spazierwege laden zum Bummeln ein.

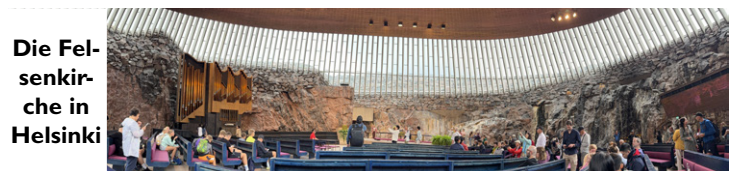
Eher nicht:

Das Städtchen Porvoo ist etwa eine Autostunde von Helsinki entfernt. Einige, zugegebenermaßen nettere ältere anmutende „Fischerhütten“ sind dort und gefühlt zehntausend TouristInnen. In jeder zweiten Hütte scheint sich ein Touristenshop zu befinden. Mehr auf

www.andisreisen.at



Beste Stimmung an der Küste der Insel Suomenlinna



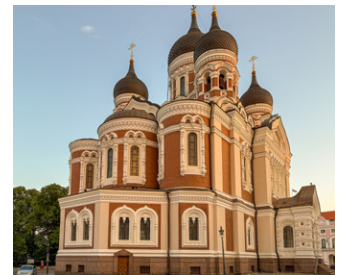
Die Felsenkirche in Helsinki



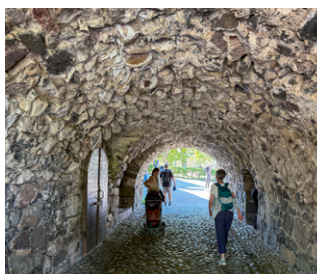
Eins der Highlights: Das faszinierende Viru Moor nahe Tallinn



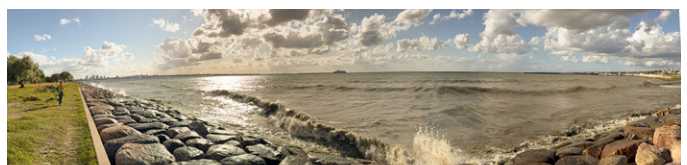
Die Stadtmauern in Tallinn



Die Alexander - Newski - Kathedrale in Tallinn



Die Festungsinsel bei Helsinki, die Bibliothek in Helsinki, der Stadtstrand von Tallinn



Englischunterricht mit globalem Blick: ARGE Englisch zu Besuch in der UNO City

Die ARGE Englisch der Wiener Berufsschulen hat ihr aktuelles Semester-Treffen an einem ganz besonderen Ort abgehalten: Auf Einladung der Vereinten Nationen fand die Veranstaltung in der UNO City Wien statt – ein Ort, an dem internationale Zusammenarbeit täglich gelebt wird.

Den Auftakt bildete eine englischsprachige Führung durch das beeindruckende Gelände der UNO City. Die Teilnehmer:innen erhielten dabei spannende Einblicke in die Arbeit der Vereinten Nationen und die Rolle Wiens als internationaler Diplomatiestandort. Im Anschluss fand ein Workshop für Englisch-Lehrer:innen statt, bei dem aktuelle globale Themen wie Flucht und Migration im Mittelpunkt

standen. Die Teilnehmer:innen erhielten nicht nur fundierte Informationen, sondern auch umfangreiche Unterrichtsmaterialien, die direkt im Englischunterricht eingesetzt werden können.

Die ARGE Englisch trifft sich regelmäßig einmal pro Semester, um sich über neue Entwicklungen, didaktische Ansätze und aktuelle Themen auszutauschen. Ziel ist es, einen modernen, zeitgemäßen und attraktiven Englischunterricht

an den Wiener Berufsschulen zu gestalten – praxisnah, weltoffen und am Puls der Zeit.

(c) Gökay Tasci
Berufsschule HR



Sprachliche Spitzenleistungen beim VEVA Fremdsprachenwettbewerb 2025

Auch in diesem Jahr bewiesen am 29. April 2025 Wiens Berufsschüler:innen beim VEVA Fremdsprachenwettbewerb eindrucksvoll ihr sprachliches Talent. Insgesamt 18 Lehrlinge aus verschiedenen Wiener Berufsschulen stellten sich der Herausforderung und traten in mehreren Runden gegeneinander an – mit beeindruckenden Ergebnissen. Das sind die Gewinner:innen 2025:

1. Platz: Elmarie Nicolas, Berufsschule für Gastgewerbe
2. Platz: Jasmin Enengel, Berufsschule für Gastgewerbe
3. Platz: Mateja Nedecki, Berufsschule für Handel und Reisen
4. Platz: Lara Babic, Berufsschule für Verwaltungsberufe
5. Platz: Maurice Stevic, Berufsschule für Einzelhandel und EDV-Kaufleute
6. Platz: Amelie Rabenstein, Berufsschule für Chemie, Grafik und gestaltende Berufe

Neben dem begehrten Sprachzertifikat durften sich alle Teilnehmer:innen wieder über attraktive Geld- und Sachpreise freuen – ein zusätzlicher

Anreiz, der das Engagement der jungen Talente würdigte. Nach der spannenden Finalrunde sorgte die renommierte Theatergruppe „ENGLISH LOVERS“ für einen unterhaltsamen Ausklang des Wettbewerbstages. Mit viel Humor und Sprachwitz begeisterten sie das Publikum und rundeten die Veranstaltung auf kreative Weise ab.

Der VEVA Fremdsprachenwettbewerb ist ein jährliches Highlight im

Kalender der Wiener Berufsschulen und fördert nicht nur die Sprachkompetenz, sondern auch das Selbstbewusstsein und die interkulturelle Kompetenz der Lehrlinge. Weitere Informationen und Eindrücke zur Veranstaltung finden Sie auf der offiziellen Webseite: www.sprachencontest.at

(c) Gökay Tasci
Berufsschule HR



Lehrausgang – Power- Küche

Unter dem Motto „Power-Küche für den Arbeitsalltag“ arbeiten unsere Schüler:innen heute nicht in der Berufsschule für Frisur und Maskenbild, sondern in der Kochschule. Das Ziel des heutigen Tages ist es, Verständnis für gesunde Ernährung zu vermitteln, basierend auf den Prinzipien der TCM, der Traditionellen Chinesischen Medizin.

Weitere Aspekte: Bewusstsein für ausgewogene Ernährung im Alltag zu schaffen und den Einfluss von Lebensmitteln auf das Wohlbefinden zu erleben.

Das Kochen findet in einer Profiküche im Mandala-Hof am Fleischmarkt (1010 Wien) unter der Leitung von Daniele Heidenreich-Eberl statt. Theorie und Praxis werden kombiniert. Zwei Klassen nehmen an diesem Geschmacks- und Lernerlebnis teil: vormittags die Schüler:innen der 3IB, nachmittags die 1Z.

Die Schüler:innen lernen die Grundlagen der TCM-Ernährung kennen, kochen gemeinsam drei Gerichte und reflektieren über die Bedeutung von bewusster Ernährung im Alltag – auch im Hinblick auf Fast-Food-Fallen. Dadurch entwickeln sie Strategien, wie gesunde Ernährung im Alltag umgesetzt werden kann. Die Schüler:innen werden so auch für die Risiken von ungesunder Ernährung sensibilisiert.

Das gemeinsame Kochen fördert die sozialen Interaktionen und Verständnis für und Respekt vor anderen Kulturen – und den Spaß an gesunder Ernährung.

Manuela Neckam, BEd MEd (c)
Fotos BS FMP



Erste Hilfe Kurse der Zahnärztlichen Fachassistentenz

Auch im Schuljahr 2024/25 wurden wieder 16-stündige Erste-Hilfe-Kurse für die Schülerinnen und Schüler der ZFA organisiert. Da die BSLTZ bereits neun erste Klassen der ZFA haben, waren auch die Anmeldungen zu den Kursen sehr zahlreich.

An sieben Samstagen des Schuljahres, fand je ein Kurs im Ausbildungszentrum des Jugendrotkreuzes (Safargasse 4 in Wien 3) statt. Zu diesen Kursen meldeten sich 152 Lehrlinge an!



WIENER JUGENDROTKREUZ

Aus Liebe zum Menschen.

Laut Feedback der Schülerinnen und Schüler war der Praxisteil im Ausbildungszentrum sehr kurzweilig und unterhaltsam.

Für das Schuljahr 25/26 sind auch wieder Erste-Hilfe-Kurse für das Lehrer:innenteam in Planung. Natürlich immer unter dem Motto – Erste Hilfe ist keine Freiwilligkeit, sondern Pflicht!

Verfasst von
Elisabeth HORVAT-KUHAR
BS LTZ

Gemeinsam für den fairen Handel: Faires Frühstück in der 3AD der BS ETM

World Fair Trade Day am
10. Mai 2025

Die Berufsschule für Elektrotechnik und Mechatronik ist bereits seit 9 Jahren FAIRTRADE-Schule und leistet gemeinsam mit mehr als 200 anderen FAIRTRADE-Gemeinden und über 90 FAIRTRADE-Schulen in ganz Österreich einen wesentlichen Beitrag zum fairen Handel. Am 10. Mai feierten wir den Inter-

nationalen Tag des Fairen Handels – den World Fair Trade Day. Im Rahmen der Mitmachaktion organisierten wir gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern der 3AD ein faires Frühstück sowie einen FAIRTRADE Workshop.

So möchten wir uns gemeinsam mit vielen Engagierten in Österreich für den fairen Handel einsetzen und möglichst viele Menschen dazu ermutigen, faire und nachhaltige Pro-

dukte zu verwenden. Neben Kaffee steht auch bei immer mehr Menschen die Banane am Frühstücks-Speiseplan. Der gelbe Vitaminspender ist in Österreich seit mehr als 20 Jahren auch FAIRTRADE-zertifiziert erhältlich und erfreut sich auch bei unseren Lehrlingen großer Beliebtheit.

Kontakt: Karin Stettler
www.bsetm.at



Lösung Juni 2025

SUDOKU

Lösung in der nächsten Ausgabe!

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

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

3. Sommerakademie der Berufsschule Holz-Klang-Farbe-Lack Wien mit der Restaurationsuniversität Pardubice-Litomyšl in Tschechien.

Die dritte Sommerakademie der Berufsschule Holz-Klang-Farbe-Lack Wien fand in Zusammenarbeit mit der Restaurationsuniversität Pardubice-Litomyšl in Tschechien statt.

Am Montag, dem 7. Juli 2025, begaben sich eine Gruppe von Lehrkräften aus verschiedenen Berufsschulen Österreichs auf die Fachreise nach Litomyšl.

Das Team bestand aus Fr. Karina Löschnig BEd, Hr. Peter Haselmann, Hr. Friedrich Graf MEd. von der Berufsschule Holz-Klang-Farbe-Lack Wien, Hr. Manfred Löscher von der Berufsschule Graz 3 sowie Fr. Karin Geiderer BEd, Fr. Sandra Panzirsch BEd. und Hr. Gerhard Nimmervoll BEd. aus der Malerschule Baden.

Die Sommerakademie wurde organisiert von Hr. Friedrich Graf MEd. mit Unterstützung des Sonnenbergkreises Österreich und dem Dekan der Restaurationsuniversität, Ph.D. Ing. Karol Bayer.



Kalkbällchen Erzeugen

Nach der Ankunft wurden die Teilnehmer am Montagnachmittag von Dekan Karol Bayer persönlich durch die Universität geführt.

Die Führung ermöglichte Einblicke in verschiedene Studienrichtungen, gefolgt von einer praktischen Demonstration, die die Teilnehmer faszinierte. Besonders beeindruckend war die Restaurierung eines Ölbildes, die von einer Studentin durchgeführt wurde, sowie die Buchrestaurierung. Die Teilnehmer hatten auch die Gelegenheit, den Prozess der Kalligrafie und Urkundenrestaurierung hautnah zu erleben. Bei der Steinrestaurierung wurde ihnen eine Vielzahl von Techniken und Arbeitsabläufen nähergebracht.

Am Dienstag begann der theoretische Teil des Seminars in Litomyšl unter der Leitung von Hr. MgA. Vojtěch Mrověc, wobei das diesjährige Thema im Zeichen der Fresko-Technik stand. Die Teilnehmer richteten ihren Arbeitsplatz im Innenhof der Restaurationsuniversität ein und begannen mit Entwurfszeichnungen, der Herstellung von Putz und Pigmenten sowie der Aufbringung von Kalkputz. Unter der fachlichen Anleitung von Hr. MgA.



Präsentation der Abschlussarbeiten, von Links: Hr. Löscher Manfred, Fr. Panzirsch Sandra, Fr. Kaskova Lucie (Organisation-Universität), Fr. Geiderer Karin, Kursleiter Hr. MgA. Vojtěch Mrověc, Hr. Graf Friedrich Organisator des Seminars, Hinten Links: Hr. Nimmervoll Gerhard, Fr. Löschnig Karina, Hr. Haselmann Peter.

Vojtěch Mrověc konnten die Lehrkräfte zum ersten Mal mit der Fresko-Technik und selbst erzeugten Pigmenten arbeiten.

Der kreative Austausch mit Kollegen aus verschiedenen Malerschulen in Österreich



Einführung in die Freskomalerei

reich bereitete allen großen Spaß und wird in den praktischen Unterricht an den Schulen einfließen, um den Schülern alte Techniken und Materialien näherzubringen.

Mittwoch und Donnerstag wurde bei dem Fresko weitergemalt und dazwischen wurde nach traditionellen Rezepten von Cennino Cennini das Weißpigment Bianco San Giovanni aus Calciumcarbonat erzeugt.

Es wurden feuchte Kalkbällchen aus Calciumcarbonat gerollt und an der Luft getrocknet, danach mit einem Holzhammer zerschlagen und mit einem Glasläufer fein gemahlen. Das alles sind Schritte, die die Qualität des Pigments sichern und die Authentizität der Arbeit bewahren.

Diese praktischen Erfahrungen waren besonders wertvoll, weil sie die Verbindung zwischen Theorie und Praxis stärken und das Bewusstsein für die Bedeutung traditioneller Techniken fördert. Alle Kurs-

teilnehmer/innen waren sehr beeindruckt, da sie danach diese selbst erzeugten Pigmente bei der Freskotechnik praktisch einsetzen konnten.

In einem gemütlichen Dorflokal begeisterten am Abend der Kursleiter Vojtěch Mrověc mit seiner Geige und Hr. Gerhard Nimmervoll mit der Gitarre die Teilnehmer sowie die Ortsbevölkerung bei einem Live-Konzert.

Die kreative Woche ging am Freitag zu Ende, jedoch nicht ohne dass Hr. Friedrich Graf die Zusage gab, im Jahr 2026 erneut ein Seminar für rund 8 Lehrkräfte aus Österreich zu organisieren. Für die Restaurationsuniversität Pardubice ist es eine Auszeichnung, dass österreichische Lehr-

kräfte in ihrer Freizeit zum dritten Mal die Institution besuchen.

Dekan Karol Bayer äußerte die Hoffnung, dass Hr. Graf auch 2026 wieder mit seinen Kollegen die Universität aufsuchen wird.



Hr. Graf Friedrich

Nach einem Abschlussgespräch mit Dekan Bayer traten alle Teilnehmer die Heimreise nach Österreich an.

Auch in diesem Jahr verfolgten zahlreiche Fachinteressierte das Seminar über den Status von Hr. Graf auf WhatsApp, wo täglich etwa 250 Personen aus Österreich, der Schweiz, Deutschland, Kanada, den USA, der Karibik, Neuseeland, Australien und Südamerika das Fresko-Seminar verfolgten.

Aufgrund des positiven Feedbacks wird im Juli 2026 ein weiteres Seminar mit dem Schwerpunkt Stuckmarmor oder Kalligrafie an der Restaurationsuniversität Litomyšl stattfinden.

Wir danken herzlich für die großzügige finanzielle Unterstützung des Sonnenbergkreises Österreich, insbesondere bei seinem Obmann Hr. Friedrich Graf, Obmann Stv. Fr. Helene Pammer, Fr. Heide Manhartsberger-Zuleger und Hr. Leo Orsolits.

Annahof im Laab am Walde 23.06.2025

Am 23. Juni 2025 besuchten die Lehrlinge des 1. und 2. Lehrjahres der Lehrberufe Tierpfleger*in und tierärztliche Ordinationsassistenten den Biobauernhof „Annahof Laab am Walde“. Dieser wird seit 1997 von Familie Schabbauer geleitet und es werden Kühe, Schweine, Hühner und Ziegen gehalten.

Die Führung begann bei den Rindern. Früher wurden Milchkühe gehalten, während jetzt nur noch Fleischrinder verschiedener Rassen gehalten werden. Auf dem Hof wird Mutterkuhhaltung praktiziert, was bedeutet, dass die Kälber 8 Monate mit der Mutterkuh gemeinsam gehalten werden, bevor sie in ein eigenes Gehege umziehen. Der Kuhherde wird immer Zugang zu den Weiden gewährt und die Kälber haben auch die Möglichkeit, einen abgetrennten Bereich aufzusuchen, damit sie sich aus zurückziehen können. Neben dem

Weidegras wird auch Heu verfüttert, wobei hier auch die Trocknung und Zusammensetzung erklärt wurde, und zu einem geringen Teil Silage. Anschließend ging es zu den Legehennen, wobei es auch die Möglichkeit gab, diese selbst zu fangen und zu streicheln, sowie Eier aus den Nestern zu sammeln. Dabei wurde auch erklärt, wie man anhand des Codes auf Eiern Biohaltung erkennen kann. Die Hühner haben ein Freilandgehege, welches durch einen Tunnel mit dem Innengehege verbunden ist. Sie können die Wiese zur Nahrungsaufnahme aufsuchen und bekommen eine Fertigmischung zu essen. Im Anschluss gab es eine Mittagspause, in welcher eine kleine Jause mit hofeigenen Produkten serviert und draußen im Schatten einer Eiche verbracht wurde. Danach ging es weiter zu den Schweinen. Es werden Zuchtsauen und ein Eber gehalten,

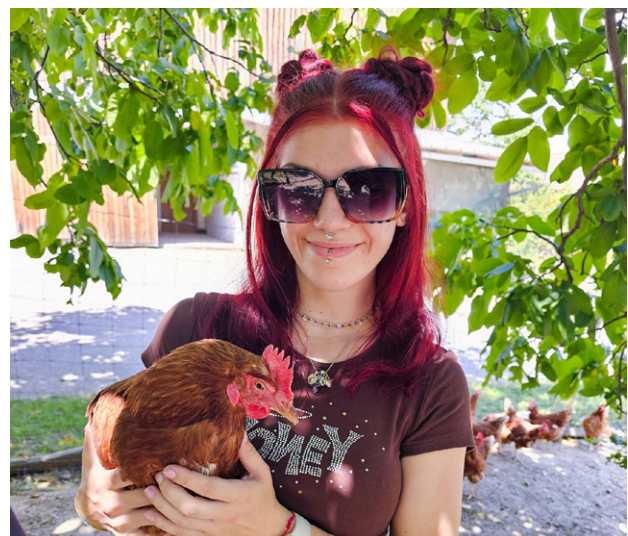
die Ferkel werden am Hof geboren und für den Fleischverkauf gemästet. Die Schlachtungen der Rinder und Schweine erfolgt auf dem Hof und die Produkte kann man im eigenen Laden kaufen.

Auch die beiden Zwergziegen konnten gefüttert und gestreichelt werden und zum Abschluss gab es auch noch das Angebot, das Heuhüpfen auszuprobieren. Nach lehrreichen 2,5 Stunden ging es anschließend mit dem Bus zurück in die Schule.

Danke an den Schulgemeinschaftsausschuss der BSLTZ, die die Buskosten übernommen haben.

Dieser Lehrausgang war ein optimaler Ergänzung zum Unterricht an der Berufsschule. DANKE!

Claudia Elend, Schülerin der 2. Tierpflegerklasse/ 2TPD



Seminar in Auschwitz:

Wiener Sommerakademie setzt starkes Zeichen der Erinnerung

Wien/Auschwitz. Vom 16. bis 22. August 2025 fand eine außergewöhnliche Sommerakademie zur Auseinandersetzung mit Holocaust und Erinnerungskultur statt. Veranstalter wurde das Bildungsprojekt von der Arbeiterkammer Wien, der Pädagogischen Hochschule Wien, dem Verein Niemals Vergessen sowie dem Staatlichen Museum Auschwitz-Birkenau. Unter der Leitung von Thea Schwantner reiste eine Gruppe von Pädagog:innen und Multiplikator:innen nach Krakau und Auschwitz, um sich intensiv mit der Geschichte der NS-Verbrechen auseinanderzusetzen.

Einblicke in Geschichte und Gegenwart

Bereits am zweiten Seminartag führte ein Rundgang durch das jüdische Viertel Kazimierz in Krakau, mit Besuchen von Synagogen, Friedhöfen und dem ehemaligen Ghetto-Gelände in Podgórze. In den darauffolgenden Tagen standen Vorlesungen, Workshops und Führungen in Auschwitz I und Auschwitz-Birkenau im Mittelpunkt. Historiker wie Dr. Piotr Setkiewicz und Dr. Łukasz Martyniak gaben Einblicke in die deutsche Besatzung Polens, die

Zwangsarbeit in Auschwitz-Monowitz sowie in die Strukturen der Lager-SS. Neben historischen Analysen spielten auch pädagogische Zugänge eine Rolle: So wurden etwa Kunstwerke aus Auschwitz präsentiert, konservatorische Werkstätten besucht und die Arbeit des Internationalen Bildungszentrums vorgestellt.

Schwerpunkt auf Erinnerungskultur

Ein besonderer Schwerpunkt lag auf der Vernichtung der Sinti und Roma, der Arbeit des Jüdischen Zentrums in Oświęcim und der Bedeutung authentischer Orte für die heutige Gedenkarbeit. Die Teilnehmenden konnten dabei nicht nur historische Fakten vertiefen, sondern auch methodische Impulse für ihre eigene Bildungsarbeit gewinnen.

Starke Botschaft nach Wien

Zum Abschluss erhielten die Teilnehmer:innen ihre Zertifikate – und nahmen

eine klare Botschaft mit: Erinnerung ist Auftrag für die Gegenwart. „Gerade in Zeiten, in denen Antisemitismus und Rassismus wieder lauter werden, ist die Auseinandersetzung mit der Geschichte wichtiger denn je“, betonte Seminarleiterin Thea Schwantner.

Mit der Sommerakademie 2025 setzten die Arbeiterkammer Wien, die PH Wien, der Verein Niemals Vergessen und das Museum Auschwitz-Birkenau ein starkes Zeichen für historisch-politische Bildung und die Bewahrung der Erinnerung an die Opfer des Holocaust.

Nächste Möglichkeit: Sommer 2026!



Das Hermann-Langbein-Symposium 2026: 13.04.-17.04.2026

Seit über 45 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 Gedenk-

te und ihrer Vermittlungsangebote.

Das Seminar ist offen zugänglich und es können auch einzelne Vorträge besucht werden. Dieses Seminar ist die am längsten durchgeführte Veranstaltung im Rahmen der Lehrer/-innen-Fortbildung.

DEINE LEHRE, DEIN EINKOMMEN deine Gewerkschaft BAU-HOLZ

JÄHRLICHE LOHNERHÖHUNG

Das Leben wird immer teurer. Deswegen ist es wichtig, dass dein Lehrlingseinkommen auch jedes Jahr erhöht wird. Wer sorgt dafür? Deine Gewerkschaft Bau-Holz bei den jährlichen Lohnverhandlungen.

KOSTENLOSER RECHTSSCHUTZ

Probleme am Arbeitsplatz? Dann helfen wir dir mit einer kostenlosen Beratung und der GBH-Rechtsschutz sichert dich ab!

ZUSATZVORTEILE

Von günstigen Urlaubsangeboten über Versicherungen bis hin zu speziellen, kostenlosen Lehrmodulen für die Führerscheinprüfung. Mit der Gewerkschaftsmitgliedschaft erhältst du Zugang zu unzähligen Preisvorteilen.

**Jetzt
Mitglied
werden!**



JETZT MITGLIED WERDEN – ANSONSTEN BLEIBST DU ALLEINE IM REGEN STEHEN

DAMIT DEINE VORTEILE UND DIE JÄHRLICHE LOHNERHÖHUNG GESICHERT SIND, LOHNT ES SICH MITGLIED ZU WERDEN. DER BEITRAG IST KLEIN, STEUERLICH ABSETZBAR UND EINE INVESTITION IN FAIRE LÖHNE, BESSERE ARBEITSBEDINGUNGEN UND DEINE ZUKUNFT. WENN ES EINMAL SCHWIERIGER WIRD, STEHEN WIR GEMEINSAM HINTER DIR.

GBH.at

Bezahlte Anzeige

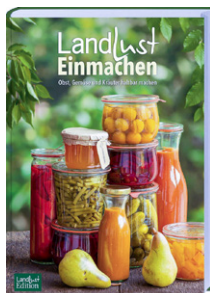
BuchTipps

Landlust - Einmachen

Obst, Gemüse und Kräuter haltbar machen

28,00 € inkl. MwSt.

Landlust Einmachen – Obst, Gemüse und Kräuter haltbar machen. Selbst-gemachte Vorräte fürs ganze Jahr. Saisonale Rezepte für Sirup, Konfitüre, Chutney, Likör & mehr. Das praktische Landlust-Handbuch.



Weitere Infos zu den Büchern:
<https://shop.lv-buch.de/genuss/>

Blechkuchen: Süß und herzhaft

Mehr als 50 erprobte Backideen vom Land. Frisch vom Blech: Obstkuchen, Pasteten, Gemüseuffins, Zwiebelkuchen uvm. Backideen aus der Landfrauenküche. 23,00 € inkl. MwSt.

Ob herzhaft oder süß: Mit diesen Kuchen werden Sie garantiert punkten!

Freuen Sie sich auf einen großartigen Mix an Backrezepten: In diesem Blechkuchen-Backbuch wird jeder fündig. Dank der erprobten Rezepte gelingt es spielerisch mit gängigen Zutaten leckere Blechkuchen mit Obst wie Pflaumen- oder Rhabarberkuchen oder auch herzhaft Kuchenzubereiten – wie wäre es zum Beispiel mit einem pikanten Walnusskuchen? Die detaillierten Fotos in dieser Rezeptsammlung lassen Ihnen schon beim Durchblättern das Wasser im Mund zusammenlaufen. Viel Spaß beim Ausschauen, Backen und Genießen!



Ernte an Wegen, Wiesen und Wäldern

Rezepte für wilde Kräuter, Blüten, Früchte, Nüsse und Pilze. Kochbuch mit Wildkräutern und Wildpflanzen zum Essen und Genießen mit vielen vegetarischen Gerichten. 24,00 € inkl. MwSt.

Die stimmungsvollen Fotos von Vanessa Jansen sind eine Einladung in die kulinarische Welt der essbaren Wildpflanzen. Sie zeigen Pflanzenarten aus Wäldern und Wiesen, und natürlich die mit Liebe angerichteten Speisen, die man daraus zaubern kann. Lassen Sie sich zum Kochen inspirieren, mit Bucheckern, Maronen, hübschen Blüten oder den vielen Kräutern, die oft unbemerkt ganz in unserer Nähe wachsen. Ob als Hauptgericht, Beilage oder Nachspeise – geschmacklich spielen die wilden Köstlichkeiten sicher eine Hauptrolle!





Setz etwas ein. Setz dich ein!

Meine Klasse macht gutes Klima.

So wie die Stadt Wiener Wäldchen für ein besseres Klima pflanzt, engagiert sich auch Barbaras Klasse in Währing für die Biodiversität vor ihrer Schule.

Mach auch du mit! Und melde dich zum Klima-Campus Newsletter an. Hier findest du Veranstaltungen, Tipps und Workshops rund um das Thema Biodiversität.



**Stadt
Wien**

wien.gv.at/klima-campus