

# Süße Häppchen nach der Schulzeit in der AbsolventInnenzeitung

Österreichische Post AG  
Info.Mail Entgelt bezahlt

## AbsolventInnenverein HLA

Private Höhere Lehranstalt für  
Land- und Ernährungswirtschaft des  
Schulvereins der Grazer Schulschwestern  
Georgigasse 84, 8020 Graz  
E-Mail: [absolventenverein@schulschwestern.at](mailto:absolventenverein@schulschwestern.at)



# nach.SPEISE



2/2016



**EINLADUNG**

ZUM  
**TAG DER  
OFFENEN TÜR**

Samstag, 14. JÄNNER 2017

13<sup>00</sup> Uhr

# A Steirische Nocht...

Der HLA Brauch: „A Steirische Nocht und die Matura drauf“. Das war das Motto des Maturaballs der HLA Schulschwestern am 19. November 2016. Hunderte Ballbesucherinnen und Besucher feierten mit den Maturantinnen und Maturanten in der Kulturhalle Gratkorn eine berauschende Ballnacht!



Flotte Polonaise zur Eröffnung.



Zünftige Tracht: So wie es zu einer steirischen Nacht passt!



Maturaball der HLA Schulschwestern in Gratkorn (alle Fotos: ballguide).



Auch AbsolventInnen feierten mit den MaturatantInnen!



Super Stimmung auf der Bühne.

## Inhalt der nach.SPEISE 2/2016 (Dezember)

<b>Schule</b> .....	2
Maturaball, Inhalt, Impressum .....	2
Vorwort Dir. Ingrid Weinhandl .....	3
Tag der offenen Tür, Abschluss .....	4
<b>Praxistipp Ernährung: Dinkel</b> .....	5
<b>Ereignisse</b> .....	6
Babys.....	6
Hochzeiten .....	7
<b>Infos</b> .....	8
Zukunftsraum Land, Benefizkonzert.....	8
Autofasten .....	9
<b>Schulchronik</b> .....	10
Schulchronik 2005-06 .....	10
Schulchronik 2006-07 .....	11
<b>Ende - Weihnachten</b> .....	12



### IMPRESSUM

#### Medieninhaber und Herausgeber:

AbsolventInnenverein der Privaten Höheren Lehranstalt für Land- und Ernährungswirtschaft des Schulvereins der Grazer Schulschwestern, Georgigasse 84, 8020 Graz, E-Mail: absolventenverein@schulschwestern.at  
ZVR-Zahl: 236311577

**Für den Inhalt verantwortlich:** Vorstand des AbsolventInnenvereins, **Produktion:** Pötzt, Birkfeld



## Liebe Absolventinnen und Absolventen!

*Nicht welche Talente man hat ist entscheidend, sondern was man daraus macht (vgl. Mt 25, 14-30).*

Zeitgemäß in der Berufsbildung und Erziehung in einer katholischen Privatschule? – Diese Frage stellt sich in regelmäßigen Abständen die Schulgemeinschaft der HLA des Schulvereins der Grazer Schwestern und nutzt dabei die Möglichkeiten der vom Gesetzgeber eingeräumten Autonomie der Lehrplangestaltung. Im September dieses Jahres startete der neue Lehrplan „Landwirtschaft und Ernährung“. Da sich der bisherige Ausbildungsschwerpunkt im Lehrplan gut bewährt hat, haben wir den Schulschwerpunkt „Ernährungsökologie“ weiterentwickelt und aktualisiert.

Die Schülerinnen und Schüler müssen sich zukünftig nicht bereits beim Schuleintritt auf einen Schwerpunkt festlegen, sondern haben im Laufe der Ausbildung eine ganze Reihe von Wahlmöglichkeiten, um sich ihr individuelles Ausbildungsprofil auszugestalten. Mit unserem umfassenden Ausbildungsangebot wollen wir Jugendlichen, die sich für die Land- und Ernährungswirtschaft interessieren, eine hervorragende Basis für den Berufseinstieg oder für weitere Qualifizierungsschritte bieten. Unsere zukünftige Ausbildung wird wie gewohnt eine gute Allgemeinbildung umfassen. Sie wird weiterhin die

# „Stolz auf die HLA“

Kompetenzen, Fähigkeiten und Fertigkeiten für eine gute landwirtschaftliche Praxis liefern. Die Ausbildung wird darüber hinaus aber auch befähigen, betriebliche und überbetriebliche Entwicklungsmöglichkeiten zu erkennen und umzusetzen sowie neue landwirtschaftliche Marktfelder in der Produktion und im Dienstleistungssektor zu erschließen.

Mit dem neuen Pflichtgegenstand „Forschung und Innovation“ werden wir gezielt die Grundlagen für den Erhalt der Zukunftsfähigkeit unserer landwirtschaftlichen Betriebe und des ländlichen Raumes vermitteln. Mit 31 Schülerinnen und Schülern im ersten Jahrgang sind wir sehr zuversichtlich, weiterhin ausreichend Jugendliche von unserem Angebot überzeugen zu können. Aus meiner Sicht ist unseren Schülerinnen und Schülern zu ihrer Schulwahl zu gratulieren, da sie nicht den Blendungen mancher Mitbewerber am Bildungsmarkt, mit minimalem Aufwand ein Maximum erreichen zu können, erlegen sind. Ich bringe es gerne auf die einfache und daher für jede und jeden verständliche Formel: Arbeit = Kraft x Weg. Im Bildungsprozess ist die Arbeit das Lernen. Wenn ich dafür keine Leistung (=Kraft) erbringe und keine Zeit (=Weg) investiere, wird nichts Wertbares dabei herauskommen. Die in der Schule entwickelte Arbeitshaltung ist bestimmend für das weitere Leben. Die Herausforderungen, gerade für eine Schule wie die unsere, werden nicht kleiner. Man könnte ja mitunter meinen, dass die damalige goldene Regel „Arbeit = Kraft x Weg“, die uns Wohlstand beschert hat, mehr und mehr zur Ausnahme zu werden droht. Es ist infolge unserer Bildungspolitik nun einmal so, dass sich der Wert einer Ausbildung

nicht mehr durch den erlangten Bildungsabschluss ausdrückt, sondern vielmehr dadurch, durch welche Schule man gegangen ist. Und daher ist es wichtig, sich immer wieder den Weg der „HLA-Absolventinnen und Absolventen“ zu vergegenwärtigen, um dessen Wert zu erkennen.

Zum Jahreswechsel darf ich die Gelegenheit nutzen, mich bei allen unseren Mitstreitern, insbesondere bei der Obfrau des Absolventenvereins Veronika Almer, für die gute Zusammenarbeit und den hervorragenden Einsatz zu bedanken. Danke für die vielen ermutigenden Begegnungen im abgelaufenen Jahr und dafür, dass ich unter den Absolventinnen und Absolventen immer ein offenes Ohr für unsere Anliegen finde. Ein großer Dank gilt natürlich auch allen Mitgliedern des Vorstandes im Absolventenverband, für die konstruktive und kooperative Arbeit. Ein besonderer Dank gilt auch den Schwestern des Hauses, die uns immer und überall ins Gebet einschließen. Unserem Kooperationspartner, dem Augustinum (Bischöfliches Seminar) sowie den beiden landwirtschaftlichen Fachschulen Alt-Grottenhof und Grottenhof-Hardt gilt ein Dank für das gute Miteinander.

Für das Jahr 2017 wünsche ich euch allen viel Gesundheit, das alle eure Wünsche in Erfüllung gehen und das weiterhin der Zusammenhalt und das Netzwerk aller HLA Absolventinnen und Absolventen, die „Eggenberger“ wie einige sich nennen, so gut funktioniert.

*Wer Zeit zur Stille findet,  
stärkt seine Fähigkeit,  
seine Ruhe nicht zu verlieren.  
Ernst Ferstl*

Prof<sup>in</sup>. Mag<sup>a</sup>. Ingrid Weinhandl, BE

# Einladung: Tag der offenen Tür am 14. Jänner 2017 und Schnuppertage



**EINLADUNG**  
ZUM  
**TAG DER OFFENEN TÜR**  
Samstag, 14. JÄNNER 2017  
8<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup> Uhr

für **Landwirtschaft und Ernährung**

Ausbildungsschwerpunkt: **Ernährungsökologie**

[www.schulschwwestern.at/hla](http://www.schulschwwestern.at/hla) Georgigasse 84, 8020 Graz

Dann schaue dir die HLA der Grazer Schulschwestern mit dem Schwerpunkt Ernährungsökologie an! Am Samstag, 14. Jänner 2017 werden die Türen der HLA von 8.00 Uhr bis 13.00 Uhr geöffnet.

## Schnuppertage...

...sind dazu da, eine Schule besser kennen zu lernen! Melde dich an und erlebe einen Schultag an der HLA Schulschwestern in Graz.

Du kannst an jedem beliebigen Dienstag ab 1. Oktober 2016 (ab 8.00 Uhr) zu uns kommen und am Unterricht teilnehmen.

Es erwarten dich: interessanter Theorieunterricht, erlebnisreiche Praxiseinheiten, gemeinsames Mittagessen und vielleicht schon eine nette Bekanntschaft mit einer zukünftigen Mitschülerin oder einem Mitschüler.

Anmeldung und Information telefonisch unter 0316/583341-147 oder 0316/583341-134. Der Betreuungslehrer ist Prof. Dipl.-Ing. Johann Zenz.

## Informieren und Besichtigen am Tag der offenen Tür

Ernährung, Gesundheit, Menschen, Landwirtschaft, Umwelt, neue Lernformen, Nachhaltigkeit, Soziales, Kochen und Servieren, Natur, Projektmanagement, Persönlichkeitsbildung, praktische Fächer, gesunde Lebensmittel, Naturwissen-

schaften, Labor, Unternehmensführung, Pflanzen, Qualität, Verantwortung für dich und andere, Übungsfirma, Teamtraining, Geschichte und Politische Bildung, Tiere, Sport, Gemeinschaft, Sprachen und Vieles mehr...

Interessiert?

## Abschluss



**Christina Berger,**  
Maturajahrgang 2009



„Ich habe im Juli mein Studium (Lehramt: Englisch und Katholische Religion) abgeschlossen und darf mich jetzt Frau Magistra nennen ;) . Zur Zeit mache ich gerade mein Unterrichtspraktikumsjahr in der HAK/BafEp Bruck/Mur.“

## Gibt es auch bei DIR was NEUES?

Hast du geheiratet, Nachwuchs bekommen, einen Studienabschluss gemacht oder möchtest du sonst etwas über die AbsolventInnenzeitung deinen ehemaligen Schulkolleginnen und -kollegen mitteilen?

Dann sende es uns: [absolventenverein@schulschwwestern.at](mailto:absolventenverein@schulschwwestern.at)

# Praxistipp Ernährung: Dinkel

**Hildegard von Bingen über Dinkel:** „Der Dinkel ist das beste Getreidekorn. Dinkel führt zu einem rechten Blut, gibt ein aufgelockertes Gemüt und die Gabe des Frohsinns. Wie immer Dinkel gegessen wird, ist er leicht verdaulich.“

**Dinkel Geschichte:** Dinkel gehört zur Weizenfamilie und ist ein sehr altes Getreide. Dinkel erbringt geringere Erträge als andere Getreidesorten und das Entfernen des Spelzes ist aufwändig. Erst in den letzten Jahren wurde Dinkel als sehr robustes und hochwertiges Urgetreide wiederentdeckt.

**Getreide in der Ernährung:** Getreide ist wichtiger Bestandteil der Ernährung. Es enthält wenig Fett und viele Mineralstoffe und Vitamine. Getreide ist vor allem als volles Korn ein wertvoller Kohlenhydrat-Lieferant. Kohlenhydrate liegen in Form von Stärke im Getreide vor, was gut sättigend und positiv auf den Blutzuckerspiegel wirkt. Die vielen Ballaststoffe sind gut für die Verdauung. Der Nährstoffgehalt der Getreideprodukte hängt vom Ausmahlungsgrad ab. Ein hoher Ausmahlungsgrad bedeutet, dass ein hoher Schalenanteil ins Mehl gelangt. Dadurch enthält das Mahlprodukt mehr Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe als niedrig ausgemahlene, helle Mehle. Tipp in der Küche: Vollkornerzeugnisse quellen stärker, daher mehr Flüssigkeit hinzufügen.

**Besonderheiten von Dinkel in der Ernährung:** Dinkel ist von einer „Spelz-Hülle“ umschlossen, die das Korn vor Umwelteinflüssen schützt. Dadurch enthält er weniger Schadstoffe, die vom Körper aufgenommen

werden können. Dinkel verfügt im Vergleich zu den anderen Getreidesorten den höchsten Eiweiß- sowie Vitamingehalt. Zudem enthält Dinkel viele Aminosäuren, die im Körper die Produktion heiter stimmender Hormone anregen. Damit ist belegt, was Hildegard von Bingen schon wusste: Dinkel macht glücklich. Die Inhaltsstoffe des Dinkels sind leicht wasserlöslich und belasten deshalb den Körper bei der Verdauung nicht. Dank einer speziellen Eiweiß-Sequenz verursacht Dinkel bei empfindlichen Menschen weniger allergische Reaktionen als z.B. Weizen. Das Getreide ist zwar nicht glutenfrei, jedoch wird Dinkel-Gluten im Allgemeinen viel besser vertragen als Weizen-Gluten.

**Verwendung von Dinkel:** Dinkel hat ähnliche Backeigenschaften wie Weizen. Deshalb können alle Produkte aus Weizen gleichermaßen aus Dinkel hergestellt werden. Auch in Form von Flocken oder Grieß bereichert Dinkel den Speiseplan.

**Dinkel-Weihnachtskekse** (Quelle: Landwirtschaftskammer):

## Brotlaibchen



### **Zutaten:**

- 2 Eier
- 200 g Rohrzucker
- 2 bis 3 EL Rum
- 140 g ger. Kochschokolade
- 250 g ger. Nüsse/ Mandeln
- 3 gehäufte EL Dinkelmehl
- 1 gehäuftes TL Zimt

### **Zubereitung:**

Dotter, Zucker und Rum schaumig rühren. Geriebene Nüsse, Kochschokolade, Dinkelmehl und Zimt unterrühren. Den Eischnee unterheben. Kleine Kugeln formen und vor dem Backen in Staubzucker wälzen. Bei 150 ° C zwölf Minuten backen.

## Dinkelaugen

### **Zutaten:**

- 2 Dotter
- 300 g Dinkelmehl
- 150 g Butter
- 120 g Rohrohrzucker
- 1 Ei
- 50 g geriebene Walnüsse
- 1 TL Weinsteinbackpulver

- 1 Stamperl Rum
- Ribiselmarmelade zum Zusammensetzen
- Staubzucker zum Bestreuen



### **Zubereitung:**

Aus Mehl, Butter, Rohrohrzucker, dem Ei, Walnüssen, Mehl, Weinsteinbackpulver sowie dem Rum einen Mürbteig bereiten. In Folie wickeln und ca. 1 Stunde rasten lassen. Den Teig dünn ausrollen und Scheiben (5 - 6 cm Durchmesser) ausstechen; mit einem kleinen runden Ausstecher in die halbe Anzahl der Teigscheiben in der Mitte Löcher ausstechen; die Kekse auf das Backblech setzen und im Backrohr ca. 12 Minuten backen. Danach die Kekse etwas überkühlen lassen; die Kekse ohne Loch mit Ribiselmarmelade bestreichen, die Kekse mit Loch mit Staubzucker bestreuen und erst dann vorsichtig mit den bestrichenen Keksen zusammensetzen.

# Viele kleine Wunder...



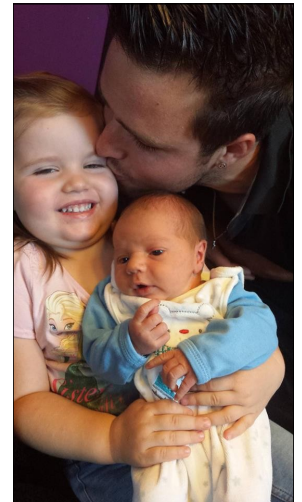
**Jakob**,  
Sohn von Maria und Markus  
Lebernegg (Maturajahrgang  
2008), geboren am  
28. Oktober 2016.



**Michael**,  
Sohn von Carina (geb. Krämer, Matura-  
jahrgang 2010) und Alexander Dremmel,  
geboren am 6. Oktober 2016.



**Simon**, Sohn von Katharina (geb. Stückler,  
Maturajahrgang 2007) und Roman Aschen-  
brenner, geboren am 1. Juni 2016.  
Am Bild mit Schwester Linda Maria.



**Gibt es auch bei DIR  
was NEUES?**  
Dann sag es uns:  
absolventenver-  
ein@schulschwestern.at

**Es ist ein Wunder, sagt das Herz.  
Es ist eine große Verantwortung, sagt der Verstand.  
Es ist viel Sorge, sagt die Angst.  
Es ist das größte Glück, sagt die Liebe.  
Es ist ein Kind, sagen wir.**

*Nach einem Gedicht von Erich Fried*

**Lara Sofie**,  
Tochter von Claudia (geb.  
Drebers, Maturajahrgang  
2010) und Peter Ebner, gebo-  
ren am 3. November 2016.



**Viktoria**,  
Tochter von Karin Kaufmann  
(Maturajahrgang 2010) und  
Gerhard Jöchlinger, geboren  
am 4. November 2016.  
Am Bild mit Schwester Laura.



**Laurenz**,  
Sohn von Verena (geb. Ofner,  
Maturajahrgang 2010)  
und Peter Schriebl,  
geboren am 24. Oktober 2016.





**Maria (geb. Zeiringer) & Anton Dunst**  
Kirchliche Hochzeit am 18. Juni 2016  
in Stubenberg, Maturajahrgang 2010.



# Hochzeiten

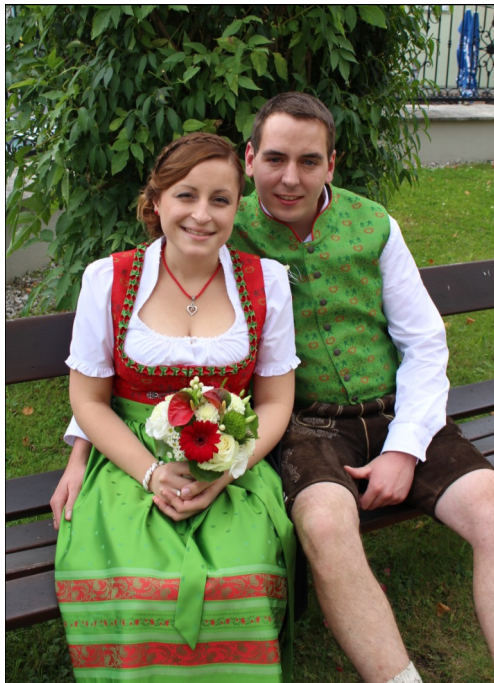


**Andrea (geb. Pieber) & Andreas Wiedner**  
Standesamtliche Hochzeit am 2. September 2016  
und kirchliche Hochzeit am 3. September 2016  
in St. Kathrein am Offenegg,  
Maturajahrgang 2012.



**Glücklich ist der, der das,  
was er liebt, auch wagt,  
mit Mut zu beschützen.**

Ovid



**Julia (geb. Zingl) & Kevin Schärf**  
Standesamtliche  
Hochzeit am  
8. Oktober 2016,  
Maturajahrgang  
2013.



**Martina (geb. Milchrahm) & Josef Mayer**  
Hochzeit am 1. Oktober 2016 in St. Lorenzen/Wechsel,  
Maturajahrgang 2007.



**Katharina (geb. Heidenbauer) & René Lammer**, Hochzeit am 28. Mai 2016 in  
St. Ruprecht/Raab, Maturajahrgang 2009

# Zukunftsraum Land - Veronika Almer vertritt Absolventen und Landwirte

Am Mittwoch, 12. Oktober 2016 fand die Jahreskonferenz des LE-Netzwerks Zukunftsraum Land in Krieglach statt. „Innovation im ländlichen Raum“ war das zentrale Thema des Tages. So standen zu Beginn viele Fachvorträge am Programm - wie zum Beispiel von Franz Fischler und Marcus Scheiblecker über die Perspektiven der ländlichen Ent-



Es gab einen Mix aus Vorträgen und Diskussionen.

wicklung im europäischen Kontext und die Reformerfordernisse in Ös-



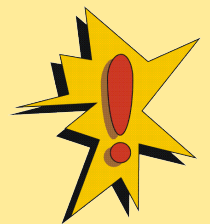
Hier am Mikrophon: Obfrau Veronika Almer (beide Fotos: LE).

terreich bis 2025. Weiters gab es innovative Beispiele aus allen Bundesländern und viele „Junge Ideen fürs Land“. Diskussionen und Gruppenarbeiten rundeten den interessanten Tag ab. Veronika Almer, Obfrau des AbsolventInnenvereins der HLA

Schulschwwestern, war auch als Interviewpartnerin geladen. Sie vertrat in eindrucksvoller Manier die Anliegen der heimischen Bäuerinnen und Bauern und natürlich auch aller Absolventinnen und Absolventen!

## ZUR ERINNERUNG: Mitgliedsbeitrag

Den Mitgliedsbeitrag in der Höhe von **10 € pro Jahr** bitte auf das Konto des AbsolventInnenvereins einzahlen (es werden **KEINE** Erlagscheine ausgeschickt).  
IBAN: AT38 3818 7000 0601 3213, BIC: RZSTAT2G187, Raiffeisenbank Weiz-Anger



Nach zweimaligem Nichteinzahlen scheidest du automatisch aus dem AbsolventInnenverein aus!

**Raiffeisenbank  
Weiz-Anger**





# Ingenieurgesetz NEU ab 1. Mai 2017

Die Standesbezeichnung „Ingenieur bzw. Ingenieurin“ kann an AbsolventInnen höherer land- und forstwirtschaftlicher Lehranstalten sowie höherer technischer und gewerblicher Lehranstalten verliehen werden.

## Was wird neu?

Derzeit ist eine Novelle des Ingenieurgesetzes in Begutachtung. Die Standesbezeichnung „Ingenieur“ soll ein akademischer Grad werden. Zu den aktuellen Voraussetzungen zur Führung des Ingenieurtitels soll noch eine Zertifizierung in Form eines 45-minütigen Fachgesprächs vor einer Kommission nötig werden. Vermutlich werden damit auch höhere Kosten verbunden sein.

Wer beabsichtigt um den Ingenieurtitel anzusuchen, soll dies umgehend, spätestens jedoch bis zum 30. April 2017 erledigen. Anträge die bis

spätestens 30. April 2017 beim BMLFUW einlangen, werden nach der derzeit gültigen Rechtslage abgehandelt.

## Welche Voraussetzungen müssen erfüllt werden?

Die Voraussetzungen sind die erfolgreiche Ablegung der Reife- und Diplomprüfung an einer inländischen höheren land- und forstwirtschaftlichen Lehranstalt und die Absolvierung einer mindestens dreijährigen fachbezogenen Praxis.

## Wer ist zuständig für die Verleihung des/der „Ingenieurs, Ingenieurin“?

Die Verleihung ist von Personen, deren Ausbildung und Praxis auf land- und forstwirtschaftlichem Gebiet gelegen ist, beim Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft und in den anderen Fällen beim Bundes-

minister für Wirtschaft, Familie und Jugend zu beantragen.

## Was ist zu tun?

Der ausgefüllte Antrag ist zu richten an:

*Bundesministerium für  
Land- und Forstwirtschaft,  
Umwelt und Wasserwirtschaft  
Referat Präs. 1a  
Stubenring 1, 1012 Wien*

Das Antragsformular ist auf der Homepage des Bundesministeriums [www.bmlfuw.gv.at](http://www.bmlfuw.gv.at) zu finden (genauer Link siehe gelber Kasten).

## Ansprechpersonen:

- Petra Meier, Tel.: (01) 711 00-6914, [petra.meier@bmlfuw.gv.at](mailto:petra.meier@bmlfuw.gv.at)
- Edith Weisz, Tel.: (01) 711 00-6693, [edith.weisz@bmlfuw.gv.at](mailto:edith.weisz@bmlfuw.gv.at)
- Mag. Margarete Hofer, Tel.: (01) 71100-6389, [margarete.hofer@bmlfuw.gv.at](mailto:margarete.hofer@bmlfuw.gv.at)

Weitere Informationen und das Antragsformular sind zu finden unter:  
<https://www.bmlfuw.gv.at/land/land-bbf/bildung-agrar-schulen/ingenieurtitel.html>

## HLA-Termine zum Vormerken

### Einladung zum Benefizkonzert

Das Benefizkonzert mit dem Chor aus Schule, Mitarbeiter und Absolventen findet am **Dienstag, 25. April 2017** um 19.00 Uhr in der Mutterkirche in Eggenberg statt.

### Infotag

AbsolventInnen kommen am **Dienstag, 14. Februar 2017** in die HLA und stellen ihren Werdegang den SchülerInnen der höheren Jahrgänge vor. Hast auch du Interesse, deine Erfahrungen weiter zu geben? Dann melde dich bei Veronika Almer (0664/5477193).

An die AbsolventInnen der Maturajahrgänge 1997, 2002, 2007 und 2012

### Einladung zum 5-10-15-20 Jahre AbsolventInnen-Treffen

**Termin: Samstag, 11. März 2017 - 14 Uhr**  
Ort: HLA Schulschwestern in Graz Eggenberg  
Programm: Kaffee, Kuchen und Schulführung, danach freie Gestaltungsmöglichkeit

Die Verantwortlichen dieser Jahrgänge mögen sich bitte bei Veronika Almer melden (0664/5477193).

# HLA für Land- und Ernährungswirtschaft 2005/06



Ausbildungsschwerpunkt Ernährungsökologie  
Zertifizierung als oekolog-Schule und Zertifizierung als Pilgrim-Schule

**SCHULEITUNG**  
Direktorin Mag. Sr. Sonja DOLESCH



Lehrer/innenwallfahrt nach Assisi

**TUG**

Institut für  
Ressourcenschonende und  
Nachhaltige Systeme **RLS**

## Die Region...

**Bringt die wesentlichen Dimensionen nachhaltiger  
Entwicklung zusammen:**

- Natur und Kulturlandschaft
- Kultur und Geschichte
- Enge gesellschaftliche Beziehung
- Politischen Handlungsraum
- Wirtschaft

**Sie ist der ideale Identifikationsrahmen  
für nachhaltige Entwicklung!**

Tagung zu nachhaltiger Regionalentwicklung mit Prof. Narodoslawsky

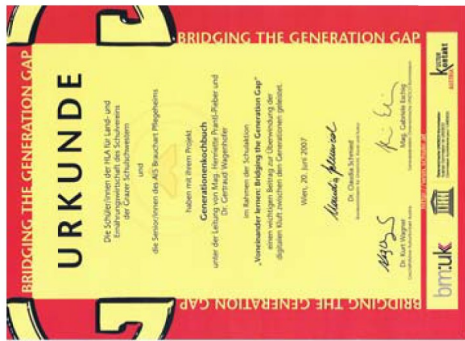
Erste Facharbeiterprüfungen, Sicherheitsplakettenverleihung  
Projekte: „Vulkanhonig“; oekolog-Projekt: „Ethic Food“; „Snacks & Co“  
Erste Sommersportwoche, Auslandsexkursion Spanien und Kroatien

## SCHÜLER / INNEN

BURGSTALLER Philipp - GRUBER Jasmin - GRUBER Patrick - HEINRICH Fernandá - HOFSTÄTTER Eva - KANDOLF Nicole - KAUFMANN Karin - KICKMAIER Veronika - KRENN Antonia - LICKEL Veronika - MACHER Larissa - MONDSCHEN Maximilian - OFNER Verena - POSCH Daniel - REICHSTAMM Melanie - REINDL Roxana - ROBNIG Natalie - SACKL Katharina - SCHLOFFER Carmen - SCHUBER Theresa - SCHUSTER Magda - STÜCKLER Susanne - TROPPER Gertrude - WAGNER Arno - WEBER Beate - WEINBERGER Johannes - WINDISCH-GRAETZ Constantin - WOLF Iris - WRATSCHKO Carina  
BERGER Christina - BERNHART Maria - EINWALLNER Ingrid - FRAYDL Christine - FRIESNEGG Andreas - FRUHMANN Elena - GECKL Barbara - GRABENWARTER Sonia - HEIDENBAUER Katharina - HELMREICH Anke - HOFER Michaela - HOFFELNER Gerlinde - KÄFER Karin - KÄHR Marianne - KIEGERL Christine - LECHNER Stefan - LUTTENBERGER Sandra - MACK Ursula - MÖNNICH Marissa - PALZER Birgit - POCK Kerstin - RESCH Bettina - ROTTENMANN Herwig - SAUSENG Eva - SCHADEN Sandra - SCHERZ Maria - SCHROTT Klara - STRADNER Verena - STRENNBERGER Viktoria - TESCH Christine - TEMMEL Tamara - WITZKO Marlene  
AUER Veronika - BAIER Margret - EDLER-MUHR Cornelia - FALLY Viktoria - GAKSCH Lukas - GLEITTHOFER Anita - KIENEGER Julja - KLOTZ Claudia - KNIPEIß Gabriele - LEBERNEGG Markus - MAIERHOFER Maria - MATZER Silvia - MÜHLBACHER Florian - MÜNZER Jana - NIEDERL Christine - PACHER Bianca - PRENNER Christine - PUCHINGER Lisa - RIEDLER Stephanie - RUBAK Cindarella - SCHAFFERNAK Sandra - SCHMERLAIB Waltraud - SUPPAN Raffaela - ULZ Christine - WAGNER Martina - WALLNER Manuela - WILDHAUER Bernadette - WOHLLESSER Lukas - WRETSCSKO Andrea  
BLUNEGGER Manuela - BOISITS Karin - DERLER Susanna - GRATZER Andrea - JANDL Regina - KANDBAUER Bernadette - KARGL Evelyn - KOLLMANN Lisa - LEITNER Stefanie - MAITZ Karin - MICHLRAHM Martina - PATZ Anna - SACKL Elisabeth - SAPPL Karin - SCHIEDER Carina - SCHMER Franziska - SOMMER Stefan - STREIN Christine - STÜCKLER Katharina - TABERHOFER Veronika - TAFERNER Anna - THANNER Silvia - TOTTER Maria - ULRICH Martina - UNGER Marlene - WARGA Cornelia - WEBER Katharina  
FATTINGER Anna - FREUDENBERGER Gertrude - FUCHS Eva - GRASCHY Christine - HAIDWAGNER Brigitte - HERGSELL Ruth - HIRSCHMANN Tamara - HOFBAUER Claudia  
HOFER Barbara - HÖFLER Barbara - HUSS Maria - KORNBERGER Stefanie - KRANER Elisabeth - KRENN Theresa - LANKMAIER Nicole - MÜLLER Tomas - PLIENEGER Brigitte - REISCHL Manuel - ROSSMANN Birgit - SCHLÖGL Michael - SCHULLER Maria Theresa - SCHWEIGHOFER Victoria - SEMLITSCH Anita - WILHELM Monika



# HLA für Land- und Ernährungswirtschaft 2006/07



**SCHULLEITUNG**  
Direktorin Mag. St. Sonja DOLESCH

**LEHRKRÄFTE**  
Ing. Karl FRAISSLER  
Monika GROß  
Mag. Verena KENDLBACHER  
Kathrin KLAMLER  
Barbara LEITNER  
Mag. Richard LIEBEG  
Mag. Sr. Hanna NEISSL  
Mag. Martina PABST  
Mag. Henriette PRANTL-PIEBER  
Elisabeth PUSTERHOFER  
Mag. Dr. Sr. Anna RAUTAR  
Mag. Sr. Petra ROSENBERGER  
DI Edith SCHRANK-RESCHER  
Mag. Heiga SCHREIBER  
Sigrd STREMPFL  
Mag. Ruth TRIPPOLT  
Mag. Dr. Birgit ULRICH  
Mag. Andrea VIDAK  
Mag. Dr. Gertraud WAGENHOFER  
Mag. Elisabeth WALDNER  
Mag. Ingrid WEINHANDL  
DI Josef WINTER  
DI Johann ZENZ

**Auszeichnung im bm:ukk für Projekt "Generationskochbuch"**      **Auszeichnung im bm:ukk für Projekt "Über Grenzen und Konfessionen"**  
**Bridging the Generation Gap**      **Schulpartnerschaft mit Vrsac (Serbien)**

Erste eigene Schulhefte – „Beschaffung mit gutem Gewissen, clever einkaufen für die Schule“  
Vernetztes Projekt „Statistiken in Printmedien“  
Projektmanagement: „Fisch was g'scheits“ und Projekttagge „Ernährungsökologie“  
Erste Facharbeiterprüfungen „Landliche Hauswirtschaft“ und „Landwirtschaft“ und Traktorführerschein  
Auslandsexkursion: Irland  
Gemeindebäuerinnenntagung an der HLA  
Schulpartnerschaft mit Kaštela (Kroatien)

**SCHÜLER / INNEN**

BAUMGARTNER David - ERLACHER Beate - FRIESS Karin - GAMSER Cornelia - GRÜNDL Christina - HAAS Manuela - HAIDACHER Marion - HAIDVOGL Pia - HEINZ Christine - HEINZ Katharina - HIRSCHMANN Viktoria - ILIC Nikola - LAPOSCHA Daniel - LIEBISCH Beatrix - LORENZ Nicole - PUFFING Elisabeth - RADLINGMAIER Viktoria - ROBNIG Natalie - SCHMIDT Carina - SPATH Theresa - TEUBENBACHER Andrea - VANDERBERG Dominic - WAHRBICHLER Bernadette - WENDLER Martin - WOLF Carina - ZOTTLER Peter  
DREBERS Claudia - GRUBER Jasmin - GRUBER Patrick - HEINRICH Fernanda - HELLINGER Anja - HOFSTÄTTER Eva - KANDOLF Nicole - KAUFMANN Karin - KICKMAIER Veronika - KRENN Antonia - LÜCKEL Veronika - MONDSCHEN Maximilian - OFNER Verena - POTOCNIK Sabrina - REICHSTAMM Melanie - REINDL Roxana - SACKL Katharina - SCHÖBER Theresa - SCHRÖTTNER Julia - SCHUSTER Magda - STÜCKLER Susanne - TROPPEL Gertrude - WEBER Beate - WEINBERGER Johannes - WOLF Iris - WRATSCHKO Carina, ZECHNER Nina - ZEIRINGER Maria  
BERGER Christina - BERNHART Maria - EINWALLNER Ingrid - FRAYDL Christine - FRIESSNEGG Andreas - FRUHMANN Elena - GRABENWARTER Sonja - HEIDENBAUER Katharina - HOFFELNER Gerlinde - KÄFER Karin - KAHR Marianne - KIEGERL Christine - LECHNER Stefan - LUTTENBERGER Sandra - MACK Ursula - MÖNNICH Marissa - PALZER Birgit - RESCH Bettina - SAUSENG Eva - SCHADEN Sandra - SCHERZ Maria - STRADNER Verena - STRENNBERGER Viktoria - TESCH Christine - TEMMEL Tamara  
AUER Veronika - BAIER Margret - EDLER-MUHR Cornelia - FALLY Viktoria - GAKSCH Lukas - GLETHOFER Anita - KIENEGGER Julia - KLOTZ Claudia - KNIPEIß Gabriele - LEBERNEGG Markus - MAIERHOFER Maria - MATZER Silvia - MÜHLBACHER Florian - MÜNZER Jana - NIEDERL Christine - PACHER Bianca - PRENNER Christiane - PUCHINGER Lisa - RIEDLER Stephanie - RUBAK Cindeirella - SCHAFERNAK Sandra - SCHMERLAIB Waltraud - SUPPAN Ralfaela - ULZ Christine - WAGNER Martina - WALLNER Manuela - WILDAUER Bernadette - WRETSCHKO Andrea  
BLÜNEGGER Manuela - BOISITS Karin - DERLER Susanna - GRATZER Andrea - JANDL Regina - KANDLBAUER Bernadette - KARGL Evelyn - KOLLMANN Lisa - LEITNER Stefanie - MATZ Karin - MICHLRAHM Martina - PATZ Anna - SACKL Elisabeth - SAPPL Karin - SCHIEDER Carina - SCHLÖGL Michael - SCHMER Franziska - SOMMER Stefan - STREIN Christine - STÜCKLER Katharina - TAFERNER Anna - THANNER Silvia - TOTTER Maria - ULRICH Martina - UNGER Mariene - WARGA Cornelia



## Eine tierische Weihnachtsgeschichte

Die Tiere stritten sich wieder einmal darum, was denn die  
Hauptsache an Weihnachten sei.

„Das ist doch klar“, sagte der Fuchs, „der Gänsebraten.  
Was wäre Weihnachten ohne Gänsebraten?“

Der Eisbär widersprach: „Schnee muss sein, viel Schnee! Weiße  
Weihnachten, das ist es!“ Das Reh aber sagte: „Der Tannenbaum  
ist es! Ohne Tannenbaum gibt es kein ordentliches Weihnachten!“

„Aber nicht mit so vielen Kerzen“, heulte die Eule.

„Schummrig und gemütlich muss es sein.

Die Weihnachtsstimmung ist die Hauptsache.“

„Und ein neues Kleid! Wenn ich kein neues Kleid bekomme,  
ist Weihnachten nichts!“, rief der Pfau.

Und die Elster krächzte dazu: „Jawohl, und Schmuck:  
Ringe, Armbänder, Ketten, am besten mit Diamanten.

Dann ist Weihnachten!“

„Und der Stollen? Und die Kekse?“, fragte brummend der Bär, „die  
sind doch die Hauptsache, und die anderen schönen Honigsachen.

Ohne die verzichte ich lieber ganz auf Weihnachten.“

„Und wo bleibt die Familie?“, quakte die Ente. „Erst wenn ich alle  
Lieben um mich versammelt habe, ist für mich Weihnachten!“

„Nein“, unterbrach der Dachs. „Macht es wie ich: schlafen,  
schlafen, schlafen! Das ist das einzig Wahre an Weihnachten,  
einmal richtig ausschlafen!“

Und dann brüllte der Ochse plötzlich: „Aua!“

Der Esel hatte ihm einen kräftigen Huftritt verpasst und sagte  
nun: „Du, Ochse, denkst du denn auch nicht an das Kind  
wie die Anderen alle?“

Da senkte der Ochse beschämt den Kopf und sagte:

„Das Kind, natürlich das Kind, das ist doch die Hauptsache!“

Und nach einer Weile fragte er den Esel: „Du Esel, sag einmal,  
wissen das die Menschen eigentlich auch?“

**Autor unbekannt**