



TOURISMUSAKADEMIE

Fachkräfte und Betriebe stärken

Das AMS Liezen setzt in der „Zwischensaison“ mit zwei praxisnahen Kursen ein Zeichen für die regionale Qualifizierung im Tourismus. Von 10. bis 21. November können sich arbeitschend vorgemerkte Personen mit Erfahrung in Küche oder Tourismus, im Congress Schladming gezielt weiterbilden. Der Kurs „Englisch für den Tourismus“ vermittelt praxisrelevante Sprachkenntnisse für Gastronomie und Hotellerie. „Trends in der Küche“ bietet moderne Inhalte wie Fermentieren, regionale Spezialitäten „from nose to tail“, vegane Küche und den Einsatz künstlicher Intelligenz im Tourismus.

Beide Kurse werden von der Qualifizierungsagentur QUA im Auftrag des AMS Liezen durchgeführt. Interessierte können sich über den zuständigen Berater oder bei der Leiterin der Zweigstelle Gröbming, Manuela Walcher, informieren oder anmelden.



Manuela Walcher informiert gerne näher.



Foto: Josef Kuss

OFFIZIELLE ERÖFFNUNG

Zahlreiche Ehrengäste konnten am 23. Oktober beim feierlichen Festakt zur Eröffnung des neuen Pflichtschulgebäudes im Congress Schladming gezielt weiterbilden. Der Kurs „Englisch für den Tourismus“ vermittelte praxisrelevante Sprachkenntnisse für Gastronomie und Hotellerie. „Trends in der Küche“ bietet moderne Inhalte wie Fermentieren, regionale Spezialitäten „from nose to tail“, vegane Küche und den Einsatz künstlicher Intelligenz im Tourismus.

Musikschule umrahmten die Feierlichkeiten. Die nächsten Termine hier sind zwei Vorspielabende: am 12. November mit der Klavierklasse und am 13. November mit der Querflötenklasse. Beginn jeweils 18.30 Uhr.

Nachwuchsförderung durch neue Schulpartnerschaften stärken

Das Stiftgymnasium Admont unterzeichnete als erste Schule eine Kooperationsvereinbarung mit der Montanuniversität Leoben

Die Montanuniversität Leoben schloss im Jahr 2025 Partnerschaften mit vier Schulen in der Steiermark und Wien. Ziel ist es, Schüler frühzeitig für Wissenschaft und Technik zu begeistern, ihnen praxisnahe Einblicke in universitäres Arbeiten zu ermöglichen und sie bestmöglich auf ihren weiteren Bildungsweg vorzubereiten. Den Auftakt machte das Stiftgymnasium Admont, es folgten Partnerschaften mit der Sir Karl Popper Schule am Wiedner Gymnasium in Wien und der HTL Leoben sowie dem



Foto: MUL

Ein Bild von der offiziellen Unterzeichnung der Kooperationsvereinbarung.

Mahnmal für Todesmärsche

Projekt an der Brucker AHS zur Geschichte des Nationalsozialismus

Im April 1945 führten einige Todesmärsche ungarisch-jüdischer Zwangsarbeiter mitten durch Bruck an der Mur, mindestens 13 Menschen wurden auf den Straßen damals getötet. Rund 6000 erschöpfte Menschen, die zuvor zum Bau des sogenannten Südostwalls gezwungen worden waren, wurden in Richtung KZ Mauthausen getrieben. Der damals fünfjährige Johann Trummer musste mitansehen, wie abgemagerte und erschöpfte Gestalten von den größten-

teils örtlichen Wachmannschaften durch die heutige Körnerstraße (damals Bismarckstraße) getrieben wurden. Sein Vater Emmerich, damals städtischer Bestatter, ließ trotz des Verbots und der Gefahr für sich und seine Familie mindestens 13 Opfern eine Bestattung zu kommen. Maturanten der Brucker AHS, die sich im Rahmen eines Generationenprojektes intensiv mit der Geschichte des Nationalsozialismus und mit dem Thema Erinnerungskultur auseinandergesetzt hatten,

Foto: AHS Bruck



Die Maturanten mit dem Ergebnis des Generationenprojekts

haben nun gemeinsam mit den Künstlern Florian Lercher und Albin Wirbel ein neues Mahnmal zu den Vorgängen gestaltet. Dieses Gedenkzeichen ist einerseits ungarisch-jüdischen Zwangsarbeitern gewidmet, die auf den sogenannten Todesmärschen auch durch Bruck kamen, aber auch dem Brucker Bestatter Emmerich Trummer. Es wird am 12. November um 15 Uhr im Park neben der VS Körnerstraße enthüllt.

ANZEIGE



Besuchen Sie unseren Shop auf unserer Homepage:



Unseren Hauseigenen Adventmarkt eröffnen wir am 12.11.25 – 21.12.25

zu unseren Öffnungszeiten, lassen Sie sich überraschen!

Ein weltmeisterliches Dankeschön für Ihre Kunden und Mitarbeiter!

Exklusiv handgefertigte Lebkuchenspezialitäten von Gregor Regner, dem Weltmeister der Konditoren 2009 und seinem Familientraditionsbetrieb in Seckau. Mit Backtradition seit 1660 und heute bereits weit über die Grenzen hinaus bekannt.



Regner GmbH
Café Konditorei

Marktstraße 11
8732 Seckau

+43 35 14 / 52 07
Fax +43 35 14 / 52 07 9
konditorei@regner.at