

1.2022

HENKEL Spotlight

ZEITUNG FÜR NACHBARN UND STAKEHOLDER VON HENKEL

MIT GEWINN-
SPIEL →

auf
Seite 5

**GEWINNEN SIE EINEN WASCH- ODER
GESCHIRRSPÜLMITTEL-JAHRESVORRAT**
oder eine von 30 Innovations-Boxen gefüllt mit
den neuesten Henkel-Produkten!

Das einzigartige **Rezeptheft des
HLW3-Kochduells** powered by
Henkel finden Sie am Ende des Magazins!

**VOLLE
KRAFT
VORAUSS**

#WIRSINDHENKEL #WEAREHENKEL

Liebe Nachbar:innen, liebe Freund:innen des Unternehmens Henkel!

Das heurige Jahr ist erneut sehr herausfordernd. Die Pandemie und eine extreme Volatilität auf den Beschaffungs- und Logistikmärkten verlangen uns einiges ab. Es gibt Preissteigerungen bei Rohstoffen und Energie, die ich in meinen 30 Jahren bei Henkel noch nicht erlebt habe. Außerdem herrscht Krieg in Europa. Die daraus folgende furchtbare humanitäre Katastrophe in der Ukraine macht uns alle tief betroffen. Als starkes Team versuchen wir, die Situation zu meistern. Was mich für unsere Unternehmensentwicklung positiv in die Zukunft schauen lässt? Unsere starken Marken, unsere starken Innovationen und die zahlreichen Kooperationen, um unserem gesellschaftlichen Engagement – unter anderem im 3. Bezirk Wien-Landstraße – auch weiterhin nachzukommen. Bewusst haben wir daher den Magazin-Titel gewählt: Volle Kraft voraus bei Henkel in Wien!

Ihre Birgit Rechberger-Krammer
Präsidentin von Henkel in Österreich



WAS TUT SICH BEI HENKEL?

UMWELT- AUSZEICHNUNGEN FÜR HENKEL

Das Henkel-Werk in Wien-Erdberg ist bereits mehrfach für sein engagiertes Umweltmanagement ausgezeichnet worden. In diesem Jahr wurde die 2018 erlangte EMAS-Zertifizierung revalidiert, außerdem erhielt das Unternehmen erneut die Auszeichnung „OekoBusiness Betrieb Wien“ der Stadt Wien.



Das Technik-Team (v.li.) Benedict Mayer, Christian Weiser und Bernhard Cada freut sich.

 Mehr Informationen zum Umweltbericht von Henkel: www.henkel.at/unternehmen/downloads

KEINE WINZIGKEIT FÜR DEN VINZI-SHOP

Henkel unterstützt seit letztem Jahr den Vinzi-Shop in der Erdbergstraße mit Produktpenden. Der Vinzi-Shop verkauft gespendete Kleidung und Haushaltswaren und deckt mit den Einnahmen die Kosten des „Vinzi-Port“, einer Notschlafstelle für obdachlose Menschen in Wien, ab.



©Vinzi Shop

 Mehr Informationen: www.vinzi.at/vinzishop-erdberg



©Lilarum

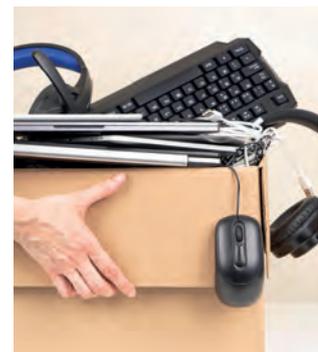
 Mehr Informationen: www.lilarum.at

THEATER FÜR GROSS UND KLEIN!

Das Figurentheater Lilarum und Henkel sind seit 2018 Kooperationspartner. Im Laufe des Jahres finden mehrere Henkel-Aktionstage statt – wie der PRITT-Y Day oder der Fantastische Donnerstag. Seien Sie dabei, es ist ein Erlebnis für groß und KLEIN!

WIEDERVERWERTUNG ZAHLT SICH AUS

Auch 2021 hat die Partnerschaft von Henkel mit Europas größtem gemeinnützigem IT-Unternehmen, AfB, einen Arbeitsplatz für einen Menschen mit Behinderung gesichert. Die Abgabe von insgesamt 400 nicht mehr verwendeten IT- und Mobilgeräten hat zudem wichtige Ressourcen eingespart: rund 5.500 kg Eisenäquivalente, mehr als 66.500 kWh Energie und knapp 18.500 kg CO₂-Äquivalente.



EIN KOCHDUELL DER BESONDEREN ART

Mit der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe – HLW3 St. Franziskus – hat Henkel eine jahrzehntelange Partnerschaft. Die Schüler:innen erhalten die Möglichkeit, bei Henkel-Veranstaltungen Service-Praxis zu erlangen, außerdem geben HR-Expert:innen regelmäßig Karriere-Coachings und Bewerbungs-Tipps.

Soeben erschienen ist ein neues Rezeptheft mit den Kochrezepten der Sieger-Teams des HLW3-Kochduells. Sie finden dieses am Ende des Magazins sowie online unter www.hlw3.at.

Viel Spaß beim Durchblättern und Nachkochen!



www.hlw3.at



SPENDENREKORD

Henkel Österreich hat 2021 insgesamt Produkte im Wert von 1,9 Millionen Euro an karitative Einrichtungen und Non-Profit-Organisationen – darunter SOMA Österreich, Caritas Wien, Aktion Leben, Wiener Tafel, Neunerhaus oder Vinzi-Shop – übergeben. Zu den Charity-Partnern zählen beispielsweise die Auftakt GmbH, die rund 200 Menschen mit Behinderungen beim Wohnen und in der Freizeit betreut, oder der Vinzi-Shop als Teil der Vinzenz-Gemeinschaft. Auch die Henkel-Mitarbeiter:innen zeigen soziales Engagement: Im Rahmen der unternehmenseigenen Initiative – die Firma unterstützt bei Gemeinwohl-Tätigkeit in der Freizeit – wurden vier Projekte mit insgesamt 14.200 Euro gefördert. Während der traditionellen Corporate Volunteering Week („Freiwilligen-Woche“) konnten zudem fast 3.000 Euro für den guten Zweck gesammelt werden.

MIT REINEM GEWISSEN EINKAUFEN

Mit der aktuellen Kampagne „Mit reinem Gewissen“ zeigt Henkel die herausragenden Leistungen des Produktionsstandorts in Wien-Erdberg: Im dritten Wiener Gemeindebezirk produziert Henkel pro Jahr mehr als 200.000 Tonnen Flüssigwasch- und Reinigungsmittel der Marken Persil, Dixan, Weißer Riese, Pril, Clin, Fewa und Silan – umweltschonend, mit recycelbaren Verpackungen. Die Flaschen von Fewa, Silan, Pril und Clin etwa werden aus bis zu 100 Prozent recyceltem Plastik hergestellt, außerdem sind alle Persil-Flaschen recyclingfähig. Die Wiener Produktionsstätte sichert direkt und indirekt Arbeits-

plätze, schont maßgeblich Ressourcen und verkürzt Transportwege. Gegenüber dem Vergleichsjahr 2010 konnten im Henkel-Werk 30 Prozent Primärenergie, 41 Prozent Abfallaufkommen sowie 25 Prozent Wasserverbrauch pro produzierter Tonne eingespart werden. Ermöglicht wurde dies etwa durch die Installation einer zentralen, stromsparenden Kühlanlage oder die Forcierung von Mehrweggroßbinden. Und: Die Produktion läuft mit 100 Prozent Ökostrom, CO₂-Emissionen werden laufend reduziert.



INNOVATION: WORIN LIEGT DER ERFOLG?

Produkte des täglichen Bedarfs wie Wasch- und Reinigungsmittel oder Kosmetik- und Körperpflegeprodukte verändern schnell ihre Eigenschaften, ihre Verwendungsart oder das Design, da die Konsumgüterbranche ein sehr schnelllebiges Markt ist. Henkel versucht, einen Schritt voraus zu sein und viele Marken, Produkte und ihre Eigenschaften für die Konsument:innen ANDERS und NEU zu denken.

DIE TOP-INNOVATIONEN DES JAHRES 2022

NACHHALTIG SAUBER WASCHEN

Die neuartigen Persil Eco Power Bars bieten Verbraucher:innen zahlreiche ökologische Vorteile: Das Waschmittel ist so stark komprimiert, dass die Tabs in einer deutlich kleineren Kartonverpackung angeboten werden können, diese ist gleichzeitig nahezu plastikfrei. Die Herstellung der neuartigen Waschmitteltabs verursacht zudem 30 Prozent weniger Emissionen als die des bisher CO₂-freundlichsten Produkts von Persil, dem Persil Universal Kraft-Gel. Auch beim Transport erzielt Henkel eine CO₂-Reduktion im Vergleich zu klassischen Flüssigwaschmitteln. Der handliche Karton ist dabei nicht größer als ein Buch und lässt sich so leicht transportieren und lagern. Mehr Information:

www.persil.at



BLUE STAR IST EINFACH BRILLANT

Das neue Blue Star Brilliant Gel überzeugt nicht nur durch die bewährte Reinigungskraft mit vierfacher Aktivstoff-Kombination, sondern beeindruckt in Gel-Form durch hohe Ergiebigkeit und besonders effiziente Reinigung, ohne Rückstände zu hinterlassen. Raffinierte Duftkombinationen verleihen Frische und verwandeln das Bad oder WC in eine Wohlfühl-Oase. Auch beim Thema Verpackung kann das WC-Gel überzeugen: Die Pappkarte besteht zu mindestens 85 Prozent aus recycelten Fasern, die Blisterhaube zu 80 Prozent aus recyceltem Kunststoff. Mehr Information:

www.bluestar.at



GLISS KUR BELEBT DAS HAAR

Dem Haar jeden Tag genau die Pflege geben, die es braucht, um belebt und glänzend auszusehen – mit der neuen Gliss Kur Aqua Revive-Serie ist das kein Problem. Die Linie spendet normalem und trockenem Haar dank ihrer Formeln mit Meeresalge und Hyaluron-Komplex täglich Pflege und repariert es genau da, wo es sich spröde und trocken anfühlt, ohne es zu beschweren. Für wunderschönes, gepflegtes und gesund aussehendes Haar und ein mit Feuchtigkeit versorgtes Haargefühl – bis zu 48 Stunden lang. Mehr Information:

www.schwarzkopf.de/marken/haarpflege/glisskur





Die Flaschenkörper der Nature Box-Produktreihe bestehen derzeit zu 98 Prozent aus Social Plastic[®], also Plastik, das an Strand und Land gesammelt wurde. Gemeinsam mit Plastic Bank hat Henkel, insbesondere in Ländern ohne öffentliche Abfallwirtschaftssysteme, verschiedene Sammelzentren errichtet, in denen Menschen gesammelten Plastikmüll gegen Entlohnung, wie zum Beispiel Schulstunden für Kinder, medizinische oder technische Leistungen, eintauschen und damit ihre Lebensbedingungen verbessern können. Dieses Plastik wird sortiert und zu Social Plastic[®] verarbeitet, das als Bestandteil der Verpackung eingesetzt werden kann. *ausgenommen Kappe und Label

www.natureboxbeauty.de



ÖFFNEN, AUFTRAGEN, BEWUNDERN

Pattex RE-NEW steht für die einfache und einwandfreie Fugenanwendung bei Hobbybastler:innen und Handwerker:innen-Profis. Die Kartusche ermöglicht, den gesamten Inhalt auszudrücken, um Abfall zu vermeiden. Das Silikon kann direkt auf alte Fugen aufgetragen werden und bietet langfristigen Schutz vor Schimmel. Für Vielverbraucher:innen ist Pattex RE-NEW auch in Kartuschenform erhältlich. Diese Version enthält eine „Smart Nozzle“, einen 2in1-Applikator: zum einen als Glätter und zum anderen als Düse für schwer zugängliche Stellen.

www.pattex.at



PERFEKTES FINISH

BLONDME ist die ganzheitliche Premium-Farb- und -Pflegerie von Schwarzkopf Professional, die sich den vielfältigen Bedürfnissen von blondem Haar widmet, da für jede:n ein perfektes Blond existiert, unabhängig von Haut, Haartyp, Haarfarbe oder Geschlecht. Der perfekte Salonservice für blonde Haarschöpfe, die nach Extrablend mit einem wunderschönen Finish suchen, das nicht strahlt, sondern förmlich leuchtet, ist das Finish mit BLONDME BLONDE WONDERS Golden Mask mit der 3D Bond Creation-Technologie.

www.schwarzkopf-professional.com/at/de/blondme/pflege

GEWINN- SPIEL

**GEWINNEN SIE EINEN WASCH- ODER
GESCHIRRSPÜLMITTEL-JAHRESVORRAT**
oder eine von 30 Innovations-Boxen gefüllt mit den
neuesten Henkel-Produkten!

So geht's: Öffnen Sie den QR-Code und füllen Sie das Formular aus oder schicken Sie uns eine E-Mail mit Ihrer Postadresse und dem Betreff „Henkel Gewinnspiel! Ich will gewinnen.“ an corporate.communicationsaustria@henkel.com. Viel Glück!

Teilnahmeschluss ist der 10. Oktober 2022. Eine Barablöse ist nicht möglich. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Die Verarbeitung der angegebenen Daten erfolgt nur im Rahmen der Durchführung des Gewinnspiels. Diese werden nach Beendigung und Abwicklung des Gewinnspiels wieder gelöscht.

Hier gewinnen!



Symbolfoto

Informationen darüber, wie Henkel personenbezogene Daten verarbeitet, sind in der Datenschutzerklärung unter www.henkel.at/datenschutzerklaerung zu finden.

LET'S GET NACHHALTIG UND DIGITAL

HENKEL IST PARTNER DER INITIATIVE „RECYCLEMICH“



Henkel unterstützt als Partner der Initiative „RecycleMich“ den Gedanken der Kreislaufwirtschaft. Wer seine Leergebinde sammelt, in der gelben Tonne entsorgt und dies in der App #recyclemich dokumentiert, kann Punkte sammeln und wöchentlich tolle Preise oder Gutscheine gewinnen. Dies gilt für Verwender:innen von flüssigen Wasch- und Reinigungsmitteln der Marken Persil, Dixan, Weißer Riese, Fewa, Silan, Pril und Clin und seit neuestem auch für die Kosmetik- und Körperpflegeproduktverpackungen der Marken Fa Dusche, Glem vital, Gliss Kur, Nature Box, Syoss und Barnängen.

Die „RecycleMich“-App funktioniert in ganz Österreich und steht zum kostenlosen Download im App-Store und auf Google Play bereit.

Weitere Informationen unter www.recyclemich.at

Nachhaltigkeit war schon immer ein zentraler Aspekt der Unternehmenskultur von Henkel – und wird auch weiterhin die Zukunft des Unternehmens prägen.

Und auch die Digitalisierung ist ein entscheidender Baustein der Agenda für ganzheitliches Wachstum und somit für die Zukunft von Henkel.

Mehr Informationen: www.henkel.de/nachhaltigkeit

Hier mehr dazu: www.henkel.de/digitalisierung

BEREIT FÜR DEN WASCHSYMBOL- SCANNER?

Ihre Lieblingsbluse ist beim Waschen eingegangen? Die Lieblingsjogginghose verwaschen? Mit dem Waschsymbols-Scanner von Frag Team Clean passiert das nicht mehr, denn Sie werden zum Wasch-Profi. Einfach ein Foto vom Etikett machen und der Waschsymbols-Scanner von Frag Team Clean beschreibt sofort, was jedes Symbol bedeutet.

Probieren es
jetzt aus:



COBOTS SIND DIE ZUKUNFT

Alfred Smyrek, Henkel-Werksleiter in Wien, über Industrie 4.0:

„ Wir haben im Werk einen Digitalisierungsgrad von 99 Prozent. Wir starteten mit der Digitalisierung der Energieressourcen, um rasch zu erkennen, wo wir sparen können, wo wir uns verbessern müssen und wie wir Energie nützlicher einsetzen können. Vor rund drei Jahren haben wir dann alle Produktionslinien an ein Visualisierungssystem angeschlossen. Hier kann man sehen, wie die Linie läuft, wie die Energiebilanz aussieht und die Daten auswertbar sind. Das hat uns in den letzten Jahren eine Effizienzsteigerung von 30 Prozent ermöglicht. Im Werk stehen schon seit längerem am Ende der Prozesskette Roboter, die automatisch die Palettierung erledigen. Derzeit wird daran gearbeitet, Cobots (= kollaborative Roboter) in die Arbeit an den Linien zu integrieren. Diese sollen die Mitarbeiter:innen unterstützen, immer wiederkehrende Tätigkeiten für sie zu erledigen. “

Alfred Smyrek

HENKEL BIETET MEHR ALS NUR EINEN JOB!

#DARETOMAKEANIMPACT

Drei Fragen an Narine Balmanian,
Head of Recruiting & Employer Branding
bei Henkel in Wien:

Was macht eine gute Bewerbung aus?

Sie sticht aus der Masse heraus und bleibt gleichzeitig kurz und knackig. Eine gute Bewerbung ist maximal zwei Seiten lang. Wichtig ist dabei, die Fähigkeiten und Erfahrungen hervorzuheben, welche für die ausgeschriebene Position benötigt werden.

Wen sucht Henkel?

Wir freuen uns über Bewerber:innen, die bereit sind, etwas zu bewirken, Dinge zu hinterfragen. Menschen, die Unternehmergeist besitzen, Teamplayer sind und sich in einem diversen und internationalen Umfeld wohl fühlen.

Was sind die drei größten Fehler, die man beim Bewerbungsgespräch machen kann?

Einer der größten Fehler ist, unvorbereitet zu sein, also sich weder über das Unternehmen noch über die Rolle im Vorfeld zu erkundigen. Aber auch ZU vorbereitet zu sein ist nicht das Wahre. Wichtig ist, Platz für spontane und ehrliche Antworten zu lassen um zeigen zu können, wer man ist! Und es wäre fatal, keine Fragen zu stellen, denn gute Fragen zu stellen, zeugt von ehrlichem Interesse an dem Unternehmen, an der Position und dem Team.

HENKEL IST TOP-ARBEITERGEBER:IN

Im aktuellen Branchen-Ranking „Best Recruiters“, das jährlich die Recruiting-Qualität der 1.300 umsatz- und mitarbeiterstärksten Arbeitgeber:innen in Österreich, Deutschland und der Schweiz anhand von 225 wissenschaftlichen Kriterien untersucht, wurde Henkel in Österreich zum Branchensieger in der Kategorie „Nahrungsmittel-/Konsumgüterherstellung“ gekürt. Insgesamt rangiert das Unternehmen auf Platz 48.

Narine Balmanian mit der
Auszeichnung Best Recruiters



BACK TO CAMPUS!

Es ist wieder so weit: Am 12. Oktober ist Henkel bei der größten Karriere-messe Österreichs, der Career Calling, im Messezentrum, 1020 Wien, vertreten. Besuchen Sie uns – wir freuen uns auf den persönlichen Austausch! www.careercalling.at

@HENKELTALENT AUF INSTAGRAM

Hier teilt Henkel Erfolgsgeschichten, Follow Me Arounds und Arbeitsplatz-Erlebnisse!

Schauen Sie rein:



WIR HABEN LAUFEND OFFENE POSITIONEN!

Mehr Informationen unter:
www.henkel.at/karriere

PRAKTIKA FÜR STUDIERENDE

Sie wollen wissen, wie es ist, in einem weltweit führenden Unternehmen für Marken und Technologien zu arbeiten? Ein studienbegleitendes Praktikum bei Henkel in Wien oder Dornbirn ist die Gelegenheit dazu.

Mehr Informationen unter:
[www.henkel.at/karriere/
studenten](http://www.henkel.at/karriere/studenten)

Hier shoppst du für den **guten** Zweck!

Der VinziShop Erdberg ist ein Secondhand-Geschäft und Teil der Wiener VinziWerke. Mit den Erlösen wird das VinziPort, Notschlafstelle für EU-Bürger*, mitfinanziert.

Anschrift: Erdbergstraße 81, 1030 Wien
Öffnungszeiten: Mo bis Fr, 10:00 bis 17:45 Uhr
Jeder 1. Sa im Monat, 10:00 bis 14:00 Uhr

Mit deiner **Spende** unterstützt du rund **2.400 Not leidende Menschen** im Jahr:

IBAN: AT94 2011 1293 5364 6100
BIC: GIBAATWW

wiener  **vinziwerke**
EIN VINZIGES STÜCK HOFFNUNG



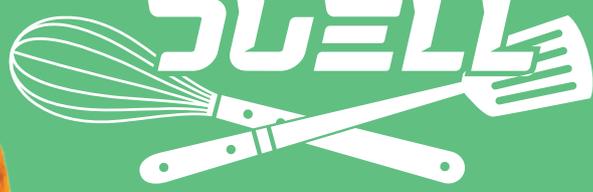
Infos unter www.vinzi.at/vinzishop-erdberg

An eine:n Grätzel-Bewohner:in

Straße Hausnummer (Stiege)
PLZ Ort

IMPRESSUM ©2022
Henkel Spotlight Magazin
Zeitung für Nachbar:innen und Stakeholder:innen von Henkel CEE GmbH
Medieninhaber, Herausgeber u. Verleger Mag. Michael Sgiarovello
Henkel Central Eastern Europe Gesellschaft m.b.H., 1030 Wien, Erdbergstraße 29
Tel. (01) 711 04-0 | E-mail: corporate.communicationsaustria@henkel.com
Chefredakteurin: Mag. (FH) Christina Hammertinger-Bischof, MSc.
Fotos Henkel, Shutterstock
Gestaltung und Druck: PUBLIX Werbegesellschaft mbH, Kaiserstraße 67-69, 1070 Wien
Die Produktamen sind eingetragene Marken. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung.

KOCH DUELL



DAS REZEPTEHEFT DES HLW3-KOCHDUELLS

Kreativität & Teamwork siegen
POWERED BY HENKEL



HLW3

St. Franziskus



TOP AUSGEBILDET FÜR BERUF UND STUDIUM



Wir bieten als Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe verschiedene Vertiefungen in den Bereichen **Eventmanagement & Hotellerie, Business & Communication sowie Gesundheit, Soziales und EDV** an.

In ein, drei oder fünf Jahren werden unsere Schüler:innen optimal auf den Einstieg ins Berufsleben, für eine Weiterbildung oder ein Studium vorbereitet.

HLW3
Höhere Lehranstalt für
wirtschaftliche Berufe

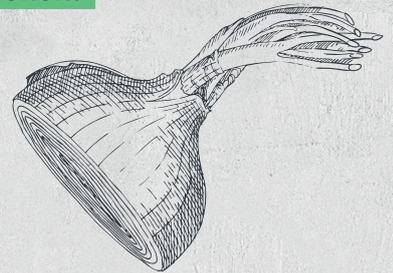


Neben einer fundierten **Allgemeinbildung** wird auf die berufliche Praxis Wert gelegt, wie **Schulpartnerschaften mit renommierten Hotels (Imperial, Savoyen, Grand) und internationalen Top-Konzernen (Henkel) zeigen.**

Leistungsbereitschaft, Teamfähigkeit und der respektvolle Umgang miteinander stehen an unserer katholischen Privatschule mit Öffentlichkeitsrecht hoch im Kurs. Den franziskanischen Gedanken leben wir in einer Atmosphäre der Offenheit, in der wir als Schul- und Wertegemeinschaft unseren Fokus auf Persönlichkeitsbildung, individuelle Betreuung, Teamarbeit sowie Kreativität und Flexibilität richten.

Weitere Informationen:

www.hlw3.at



WAS IST DAS KOCHDUELL?



Während der Covid-19-Pandemie konnten viele Veranstaltungen der Schule nicht stattfinden. Aber kreativ und einfallreich, wie Schüler:innen und Lehrer:innen eben sind, wurde von einem großartigen Team der HLW3 das „Kochduell“ entwickelt - ein Wettbewerb, der Grundkenntnisse des

fachpraktischen Unterrichtes mit Kreativität und Spaß am Kochen vereinen sollte. Dass dies gelungen ist und alle Teilnehmer:innen mit viel Engagement dabei waren, hat gezeigt, wie wichtig Angebote abseits des Schulalltags sind und wie sehr sie das Miteinander bereichern.

DIE AUFGABE

Im Team ein 7 Zutaten-Gericht kochen

Gekocht wurde aus sieben vorgegebenen Zutaten. Eine Portion musste optisch ansprechend angerichtet werden. Diese wurde dann von der Jury bewertet. Am Beginn des Duells wurden drei Überraschungszutaten hinzugefügt, eine davon musste in das Gericht eingebaut werden. Alle Zutaten wurden bereitgestellt.

Zusätzlich vorhanden waren:

Öl, Balsamicoessig, Zwiebel, Knoblauch, Gewürze, Butter



WER DURFTE MITMACHEN?

Gesucht wurden maximal sechs Koch-Teams:

- **Lehrer:innen-Team** (max. 2 Personen)
- **Lehrer:innen-Schüler:innen-Teams** (1 Lehrer:in, 2 Schüler:innen)
- **Schüler:innen- Teams** (maximal 3-4 Schüler:innen)

BEWERTUNG



GESCHMACK



OPTIK



KREATIVITÄT



ARBEITSPLATZ
(nach dem Kochen)

Teams:

„HLW3π“
Seite 4 -5



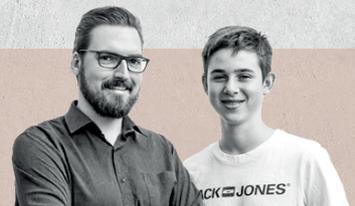
„KÜCHENFEEN“
Seite 6 -7



„KÜCHENPERLEN“
Seite 8 -9



„1. KLASSE“
Seite 10 -11



„DIE 3
GLÜCKSBÄRCHEN“
Seite 12 -13



HENKEL ÖSTERREICH ALS STARKER PARTNER

Nachhaltigkeit ist und war schon immer Priorität bei Henkel.

Die langjährige Partnerschaft mit der HLW3 St. Franziskus in der Nachbarschaft des Henkel-Standorts Wien-Erdberg wurde dieses Jahr weiter ausgebaut: Henkel war es ein Anliegen, das Kochduell der Schule zu unterstützen und gemeinsam mit dem Schulteam ein Rezeptheft zu kreieren, um die Kreativität und das Teamwork der Schüler:innen und Lehrer:innen zu zeigen!





KÜRBISQUICHE

ZUTATEN FÜR 2-3 PORTIONEN

TEIG

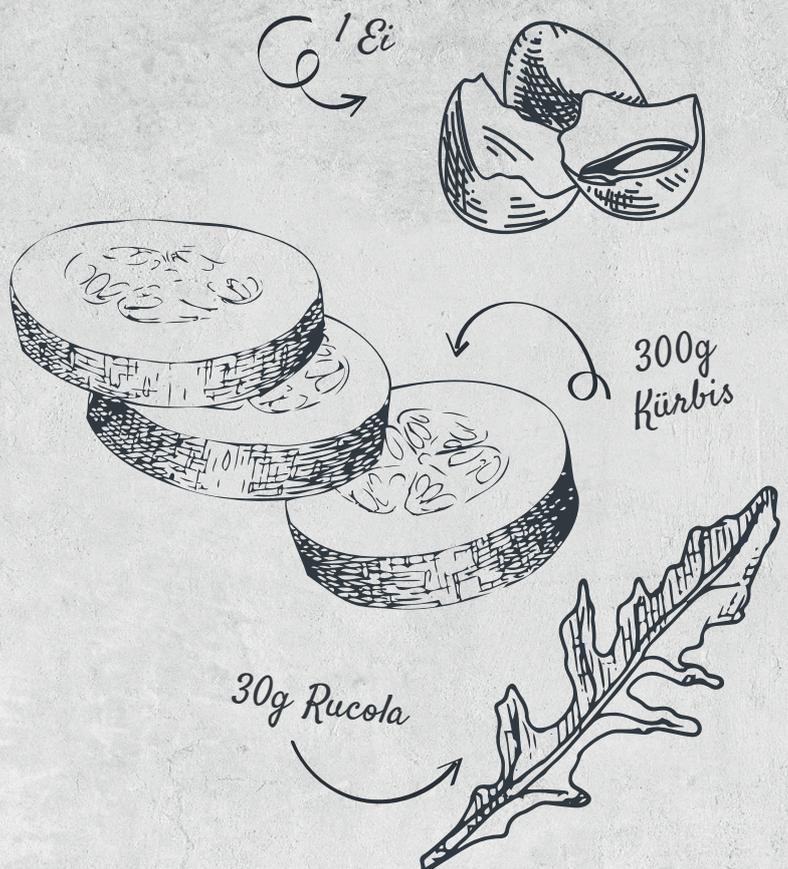
- 100 g Mehl
- 50 g Butter oder Margarine
- 1 1/2 EL Wasser
- Salz

FÜLLE

- 120 g Schlagobers
- 1 Stk. Ei
- 10 g Parmesan
- 40 g Speck
- 1/2 Zwiebel, fein gehackt
- 300 g Kürbis

GARNITUR

- 30 g Rucola
- 6 Stk. Cocktailtomaten
- Balsamicoessig



1. Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig herstellen, in Klarsichtfolie eingewickelt 30 Minuten kalt rasten lassen.
2. Für die Fülle Speck kleinwürfelig schneiden, Zwiebel fein hacken, den Kürbis in 1 cm große Würfel schneiden.
3. Danach den Speck in einer Pfanne rösten und die Zwiebel hell anschwitzen, Kürbis beifügen, mit Obers aufgießen und eindicken lassen.
4. Mit einem versprudelten Ei und Parmesan verfeinern (*das Ei sollte in die etwas überkühlte Masse gegeben werden*). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Teig rund ausrollen und in einer befetteten Form (*entweder vier kleine Förmchen oder eine große Quichform*) auslegen.
6. Fülle in die Form geben und bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.
7. Mit mariniertem Rucola und Cocktailtomaten anrichten.



TEAM *HLW3π*

TIPP: Falls noch Teig übrig bleibt, kann vor dem Backen noch ein Gitter aus Teigstreifen über die Fülle gelegt werden (*ähnlich einer Linzer Torte*).

TIPP: Wer keinen Kürbis mag, kann stattdessen das Rezept auch mit gekochten, passierten Erdäpfeln zubereiten.

**PROF. JUDITH
DEFRANCESCHI**



**PROF.
PATRICIA
GALLE**



KÜRBISNUDELN

ZUTATEN FÜR 2-3 PORTIONEN

TEIGWAREN

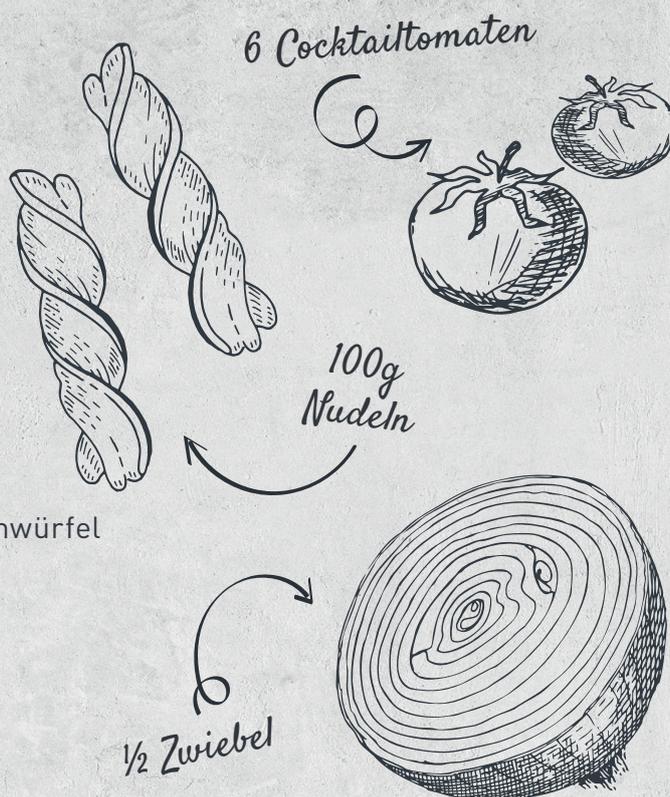
- 100 g Nudeln (Minispiralen bunt)
- 30 g Butter
- Salzwasser

SAUCE

- 300 g Kürbis
- 1/2 Stk. Zwiebel
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 120 ml Schlagobers
- 30 g Parmesan
- Salz, Pfeffer, evtl. 1/2 Suppenwürfel

GARNITUR

- 30 g Speck (gewürfelt)
- 1 EL Kürbiskerne
- 6 Stk. Cocktailtomaten
- Rucola
- Olivenöl und Balsamicoessig für die Marinade



1. Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken.
2. Zwiebel und Speck klein würfeln, Kürbis in ca. 1 cm große Stücke schneiden und Tomaten vierteln.
3. Für die Sauce: Zwiebel hell rösten, Kürbiswürfel beifügen und kurz mitrösten. Mit wenig Wasser aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, evtl. etwas Suppenwürze würzen und weichdünsten.
4. Kürbis pürieren, mit Schlagobers verfeinern und mit Parmesan abschmecken.
5. Die Speckwürfel knusprig braten.
6. Nudeln mit etwas Butter erwärmen und anrichten. Mit der Sauce überziehen und mit den Speckwürfeln und Kürbiskernen bestreuen.
7. Dazu Rucolasalat mit Cocktailtomaten servieren.

Wenn die Kürbiskerne geröstet werden, schmecken sie noch besser!

TEAM KÜCHENFEEN

**LEONIE
SEITLER**

3FGA

**NATALIE
SCHNEIDER**

3FGA

**JULIA
HOFMANN**

3HWB





KÜRBIS IM HEMD

ZUTATEN FÜR 2 NORMALE BZW.
4 KLEINE PORTIONEN

KUCHENMASSE

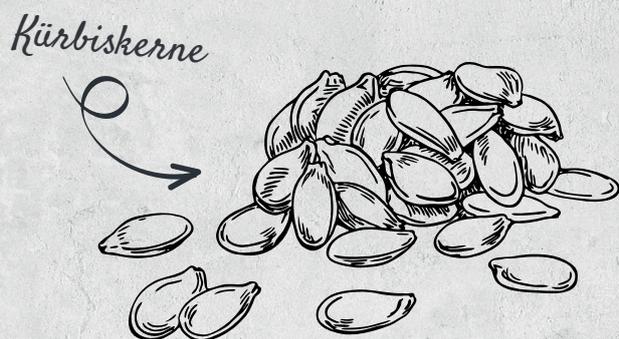
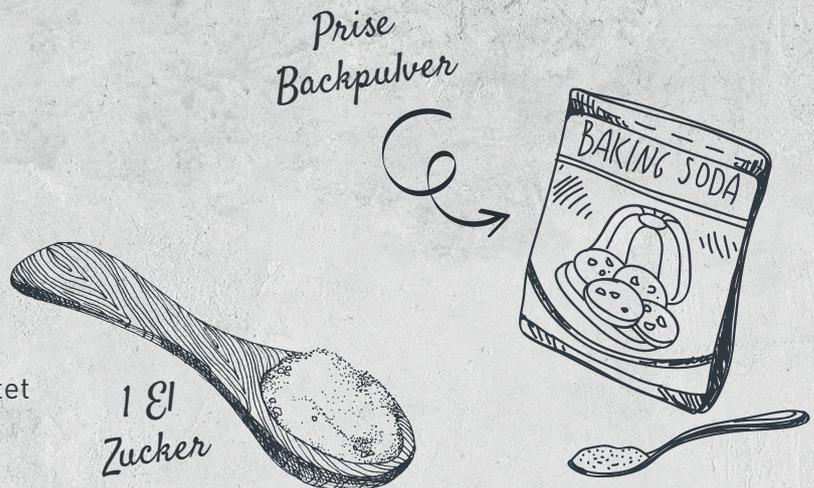
2 Stk.	Eier
70 g	Butter
70 g	Staubzucker
1 EL	Schlagobers
Prise	Backpulver
60 g	Mehl glatt
ca. 50 g	Kürbis weichgedünstet und püriert

KÜRBISCREME

125 g	Kürbis
1 EL	Zucker
50 ml	Schlagobers

GARNIERUNG

2 Stk.	Tomaten
	Kürbiskerne gehackt





KUCHENMASSE

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Form ausfetten und bemehlen, Zutaten abwiegen.
2. Mehl mit Backpulver vermischen. Weiche Butter mit Dotter und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Milch hinzugeben, ebenso ein wenig vom Kürbispüree.
3. Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Danach unterziehen. Gleichmäßig verteilen und 35 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen.
4. Kürbiskerne grob hacken. Anrichten und mit den Tomaten, Kürbiskernen und der Creme dekorieren.

ZUBEREITUNG

KÜRBISCREME

1. Kürbis fein schneiden und in wenig Wasser mit dem Zucker bei schwacher Hitze weichkochen.
2. Abseihen und durch ein Sieb streichen. Püree kaltstellen.
3. Obers schlagen und unter die Masse ziehen.

TEAM

Küchenperlen

**JESSICA
PLUSCHNIG**
4HWA



**PROF. JUDITH
DURSTBERGER**



TIPP:

Die Tomaten evtl. kurz andünsten und mit etwas Zucker süßen - das ergibt eine sehr interessante Nuance! Auch mit etwas Schokoladensauce ist dieses Gericht sehr fein!



ZWEIERLEI KÜRBISQUICHE

ZUTATEN FÜR 2-3 PORTIONEN

TEIG

- 100 g Mehl
- 50 g Butter oder Margarine
- 1 1/2 EL Wasser
- Salz

FÜLLE 1

- 100 g Kürbis feingewürfelt
- 60 g Schlagobers
- 1 Stk. Ei
- 1/2 Stk. Zwiebel, fein gehackt
- Kürbiskerne

FÜLLE 2

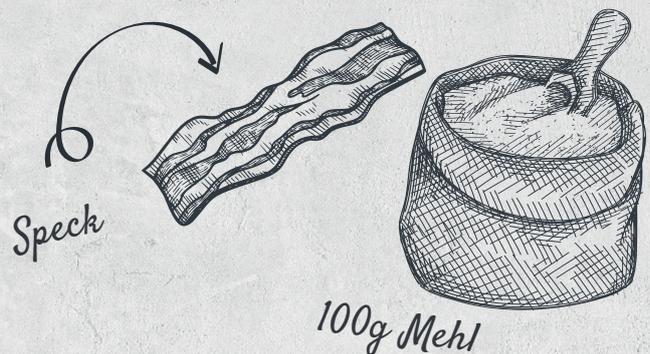
- 100 g Kürbis kleingewürfelt
- 4 Stk. Cocktailtomaten
- 60g Schlagobers
- 1 Stk. Ei
- 1/2 Stk. Zwiebel, fein gehackt
- Speck, kleingewürfelt

GARNITUR

- 30 g Rucola
- 2 Stk. Cocktailtomaten
- Balsamicoessig

PARMESANCHIPS

- 60 g Parmesan gerieben
- Öl zum Anbraten,
- Salz, Pfeffer



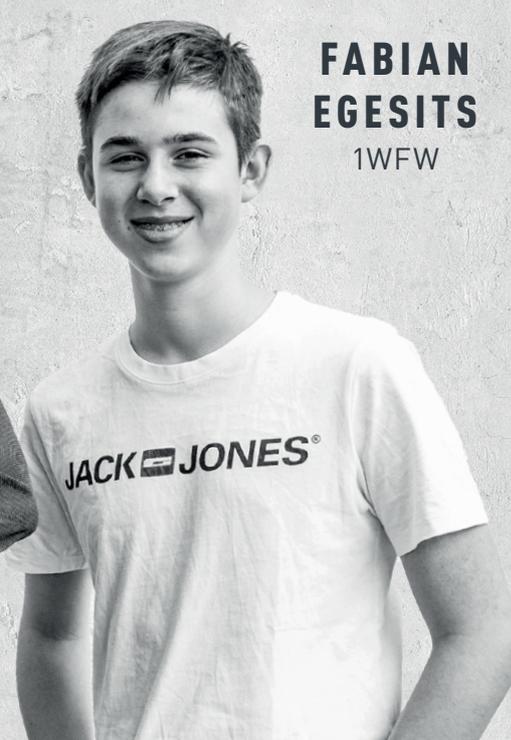
1. Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig herstellen, in Klarsichtfolie eingewickelt 30 Minuten kalt rasten lassen.
2. Für *Variation 1* Zwiebel fein hacken, den Kürbis in 1 cm große Würfeln schneiden.
3. Danach Zwiebel mit etwas Öl in einer Pfanne hell rösten, Kürbis beifügen und mit Obers aufgießen und eindicken lassen.
4. Ein versprudeltes Ei beifügen (das Ei sollte in die etwas überkühlte Masse gegeben werden, damit es nicht ausflockt). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Teig rund ausrollen und Form mit dem Teig auslegen (entweder vier kleine Förmchen oder eine große Quicheform).
6. Fülle in die Form geben und bei 180 °C ca. 30 Minuten backen.
7. Bei *Variante 2* werden zusätzlich noch kleingewürfelte Cocktailtomaten beigefügt.
8. *Parmesanchips*: der geriebene Parmesan wird auf einem Blech, das mit Backpapier ausgelegt wurde, kreisrund dünn aufgestreut (ca. 6 cm Durchmesser) und im Rohr bei 180 °C so lange gebacken bis der Käse zu Chips verschmolzen ist.
9. Die Quichevariationen werden mit mariniertem Rucola und Cocktailtomaten anrichten und mit Parmesanchips garniert.
10. *Variante 1* wird mit gerösteten Kürbiskernen bestreut, *Variante 2* mit gerösteten Speckwürfeln.

TEAM

1. Klasse

TIPP:

Butternuss-, Hokkaido- oder Muskatkürbis eignen sich besonders gut. Hokkaidokürbis kann mit der Schale verwendet werden.


 A black and white portrait of Prof. Michael Stangl, a man with a beard and glasses, wearing a dark button-down shirt, standing with his arms crossed.
 **PROF. MICHAEL
STANGL**

 A black and white portrait of Fabian Egessits, a young man with short hair, wearing a white t-shirt with the 'JACK & JONES' logo, standing with his hands on his hips.
 **FABIAN
EGESITS**
1WFW



KÜRBISLASAGNE

ANDERS INTERPRETIERT

ZUTATEN FÜR 2 NORMALE BZW.
4 KLEINE PORTIONEN

300 g	Kürbis
100 g	Teigwaren
	Salzwasser
1-2 Scheiben	Speck
1/8 l	Schlagobers
1 TL	Kristallzucker
2 Stk.	Eier
Ca. 30 g	Parmesan

GARNITUR

1 Hand voll	Rucola
6 Stk.	Cocktailtomaten
	Salz, Pfeffer

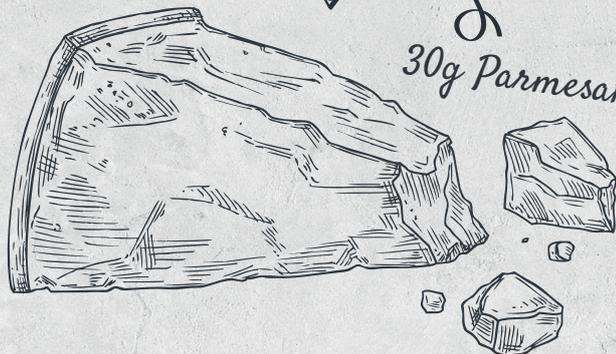
Cocktailtomaten



Salz,
Pfeffer



30g Parmesan



1. Nudeln in Salzwasser weichkochen, danach kalt abschrecken.
2. Kürbis grob raspeln, 1 Scheibe Speck und Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
3. Zwiebel und Speck in einer Panne anbraten.
4. Schlagobers, Parmesan, Eier, Speck und Zwiebel vermischen, Kürbis (bis auf 2 Esslöffel) untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den restlichen Kürbis mit dem Kristallzucker karamellisieren.
6. Backform (Auflaufform) gut ausfetten, mit etwas Parmesan „bebröseln“.
7. Karamellisierten Kürbis auf dem Boden der Form verteilen, Nudeln darauf geben, mit Schlagobers-Ei-Kürbis-Gemisch bedecken, dann gut mit Parmesan bestreuen.
8. Im Backrohr bei 180 °C bei Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.
9. Mit mariniertem Rucola und Cocktailtomaten anrichten.
10. Etwas Speck in feine Streifen schneiden, knusprig braten und über die „Lasagne“ streuen.



*Das Gericht
schmeckt
auch ohne
karamellisiertem
Kürbis*

TEAM

die 3 Glücksbärchen

**LISA
FREUDENTHALER**
5HWB

LEA HEINE
5HWB

**GUDRUN
WIRTH**
Direktionsassistentin
und Absolventin
der HLW3



INTERVIEW

Henkel-Kantinen-Chef Ulrich Vollhofer, Fachvorständin des fachpraktischen Unterrichtes an der HLW3, Elisabeth Hödl, und HLW3-Schulsprecherin Jessica Pluschnig zum Thema Kochen, Kreativität, Ausbildung und berufliche Zukunft.



Kochen ist für viele Menschen Leidenschaft. Es macht Spaß, man kann kreativ sein und es öffnet neue Welten, neue Erfahrungen und neue Geschmäcker. Wie sehen Sie das?

Elisabeth Hödl: „Dem kann ich voll zustimmen. Ich vergleiche das Kochen gerne mit einer Bergwanderung, bei der der Gipfel nie erreicht wird. Man ist ständig unterwegs, macht neue Erfahrungen und bewältigt Herausforderungen. So muss man in der Küche flexibel bleiben, was die Verfügbarkeit und die Preise der Lebensmittel angeht. Kochen ist und bleibt spannend für mich!“

Herr Vollhofer, eine Frage an Sie als Koch und Küchenchef der Henkel-Kantine: Was ist wichtig, um die Freude und die Kreativität in der Küche auch nach der Ausbildung zu behalten?

Ulrich Vollhofer: „Für mich ist es wichtig, immer wieder den eigenen Kochhorizont zu erweitern, alles zu probieren und eventuell für sich zu adaptieren. Ich lese gerne Kochbücher und esse in Restaurants, um zu sehen, was andere Köche anders, besser oder meiner Meinung nach nicht so gut machen. Das gehört genauso zur Ausbildung wie das tägliche Arbeiten in der Küche.“

Woher kommt für Sie als Schülerin die Kreativität, der Spaß und die Freude am Kochen?

Jessica Pluschnig: „Ich habe schon als Kleinkind liebend gerne mit meiner Mutter gekocht und tue dies heute noch. Im Schulalltag werden wir großartig vom Lehrer:innen-Team der HLW3 unterstützt. Wir können unsere Gedanken in Taten umsetzen, Eigenkreationen in der Küche entwickeln, Neues versuchen und viel lernen. Unsere Lehrer:innen helfen uns dabei sehr!“

Welche Eigenschaften muss ein Koch/eine Köchin für Sie mitbringen?

Ulrich Vollhofer: „Sehr wichtig sind mir die Kreativität des Teams, der Wille, Neues zu lernen und dass Mitarbeiter:innen auch über den Tellerrand hinausblicken. Motivation und Liebe zum Beruf sind für mich ebenso Grundvoraussetzung wie der sorgfältige Umgang mit den Lebensmitteln.“

Was zeichnet die HLW3 aus?

Jessica Pluschnig: „Unsere Schule ist ganz besonders, sie ist klein und fein. Wir sind wie eine große Familie, alle lernen voneinander. Unsere Lehrer:innen unterstützen und sind äußerst interessiert, bilden sich viel weiter und sind somit auch Vorbilder für uns.“





ELISABETH HÖDL

Fachvorständin des
fachpraktischen
Unterrichtes der HLW3



ULRICH VOLLHOFER

Leiter der
Betriebsküche der
Henkel CEE



JESSICA PLUSCHNIG

HLW3-
Schulsprecherin

Kochen lehrt uns auch Wertschätzung für gesunde Lebensmittel.

Wie regional und nachhaltig wird bei Henkel beziehungsweise in der HLW3-Küche gekocht?

Ulrich Vollhofer: „Wir versuchen bei Henkel, so saisonal und regional wie möglich einzukaufen. Unser Fleisch kommt aus Österreich und wenn es die Saison zulässt, wird auch das Gemüse hierzulande gekauft.“

Elisabeth Hödl: „Themen wie Nachhaltigkeit und Regionalität spielen auch in der Schule eine sehr große Rolle – im Unterricht, aber auch in unserer Betriebsküche. Dort wurde vor zwei Jahren auf Biogemüse, geliefert von der Firma Adamah, umgestellt. Diesen qualitativen Unterschied schmeckt man sehr deutlich! Außerdem versuchen wir im Unterricht, die Schüler:innen für die richtige Verarbeitung und Aufbewahrung von Lebensmitteln zu sensibilisieren. Auch Müllvermeidung ist ein großes Thema.“

Wie sehen Sie die berufliche Zukunft der HLW3-Absolvent:innen?

Elisabeth Hödl: „Wir geben den Schüler:innen einen Korb mit, gefüllt mit wirtschaftlichem und allgemeinem Wissen sowie praktischer fachlicher Ausbildung. Die typischen Absolvent:innen unserer Schule gibt es nicht. Durch die vielseitige Ausbildung in der HLW3 werden die jungen Erwachsenen teamfähig, die Schlüsselqualifikationen für die Berufswelt von heute werden gefördert. Unsere Schüler:innen machen alle ihren Weg und das freut uns natürlich sehr!“



NEU

**TESTEN SIE UNSERE NR.1
GEGEN HARTNÄCKIGSTE
ESSENSRÜCKSTÄNDE**



▶ **Tiefenreinigung gegen
Eingebrenntes**

▶ **Brillanter Glanz**

▶ **Schützt
empfindliches Geschirr**

▶ **Spülmaschinenpflege**

**EXTRA
REINIGUNGS-
KRAFT***

**mit Einweich-
Effekt**

*Im Vergleich zu Somat Excellence 4in1 Caps

IMPRESSUM

Rezeptheft des HLW3-Kochduells

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger:
Michael Sgiarovello, Henkel Central Eastern Europe GmbH,
1030 Wien, Erdbergstraße 29, Tel. 01/71104-0

E-Mail: corporate.communicationsaustria@henkel.com

Chefredaktion:

Mag.(FH) Christina Hammertinger-Bischof, MSc.(Henkel);
Redaktion: Elisabeth Hödl (HLW3)

Fotos: Studio Sandra Tauscher, Shutterstock

Gestaltung und Druck: PUBLIX Werbegesellschaft mbH,
Kaiserstraße 67-69, 1070 Wien