

Abso - NEWS



Informationen des WIKU-AbsolventInnenvereins - 8. Ausgabe, Juni 2002

Liebe AbsolventInnen und Freunde!

Das Schuljahr ist beinahe zu Ende, und - wie gewohnt - wollen wir Ihnen einen Bericht über die Aktivitäten des Vereins und unserer Schule geben bzw. auf geplante Aktionen und Kurse hinweisen.



Unser Schulschlussfest steht bevor und wie schon in den vergangenen Jahren wird der Abso-Verein wieder den Bowle-Stand betreuen (zur Erinnerung: Freitag, 28. Juni, am Nachmittag). Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie zu einem gemütlichen Zusammensein vorbeikommen könnten. Bringen Sie Verwandte und Freunde mit, vielleicht würden diese auch gerne Mitglieder werden, mitarbeiten oder uns finanziell unterstützen.

Sie haben sicher gleich bemerkt, dass wir unser Rundschreiben umbenannt und neu gestaltet haben. Prof. Kastrun, der dankenswerterweise unsere Mitteilungen am Computer betreut, hat verschiedene Anregungen in das neue Layout eingearbeitet.

Und nun viel Muße beim Lesen unserer neuen „Abso-News“. Vielleicht sehen wir uns beim Schulfest – jedenfalls wünsche ich Ihnen einen schönen Sommer!

Ihre Eva Miledler

Bitte helfen Sie uns, die Abso-News aktuell und abwechslungsreich zu gestalten.

Informieren Sie uns über Maturatreffen, Karrieren, Auslandsaufenthalte, senden Sie uns Ihre Erinnerungen an das WIKU oder Anekdoten aus Ihrer Schulzeit, berichten Sie über Erfahrungen, die Sie vielleicht schon im Schulleben Ihres eigenen Kindes im Vergleich mit Ihrer Schulzeit gemacht haben. Wir freuen uns über jeden Beitrag, der sich mit dem WIKU einst und jetzt beschäftigt.

WIKU-Statistik 2001/02

29 Klassen
808 Schülerinnen und Schüler, davon
574 Mädchen und 234 Knaben
60 SchülerInnen in der Nachmittagsbetreuung
58 weibliche Lehrkräfte
18 männliche Lehrkräfte
5 UnterrichtspraktikantInnen

Maturaball 2002

Am 9. Februar 2002 fand das zweite Mal seit Jahren wieder der beliebte und gut besuchte Ball des WIKU im Grazer Congress statt. Wieder wurde die Veranstaltung zum unvergesslichen Erlebnis für alle Maturanten, deren Eltern und Verwandte, die zahlreich erschienenen Lehrer, Vertreter der Eltern- und Absolventenvereine sowie für die zahlreiche Jugend.

Dass hinter so einem gut gelungenen Fest eine nahezu unvorstellbare Arbeit und Organisation stehen, die von den in wirtschaftlichen Belangen doch noch nicht ganz so erfahrenen SchülerInnen der 8. Klassen mit Bravour gemeistert wurden, zeigen folgende Fakten und Zahlen:

Schon in der 6. oder gar 5. Klasse wurden die Räumlichkeiten im Congress reserviert (Mietkosten rund 180.000 ATS), sowie die Band bestellt (22.000 ATS.)

In der 7. Klasse legte man Disco (10.000 ATS), Übergangslokal (5.000 ATS), Sektfrühstück (19.000 ATS), sowie die Tanzschule (17.000 ATS) fest. Zu diesem Zeitpunkt hatte das Maturaball-Komitee schon ca. 100 freiwillige Arbeitsstunden neben der Schule investiert, Konten eröffnet, Angebote eingeholt und Verträge geschlossen.

In der 8. Klasse nahm das Ganze konkretere Formen an. Ballthema, Polonaise, Mitternachtseinlage, Ehrenschatz wurden bespro-

chen, Sponsoren aufgetrieben, ca. 1400 Tombolapreise gesammelt. Ab Weihnachten wurde an den Reden zur Eröffnung gefeilt, der Blumenschmuck (6000 ATS) bestellt und die Proben in der Tanzschule gestartet. Für die modern-barock gehaltene Polonaise waren rund 40 Stunden, für die 4 Gruppen der Mitternachtseinlage ca. 50 Stunden Probe notwendig. Am Tag des Balles fanden sich die Maturanten um 10 Uhr im Congress ein und verließen ihn als letzte um 3 Uhr am Morgen des nächsten Tages. Dazwischen lagen 17 Stunden harter Arbeit, bestehend aus Bühnenauftritten, Verkaufen von Losen, Maturazeitungen, 600 Rosen, Mehlspeisen, Organisieren des Schätzspiels, Betreuen von Gästen und vieles mehr. Schließlich mussten ja an diesem Abend die Gesamtkosten von fast 370.000 ATS von den 76 MaturantInnen hereingebracht werden. Eine herzliche Gratulation ihnen allen für das gute Gelingen.



Abso-Vorstandsmitglieder genießen den WIKU-Maturaball 2002

Die WIKU-Karriereleiter

Univ.-Prof. Dr. Barbara Obermayer-Pietsch

Mein Name ist Barbara Obermayer-Pietsch, ich habe 1981 am WIKU maturiert (Klassenvorstände: Prof. Kienberger und Rienessel) und wollte damals eigentlich ALLES studieren, weil ich mich einfach nicht entscheiden konnte: Naturwissenschaften, Philosophie, Geschichte, Sprachen ... Erst am Immatrikulationstag habe ich mit einigen Freunden beschlossen, Medizin zu inskribieren – als Summe aller interessanten Dinge, die mit dem Menschen zu tun haben ...

und das reicht tatsächlich von der Biologie bis zur Kunst und hat täglich mit Psychologie, Ethik und Kommunikation zu tun. Für dieses „ganz nah Dransein am Menschen“ lernt man lange: neben dem Medizin- und Philosophiestudium habe ich viele Sommer in Altersheimen und Spitälern gearbeitet.



Fasziniert hat mich aber auch immer schon die „Wissenschaft“; neben vertieften Ausbildungen in Biochemie, Statistik und Computertechnik habe ich gegen Ende meines Studiums 1986 eine Doktorarbeit über Hormone in der Innen-

Medizin geschrieben und bin aufgrund meiner Arbeitswut an der Medizinischen Universitätsklinik geblieben. Viele Publikationen über Themen aus Endokrinologie, Molekularbiologie und Genetik, meinen Spezialgebieten, sind gefolgt. Obwohl es nicht immer ganz leicht war, das „klinische“ Leben mit Patienten, Nachtdiensten, Auslandsaufenthalten, Vorträgen und Forschung neben meinen beiden lebhaften Töchtern Theresa und Anna zu meistern, habe ich mich habilitiert und bin seither Professor für Innere Medizin an der Universität Graz. Ich leite zwei Laboratorien, habe zahlreiche Doktoranden, eine Menge Computer und Forschungsprojekte, aber auch eine internistische Bettenstation und bin abwechselnd mit meinen Kollegen in der Ambulanz der Klinik tätig. Von den bisher erhaltenen Forschungspreisen war der H.Czitober-Preis in der Hofburg in Wien im Dezember 2000 der schönste, weil auch meine Kinder aufgeregt mit dabei waren ... und die Familie ist natürlich auch der Mittelpunkt meiner streng gehüteten Freizeit. Ich wünsche den SchülerInnen und AbsolventInnen des WIKU viel Spaß und Engagement beim Lernen und allen die Möglichkeit zur Entfaltung in einem erfüllten Leben in Beruf und persönlichem Umfeld!

Bitte besuchen Sie den WIKU-AbsolventInnenverein auch im Internet!!

Homepage: www.wiku.asn-graz.ac.at/~wave

E-Mail-Adresse: wave@wiku.asn-graz.ac.at

Vom „Kochen“ zur „Haushaltsökonomie“

Schon seit jeher gab es in der Frauenoberschule einen Lehrplan, der in der 7. und 8. Klasse Ernährungslehre, Haushaltskunde, Servierkunde und Kochen umfasste. Man konnte sogar eine Matura unter kommissionellem Vorsitz ablegen, bestehend aus einer praktischen und einer theoretischen Prüfung.

Als die Schule 1959 ihren heutigen Standort in St. Peter bezog, bekam sie sogar ein eigenes Küchengebäude mit zwei funktionell eingerichteten Lehrküchen und einem dazugehörigen Speisezimmer. Der Lehrplan des neuen WIKU umfasste für alle Schülerinnen in der 7. Klasse 6 Stunden Ernährungslehre, Haushaltspflege, Servierkunde, Säuglingspflege und Kochen. In der 8. Klasse wurden dann 4 Stunden Nahrungsmittelkunde und Kochen unterrichtet.

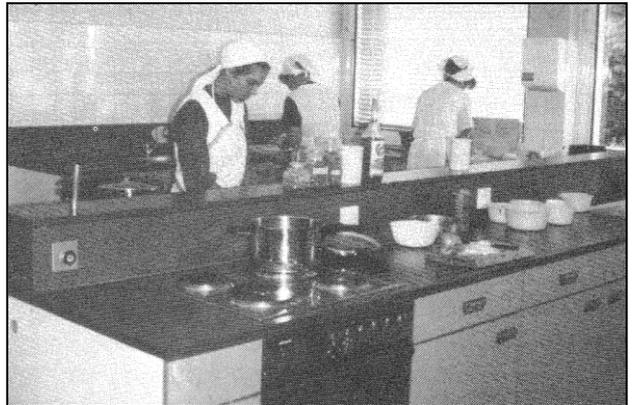
Im Schuljahr 1989/1990 trat eine entscheidende Veränderung im Lehrplan ein. In der 5. und 6. Klasse wurde mit jeweils 2 Wochenstunden der Pflichtgegenstand „Haushaltsökonomie und Ernährung“ eingeführt. Haushalt und Wirtschaft stehen in der 5. Klasse im Mittelpunkt. Die SchülerInnen lernen verschiedene Haushaltsformen und die Tätigkeiten eines wirtschaftenden Menschen kennen, wie Produktion, Erwerb, Bildung eines Vermögens, erfahren Grundzüge des Bank-, Kredit- und Steuerwesens, lernen ein kritisches Konsumverhalten, Werbemedien und Marketingmethoden kennen.

In der 6. Klasse liegt der Schwerpunkt auf Ernährung und Gesundheit, was besonders in der heutigen Zeit, in der sehr viele Zivilisationserkrankungen auf Ernährungsfehler zurückzuführen sind, sehr wichtig ist.

Wer praktisch kochen lernen will, wählt in der 6. und 7. Klasse das Wahlpflichtfach „Ernährung und Haushalt (Praktikum)“ im jeweils 14-tägigen 4-Stundenblock. Hier werden vielfältige Menüs auch aus der internationalen Küche hergestellt, Tisch- und Esskultur gepflegt.



Dass dieses Bildungsangebot in unserer heutigen schnelllebigen Zeit genau das Richtige ist, beweist der große Zuspruch der Schülerinnen. Es gilt ja heute als Kulturereignis, hochwertige Nahrungsmittel natürlich, kunstvoll



und geschmackvoll zu verarbeiten, den Tisch dem Anlass entsprechend stilvoll zu dekorieren und dann das Mahl zu genießen. Und dass der Platz am Herd nicht länger den Frauen zugewiesen wird, beweist die große Anzahl an männlichen Konsumenten dieses Wahlpflichtfaches.

**Sollten Sie den Erlagschein zur Bezahlung des jährlichen Mitgliedsbeitrags von 8 Euro (4 Euro für AbsolventInnen in Ausbildung) verlegt oder einen solchen gar nicht erhalten haben, bitten wir Sie, den ausständigen Betrag auf folgendes Konto einzuzahlen:
Raiffeisenlandesbank, Konto Nr. 7.115.603, BLZ: 38000**

Italienisch für Anfänger

Seit Jahren erfreut sich unser Italienischkurs großer Beliebtheit. Heute bringen wir eine Kostprobe – im wahrsten Sinne des Wortes!

Der Italienischkurs – berauschend wie eine Macedonia!

ACHTUNG: Besondere Zubereitungsdauer - 10 Abende zu je 2 Stunden!

Zutaten: 12 aromatische Früchte:

- 1 sonnengereifte Ananas
- 3 saftige Pfirsiche
- 1 bissfeste Banane
- 2 knackige Goldreinetten
- 1 vollfruchtige Muskattraube
- 2 exotische Kiwi
- 2 süße Kirschen zur Dekoration
- 1 Flasche Gitti-Geist

Man nehme die Früchte und setze sie mit einer gehörigen Portion Gitti-Geist an. Je nach Aufnahmefähigkeit füge man wöchentlich einen Schuss spirito italiano hinzu und runde das Ganze mit cuore und umore ab. Um das Absinken der Früchte zu verhindern, sollte diese Mischung regelmäßig mit Frizzante belebt werden.

Die Küchenchefin empfiehlt:

Diese erprobte Mischung kann durch Hinzufügen weiterer Zutaten im Geschmack noch verbessert werden!

Tutto il mondo ama l'Italia, e voi?

1. Sapete dov'è l'Italia? Wisst ihr, wo Italien liegt?

a) sì b) circa c) no

2. Siete mai stati in Italia? Seid ihr schon einmal in Italien gewesen?

a) spesso (oft) b) talvolta (manchmal) c) mai (nie)

3. Quale tipo di caffè preferite? Welchen Kaffee trinkt ihr am liebsten?

a) Cappuccino b) Melange c) Kaffee Hag

4. In quale città si trova "La Torre Pendente di Pisa" al momento? Wo befindet sich der schiefe Turm von Pisa zur Zeit?

a) Pisa b) Piacenza c) Pescara

5. Che cosa vuol dire "al dente" in tedesco?

Was heißt *al dente* auf deutsch?

a) bissfest b) beim Zahnarzt c) zahnlos

6. Chi o che cosa è Giacomo Casanova? Wer oder was ist G.C.?

a) un esperto d'amore b) un aperitiv c) un tipo di automobile

7. Dopo una bottiglia di Chianti cantate "O sole mio"?

Singt ihr nach einer Flasche Chianti "O sole mio"?

a) sì, sempre b) sì, talvolta c)

Che cos'è Chianti???

8. Volete imparare italiano con noi? Wollt ihr mit uns italienisch lernen?

a) sì b) così, così c) no

Auswertung:

Maggioranza di "a"

Congratulazioni! Siete esperti d'italiano e dovete andare nel nostro corso d'italiano. Siamo sette amanti d'Italia che vogliono godere del sapore d'Italia: Aperol, Baci, Cantuccini ... Vi aspettiamo!

Maggioranza di "b"

Ihr habt noch nicht *realizzato*, dass auch ihr *potenziale italiano* habt. Bis zum nächsten *corso d'italiano mangiate pasta con pesto a Pisa* e macht *vacanze* in Caorle mit *pizza e gelato*.

Dopo siete bereit für den nächsten *corso d'italiano* im Herbst.

Maggioranza di "c"

Es tut uns leid. Aus euch werden nie richtige Italiener. Trinkt weiterhin Kaffee Hag und sucht zahnlos schiefe Türme in Pescara.

Abso - Kursangebote

Im Wintersemester 2002/03 wird wieder eine Reihe von Kursen angeboten. Die Vorbesprechung mit den KursleiterInnen findet am Montag, 23.9.2002, um 19 Uhr im Foyer der Schule statt, wo auch Anmeldungen entgegengenommen werden. Sollten Sie zu diesem Zeitpunkt verhindert sein, können Sie sich auch telefonisch bei den KursleiterInnen melden. Die einzelnen Termine für die Kurse werden von jedem Kursleiter in Absprache mit den TeilnehmerInnen angesetzt.

Kursleiter: DI Gerhard Krajicek (82-89-32-0)

Steirisch-Tanzkurs für Ehepaare

20,00-21,30 Uhr, mindestens sechs Abende; mindestens 6 Paare; 45 Euro pro Paar,

Kursleiterin: Mag. Oberwinkler (91-36-78)

Französisch (Auffrischkurs)

10x90 Minuten 66 Euro

Kursleiterin Mag. Haselsteiner (68-31-52)

Italienisch für Anfänger 66 Euro

Italienisch für Fortgeschrittene 66 Euro

jeweils 10x90 Minuten

Kursleiterin: Silvia Pflieger (48-28-76)

Ikebana (modern)

8x2 Stunden 53 Euro

Kursleiterin: Anneliese Pölzl (Kursort: Bürgergasse 13 / III. Stock) (0699/11 032 283)

Tiffany-Glaskunst

6x3 Stunden 110 Euro

(Material und Werkzeug im Preis inbegriffen)

Kursleiterin: Theresia Aspeck (03135/47 273)

Kochkurs, 5x3 Stunden, 52 Euro + Lebensmittel

Kursleiter: Dr. Peter Mileder (84-49-97)

Laufen für Anfänger u./o. Fortgeschrittene

8 Einheiten 37 Euro

Es ist natürlich auch Nicht-Mitgliedern möglich, sich zu den Kursen anzumelden. Allerdings erhöht sich dann der Kursbeitrag um 8 Euro. Wir hoffen, dass Ihnen unser Kursangebot gefällt und Sie es gerne nützen.

Herausgeber: Verein der Absolventen und Freunde des WIKU-BRG, Sandgasse 40, 8010 Graz