

Jüdisches
Berufliches
Bildungszentrum

e-MIKZOA

Ausgabe Nummer 107
September 2026 / Tischri 5787
תשרי תשפ"ז

ROSCH HASCHANA



3|26

Start des neuen Ausbildungsjahres
Willkommen den neuen Gruppen

Berufstipps
Aufschwung braucht Vorbereitung

Ochel Ruchani
Der spirituelle Snack

Jeladim smechim
Zimmes für ein süßes neues Jahr

Editorial

zu Rosch HaSchana / 3

Lehrgangsstart

Ausbildungsjahr 26/27 / 4

Ausbildung am JBBZ

Mit Kindern arbeiten / 5

Berufstipps

Aufschwung braucht Vorbereitung

Ochel Ruchani

Wichtig: richtiger Start / 6

Jeladim smechim

Zimmes: süßer Schmortopf / 7



Arbeitsmarktservice
Wien

Liebe Leserinnen und Leser der Mikzoa,

ein neues Ausbildungsjahr beginnt und mit ihm kommen viele neue Teilnehmerinnen und Teilnehmer ans JBBZ. Auch in diesem Herbst ist das Interesse an unseren Lehrgängen wieder sehr hoch. Die große Nachfrage freut uns und zeigt, wie wichtig qualifizierte Aus- und Weiterbildung für die berufliche Zukunft ist.

Besonders freuen wir uns, dass wir in diesem Jahr wieder unseren **Lehrgang für Kindergarten- und Hortassistenz** anbieten können. Damit erweitern wir unser Angebot in einem Bereich, der **gute berufliche Perspektiven eröffnet** und qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter benötigt.

Auch für unsere **Schülerinnen und Schüler des Berufsorientierungslehrgangs (BOLG, 9. Schuljahr)** hat das neue Schuljahr begonnen. **Anmeldungen sind weiterhin möglich**, ein Einstieg ist somit auch nach Schulbeginn noch möglich.

In unseren Ausbildungsbereichen starten nun manche in einen völlig neuen beruflichen Abschnitt, während andere ihren begonnenen Weg fortsetzen. Wir freuen uns darauf, sie dabei auch in diesem Jahr zu begleiten.

Der Beginn des jüdischen Jahres 5787 steht für uns damit auch im Zeichen von Lernen, Entwicklung und Neubeginn.

**Wir wünschen Ihnen und
Ihren Familien ein gesundes
und erfolgreiches neues Jahr.
Schana Towa U'Metuka!**



Ihr Dezioni Dawaraschwili
Obmann Verein JBBZ



Ihr Ing. Markus Meyer
Geschäftsführung JBBZ

Willkommen im neuen (Ausbildungs-)Jahr!

Alle sind gut aus der Sommerpause zurück und wir freuen uns auf den gemeinsamen Start ins neue Semester.

In den kommenden Monaten stehen wieder viele neue Inhalte, praktische Erfahrungen und Möglichkeiten zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung auf dem Programm.

Ob Deutschkenntnisse vertiefen, fachliche Kompetenzen ausbauen oder neue berufliche Perspektiven entwickeln, wir freuen uns darauf, Sie dabei zu begleiten.



Besonders gefreut hat uns, dass der Geschäftsführer des WAFF, Mag. Marko Miloradovic, in Begleitung von Mag.^a Astrid Augeneder-Köllner und Mag. Arthur Forstner sowie die Vorstände Angelika Haider-Kirchner, Astrid Rompolt und selbstverständlich unser Obmann KV Dezioni Dawaraschwili bei der Lehrgangseröffnung zu Gast waren.

Im feierlichen Rahmen konnten wir darüber hinaus die Ausstellung zum Schoraschim-Projekt der BML28 mit dem Titel „Nicht Fisch. Nicht Fleisch. Meine Identität(en).“ eröffnen. Im Mittelpunkt des Projekts stand die intensive Auseinandersetzung der Jugendlichen mit der eigenen Identität, ihrer persönlichen Herkunft und ihrem familiären sowie kulturellen Hintergrund. Im Anschluss an die Eröffnung hatten unsere Gäste die Gelegenheit, von den Lehrlingen durch die Ausstellung geführt zu werden.



Lehrgang für Kindergruppenbetreuung und Tageseltern ab Februar 2027

Unsere pädagogischen Lehrgänge finden in gewohnter Qualität wieder statt!

Unser KIGA-Lehrgang hat gerade gestartet und im Sommersemester bieten wir die nächste Ausbildung für die Arbeit mit Kindern.

Vermittelt werden grundlegende pädagogische Inhalte sowie praxisnahes Wissen für den Berufsalltag. Gleichzeitig bietet der Lehrgang die Möglichkeit, berufsbezogene Deutschkenntnisse zu verbessern und einen passenden Fachwortschatz aufzubauen. Zur Ausbildung gehören drei Praktika (im Kindergarten, in der Kindergruppe und bei Tageseltern), die einen hervorragenden Einblick in den Berufsalltag pädagogischer Fachkräfte bieten.

Besonders interessant ist das Angebot auch für Personen, die bereits in einem anderen Beruf ge-

arbeitet haben und sich neu orientieren möchten oder aus ihrem Herkunftsland Erfahrungen im pädagogischen Bereich mitbringen.

Der Lehrgang kann ein erster Schritt in ein neues Berufsfeld sein und bietet eine gute Grundlage für weitere Qualifizierungen im Bereich Kinderbetreuung.

Zurzeit erleben wir zu unserer Freude eine große Nachfrage nach unseren Ausbildungen und freuen uns darauf, viele Menschen auf dem Weg in die Elementarpädagogik zu begleiten.

Eckdaten über die Ausbildung

Dauer 19 Wochen, 25 h pro Woche

Start 08. Februar 2027

Zeiten Mo + Do 9:00 – 14:00
Di + Mi 9:00 – 15:00
Fr 9:00 – 12:00

Praxis 140 h Praktikum



 **mehr INFOS**
auf jbbz.at

Berufstipps vom JBBZ-Karriere-BO-I

**Die Wirtschaft zieht langsam an, und KI verändert den Arbeitsalltag.
Wer jetzt lernt, ist vorne dabei.**

Aufschwung braucht Vorbereitung

Die österreichische Wirtschaft wächst wieder, wenn auch langsam. Für heuer rechnen die Institute mit einem halben bis knapp einem Prozent Plus, für 2027 mit etwas mehr. Am Arbeitsmarkt kommt eine Erholung meist verzögert an. Beide großen Prognosen erwarten für 2027 einen leichten Rückgang der Arbeitslosigkeit.

Diese Zeit lässt sich gut nutzen. Denn parallel verändert künstliche Intelligenz viele Tätigkeiten. Routineaufgaben im Büro, in der Buchhaltung oder im Kundenkontakt lassen sich zunehmend automatisieren. Gefragt sind Menschen, die Er-

gebnisse prüfen, einordnen und die Werkzeuge sicher bedienen. Niemand muss dafür Programmierer werden. Es geht um praktische Grundkenntnisse.

Genau hier setzen wir an. Fragen Sie bei uns nach: Welche Ausbildungen gibt es neu? Was passt zu Ihren Vorkenntnissen? Wir beraten auch bei einem Jobwechsel oder bei einer beruflichen Neuorientierung und begleiten Sie Schritt für Schritt.

Kommen Sie vorbei. Ein Gespräch kostet nichts und kann viel bewegen.



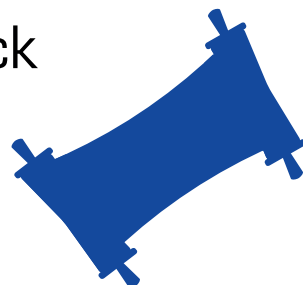
Ochel Ruchani – Der spirituelle Snack Jüdischer Blickpunkt auf den Beruf und die Ziele

Rosch HaSchana ist mehr als ein – gewiss wichtiges und gewichtiges – Datum im Kalender und benötigt geistige und körperliche Bereitstellung.

Wichtig: richtiger Start

Gemäß der Jüdischen Tradition durchläuft zu Rosch HaSchana das gesamte Universum einen „Reset“-Prozess. Der Schöpfer bringt die Existenz zum Neustart und gibt uns frische Gelegenheiten und Chancen, die uns helfen, Vervollständigungen durchzuführen. Es ist die Zeit eines Rückblicks und eines Ausblicks. Der Rückblick dient der möglichst objektiven Betrachtung und der möglichst ehrlichen und aufrichtigen – vor allem sich selbst gegenüber – Bewertung der Vergangenheit, des vorherigen Jahres. Welche Vorhaben gefasst wurden, was davon noch immer offen und somit zu realisieren ist. Welche Fehler zustande gekommen sind. Diese, soweit es geht, unvoreingenommene Bilanz

dient dann als Basis für den Ausblick. Den Ausblick darauf, welche Korrekturen vorzunehmen wären. Dies gilt freilich auch für die Arbeitswelt. Mit dieser Rückblick-Ausblick-Strategie könnte an die entsprechenden Sachen herangegangen werden und so könnten sie angepackt und in die erwünschte Richtung gelenkt werden. MGH könnte das richtige Verständnis dessen bzw. darüber, was Rosch HaSchana bedeutet und was es ist, die neuen, weiten Horizonte öffnen und die bis dato unerprobten, vielversprechenden und Erfolg bringenden Wege aufzeigen.



**Nicht nur Neujahr, sondern viel mehr –
Korrektur Anfang ist wichtig, ja sehr!**

Zimmes für ein süßes neues Jahr

Schmorgericht mit Karotten und Trockenfrüchten zu Rosch ha-Schana

Das bekannte süße Fleischgericht der aschkenasischen Küche: Rinderbrust, Karotten und Dörrobst schmoren stundenlang zu einem glänzenden, honigsüßen Eintopf. Die Karottenscheiben sehen aus wie Goldmünzen – und süß soll das neue Jahr ja auch werden.

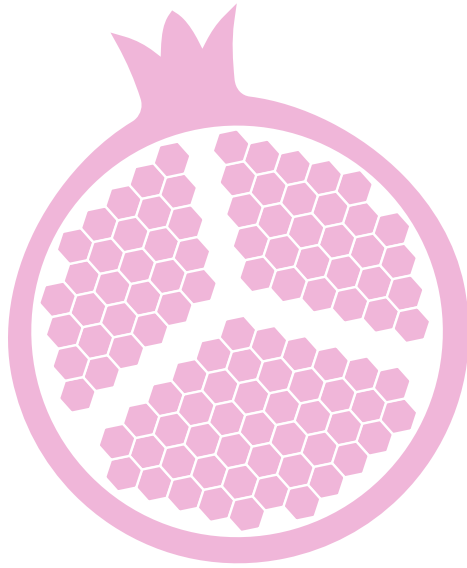
Rezept für sechs Personen:

- / 1,2 kg Rinderbrust oder Wade, in großen Würfeln
 - / 800 g Karotten
 - / 2 Zwiebeln
 - / 150 g Trockenpflaumen, entsteint
 - / 100 g getrocknete Marillen
 - / 3 EL Honig
 - / 2 EL Öl
 - / 2 EL Mehl
 - / 500 ml Fond
 - / 200 ml Orangensaft
 - / 1 TL Zimt sowie Salz und Pfeffer
 - / wer mag: 1 Prise Ingwer und etwas Orangenschale
1. Fleisch salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. Öl in einem großen Bräter erhitzen und die Würfel portionsweise rundum kräftig anbraten. Herausnehmen.
 2. Zwiebeln fein schneiden und im Bratensatz langsam goldbraun anschwitzen.
 3. Ofen auf 160 °C vorheizen. Karotten schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
 4. Fleisch zurück in den Bräter geben, Karotten, Trockenfrüchte, Honig und Zimt dazugeben, mit Suppe und Orangensaft aufgießen.
 5. Zugedeckt 2½ bis 3 Stunden im Ofen schmoren, bis das Fleisch weich ist.
 6. Ohne Deckel weitere 20–30 Minuten schmoren, bis die Sauce sirupartig einreduziert ist und alles glänzt.

TIPP

Schmeckt am nächsten Tag noch besser – ruhig einen Tag vorher zubereiten und vor dem Servieren langsam erwärmen.





Ihr Jüdisches
Berufliches
Bildungszentrum
wünscht Ihnen allen
SCHANA TOWA U'METUKA



MIKZOA

Zeitung des JBBZ-Ausbildungsbetriebes

Herausgeber

Jüdisches Berufliches Bildungszentrum
Adalbert-Stifter-Straße 18, A-1200 Wien
+43 1 33 106 organisation@jbbz.at www.jbbz.at

Redaktion

Ing. Markus Meyer / Mag. Klaus Bruckner / Elisabeth Anscherlik, BA

Fotos & Gestaltung

Elisabeth Anscherlik, BA / JBBZ / KI-Tool (DALL-E)

MIKZOA berichtet laufend über die Angebote und Wirkungsbereiche des JBBZ. **MIKZOA** erscheint viermal jährlich und wird nur an Mitglieder jüdischer Gemeinden gesendet. **MIKZOA** wird aus Mitteln des AMS und der Gemeinde Wien finanziert und dient ausschließlich der Information über das Bildungsangebot des JBBZ-Ausbildungsbetriebes.