

Jahrbuch

SCHULJAHR 2021/22

Jahrbuch

SCHULJAHR 2021/22

Inhaltsverzeichnis

Vorwort - Direktorin Marlene Kranebitter	4
Unser Maturaprojekt – „Das Jahrbuch“	6
Das Leitbild der LHFS Bruneck	8
Wissenswertes über unsere Schule	10
Das Studentenrestaurant „Xund“	14
Der Burger Hof in Prags	18
Scambio scolastico 2021/2022	22
Language trip to Ireland	24
Projekte der Maturaklassen	26
Was wird wohl aus uns werden?	40
Die Meinung der Schülerinnen und Schüler	43
Was sagen die Männer und Frauen vom Fach?	50
Rätsel	54
lotz huaßts Abschied nemm!	57
Traumfänger - von Franziska Rieder	66
Ein Jahr - von Laura Cicalò	69

Vorwort

DIREKTORIN
MARLENE KRANEBITTER

Ein Jahrbuch gibt Einblicke in das Schulleben, nicht unbedingt vollständig, dafür herzerwärmend und echt.

Ein Jahrbuch birgt Erinnerungen, Fotos, Geschichten, manche zum Schmunzeln, andere sachlich und ernst, einige vielleicht erst nach Jahren höchst interessant. Ein Jahrbuch ist wertvoller Teil der Schul-Chronik, eine kleine Schatzkiste, etwas, das man immer wieder gerne in die Hand nimmt, weil es vom gelebten Miteinander zeugt.

Und ein Jahrbuch stellt die Absolventinnen und Absolventen eines Jahrgangs ins Rampenlicht. Fünf Jahre haben sie das Schulleben mitgestaltet, mitgelebt, mitgeprägt. Sie haben Spuren hinterlassen, mit ihrer Art zu sein, mit ihren ganz persönlichen Geschichten, mit ihrem Engagement durch all die Jahre hindurch.

Das erste Jahrbuch der Landeshotelfachschule Bruneck ist kunterbunt geworden, das Leitbild, die Ausbildungsmöglichkeiten, das Studentenrestaurant Xund, der Burger Hof, der Schüleraustausch mit Senigallia, die Sprachreise nach Irland, all das sind Mosaiksteine, die das Bild der Schule ausmachen. Eine Umfrage, die man/frau mit einem Augenzwinkern lesen soll, ein Rätsel, ganz persönliche Texte der Klassen, auf Dialekt geschrieben, mitten in den Turbulenzen des Abschlussjahres, ein paar Kinderfotos, eines ist das Jahrbuch ganz sicher: ein wahrer Fundus an sympathischen Blickwinkeln.

Dieses Jahrbuch ist auch ein Meilenstein, der Ausgangspunkt für weitere Jahrbücher, die immer wieder ein neues (und auch altes) Bild der Schule zeichnen, zum Großteil aus der Sicht der jungen Menschen, die das Herz der Schule ausmachen.

Danke an Milena, Simone, Sofia und Valentina für die Courage, sich an das aufwendige Projekt zu wagen.

Danke an alle Maturantinnen und Maturanten des Schuljahres 2021-22 für die Offenheit, die Ehrlichkeit, die Herzlichkeit, den Mut, Dinge anzusprechen, auch, wenn das nicht immer bequem war, für die Verbundenheit zur Schule aller Belastung zum Trotz. Danke, dass ihr ein Teil dieser Schule wart. Es wäre schön, wenn sich eure und unsere Wege immer wieder kreuzen, damit wir weiterhin voneinander lernen können.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Robert Kersch', written in a cursive style.

UNSER MATURAPROJEKT

„Das
Jahrbuch“

Hallo liebe Leser*innen,
gerade halten Sie unser Werk in Ihren Händen, das wir im Schuljahr 2021/2022
im Fach Eventmanagement erstellt haben. Das gesamte Schuljahr über haben
wir uns intensiv mit der Informationssammlung und der Texterstellung beschäf-
tigt und können nun mit Stolz unser Ergebnis präsentieren.

Mit diesem Buch sollen Erinnerungen an verschiedene Projekte sowie an die ge-
meinsame Zeit an der Schule festgehalten werden. Außerdem werden im Jahr-
buch Informationen über unsere Schule festgehalten, die für außenstehende
Personen sowie für zukünftige Schüler*innen der LHFS Bruneck interessant sein
könnten. Grundsätzlich soll das Jahrbuch den Maturaklassen gewidmet werden,
die heuer ihr (hoffentlich) letztes Jahr an der Schule verbracht haben.

Wir hoffen, wir können Ihnen ab und zu ein Lächeln ins Gesicht zaubern, aber
natürlich auch Ihr Wissen über unsere Schule erweitern.

Viel Spaß beim Durchblättern wünschen

Valentina Niederkoller

Simone Huber

Milena Unterkircher

Sofia Pierro



Das Leitbild

DER LHFS BRUNECK



Wir sind als Landeshotelfachschule in den Südalpen eine maturaführende Oberschule und ein Kompetenzzentrum für Gastronomie und Hotellerie mit einer international anerkannten Ausbildung. Unsere Absolventen bringen Freude und Erfahrung aus der Praxis mit. Stolz tragen sie ihre Berufstitel, denn diese öffnen Türen.



Unsere Schule ist ein innovativer Bildungsort mit einer weltoffenen theoretischen und praktischen Ausbildung. Wir nehmen Lernen- de ganzheitlich wahr und fördern die Bildung auf allen Ebenen. Dabei vertraut unser qualifiziertes Bildungsteam auf die hohe Eigenmotivation und Eigenverantwortung unserer Studierenden und lädt zur Mitgestaltung des Schullebens ein.



Durch den wertschätzenden Umgang aller Mitglieder der Schulgemeinschaft fördern wir ein angenehmes Lern- und Arbeitsklima, in welchem wir einander auf Augenhöhe begegnen und zum Wohlfühlen einladen.



Unsere Schule kombiniert Praxisunterricht mit sprachlicher und kultureller Förderung. Wir motivieren zum Blick über den Tellerrand und begleiten unsere Lernenden zu regionalen und internationalen Exkursionen, Sprachaufenthalten und Projekten. Gemeinsam erkunden wir die Welt hinter dem Horizont.

Wissens- wertes

ÜBER UNSERE SCHULE



**Die Landeshotelfachschule Bruneck
ist ein Ort des
Lernens und der
Begegnung, an dem
Vielfalt gelebt wird.**

Die Schulführungskraft ist unsere Direktorin Maria Magdalena Kranebitter, die von der Vize-Direktorin Elisabeth Recla und dem Leitungsteam bei strategischen und operativen Entscheidungen unterstützt wird. Das pädagogische Team der Schule besteht aus ca. 70 Lehrpersonen. Neben den Fachlehrpersonen unterstützen mehrere Lehrpersonen für Intergration unsere Schülerinnen und Schüler im Unterricht sowie außerhalb.

Die Ausbildung an der Landeshotelfachschule Bruneck will den Schülerinnen und Schülern Fähigkeiten und Wissen vermitteln, um ihren Beruf in der Gastronomie mit Freude und Können auszuführen. Zudem wird eine exzellente Aus- und Weiterbildung in einem Klima gegenseitiger Wertschätzung und Offenheit gefördert.

AUSBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

- ✦ 1. und 2. Klasse Hotelfachschule
- ✦ 3. Klasse Hotelfachschule – Schwerpunkt Service
- ✦ 4. Klasse Hotelfachschule – Schwerpunkt Küche Abschlussprüfung „Spezialisierte Fachkraft für Tourismusförderung und Empfang“ – Hotelkaufmann/Hotelkauffrau (Berufsbildungsdiplom)
- ✦ 5. Klasse Hotelfachschule – staatliche Abschlussprüfung (Matura) Fachrichtung Önologastronomie und Gastgewerbe mit Schwerpunkt Empfang und Beherbergung

In der 1. und 2. Klasse erhalten die Schüler und Schülerinnen ein breites Grundwissen in den Bereichen der Hotellerie und Gastronomie. Neben den beiden Landessprachen Deutsch und Italienisch wird auch Englisch und Französisch gelehrt. Es wird ein praxisorientierter Unterricht in den Bereichen Service, Kochen und Empfangsdienst angeboten, der die Berufswahl erleichtern soll. Mit dem positiven Abschluss der **2. Klasse** ist keine berufliche Qualifizierung verbunden. Es bieten sich jedoch folgende Möglichkeiten an:

- der weitere Besuch der Hotelfachschule (vorher ist ein 8-wöchiges Praktikum im Bereich Service zu absolvieren)
- eine Lehre als Servierfachkraft oder Koch/Köchin
- Aufnahmeprüfung in die 3. Klasse einer anderen Oberschule

In der 3. und 4. Klasse absolvieren die Schüler jeweils eine Prüfung im Bereich Service und Küche, die in der Form der Lehrabschlussprüfung abgehalten wird. Nach der Matura und acht Wochen Arbeitserfahrung erhalten die Absolventen und Absolventinnen ein Diplom, das dem Lehrabschluss gleichgestellt ist.



Nach der 4. Klasse findet die Abschlussprüfung zur „Spezialisierten Fachkraft für Tourismusförderung und Empfang“ statt (Prüfung in KFO, schriftliche Prüfung in Empfang/Beherbergung, Präsentation des persönlichen „Portfolios“, Beteiligung an Schulprojekten oder sonstige Aktivitäten im Laufe der Schulkarriere). Auf dem Diplom steht auch die Bezeichnung Hotelkaufmann oder Hotelkauffrau. Die Prüfungsfächer werden jedes Jahr von den Klassenräten bestimmt. Die bestandene Prüfung bedeutet die Zulassung zur 5. Klasse, an deren Ende die staatliche Abschlussprüfung (Matura) absolviert wird.

An der LHFS Bruneck sind vor dem Besuch der jeweiligen Klassen 8 Wochen Sommerpraktikum in einem Gastronomiebetrieb vorgesehen:

- Bereich Service (vor der 3. Klasse)
- Bereich Küche (vor der 4. Klasse)
- Bereich Rezeption/Hotelbüro (vor der 5. Klasse)

Die Betriebspraktika geben den Schülern einen Einblick in die wirkliche Berufswelt. Durch all diese Erfahrungen lernen die Schülerinnen und Schüler den Berufsalltag kennen und sehen, ob sie für den Beruf geeignet sind. Je nach Interesse der Schüler können die Praktika auch im Ausland erfolgen.





Jan, wie gefällt dir unsere Schule?

Hallo liebe Schüler der LHFS-Bruneck,
ich heiße Jan Costner, komme aus Kolfuschg und gehe in die Klasse 4B. Ich besuche die LHFS, weil ich hier sehr viel lerne, zum Beispiel verschiedene Sprachen, wie Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch. Besonders gut gefallen mir die Praxisfächer Kochen, Service und Empfang/Beherbergung. Ich freue mich jeden Tag, nach Bruneck in die Schule zu fahren, weil ich mich hier sehr wohl fühle. Hier treffe ich viele Freunde, nette Lehrpersonen und freundliche Mitarbeiter. Frau Kranebitter ist eine gute Direktorin.

In der Schule treffe ich auch meine Freunde mit Down-Syndrom. Auch sie kommen gerne in die LHFS. Ich habe auch sie gefragt, warum sie die LHFS besuchen. Das haben sie mir gesagt:

Julie: Hier lerne ich Service.

Felix: Ich besuche diese Schule, weil mich vor allem Kochen interessiert.

Thomas: Mein Lieblingsfach ist Turnen.

Anna Maria: Ich mache gerne Caffè und Cocktails. Das Arbeiten in der Bar gefällt mir.

Nicolas: Ich habe die Schule gewählt, weil ich wissen wollte, was man hier so lernt. Hier lerne ich für meine Zukunft.

Kund

DAS ETWAS ANDERE
RESTAURANT



2014 wurde am ersten Schultag ein Studentenrestaurant an unserer Schule eröffnet. Bereits seit acht Jahren wird dieses von Alfred Außerhofer geleitet. Er hat sich für uns Zeit genommen und uns einige Fragen beantwortet:

Herr Außerhofer, was ist das Besondere am Xund?

Alfred Außerhofer: Die Jugendlichen dürfen sich jeden Tag ihr Menü selbst zusammenstellen. Zur Auswahl stehen ihnen drei verschiedene Gerichte, davon ist eines ein vegetarisches Gericht. Durch diese Auswahl sollte für jeden Schüler und jede Schülerin etwas dabei sein. Außerdem gibt es ein großes Salatbuffet und jeden Tag einen hausgemachten Nachtsch. Die Mensa bietet zwei- bis dreimal in der Woche Fleisch und einmal in der Woche Fisch an. Ein weiteres Merkmal stellt die offene Küche des Xund dar. Die offene Küche ermöglicht dem Team vom Xund eine gute Kommunikation mit den Schülerinnen und Schülern.

Wie ist der Name Xund entstanden?

Während der Planungsphase des Studentenrestaurants, wurden Lehrpersonen befragt, was Sie sich wünschen und was sie sich unter so einem Restaurant vorstellen. Ein Lehrer sagte: „Guit, ginui und xund soll's sein“. Und so kam es zum Namen Xund.

Besuchen nur Hotelfachschüler das Restaurant?

Durchschnittlich kommen täglich 400 Schüler und Schülerinnen und 100 Lehrpersonen, aber nicht nur von der Hotelfachschule. Am Anfang war das Studentenrestaurant nur für die Hotelfachschule gedacht, bis das Land merkte, dass dieses Konzept ein voller Erfolg ist. Von da an konnten auch Schüler und Schülerinnen und Lehrpersonen von anderen Schulen die Mensa besuchen, aber die Hotelfachschule steht immer an erster Stelle.

Wie wichtig ist Ihnen Nachhaltigkeit?

Die beste Nachhaltigkeit ist für mich gezielt einkaufen, produzieren und zum Schluss nichts wegwerfen müssen. Wir kochen immer nur so viel, wie sicher gegessen wird, sollte zu wenig sein, so kochen wir nach. Natürlich bleibt trotzdem immer wieder etwas übrig, das versuchen wir weiterzuverwenden oder wir bringen das übrige Essen zu den Ursulinen, wo es dann an Menschen verteilt wird, die selbst nicht viel oder gar nichts haben. ➤



Seit die Nachhaltigkeit ein großes Thema ist, versuchen wir Produkte wie Milch, Joghurt, Kartoffeln usw. nur noch in großen Verpackungen zu kaufen. Was mir aber immer schon wichtig war, sind die regionalen und saisonalen Produkte. Fleisch, Obst, Gemüse, Milch- und Milchprodukte kommen fast ausschließlich aus Südtirol.

Was ist Ihr Wunsch für die Zukunft?

Da das Xund das erste Restaurant in Südtirol in dieser Form ist, wünsche ich mir, dass auch andere Schulen ein solches Restaurant eröffnen. Denn besonders in diesem Alter, in dem die Schüler und Schülerinnen gerade sind, ist eine gesunde Mahlzeit sehr wichtig. Das Konzept eines Studentenrestaurants sollte verbreitet werden. Ich wünsche mir auch, dass ich weiterhin gerne zur Arbeit komme. Bis jetzt hat es keinen Tag gegeben, an dem ich am nächsten nicht gerne wieder gekommen wäre.



Ein Rezept vom Restaurant Xund:

VEGANER RHABARBER KUCHEN

Trockene Zutaten:

- 450g Rhabarber
- 300g Mehl (Weizenmehl 550, Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630)
- 250g Zucker
- 12g Backpulver (4 Teelöffel)
- 1 Packung Vanillepuddingpulver (37g)
- 2 Tüten Vanillezucker (2x8g)
- ein Viertel Teelöffel Salz (2g)

Feuchte Zutaten:

- 150g vegane Margarine
(plus etwas Margarine zum Einfetten der Backform)
- 150ml pflanzliche Sahne zum Kochen
(Hafersahne, Soja Cuisine oder Reis Cuisine)

Eventuell nach Geschmack:

- 1 kleines Fläschchen Backaroma
Butter-Vanille (Kannst du auch weglassen.)
- Puderzucker zum Bestreuen



ZUBERTEUNG:

- 1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen
- 2 Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillepuddingpulver, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben. Die trockenen Zutaten gut vermischen.
- 3 Jetzt die feuchten Zutaten zufügen:
Vegane Margarine (Zimmertemperatur, weich), Hafersahne (Hafer Cuisine).
- 4 Den Teig mit dem Mixer kurz gut mixen und in die Springform (26 cm) füllen. Den Teig in der Form verteilen und glattstreichen. Anschließend die Rhabarberstücke draufgeben und bei 200°C bei Ober-Unterhitze backen.

Der Burger Hof in Drags

EIN BISSCHEN URLAUB
IM SCHULALLTAG



Der Burger Hof befindet sich in der Gemeinde Prags auf 1500 Meter Meereshöhe. Es ist ein geschlossener Hof mit Feuer- und Futterhaus sowie einem Kornhäuschen und einer eigenen Wasserquelle. Er ist eingebettet in 9 Hektar Wiesen und 37 Hektar Wald. Der Burger Hof bietet einen externen Lernort für Kindergärten und Schulen des Schulverbundes Pustertal. Er ist ein wichtiger Veranstaltungsort für die EOS-Sozialgenossenschaft und deren Partner*innen, welche mit Kindern und Jugendlichen und auch mit Erwachsenen arbeiten.

Mit jeder Gruppe wird die Geschichte des Burger Hofes fortgeschrieben und die Entwicklung des Ortes vorangetrieben.

Auch wir Schülerinnen und Schüler der Hotelfachschule Bruneck haben in den letzten Jahren mehrmals den Burger Hof besucht. Dabei haben wir Alex Unteregger einige Fragen gestellt: ➤

↑
1500 M
MEERESHÖHE

🌿
9 HA
WIESEN

🌲
37 HA
WALD

Was ist das Konzept vom Burger Hof?

„Vielleicht werden Bauernhöfe in Zukunft nicht nur für Nahrungsmittel sorgen, sondern werden auch zu einem Ort, an dem Kinder und Erwachsene wieder eine Beziehung zu den tieferen Quellen des Anwesendwerdens aufbauen können.“ – Otto Scharmer

Was uns leitet:

Die Einzigartigkeit jedes Einzelnen ist uns "heilig". Die Art und Weise zu denken und zu handeln hat bei jedem Menschen eine Logik. Diese wollen wir respektieren und wertschätzen.

Entfaltung und Freiheit in Verantwortung - das ist unser Slogan. Wir geben uns gegenseitig Raum, um uns entfalten zu können. Wir tragen aber auch Sorge, dass wir als Gemeinschaft wachsen können.

Wir leben den positiven kritischen Geist und offenes Denken. Über Themen, die uns berühren, wollen wir mit offenem und neugierigem Geist zu Welt-Themen übergehen, Fragen stellen, nach möglichen Antworten suchen und ins Handeln kommen. Die Muster, die im Großen wirksam werden sollen, wollen wir im Kleinen erproben und einüben. Werkzeuge, die sich als sinnvoll und wirksam erweisen, sammeln wir und stellen sie als Open-Source zur Verfügung.

Was sind zukünftige Ziele für den Burger Hof?

Unser Ziel ist die Aktivierung der Landwirtschaft (Tiere, Pflanzen und Wald) im Sinne einer Lernumgebung für Kinder, Jugendliche und Erwachsene. Der Burger Hof soll ein Ort bleiben, der Kinder, Jugendliche und Erwachsene sein lässt und sie dadurch zu sich, ins Miteinander und zu den persönlichen Potenzialen begleitet.

Es soll weiterhin viel Zeit da sein, sodass tiefgreifende, persönliche, erdende und begeisternde Erlebnisse möglich sind.

Der Burger Hof und sein Konzept sollen sich weiterhin aus den Bedürfnissen der Besucher*innen

und der Gesellschaft heraus entwickeln dürfen. Die Praxis soll sich stabilisieren, verfeinern, vernetzen, vertiefen und weiterhin frei von nicht konstruktiven Einflüssen sein.

Der Burger Hof und seine Umgebung sollen sich gemeinsam im Sinne der Umwelt und der Menschen entwickeln.

In welcher Verbindung steht die Schule zum Burger Hof?

Von Anfang an waren die Schulen des Pustertals bei der Entwicklung des Burger Hofes dabei. Direktoren*innen, Schüler*innen und Lehrpersonen hatten und haben die Möglichkeit in verschiedenen Arbeitsgruppen und Beiräten dabei zu sein und mitzudenken. Dadurch hat sich der Burger Hof aus den Bedürfnissen der Schulen entwickelt und ist sehr stark mit Zielen und Inhalten der Schule verbunden. Besonders haben sich Ziele und Inhalte zur Persönlichkeit, der Gemeinschaft und zu Umweltthemen hier auf Burg verankert. Die Projekte, welche auf Burg gemacht werden, sollten in der Schule vor und nachbereitet werden. Dies kann und soll von unserer Seite noch mehr unterstützt werden. Damit erwarten wir uns ein nachhaltiges Erlebnis und eine nachhaltige Inspiration zwischen Schule und Burger Hof. Durch die Zusammenarbeit mit den Schulen und dem pädagogischen Mehrwert des Hofes hat das Land Südtirol entschieden, den Burger Hof mit großen Geldmitteln zu unterstützen. Verschiedene Arbeitskräfte rund um den Hof werden über die Schulen finanziert und tragen Wesentliches zu dessen Gelingen bei. Dadurch entsteht eine große Verbindung zwischen der Schule und dem externen Lernort Burger Hof.

Was können Schüler*innen auf dem Burger Hof erleben?

Das Programm entwickelt sich aus den Bedürfnissen und Themen der Kinder, Jugendlichen und jungen Erwachsenen. Die Klasse, Gruppe oder auch eine Einzelne und jeder Einzelne sucht sich ein Thema aus und rund um diesen Schwerpunkt

gestaltet sich der Tag bzw. das Projekt. Häufig geht es um das Miteinander, Stärken sammeln, Naturwissenschaftliches, Achtsamkeit & Persönlichkeitsentwicklung. Grundlegend gibt es eine stimmige Mischung von Wahrnehmungsübungen, Spiele, Herausforderungen, Arbeiten am Hof und Reflexionen. Grundsätze dazu sind:

✦ **einfach leben**

Einfach da sein und den Atem des Lebens wahrnehmen, in sich hinein spüren und das entdecken, was entstehen will. Kinder und Jugendliche sollen aus der Hektik, dem Druck des Alltags und der Komplexität ihrer Lebenswelt heraustreten, den ganz eigenen Rhythmus finden und dem Puls der Umgebung und der Landschaft folgen können.

✦ **praktisch arbeiten**

Sich einklinken in die Arbeiten, die am Hof und rund herum anfallen und zu tun sind, Verantwortung übernehmen für wichtige Aufgaben, die einem zufallen oder bewusst gewählt werden, ein Gespür für die Leistungsfähigkeit des eigenen Körpers bekommen, durchhalten müssen/wollen, im Arbeiten mit anderen zusammenspielen, sich ergänzen, das Werk der eigenen Hände erleben, sich selbst als wirksam wahrnehmen, das Erreichte gemeinsam würdigen und feiern... , das wird „af Burg“ ermöglicht. Im Tun entsteht Wissen, vernetzen sich die Dinge, entstehen Erkenntnisse... und es wird Neues geboren, es werden ganz eigene, kluge Lösungen gefunden.

✦ **natürlich lernen**

Dabei sein, mitmachen, zuhören, Fragen entwickeln, entdecken, sich berühren lassen, selbst tätig werden, experimentieren, forschen, Leidenschaft entwickeln, andere anstecken... das meint natürlich Lernen „af Burg“. Und natürlich findet Lernen ständig statt - vielleicht ganz besonders dann, wenn wir es nicht künstlich inszenieren, sondern einfach geschehen lassen. Wir finden und erkennen, auch wenn wir nicht danach suchen.

✦ **mit-/einander erden**

Die Dinge in sich und um sich wieder neu ordnen, sich selbst wieder ins Lot bringen, sich selbst finden, sich erden... wenn die äußere und innere Welt - durcheinandergerät und die kleine eigene Welt nicht mehr in die der anderen passt dann finden, das soll „af Burg“ geschehen dürfen, in guter Begleitung und im Glauben, dass sich Vieles wie von selbst ordnet, wenn es den Raum und die Zeit dazu erhält.

Welche besonderen Momente sind dir in Erinnerung geblieben?

- ✦ Ein Mädchen aus Pakistan hat plötzliche gesprochen, als sie den Namen der Katze wissen wollte. Sie war seit einem halben Jahr in der Schule und hat dort noch kein Wort gesprochen. Tiere sind die wichtigsten Pädagog*innen am Hof.
- ✦ Viele Klassen die zusammengefunden haben. „Wir haben noch nie so viel Zeit miteinander verbracht“, Zitat einer 4. Klasse Oberschule.
- ✦ Eine Lehrperson, die an ihre Kindheit erinnert wird und merkt, wie wichtig es ist, dass Kinder und Jugendliche in der Natur frei sein dürfen.
- ✦ Eine Direktorin, die an ihr Studium und damit zusammenhängenden Ideen erinnert wurde. „Ich habe diese tollen Ideen vergessen und wurde heute erinnert, dass ich solch freies und natürliches Lernen gestalten will.“

Scambio scolastico

2021/2022

Ogni anno nella nostra scuola se è possibile viene svolto uno scambio scolastico con una scuola italiana di un'altra regione. Questi scambi si svolgono da più di dieci anni e gli anni scorsi sono stati realizzati in forma di "tandem online" durante i lockdown. Quest'anno lo scambio si è svolto con il liceo linguistico "Enrico Medi" di Senigallia. Le terze classi della nostra scuola nel mese di ottobre sono andate a Senigallia (Marche) e sono state ospitate dalle famiglie degli scolari di Senigallia per una settimana. Durante la settimana sono andati nella loro scuola e hanno svolto diverse attività visitando ad esempio Ancona, Portonovo, Urbino, il Monte Conero. Invece gli scolari di Senigallia sono venuti nella nostra scuola nel mese di marzo per una settimana e sono stati ospitati dalle famiglie degli scolari delle terze classi della nostra scuola. Durante la settimana anche loro hanno svolto diverse attività sia se-



guendo le lezioni che conoscendo il nostro territorio (Bolzano con guida dei nostri studenti e il Lago di Braies). La scuola ha scelto di far ospitare gli scolari nelle famiglie per far conoscere meglio un'altra persona e l'ambiente in cui vive, per stimolare la curiosità, affinare la comunicazione empatica e linguistica e promuovere l'autonomia oltre alla capacità di vivere con altri ragazzi. Queste competenze sono essenziali non solo per la nostra scuola che è orientata all'ospitalità, ma anche per la crescita della personalità in generale.



Language Trip

TO IRELAND



We are happy, that this year as the past two years due to COVID it was not possible to travel, we had again the chance to do our language trip to Ireland. 4A, 4B and 4E left on May 7th until May 14th and 4C and 4D grabbed their chance one week later. This trip was not only a great opportunity to expand the language skills at the language school in Galway, furthermore they get to know the lifestyle of a real Irish family, as they stay for one week in a host family. Our first stop was in Dublin, and we had some time to look at some sights and then we continued our journey to Galway where the students were picked up by their host families.

The students had 25 hours school from Monday till Friday where they did not only focus on the English language, also the Irish culture was going to be a centre of attention.

In addition, many afternoon and evening activities strengthened the class community as for example a treasure hunt, Irish dancing, a drumming lesson, a trip to Aran Island and to the Cliffs of Moher. On Aran Island we were allowed to ride the bikes along a stunning landscape and to have the possibility to see the extraordinary cliffs.

The whole language trip was always very exciting and inspiring.



Projekte

DER MATURAKLASSEN



Lotless

Wir – Franziska Rieder, Benedetta Sudiro, Greta Trippacher – sind das Team „Lotless“. Wir beschäftigen uns mit den Themen „Less Waste“ und „No Waste.“ Im Rahmen unseres Projektes erstellten wir eine digitale Broschüre, in der wir über diese Themen informieren. Zusätzlich enthält unsere Broschüre noch Rezepte, Interviews und hilfreiche Tipps. Außerdem sind wir auch auf Instagram (@lotless.projekt) vertreten und posten Tipps zur Abfallreduzierung. Unser Ziel ist es, über das Thema aufzuklären und somit viele Menschen anzuregen, weniger wegzuerwerfen und mehr auf das eigene Konsumverhalten zu achten.



Online-Second-Hand-Shop

Wir – David Clara, Gregor Steinmayr, Stephan Sonnerer – haben durch die Idee unseres Entwicklers Gregor das Projekt „Online-Second-Hand-Shop“ für die LHFS Bruneck in die Wege geleitet. Wir sind auf die Idee gekommen einen Online-Shop zu erstellen, da viele Schülerinnen und Schüler die Schule nicht beenden und einen anderen Weg einschlagen. Auch Schüler, die die Matura erfolgreich absolviert haben, möchten manchmal ihre Schulsachen und Schulbücher verkaufen. Natürlich könnten sie die gebrauchten Sachen auf Facebook oder Instagram posten und dadurch verkaufen, aber nicht jeder sieht diese Posts, weil er/sie diese sozialen Medien nicht nutzt. Mittels einer Verlinkung auf der Homepage der Schule kann man auf diesen Shop zugreifen und alle möglichen Angebote sehen. Verschiedene Sponsoren haben uns geholfen, unser Projekt auf die Beine zu stellen.

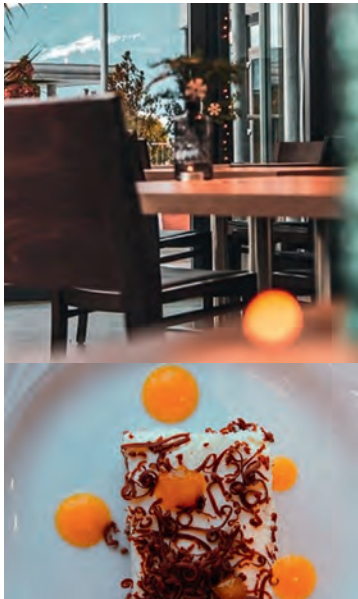
Jene, die dann den Bedarf haben, Schulbücher, Businesskleidung, Kochkleidung und Servicekleidung zu kaufen, können in unserem Shop ihre Sachen kaufen und verkaufen. Unser Ziel ist es, dass jeder Schüler am Anfang des Schuljahres seine Schulsachen und Schulbücher zu einem reduzierten Preis erwerben kann und individuell auch etwas Gutes für die Umwelt tut, indem er/sie guterhaltene gebrauchte Sachen kauft. #firstshop forourschool



Between Snow and Stars

Wir – Sofia Maria Tschurtschenthaler, Noemi Schuster, Martina Steiner und Katharina Zwiagl – aus der Klasse 5A haben es uns im Fach Eventmanagement zur Aufgabe gemacht, die Welcome Night des ersten ISIA World Forums 2022 im „Punka“ in Vierschach zu organisieren.

Das ISIA World Forum ermöglicht ein Zusammentreffen verschiedener Nationen aus der ganzen Welt, um den Skisport so attraktiv wie möglich für die kommende Generation, die Generation Alpha auf unseren Skipisten zu machen. Den von weit her angereisten Gästen den optimalen ersten Eindruck zu vermitteln, war dabei unsere Aufgabe. Im Rahmen einer „Welcome Night“ haben wir die Gäste mit einem Flying Buffet bestehend aus insgesamt 19 regionalen Gerichten und lokalen Getränken versorgt. Uns war es wichtig, den Gästen ein lockeres Ambiente zu bieten und den Abend für sie so angenehm wie möglich zu gestalten.



Tabula im Schnee

Wir – Susanna Hintner, Lisa Freckmann und Michaela Volgger – sind drei Schülerinnen aus der Klasse 5A. Im Fach Eventmanagement haben wir uns in diesem Schuljahr zu einem harmonischen Team zusammengefunden. Wir waren schon sehr gespannt auf das Fach und haben uns sehr darauf gefreut. Wir haben das Projekt Tabula im Schnee gemeinsam geplant. Im Dezember haben wir für drei Wochen eine Bar im Lokal Tabula geführt. Nachmittags boten wir Glühwein, Wintercocktails, Kekse und weitere Leckereien an.

Die ganze Klasse hat uns bei unserem Projekt unterstützt und dort gearbeitet. Am Ende waren wir trotz einiger Schwierigkeiten sehr zufrieden mit dem Projekt und sind stolz, die Herausforderung gemeistert zu haben.



Schnee Lichter - Vernissage

Wir – Hanna Auer, Laura Cicalò und Pia Beikircher – bilden das Team „Schnee Lichter – Vernissage“. Wie gut, dass am Ende des Jahres zur Weihnachtszeit das Projekt "Schnee Lichter" stattfinden konnte. Viele motivierte und kreative Köpfe haben sich bereits im Frühjahr 2021 zusammengesetzt, um dieses ganz besondere Begabungsprojekt auf die Beine zu stellen. Schlussendlich hat sich die Alte Turnhalle auf dem Rathausplatz in einen begehbaren Adventkalender verwandelt. Die 24 Schneebilder von Daisy sollten jeweils ein Türchen des Kalenders darstellen. Zusätzlich haben sich viele verschiedene Schülerinnen und Schüler sowie Lehrerinnen und Lehrer an diesem Projekt mit einzigartigen Bildern, Hörspielen, Zeichnungen und Experimenten zum Thema „Schnee“ beteiligt.

Zu jedem Schneebild der Künstlerin gab es auch ein Projekt von Schülerinnen und Schülern zu begutachten. Da in der Turnhalle nicht alle Kunstwerke Platz finden konnten, wurden im „Tabula“, das von der Hotelfachschule angemietet worden war, weitere Projekte der Schülerinnen und Schüler ausgestellt.



Woasche no

Wir, das Eventmanagementteam „Woasche no“ der Klasse 5A, bestehend aus Marie Jud, Stefanie Gasser, Lisa Mutschlechner und Sara Fischnaller haben vom 8. März bis 11. März an der Landeshotelfachschule verschiedene Kochworkshops für Eltern, Schülerinnen und Schülern sowie Interessierte veranstaltet. Es handelte sich um Kochkurse, die von Omas gehalten wurden, in denen traditionelle Gerichte wie zum Beispiel: Hosenerlan, Hausnudel, Muas, Germkrapflan vorgezeigt, zubereitet und verkostet wurden. Unser Ziel war es, vergessene Gerichte und Rezepte wieder aufleben zu lassen und sie vor allem jungen Menschen näherzubringen. Auch war es ein großes Anliegen, nur regionale Produkte zu verwenden. Wir haben die Omas auch vor den Kursen Zuhause besucht und die Zubereitung als Video aufgenommen. Diese Videos finden Sie unter folgendem QR-Code:





Wir lieben Brennnessel

Wir sind Nina Schwingshackl, Miriam Gafriller und Hanna Mitterhofer und stecken hinter dem Projekt „Wir lieben Brennnessel“.

Die Idee zu diesem Buch rund um die Brennnessel ist eigentlich schon vor zwei Jahren im ersten Lockdown 2020 entstanden. Unsere damaligen Kochlehrpersonen, Stephanie Baumgartner und Alexander Seeber, gaben uns Schülerinnen und Schülern die Aufgabe, ein beliebiges Gericht mit der Brennnessel zuzubereiten. Gesagt, getan. Am Ende sammelten wir jedes einzelne Rezept, und unsere Lehrpersonen waren sichtlich begeistert. Frau Baumgartner schlug deshalb vor, ein Buch mit unseren Rezepten drucken zu lassen. Doch durch den Schulstress und die bevorstehende Kochprüfung in der vierten Klasse legten wir die Realisierung des Buches auf Eis. Heuer, im Rahmen des Faches Eventmanagement gaben wir dem Buch eine zweite „Chance“.

In erster Linie liegt es unserem Team am Herzen, den Leser*innen dieses Buches die Vielfältigkeit sowie die Wirksamkeit der Brennnessel aufzuzeigen. Zudem möchten wir unterstreichen, was ein „einfaches Kraut“ alles bewirken kann, sei es gesundheitlich als auch geschmacklich. Unser Hauptziel ist es, jungen Menschen sowie Personen, welche an einer einfachen und einheimischen Küche interessiert sind, die Brennnessel als Pflanze, die sie vor ihrer Haustür finden, näherzubringen.



Werbebeschenk, Mocktails

Unsere Projektgruppe besteht aus Hannah Falkensteiner, Julia Forer, Elisabeth Huber und Veronika Michaeler. Ein von der Schule empfohlenes Projekt hat uns besonders angesprochen. Es handelt sich um die Podiumsdiskussion an der Mittelschule Röd in Bruneck, wodurch wir versuchen sollten, Mittelschülerinnen und Mittelschüler für die LHFS und die Berufe der Gastronomie zu begeistern. Um den Mittelschülerinnen und Mittelschülern einen praktischen Eindruck zu vermitteln, haben wir sie im Januar zu einem Mocktail-

kurs einladen. Passend zum Thema Mocktails und der aktuellen Klimasituation hatten wir die Idee, als Marketing-Produkt einen wiederverwendbaren Glashalm mit dem Logo der LHFS zu produzieren. Unsere Glashalme stellen einen kleinen Schritt dar, Mocktails umweltbewusster zu genießen.



Cookies around the world

Wir, Dennis Festini Capello, Fabian Amhof und Armin Valentini haben das Projekt „Cookies around the world“ auf die Beine gestellt.

Unsere Idee war es, Weihnachtsgebäck aus den fünf verschiedenen Kontinenten zu backen und an den Tagen vor Weihnachten zu verkaufen. Das wollten wir nachhaltig und fair umsetzen. Es handelte sich um ein non-profit-Projekt, dessen Einnahmen für einen guten Zweck gespendet wurden. Zudem gab es noch die Idee der fünf Kontinente. Dabei haben wir uns fünf Rezepte, jeweils eines pro Kontinent, ausgesucht, vegan umgeschrieben, zuhause ausprobiert und dann in großen Mengen für den Verkauf gebacken. Wir wollten alle fünf Kontinente in einer kleinen Box vereinen. Europa war mit Schneebällen vertreten, Amerika mit Cookies mit Cranberrys und Schokolade, Ozeanien mit Anzac, Asien mit Samoa Cookies und Afrika mit Vanillekeksen. Die Rezepte wurden dann auf unserer Instagram-Seite „Cookies_around_the_world“ gepostet. Wir werden noch weitere vegane Rezepte suchen, damit unsere Follower immer neugierig bleiben und unsere Kekse probieren. Um unsere Spesen zu decken, haben wir zusätzlich zwei Sponsoren gesucht: das Hotel Gran Risa und das Hotel Savoy, beide in Stern, haben mit jeweils 100 € zum guten Gelingen unseres Projektes beigetragen.



ConScentration

Wir sind vier Schüler*innen der Klasse 5B: Jonas Hinteregger, Celine Irsara, Lara Markart und Martin Valentini. Für unser Maturaprojekt im Fach Eventmanagement haben wir uns für eine Duftkreation mit dem Namen „Conscetration“ entschieden.

Unsere Idee dabei war es, einen Raumduft zu gestalten, der sich besonders für Schüler*innen und Student*innen ʘ



gut eignet. Dieser Duft soll die Konzentration anregen und die Aufnahmefähigkeit steigern, sowie eine erfrischende und motivierende Wirkung haben. Des Weiteren soll er den Schüler*innen dabei helfen, sich zu entspannen, damit sie sich im Klassenzimmer und in Stresssituationen wohler fühlen.

Unser Duft besteht aus verschiedenen ätherischen Ölen, die uns vom Familienunternehmen Bergila zur Verfügung gestellt wurden. Die Familie Niederkofler beschäftigt sich schon seit über 100 Jahren mit der Herstellung von ätherischen Ölen. Damit haben wir den perfekten Partner gefunden, der uns bei unserer Idee unterstützen konnte.

Um zu sehen, ob unser Raumduft seinen Zweck auch erfüllt, haben wir in einigen dritten und vierten Klassen unserer Schule ein Experiment durchgeführt, bei dem der Raumduft während einer Unterrichtsstunde im Klassenzimmer platziert wurde. Am Ende der Stunde wurde den Schüler*innen ein Fragebogen ausgehändigt, um die Wirkung des Duftes zu bewerten. Die Auswertung ergab hauptsächlich positive Rückmeldungen. Somit ist das Experiment gelungen.

EVENTMANAGEMENTPROJEKTE 5C



Chang/ce

Wir – Asia Evangelista, Jana Crepez, Lea Schwenbacher und Emma Rainer – sind das Team „Chang/ce“. Eine einheitliche Businesskleidung? Gibt es in dieser Schule nicht! Geht man durch die LHFS wird man kaum drei Personen sehen, die korrekt gekleidet sind. Doch wäre nicht eigentlich dies das Ziel der Schule? Der Blazer fehlt fast immer, weiße Schuhe und Pullover gibt es auch zur Genüge. Deshalb entstand unsere Idee, die Schulkleidung zu reformieren. Eine Schulkleidung, in welcher sich jeder wohlfühlt und in der man auch nach der Schule gerne mal einen Abstecher in eine Bar macht.

Seit wir an dieser Schule sind, ist die Schulkleidung jedes Jahr aufs Neue ein großes Thema. Obwohl es eigentlich klar und deutlich definiert ist, entsteht trotzdem immer wieder eine große Diskussion zwischen Lehrpersonen, Schülerinnen und Schülern. Der Pullover im Schulgebäude ist immer ein großer Streitpunkt. Jeder weiß, dass es im Schulgebäude im Winter kalt ist, insbesondere seitdem wegen Coro-

na das häufige Lüften notwendig ist. Also sind wir der Meinung, dass ein Pullover her muss! Er sollte elegant, warm und komfortabel sein. Auch erfolgreiche Business-Leute tragen einen warmen und dennoch stylischen Pullover bei der Arbeit. Der Blazer darf bei einem vollständigen Business-Outfit nicht fehlen, ein einheitlicher Blazer vermittelt das Bild einer Gemeinschaft. Ein weißes Hemd mit dem Logo der Schule gehört natürlich zu einer einheitlichen Kleidung unbedingt dazu! Jeder von uns hat eine andere Figur, andere Vorlieben und fühlt sich in unterschiedlichen Klamotten wohl, deswegen wollen wir jedem einzelnen die Freiheit lassen, seine eigene Hose zu wählen in der er oder sie sich wohlfühlt. Die Hose unterliegt natürlich gewissen Vorschriften wie einer einheitliche Farbe, sie darf keine Löcher haben und soll nicht auffällig sein.



NA'PO Stone-Pine-Drink

Wir – Medali Bioc, Anna König und Taras Arefiev – sind das Team „NA'PO“. Wir beschäftigen uns mit einem alkoholfreien Getränk auf der Basis von Apfel, Zitrone, Honig und Zirbelkiefer. Mit diesem Getränk möchten wir das Produkt Zirbelkiefer mehr in den Vordergrund rücken und unseren NA'PO-Trinkern zeigen, wie genussvoll dieses Produkt sein kann. Auf dieser Basis schaffen wir einen Mocktail, der mit Vanillesirup und Tonic Water gemischt wird. Der Geruch dieses Mocktails ist sehr intensiv, doch im Mund fabelhaft und lässt das Getränk erfrischend wirken.



Vom Hof auf den Teller

Wir – Ivan Elecosta, Noah Granruaz, Maximilian Irsara und Philip Profanter – Schüler der Hotelfachschule Bruneck haben im Rahmen des Eventmanagement Unterrichts ein gastronomisches Projekt entwickelt, das unter anderem einem guten Zweck dient. Am 30. April 2022 haben auf dem Hof „Lüch Sompunt“ in Badia Gourmetköche mit lokalen Produkten innovative Gerichte zubereitet, welche die Besucherinnen und Besucher verkosten konnten.

Zudem waren zwei Produzenten vor Ort, die ihre Produkte vorstellten. Das Open-Air Event wurde musikalisch von einer Band begleitet.



EspRiegel

Unser Team „EspRiegel“ besteht aus drei Mitgliedern: Anna Schaiter, Isabel Pernthaler und Niklas Rieder. Die Idee resultierte aus einer Diskussion zwischen den einzelnen Gruppenmitgliedern. Aus einem Scherz entstand ein einzigartiges Projekt und daraus ein ganz besonderes Produkt. In diesem werden vollwertige Getreideprodukte und gesunde Obstsorten mit erstklassigen Kaffee- und Schokoladeprodukten vereint. Der Riegel hat eine nachhaltige Verpackung und wird an der Rezeption der Landeshotelfachschule in Bruneck verkauft. Versorgt man sich im Supermarkt mit herkömmlichen Snacks, fällt es sehr schwer, zwischen nachhaltigen und Greenwashing-Produkten zu unterscheiden. Dies wollten wir mit unserem Riegel verändern und dabei in Zusammenarbeit mit Südtiroler Produzenten beste Qualität garantieren. Ziel war es, einen Riegel zu entwickeln, der nicht nur beim Verzehr für Genuss und gute Laune sorgt, sondern auch für Begeisterung bei den Menschen, die hinter den Kulissen in der Herstellung arbeiten. In Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Caroma und der Schatzerhütte im Plosegebiet haben wir dafür gesorgt, dass der Riegel nicht nur zu fairen Bedingungen produziert, sondern anschließend nach Möglichkeit nachhaltig verpackt wird und über kurze Lieferwege die Konsument*innen erreicht.



LHFS fragrance – be enchanted

Wir – David Fischnaller, Marie Knapp und Sophie Steger – aus der Klasse 5D haben uns im Fach Eventmanagement viele Gedanken über den perfekten Raumduft für unsere Schule gemacht! Mithilfe einer Umfrage und einer darauffolgenden Präsentation haben wir schließlich den für uns perfekten Duft gefunden und dadurch einen einzigartigen Wiedererkennungswert für die LHFS Bruneck geschaffen. Zusammen mit dem Unternehmen Vitalis haben wir die Welt der Düfte und deren Vielfalt kennengelernt. Vitalis ist ein innovatives Unternehmen, das es geschafft hat, langjährige Erfahrung mit dem Einsatz hochwirksamer, natürlicher Rohstoffe und den neusten Technologien in Einklang zu bringen.



Weedaroma

Unser Team, welches aus den Mitgliedern André Craffonara, Nicole Jones, Samuel Huber und Steven Zöschg besteht, hat in Zusammenarbeit mit der Genossenschaft „Ecopassion“ aus St. Lorenzen und mit der Hofkäserei „Chi Pra“ aus Abtei einen mit gerösteten Hanfsamen angereicherten Schnittkäse und einen mit gekeimten Hanfsamen angereicherten Weichkäse produziert. Der Schnittkäse hat den Namen „Vërda Badia“ bekommen und der Weichkäse den Namen „Finela“. Die Idee hinter dem Projekt war: Den ersten Hanfsamen-Käse aus Kuhmilch in Südtirol zu produzieren. Dies hat das Team auch erreicht.



„Teldra Langis“

Unser Team besteht aus Hannah Hopfgartner, Sarah Costa, Selina Marginter und Daniele Serafini. Das Event „Teldra Langis“ war in dieser Art der „Erste Frühlingsmarkt“ im Ahrntal, bei dem zur gleichen Zeit auch österliche Stimmung aufkommen sollte. Bei unserem Event haben verschiedene Produzenten, hauptsächlich aus dem Ahrntal, ihre Produkte vorgestellt, dafür geworben und auch eine Verkostung vorbereitet. Die Produkte waren im Eurospar Hopfgartner auch nach dem Event noch erhältlich. Das Hauptaugenmerk des Events liegt auf den regionalen Produkten und Produzenten. Zur Verpflegung der Eventgäste wurde ein Schankwagen aufgestellt. Das Event fand am 2. April 2022 in Luttach im Eurospar-Hopfgartner statt. Hauptziel unseres Projekts war es, ein tolles Event zu planen, zu organisieren und umzusetzen, wenn möglich auch eine Tradition zu schaffen. Die regionalen Produzentinnen und Produzenten und ihre Produkte sollen an Aufmerksamkeit gewinnen und Menschen überzeugen, sodass die Produkte den industriell hergestellten Produkten immer öfter vorgezogen werden.

MATURAREISE DER KLASSE 5A



ROM

✦ Reisezeitraum:

11. Mai bis 15. Mai 2022

✦ Organisatoren:

Lisa Freckmann, Susanna Hintner & Michaela Volgger

✦ Begleitpersonen:

Julia Innerhofer & Katja Mair

✦ Unsere Stationen:

🏛️ Stadtbesichtigung Rom

📍 Vatican

📍 Piazza Navona

🏛️ Pantheon

🏛️ Fontana di Trevi

🏛️ Colosseum

🏟️ Circus Maximus

🏛️ Piazza Venezia

🏛️ Spanische Treppe

🚌 Hoponhopoff Bustour

🚌 @sciasciacaffe1919

🌴 Anzio

✦ Unser schönster Moment:

Jedes gemeinsame "Aperitivo all'italiana"

✦ Unser kulinarisches Highlight:

Spaghetti Carbonara und Cacio e Pepe
im Viertel Trastevere

MATURAREISE DER KLASSE 5B



FLORENZ

✦ Reisezeitraum:

27. April bis 30. April 2022

✦ Organisatoren:

Yelyzaveta Faltynska, Marie-Christine Happacher
& Lena Pescosta

✦ Begleitpersonen:

Christiane Omasreiter & Sabine Putz

✦ Unsere Stationen:

- 👁️ Stadtführung Florenz
- 🍷 Sambuca Val di Pesa
- 🍷 Weinmuseum mit anschließender Weinverkostung in Greve
- 🔑 Escape Room
- 🏰 San Gimignano
- 🏰 Siena
- 🏰 Museo della trortura

✦ Unser schönster Moment:

Escape Room

✦ Unser kulinarisches Highlight:

- 🍕 Pizza bei Fouco matto in Florenz
- 🍖 Steak Fiorentina in Sabuca Val di Pesa
- 🍷 Weinverkostung in Enoteca Falorni, Greve

MATURAREISE DER KLASSE 5C



WIEN

✦ Reisezeitraum:

09. April bis 13. April 2022

✦ Organisatoren:

Guan Mani D'Amico Thaler, Peter Paul Hackhofer,
Jakob Lantschner & Hannes Mair

✦ Begleitpersonen:

Carolin Leitner & Katja Mair

✦ Unsere Stationen:

- 🍺 Brauerei Wiedenbräu
- 🌿 Naturhistorisches Museum
- 🍷 Naschmarkt
- 🏰 Schloss Schönbrunn
- 🎡 Wiener Prater
- 🍷 Weingut Combenzl
- 📍 Red Bull Media House
- 🏨 Hotel SO Vienna
- 🍴 Ferhat Döner

✦ Unser schönster Moment:

Einer der schönsten Momente unserer Kulturreise war der gemeinsame Abend in der Karaokebar, wo wir gemeinsam gesungen, getrunken und viele unvergessliche Momente erlebt haben.

✦ Unser kulinarisches Highlight:

Das kulinarische Highlight war das vietnamesische Restaurant „Phon Saigon“, wo wir Einblicke in die traditionelle vietnamesische Küche erhielten. Die Schärfe beim Essen durfte natürlich auch nicht fehlen. 🌶️

MATURAREISE DER KLASSE 5D



WIEN

✦ Reisezeitraum:

27. April bis 30. April 2022

✦ Organisatoren:

Joel Dapoz, Alice Molling, Sebastian Schönegger
& Chiara Zagaria

✦ Begleitpersonen:

Anton Holzer & Sonja Villscheider

✦ Unsere Stationen:

-  Stadtbesichtigung Wien
-  Stephansdom
-  Brauerei Ottakringer
-  Naturhistorisches Museum
-  Naschmarkt
-  Schloss Schönbrunn
-  UNO Zentrum
-  Wiener Prater
-  Donauinsel
-  Copa Cagrana

✦ Unser schönster Moment:

In Wien haben wir viele schöne Momente als Klassengemeinschaft erlebt. Besonders in Erinnerung geblieben ist uns der zweite Abend auf dem Wiener Prater. Zusammen als Klasse haben wir im Biergarten „Luftburg“ gespeist. Anschließend gingen wir alle gemeinsam auf den Prater, wo wir uns auf mehrere Achterbahnen gestürzt haben. Nach diesem Adrenalinkick haben wir noch das Wiener Nachtleben genossen. 🎡

✦ Unser kulinarisches Highlight:

Eines unserer kulinarischen Highlights erlebten wir am ersten Abend im Burger-Restaurant „Peter Pane“. 🍔 Außerdem haben viele von uns das weltbekannte Wiener Schnitzel im Restaurant „Figlmüller“ gegessen und sind zum Entschluss gekommen, dass dies bis jetzt das beste Schnitzel ihres Lebens war.

Was wird
wohl aus
uns werden?

DAZU HABEN WIR EINIGE
EHEMALIGE ABSOLVENTEN
DER LHFS BEFRAGT



Christof Plankensteiner

Mein Name ist Christof Plankensteiner, ich bin 25 Jahre alt und komme aus Sand in Taufers. Ich habe die Hotelfachschule in Bruneck besucht und sie im Jahr 2016 abgeschlossen. Ich bin im Management der Gastronomie, als Assistent von Norbert Niederkofler tätig. Hierbei kümmere ich mich um unsere Aktivitäten mit unseren Partnern, Restaurants, Events, neuen Projekten und der Agenda von Norbert Niederkofler.

Nach dem Abschluss an der Hotelfachschule bin ich für ein Jahr im Ausland tätig gewesen, danach wieder nach Südtirol zurückgekommen. Ich muss sagen, dass die Hotelfachschule eine sehr gute Basis für das spätere Berufsleben bietet, sie informiert einen über die Grundlagen der Gastronomie und Hotellerie, und man bekommt Einblick in die verschiedensten Bereiche. Nachdem ich die Hotelfachschule verlassen habe, war ich im Service im Ausland tätig, danach in Südtirol wiederum im Bereich Service im Restaurant St. Hubertus **** im Hotel Rosa Alpina in St. Kassian. Dort habe ich als Commis de Rang angefangen und war bis zu meinem Umstieg als stellvertretender Restaurantleiter tätig. Heute ist mein Beruf zu meinem Leben geworden, da ich voll und ganz eingebunden bin. Ich kann mir momentan auch keinen anderen Beruf vorstellen.



Teresa Pichler

2018 habe ich den elterlichen Gastbetrieb „Haller“ übernommen und in die dritte Generation geführt. Gemeinsam mit meinen Eltern bin ich nun Gastgeberin im Haller.

Neben der Betriebsleitung gehe ich tagtäglich meiner Leidenschaft nach und arbeite, als Sommelière, im Restaurant. Ich bin auch an der Rezeption anzutreffen. Dort kümmere ich mich vor allem ums Marketing. Neugier und Abenteuerlust waren immer schon Antrieb für meine Erfahrungen, die ich oft weit außerhalb der Landesgrenzen gesammelt habe. Da ich sehr stark mit „dahoam“ verwurzelt bin, habe ich immer wieder meinen Weg zurück nach Südtirol gefunden.

Nach der Matura an der Hotelfachschule ging es für mich ins ‚Chlösterli‘ Gstaad (CH) auf Wintersaison. Danach habe ich mich entschieden, für ein Jahr bei ‚Helfen ohne Grenzen‘ in Thailand einen freiwilligen Dienst zu absolvieren. Ein etwas anderes Lehrjahr voller Emotionen, neuer Entdeckungen und Realitäten.

Zurück in Südtirol habe ich mich daheim beim „Haller“, im Service und an der Rezeption eingearbeitet. Durfte viel Neues ausprobieren, Prozesse entwickeln und schließlich das Projekt „Haller - Leben im Weinberg“ konzipieren. Parallel dazu belegte ich Kurse im Marketing und der Unternehmensführung und habe meine Ausbildungen zur Dipl. ➤

Sommelière absolviert. Durch verschiedene Kontakte in der Gastronomie kam ich zu Jobs bei diversen Events und Caterings in Italien oder der Schweiz. Immer wenn es Zeit und Arbeit zuließen, habe ich meinen Rucksack gepackt und bin verreist. Kurze Ausflüge in die verschiedenen Weingebiete Europas oder für ein paar Wochen über die Meere hinaus. Kurz bevor ich den Betrieb meiner Eltern übernommen habe, zog es mich nochmal für eine Wintersaison nach St.Moritz (CH) ins „El Paradiso“.



Markus Peintner

Ich arbeite zu Hause im elterlichen Betrieb, dem „Green Lake Hotel Weiher“ und bin dort Chefkoch.

Nach dem Abschluss der Hotelfachschule bin ich zuerst eine Saison zu Hause geblieben, um Grundlegendes in der Küche zu erlernen. Danach bin ich weiter nach Völs am Schlern in das „Romantikhôtel Turm“, weiter zur „Stadtmetzgerei Bernardi“ in Bruneck, dann nach Salzburg in das Restaurant „Ikarus 2 Sterne Michelin des Hangar 7“ und dann nach Sölden in das 5 Sterne Hotel „Central“, bis ich dann wieder nach Hause zurückgekehrt bin, um dort als Chefkoch die Küche zu schmeißen. Menschlichkeit, Teamfähigkeit, der Spaß und die Passion an der Arbeit werden bei mir großgeschrieben und bilden das Fundament einer gut funktionierenden Küche. Mir war immer wichtig, irgendwo zu sein, wo ich gerne bin, und dies kann ich durch die vielen verschiedenen Betriebe jetzt an mein Team zu Hause weitergeben. Ich bin der Meinung, man muss sich bei der Arbeit wohl fühlen, das Küchenteam soll wie eine Familie sein. So wird der Tag nie langweilig und er ist mit jeder Menge Fröhlichkeit und Spaß vollgepackt. Mit jedem neuen Jahr als Chefkoch und mit meinen Stationen im Ausland wächst natürlich auch die Erfahrung in der Küche und ich bin immer besser in der Lage, jungen Menschen immer wieder was Neues beizubringen. Auch wenn man „nur“ zu Hause arbeitet, heißt das noch lange nicht, dass man stehen bleibt. Immer auf der Suche nach etwas Neuem, Spannendem, neuen Produkten und Produzenten ist es möglich, sein Wissen zu erweitern und somit wird es in der Küche somit mit Sicherheit nie langweilig. Das ist das Schöne an meinem Beruf als Koch, man lernt nie aus und kann immer etwas Neues probieren.

Die
Meinung
der
Schüler

125 Schülerinnen und Schüler
haben sich an einer kleinen
humorvollen Umfrage beteiligt.

Schönster Lehrer

1. Stefan Nagler
2. Markus Olsacher
3. Philipp Feichter

Schönste Lehrerin

1. Julia Innerhofer
2. Sonja Villscheider
3. Franziska Volgger

Lustigster Lehrer

1. Arno Feichter
2. Kurt Kammerlander
3. Marco Pellizzari

Lustigste Lehrerin

1. Sonja Laznicka
2. Marion Zambelli
3. Elisabeth Taferner

Lieblingslehrer/in der Schüler

1. Andrea Schmid & Arno Feichter
2. Julia Innerhofer & Christian Unterhofer
3. Carolin Leitner & Anton Holzer

Strengster Lehrer

1. Armin Plankensteiner
2. Andrea Bovo
3. Hans Peter Niederkofler

Strengste Lehrerin

1. Sigrid Bachmann
2. Sylvia Mair
3. Petra Martina Steger

Das perfekte Lehrerpaar

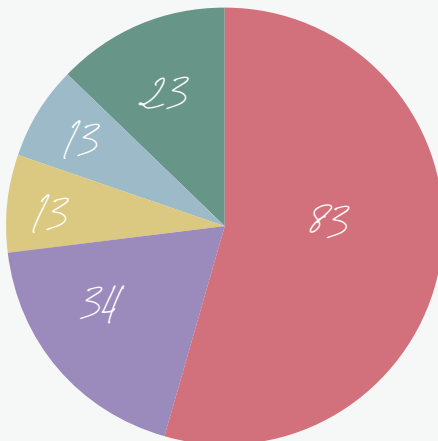
1. Melanie Baumgartner & Anton Holzer
2. Vera Moroder & Stefan Nagler
3. Lydia Weissteiner & Armin Plankensteiner



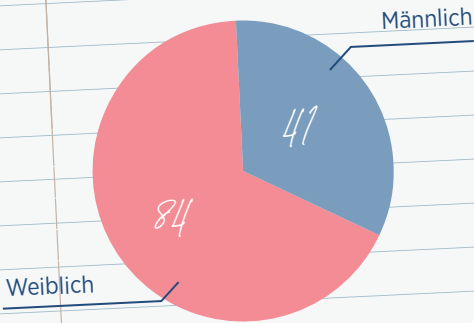
Warum fehlen Schüler wirklich?

Welche Lehrperson kennt das nicht? Am Tag der Schularbeit fehlt die halbe Klasse und die Entschuldigungsschreiben häufen sich. Die Schüler behaupten natürlich, krank gewesen zu sein. Erschreckenderweise ist dies nicht immer der Fall. Wir sind dieser Sache auf den Grund gegangen und haben 125 Schüler*innen der gesamten Schule zu diesem Thema befragt. Die häufigsten Gründe für das Fernbleiben vom Unterricht sehen Sie in folgender Statistik:

-  wirklich krank
-  kein Bock
-  Test/Prüfung
-  Verpennt
-  Sonstiges



Dein Geschlecht



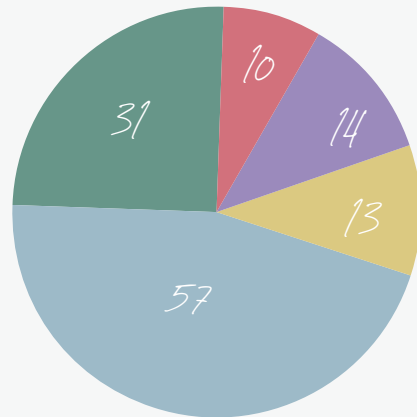
Was ist dein Lieblingsfach?

- + Sport (30)
- + Service (26)
- + RWK (18)
- + Kochen (11)
- + Religion (9)

Was könnte an der Schule noch verbessert werden?

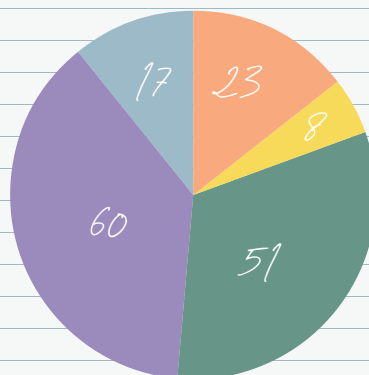
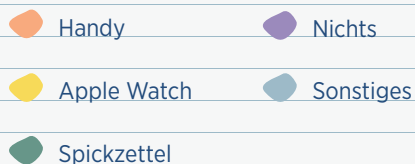
- + Businesskleidung
- + Weniger Nachmittagsunterricht
- + Maturareisen ins Ausland
- + Mehr Praxis
- + Kürzeres Praktikum

Welche Klasse besuchst du?



- 1. Klasse
- 2. Klasse
- 3. Klasse
- 4. Klasse
- 5. Klasse

Was sind deine typischen Spickmethoden?



Was sind die besten Lehrersprüche?

- + No stavo scherzando naturalmente (Marco Pellizari)
- + A voi piace giocare ehh hehe (Marco Pelizzari)
- + Sei come un maiale (se non metti la mascherina sopra il naso) (Marco Pellizzari)
- + Ich will euch ja nicht stressen – (Sonja Villscheider)
- + Keine Panik auf der Titanic – (Sonja Villscheider)
- + Denken Sie logisch! – (Christian Unterhofer)
- + Das ist mir schnuppe (Christian Unterhofer)
- + Ist es schlüssig? (Franz Walder)
- + La cravate e la bouteille s'il vous plait- (Sylvia Mair)
- + Bleibma bei den Fochbegriffen – (Sylvia Zotlöterer)
- + Liebe Schüler innen und außen (Christof Hellweger)

Was war der beste Ausflug an der Schule?

Bra, San Benedetto (Schüleraustausch),
Burger Hof, Senigallia

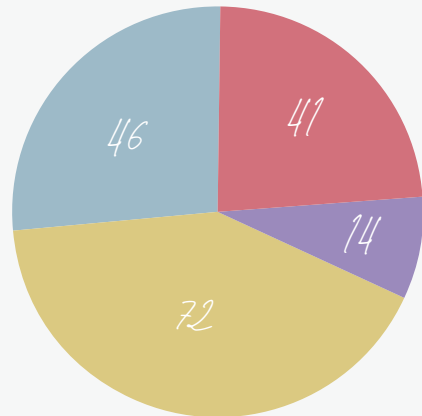
Was ist Flop?

- + Die Schulbekleidung
- + Der Nachmittagsunterricht
- + Keine Freizeit
- + Dass die ersten Klassen in
der Dietenheimer Straße
untergebracht sind

Was ist Top?

- + Die große Auswahl an
Berufen nach der Schule
- + Rund 80% der Schüler
finden, dass die Schule eine
gute Vorbereitung auf die
Arbeitswelt bietet
- + Wasserspender
- + Der Praxisunterricht
- + Das Mittagessen

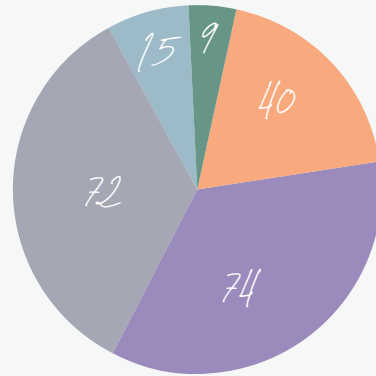
Was machst du, um von Schul- stress herunterzukommen?



-  Sport
-  Musizieren
-  Freunde treffen
-  Sonstiges

Was möchtest du nach dem
Schulabschluss machen?

- Studieren
- Arbeiten
- Reisen
- Sonstiges
- Familie gründen



Ist die Schule eine gute Vorberei-
tung auf die Arbeitswelt?

JA: 98

NEIN: 26



Möchtest du später in der
Gastronomie bleiben?

JA: 45

NEIN: 26

VIELLEICHT: 54



WAS SAGEN

Männer
und
Frauen
vom Fach?

Was waren die ideenreichsten Ausreden für das Zuspätkommen?

Der Stau auf dem Klo!



Der Zug aus dem Gadertal ist nicht gekommen 🚂

"Der Stöckel ist abgebrochen"
- die junge Dame musste noch mal nach Hause, um sich andere Schuhe zu holen 👠

Frage

Was waren die besten Ausreden für nicht gemachte Hausaufgaben?



Diebstahl 🕵️

Mein Bruder hat mir den Zettel mit Nutella vollgeschmiert 🍪



Mein Hund hat die Hausarbeit gefressen 🐕

Wie sind Sie zu dem Beruf Lehrerin gekommen?

+ Lydia Weissteiner:

Ich habe bereits in der Volksschule Lehrerin gespielt und meinen Kleiderschrank mit Kreide vollgekritzelt. Die Puppen waren die Schüler, die habe ich immer richtig arg beschimpft...

+ Julia Innerhofer:

Durch eine Supplenzstelle. Ich wurde angerufen und gefragt, ob ich gerne das Unterrichten versuchen würde. Dann habe ich die Meisterausbildung und die Sommeliere-Ausbildung angefangen und mittlerweile auch abgeschlossen.

+ Ingrid Berger:

Eigentlich wollte ich Köchin oder Krankenschwester werden. Jetzt bin ich Köchin zuhause und Krankenschwester oft auch hier in der Schule :-). Ich wollte eine neue Herausforderung und wählte den Lehrberuf.



Was ist Ihre Motivation, jeden Tag aufzustehen und zur Arbeit zu gehen?

- + **Sonja Villscheider:**
Ich freue mich jeden Tag aufs Neue auf den Austausch mit jungen motivierten Menschen.
- + **Sylvia Kronbichler:**
Ich liebe meine Arbeit.

Wie lange sind Sie schon an der Schule?

- + **Ingrid Berger:**
14 Jahre
- + **Lydia Weissteiner:**
17 Jahre
- + **Christof Kofler:**
16 Jahre

Was waren die besten Bestechungsversuche?

Sammeln sie auch violette Scheine? Ich hätte 2!



Das Gipfele vom Aldi, das der Schüler zuvor durch unerlaubtes Verlassen des Schulgebäudes ergattert hat.



Professor, wir würden Ihnen sogar den Haushalt für eine Woche machen. 🧹



Frage

Was waren die kreativsten Schwindelmethoden?

Beschriebenes Klopapier im BH 🧻

Zettel unter Minirock 👗

Trinkflasche oder Kugelschreiber 🖋️

Was waren die besten Schleimsprüche der Schüler?

Ihre Glatze ist heute ganz besonders glänzend! 🤩

Darf ich Sie zum Brunch einladen? (mit Schild: Ich will ein Kind von Ihnen) 🤪

Wer ist der beste Kochlehrer an der Schule.....nach Ihnen? 🤖

Frage

Was waren die besten Schülerantworten bei Tests und mündlichen Prüfungen? 🤖

Wieso heißt der Kalte Krieg „kalter“ Krieg? ...
Antwort: Weil Winter war?



Bitte bewerten Sie meine Schularbeit gut, ich hatte keine Zeit zum Lernen.
Sie sind mein absoluter Lieblingslehrer 🤖

Sie wissen doch, dass ich das nicht weiß! Warum fragen Sie immer danach? 🤖

Sind Sie mit dem Schulsystem einverstanden, würden Sie etwas ändern?

+ Christof Hellweger:

Die Schüler sollten einmal im Monat Lehrer sein und die Lehrer Schüler.

+ Arno Feichter:

Ich würde einiges ändern, aber schneller geht's dann oft, bei mir selbst was zu ändern: Anpassung muss ständig trainiert werden

+ Kathrin Gartner:

Ich würde es toll finden, wenn alles etwas offener wäre und nicht alles so eng gesehen wird; z.B. der Mathematikunterricht einmal auf Englisch oder Sport auf Italienisch oder fixe Einteilungen für einen Englischservice usw.

+ Lydia Weissteiner:

Jein. Ich würde weniger Kuschelpädagogik betreiben. Angebote nach Modulen (wie an der Uni: Lehrer bietet Kurse an, Schüler können unter den Kursen auswählen und sie besuchen).

Rätsel

Cherchez tous les mots!

A	O	M	N	P	B	S	D	D	C	I	R	U	I	T
O	N	C	O	O	E	A	J	E	H	H	T	Z	P	B
Z	K	H	U	I	I	L	A	S	O	U	P	E	A	O
K	M	U	I	S	G	A	M	C	U	O	G	T	I	U
X	W	I	L	S	N	M	B	A	C	Z	Â	A	N	I
I	X	L	L	O	E	I	O	L	R	C	T	R	E	L
U	V	E	E	N	T	S	N	O	O	O	E	T	H	L
A	K	P	S	L	A	R	D	P	U	N	A	E	E	O
F	R	O	M	A	G	E	F	E	T	F	U	M	F	N
P	O	U	L	E	T	Œ	U	F	E	I	R	I	Z	B
Z	E	C	R	O	I	S	S	A	N	T	D	O	E	M
I	S	U	C	R	E	Q	M	S	A	U	C	E	W	C
C	W	X	I	C	R	È	M	E	C	R	Ê	P	E	B
F	L	F	S	A	U	C	I	S	S	E	C	X	S	H
E	T	I	N	O	M	E	L	E	T	T	E	F	T	L

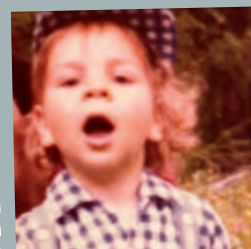
NOUILLES
CHOUROUTE
CRÈME
HUILE
SOUPE
SAUCISSE
FROMAGE
LARD

OMELETTE
POULET
PAIN
CROISSANT
RIZ
BOUILLON
ŒUF
POISSON

TARTE
BEIGNET GÂTEAU
SALAMI
CONFITURE
JAMBON
SAUCE
ESCALOPE
CRÊPE

Unsere Meister in jungen Jahren

Wer ist wer?



IOTZ HUASSTS

Obschied
nemm!



KLASSE 5A

JetztPasseinmalauf

In insra Klasse san 17 schneidiga Gitschn und drei Prachtkerle. Scheinz gion di Leahra olbm gearn in insra Klasse. Insra Klasse isch in do zwoatn wild zommgewürflt wordn, und se spieglt sich in do fünftn no widdo. Mir hom olls, fan vovochsenen Millwold bis hin zin vorschneitn Gsies. Die leschte Reihe leb fa oan Collegeblock und fürchtet sich vor a neua Sitzordnung. Scheinz betreibmo a Schwindl-zettlfabrik, di Laura ihr Nagelstudio gonz sicho. Wie sollats ondoscht san, de wos wirklich olbm a Minute zi spout isch, wohnt in Bruneck selbo. Ausflüge hommo et viel genossn. Die Schiela filln die Multakasse mit bleda Frog ajo und schun gewisst: Die Handybox mocht die Handys hin. In inson Koschtn la is Essenzielle: Streichschokolade zin Löffln, Sojasauce für Sushi und a Glasl mit die Zuggolan, wos die Mokkalet jedn Tog somml. De fünf Jahr olls: stressig, strenge, long, witzig, traurig, laut. WYLD.



Auer Hanna



Beikircher Pia



Cicalò Laura



Clara David



Fischnaller Sara



Freckmann Lisa



Gasser Stefanie



Hintner Susanna



Jud Marie



Mutschlechner Lisa



Rieder Franziska



Schuster Noemi



Sonnerer Stephan



Steiner Martina



Steinmayr Gregor



Sudiro Benedetta



Trippacher Greta



Tschurtschenthaler Sofia Maria



Volgger Michaela



Zwigl Katharina



KLASSE 5B

Iz hertas endlich fan gonzn Rest,
 5B kenntas ins nenn oddo frisch the Best.
 Mir san di schlimmste Klasse fan gonzn Stock,
 deswegn hom di gonzn Lehra fa ins an Schock.
 Ba olle Lehrer seimo et beliebt,
 die Parallelklasse hot ins in Mathe ah schon besiegt.
 Draußen in do Welt seimo recht af Zack,
 afn Burger Hof hommo sogor vier Rekorde geknackt.
 Bekonnt seimo für's englische Fieber,
 Schwindeln ba RWK tiamo sicho nie wieder.
 Wenns Wlan amol geat, leidets unto insre Handyspiele,
 Rekorde in Tetris gibts ba ins gonz viele.
 Ba di Maturantnfeten tiamo olle ibotreibm,
 apor homs sogor schun gschofft, ins Schuilklo zu speibm.
 Zin Glick homo in BWL schlofn gikennt,
 deswegn homo di Omi zur Lehrerin des Jahres ernennt.
 Ba do Matura werdmu in Ernährungswissenschaften maximal zerlegt,
 obo des wert schun gien, weil mir san jo net gonz bled.
 Ohne is Mokka hettmo de 5 Jahr a net gschofft,
 sem seinmo gsessn woll eppo oft.



Amhof Fabian



Falkensteiner Hannah



Faltynska Yelyzaveta



Festini Capello Dennis



Forer Julia



Gafriller Miriam



Happacher Marie-Christine



Hinteregger Jonas



Huber Elisabeth



Irsara Celine



Markart Lara



Michaeler Veronika



Mitterhofer Hanna



Pescosta Lena



Schwingsackl Nina



Valentini Armin



Valentini Martin



5 years a slave

5 steht für den Notendurchschnitt,
auf die Maturareise will niemand mit.
Mit den Fehlstunden wird nicht gespart,
die Verspätungen werden geschoben auf die Busfahrt.
Viele haben uns schon verlassen,
wir werden schon nicht sein unter den beliebtesten Klassen.
Bei Frau Kranebitter sind wir stets zu Besuch,
wir sind da schon fast wie ein Fluch.
Die Lehrer lästern,
das wissen wir schon, wir sind ja nicht von gestern.
C steht für chaotisch,
zwischen manchen von unserer Klasse wurde es auch schon mal erotisch.
Wir bedanken uns für die 5 Jahre,
auch wenn wir Ihnen beschehrt haben ein paar graue Haare.

KLASSE 5C



Arefiev Taras



Bioc Medali



Crepaz Jana



D'Amico Thaler Guan Mani



Elecosta Ivan



Evangelista Asia



Granruaz Noah



Hackhofer Peter Paul



Irsara Maximilian



König Anna



Lantschner Jakob



Mair Hannes



Profanter Philip



Rainer Emma Maria



Schwienbacher Lea



KLASSE 5D

Mir sein die Klasse 5D und sein besser wie die A, B, C

8 Mando und 14 Weibo

Olle mit die gleichn Kleido.

Insra Klasse isch voller Gschichten und apoor mechtmo enk heint berichn:

In do viertn hobmse ins zomm gitriebn

und iatz tionmo ins olle lieb.

Zi gion hobmo gor ginui und nochn dritt Stock tuat di Lunge langsam zui.

Kemmen tiomo meist erst noch do 2. Stunde

Weils in Mokka olm gib a neue Runde.

Do Holza hot ins recht gern a wennmo oft et lern.

Fahln tionmo olle gern und deswegn krigmos a oft zi hern.

Die Frau Kranebitter sechmo eh et oft, auso bolls amol richtig krocht.

Selli, die Klassnmutti kimmpt olm als letschtis, obwohl se gib jedn Tog ihr beschtis.

Insro Lieblingsfoch isch af jedn foll KFO, weil donoch seinmo olle K.O.

Und do Frau Aichner raubmo Zeit und Nerven, se kostit ihr ob und zua di letstn Reserven.

Die Villscheider hot olm an Stress und mir schrein noa lai mehr SOS.

Mir sein olle lockre Leit und zusommen hobmo a Freid.



Costa Sara



Craffonara André Matthias



Dapoz Joel



Fischnaller David



Hopfgartner Hannah Maria



Huber Samuel



Huber Simone



Jones Nicole



Knapp Marie



Marginter Selina



Molling Alice



Niederkofler Valentina



Pernthaler Isabell



Pierro Sofia



Rieder Niklas



Schaiter Anna



Schönegger Sebastian



Serafini Daniele



Steger Sophie



Unterkircher Milena



Zagaria Chiara



Zöschg Steven

Traumfänger

Wie fast immer
wird es nur schlimmer,
wenn man zu viel darüber nachdenkt.
Der Cursor blinkt seit gefühlten Stunden,
von einem gesunden
Körper nahm ich schon längst Abschied-
ich habe ihn mal geliebt-
den Stress.
Das Kribbeln, das Schnelle,
das Aufregende, das grelle
Licht der Nachttischlampe-
um Mitternacht noch beim Lernen,
mit dem Kopf aber in den Sternen
oder daneben-
im dunklen Stillleben.

Ernähre mich am liebsten so,
wie ich es nicht gelernt habe,
ich bin manchmal nur froh,
wenn ich ganz viel Schokolade
aus meiner Lieblingsschublade
gestohlen habe
und währenddessen Marmelade
auf einem Brot und dazu Limonade
verzehre,
aber es wird mir schon eine Lehre
sein, wenn ich alt bin und mit 40 sterbe.

Okay, ich gebe es zu,
es ist nicht true,
dass 40 schon so alt ist,
oder dass mein Körper immer nur Süßes isst,
denn manchmal hat man mit 19 auch schon die
Nase voll
und manchmal ist ein Burger anstelle von
Schokolade toll
und ist es nicht wundervoll,
dass meine Zellen das aushalten
und sich nicht einfach spalten,
aufgeben, protestieren,

es einfach mal nicht mehr weiter probieren,
mich am Leben zu erhalten,
oder passiert das nur mit einem alten
Körper?

Der Cursor vor mir blinkt immer noch,
in meiner Nase der Geruch von Angst,
ich rieche sie schon seit Wochen und noch länger,
wünschte mir einen Traumfänger,
der mich alles vergessen lässt,
die Angst, das Alter, den Stress,
einer, der mich stets begleitet,
mit mir in meine Gedankenwelt reitet
und mal etwas aufräumt,
meiner Person klarmacht, dass sie nichts ver-
säumt,
nur weil sie sich einmal fallen lässt
und sich nicht ewig stresst.

Mein "toxic trait" ist das Sorgen,
das Nachdenken über das Morgen,
das „sich nichts ausborgen“
aus Angst, es zu verlieren,
das „nichts ausprobieren“,
das ständige Plädieren
für etwas mehr Zeit,
für verdiente Freiheit,
für ein Ziel – ich wär' bereit
am Start zu stehen
und gleich loszulegen.

Mein "toxic trait" ist das Weitergehen
ohne zu verstehen,
wie ich es angehen
soll und dieses ständige Durchdrehen,
nur um sicherzugehen,
dass mich die Leute auch verstehen,
mich nicht übersehen,
ich kann nicht einfach nur rumstehen
und nichts tun.

Ich habe es gelernt - in der Schule und zu Hause-
ich adaptierte dieses Verhalten von all den alten
Leuten, die es immer besser wissen,
die sagen „nie die weiße Fahne hissen“,
sondern immer weitermachen,
lieber nicht lachen
und Gefühle zeigen,
sich lieber unauffällig kleiden
und nicht übertreiben-
mitschwimmen im Strom.

Der Cursor hat aufgehört zu blinken,
im Schwarz des Bildschirms beobachte ich mich
selbst,
irgendwo darunter befinden sich meine Notizen
und ich habe genügend Komplizen,
Kameraden, Bekannte,
denen es gleich ergeht
und viele davon sitzen gerade vor mir.



Mein Blick sieht müde aus.
Es müsste so viel raus
aus meinen Lungen, aus dem Herzen,
all diese Sorgen, die mich so sehr schmerzen.
Zwischen Schulaufgaben und privaten Problemen,
zwischen Herzbrechern und gerissenen Sehnen,
zwischen negativen Schularbeiten
und deshalb verlorenen Zeiten,
zwischen ewigen Diskussionen
über die Zukunft - wo soll ich denn bitte wohnen -
über die Gegenwart
und über die Art,
wie ich bin
und wie ich am besten sein sollte,
am besten so, wie ich mich selbst nie wollte.

Ich mag das Lernen, das Schreiben,
ich mag die Leute und manchmal auch das
„sich gleich kleiden“,
ich mag die Tests und die Fragen,
aber nicht diese Ängste und diese Klagen
über zu viel,
zu lang,
zu weit,
zu sehr,
das alles führt nur zu einem verzweigten
Gedankenverkehr,
der nicht so einfach lösbar ist.

Manchmal mag ich das Schnelle,
das grelle
Licht am Schreibtisch-
um Mitternacht
habe ich mir immer schon mehr Sorgen gemacht,
als am Morgen,
dürfte ich mir deine Hausaufgaben ausborgen?
Weil es einfacher ist, weil ich sie nicht mehr schaffe,
weil ich mich eingesperrt fühle, wie ein Affe
im Zirkus,
der da sein muss,
obwohl er schon damit abgeschlossen hat.

Der Cursor vor mir blinkt wieder bedrohlich,
sieht falsch aus auf leerem Papier,
und manchmal frage ich mich,
was mache ich eigentlich hier? ʘ



Alle sagen, ich soll mich aufraffen,
nicht immer blöd blaffen,
mir ein paar Karaffen
schnappen – die teuren –
wir müssen die Gäste beeindrucken
und so tun, als ob alles gut wäre,
in unserer heißen Atmosphäre.

Aber... das ist eine andere Geschichte.
Inzwischen verrichte
ich Vieles, das ich eigentlich nicht will
und werde immer lauter, kann nicht still
sitzen bleiben,
Gesprochenes aufschreiben,
unter den eigenen Erwartungen leiden
und mir nervös die Hände reiben,
bis sie wund sind,
manchmal wäre ich wieder gerne ein Kind.

Ein Traumfänger wäre gerade schön,
einer, der mich nicht verurteilt, der mich versteh'n
kann und mir den Druck nimmt,
vielleicht fühle ich mich dann wieder wie ein Kind,
weil wir doch alle noch irgendwie Kinder sind
von denen sich keines wirklich benimmt.

– Franziska Rieder

Ein Jahr

„Und was willst du nach der Schule später mal werden?“, werd' ich oft gefragt. Ich überleg dann immer drei Sekunden, bis ich schließlich sag: „Vielleicht erstmal erwachsen, denn bei mir davon ist noch keine Spur, die letzten Jahre zu beschäftigt mit Liebeskummer, Lockdown und schließlich ein Jahr Abitur.“ Ein Jahr, das sind 365 Tage ausprobieren, 8.760 Stunden Träume anvisieren, 525.000 Minuten Kräfte investieren und circa 32 Millionen Sekunden jugendliches Existieren. Denn du, du nimmst uns ein Jahr frei sein, laut sein, ein Jahr aufschrei'n, ein Jahr Zeit, und nein, ich bin noch nicht bereit. Nicht jetzt, nicht hier, weil ich hab Angst, weil ich nicht weiß, was da so kommt, weil ich nicht weiß, was soll man tun, weil ich nicht weiß, was macht man falsch, weil ich nicht weiß, was leben für mich heißt. Morgens um halb acht, die Welt ist noch

nicht ganz aufgewacht, schleppt sich ein junger Mensch mit Ach und Krach in allbekannte Räume. Räume ohne träume und bedrückenden Wänden mit schnell gedrillten Händen, jeden Tag die gleichen Themen, rechnen, schreiben, lesen. Jeden Tag die gleichen Regeln: nicht wippen, essen, trinken, reden; jeden Tag die gleichen Probleme: „Wie, du hast deine Hausaufgaben nicht gemacht? Sag mal, hast du mal über die Konsequenzen nachgedacht? irgendwie müssen wir den Stoff doch durchkriegen. Keine Hausaufgaben heißt zurückbleiben, zurückbleiben heißt, sich treiben lassen, und das heißt schließlich, nicht ganz reinzupassen in das geachtete System.“

Mittags um halb eins, die Sonne scheint, die Luft riecht nach tanzen. aber von hinten drückt der Ranzen, drückt nach Hause, von Zuhause an



den Schreibtisch, denn heute, heute musst du vorarbeiten, schließlich willst du am Wochenende vielleicht ins Freibad, vielleicht ein Eis essen gehen und Freunde sehen, und vielleicht auch einmal kurz in Kreisen gehen, statt immer nur geradeaus zu gehen, und deshalb musst du jetzt vorarbeiten, denn am Montag keine Ahnung zu haben, das heißt zurückzubleiben, zurückzubleiben heißt, sich treiben lassen und das heißt schließlich, nicht ganz reinzupassen. Keine Vorarbeiten, das heißt ein Strich. Ein Strich für einen Tag lang Pflichten vertagen, einen Tag lang keinen Ranzen tragen, das ist ein Strich.

Es dämmt. Die heiße Juniluft kühlt ab, huscht ins Zimmer unters Dach, dort liegst du nun schon seit stunden hellwach mit offenen Augen und schwitzigen Händen, denn du hast Angst, Angst vor morgen, Angst vor gestern, Angst vor heute. Angst dass es alles irgendwie nicht das Richtige ist, Angst dass du vielleicht nicht richtig bist, weil du mit 18 noch nicht weißt, was leben wirk-

lich heißt. Weil du nicht weißt, was du gut kannst, weil du nicht weißt, wie geht man's an. Integration, ja warte, das weiß ich, das Integral ist ein Oberbegriff für das Unbestimmte und das bestimmte Integral in der Mathematik. Ja, sowas weiß ich, und dass da draußen die Welt brennt, Menschen aus der Heimat rennen und nirgends mehr ankommen, das weiß ich auch. Was man allerdings dagegen tut nicht – wie auch? Fürs Schwänzen am Freitag wegen Fridays for Future gabs schließlich einen Strich. Einen Strich, weil man für Werte protestierte, einen Strich, weil man gegen Extremismus rebellierte und einen Strich, wenn man das schlechte Gewissen kompensierte. Ein Strich, das heißt, sich mit 14 nicht mehr aufzulehnen, zwei Striche, das heißt, mit 16 nicht mehr auszugehen, drei striche heißt, mit 18 nicht mehr aufzustehen, weil es nichts zu geben scheint, für das es sich noch lohnt. Das heißt ein Strich, weil „wir müssen hier nur durch“ das heißt ein Strich, das heißt ein Strich, strichstrichstrichstrich bis jemand das Schweigen bricht.



„Und was willst du später nach der Schule einmal werden?“, werd' ich oft gefragt. Ich überleg dann erst mal drei Sekunden, bis ich schließlich sag: „Vielleicht erstmal laut, das wär zumindest mal ein Plan, denn wir brauchen keine Jugend, die mit 17 zur Vernunft gezwungen ist, keine Jugend, die zu denken vergisst, weil sie nur noch am Strichrechnen ist.“

Schweigen oder Strich, schweigen oder nicht – nein, verdammt.

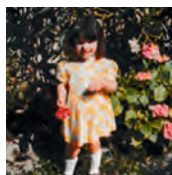
Wir brauchen eine Jugend, die laut ist. Die frei und offen denkt und die Welt irgendwann vielleicht ein bisschen besser lenkt, aber dafür braucht es Raum und zumindest ein Jahr länger Zeit, denn ein Jahr, das sind 365 Tage ausprobieren, 8.760 Stunden Träume anvisieren, 525.000 Minuten Kräfte investieren und circa 32 Millionen Sekunden jugendliches Existieren. Ein Jahr länger Zeit, damit man endlich weiß, was Integration wirklich heißt.

– Laura Cicalò

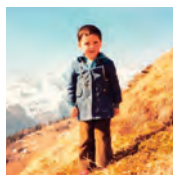
Danke

IN OLLA, DE INS G'HOLFEN
UND UNTOSTÜTZT HOBM.

Unsere Meister in jungen Jahren



Marlene Kranebitter



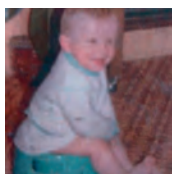
Christian Unterhofer



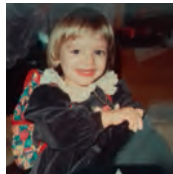
Markus Olsacher



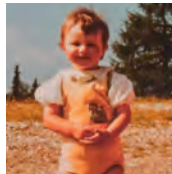
Anton Holzer



Arno Feichter



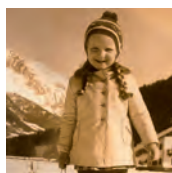
Julia Innerhofer



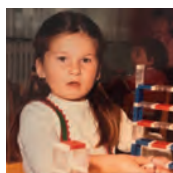
Andrea Volgger



Sonja Villscheider



Ingrid Berger



Silvia Zotlöterer



Sonja Laznicka

La solution

A	O	M	N	P	B	S	D	D	C	I	R	U	I	T
O	N	C	O	O	E	A	J	E	H	H	T	Z	P	B
Z	K	H	U	I	I	L	A	S	O	U	P	E	A	O
K	M	U	I	S	G	A	M	C	U	O	G	T	I	U
X	W	I	L	S	N	M	B	A	C	Z	Ä	A	N	I
I	X	L	L	O	E	I	O	L	R	C	T	R	E	L
U	V	E	E	N	T	S	N	O	O	O	E	T	H	L
A	K	P	S	L	A	R	D	P	U	N	A	E	E	O
F	R	O	M	A	G	E	F	E	T	F	U	M	F	N
P	O	U	L	E	T	Æ	U	F	E	I	R	I	Z	B
Z	E	C	R	O	I	S	S	A	N	T	D	O	E	M
I	S	U	C	R	E	Q	M	S	A	U	C	E	W	C
C	W	X	I	C	R	È	M	E	C	R	È	P	E	B
F	L	F	S	A	U	C	I	S	S	E	C	X	S	H
E	T	I	N	O	M	E	L	E	T	T	E	F	T	L

AUFLÖSUNG

Valentina
Jana
Selina
Joabell
André
Steven
Nicole
Simone
Lisa
Joel
Chiara
Dani
Sarah
Hanna
Niklas
Armin
Sofia
Anna
Waschl
Hilena
Steffi
Alice
David
Marie
Hannah
Dennis
FABI
Vroni
Samuel
Eli
Sara
Zophie
Nbeui
Hapsee
Hiri
Jonas
Lena
Hanna
Yelyxaveta
Celine
Georg
Hannah
David
Jolie
Eunna
Ivan
Katharina
Medali
Stanham
Lara
Tara
Lea
Asia
Nina
Benny
Jocelyn
Marie
Maxi
Martinović
Philip
Lana
Greta
Hichi
Marina
Anna
disa
Pia
Peter Paul
Guon
Noah
Yaboh
Hannes