

Jahrbuch

SCHULJAHR 2022/23

Jahrbuch

SCHULJAHR 2022/23

Inhaltsverzeichnis

Vorwort - Direktorin Marlene Kranebitter	4
Let's get it started	6
Das Jahrbuch-Team	8
Eröffnung des Schuljahres	12
Tag der offenen Tür	14
Projekt Schulband	17
10 Jahre Landeshotelfachschule Bruneck	18
Nachhaltigkeit	23
Barista-Prüfung in Zusammenarbeit mit Caroma	24
Vegabula	29
Caption der Klassen	31
Spaß und Unterhaltung	44
Schülerumfrage	58
Rezepte	62
Projekte der Maturaklassen	71
Unvergesslicher Galaabend	84
Trip to Galway	88
Maturareise	90
Time to say goodbye	96

Vorwort

DIREKTORIN
MARLENE KRANEBITTER



Ein Jahrbuch ist wie ein Spiegel, ein Spiegel, der einen zurückschauen lässt auf ein kunterbuntes Jahr, ein Spiegel, der einen Blick hinter die Kulissen gewährt, unverfälscht, authentisch, echt, ein Spiegel, der auch nach Jahren noch die Brücke zu einer intensiven und lehrreichen Zeit sein kann. „Throw back – Vergiss mich nicht“, der Titel ist Programm und gleichzeitig auch die Einladung, miteinander verbunden zu bleiben.

Dieses Jahrbuch lädt ein zum Schmökern, zum Genießen, zum Lachen. Fotos, Interviews, Rezepte, Eventmanagementprojekte, Eindrücke aus den Bildungs- und Kulturreisen, all das gewürzt mit witzigen Zitaten, die Lektüre dürfte für alle spannend und erheiternd sein.

Die Maturantinnen und Maturanten sind dankbar für viele gemeinsam geschaffene Erinnerungen und ich bin dankbar für meine Schülerinnen und Schüler, welche die LHFS Bruneck zu einer ganz besonderen Schule machen, für die Lehrpersonen, die über ihre Pflicht hinaus hervorragende Wegweiser sind, für alle Mitglieder der Schulgemeinschaft, denen das gute Miteinander ein Herzensanliegen ist.

Danke Elisa Biddiri, Simon Hofer, Nicolas Panizza, Elisa Prousch und Patrizia Vallazza für diese wunderbare Arbeit, die gemeinsam gelebte Momente auf eine besondere Art und Weise festhält. Danke für das Engagement, die Geduld und die Gelassenheit. Ihr ward und seid großartig.

A handwritten signature in black ink, which appears to read "Robert Knecht".

LET'S GET IT

Started

Liebe Leserinnen und Leser,

wir heißen Sie herzlich willkommen und freuen uns sehr, Ihnen das Jahrbuch „Throwback - Vergiss mich nicht“ für das vergangene Schuljahr präsentieren zu können. Es ist eine Zusammenstellung von Erinnerungen, Ereignissen und Entwicklungen, die dieses Jahr geprägt haben.

Dieses Jahrbuch soll mehr sein als nur ein einfaches Sammelwerk; es soll vor allem den Absolventen der Landeshotelfachschule Bruneck als Erinnerungstück dienen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine vielfältige Mischung aus Berichten, Bildern und Statistiken, die Ihnen einen umfassenden Überblick über das vergangene Jahr geben. Wir haben uns bemüht, alle wichtigen Themen wie Reisen, schulinterne Projekte und bedeutende Ereignisse in diesem Jahrbuch abzudecken.

Nach vielen Stunden harter Arbeit sind wir stolz und erfreut, Ihnen die zweite Ausgabe des Jahrbuches präsentieren zu können. Dank der Unterstützung einiger Mitschüler/innen und Lehrer/innen konnten wir dieses Projekt im Laufe des Schuljahres realisieren. Obwohl wir manchmal auf Hindernisse gestoßen sind, konnten wir diese im Team schnell überwinden.

Wir hoffen, dass Ihnen das Lesen dieses Jahrbuchs genauso viel Freude bereitet wie uns dessen Erstellung.

Mit freundlichen Grüßen

Das Jahrbuch-Team



Das
Jahrbuch-
Team



Elisa Biddiri

Elisa (19, Reischach), engagiert sich in unserer Gruppe als Teamer und Analytikerin. Sie bringt eine hohe Zielstrebigkeit und Motivation mit, die sie sowohl in ihrer Arbeit als auch in ihrer Freizeit auszeichnet. Eine ihrer liebsten Freizeitbeschäftigungen ist das Spielen von Volleyball, aber sie ist auch oft auf den Gipfeln der umliegenden Berge zu finden, da sie gerne wandert und die Natur genießt.

Elisas Stärken liegen in ihrer sportlichen Ausdauer, ihrer Fähigkeit, Menschen auf eine freundliche und zuvorkommende Art und Weise zu begegnen und ihrem ausgeprägten Orientierungssinn. Sie ist eine perfekte Ergänzung für unser Team und hat uns bereits in vielen Situationen unterstützt.

Allerdings gibt es auch Bereiche, in denen Elisa noch Verbesserungspotential hat. Sie gibt offen zu, dass sie Schwierigkeiten mit Sprachen hat und manchmal nicht ganz pünktlich ist. Elisa ist außerdem eine Perfektionistin und legt viel Wert darauf, dass alles genau so ist, wie es sein sollte.



Simon Hofer

Simon (19, Neustift) ist der Macher und Entwickler in unserer Gruppe. Simon ist ein äußerst talentierter und kreativer Denker, der stets neue Ideen und Lösungen für unsere Gruppenprojekte entwickelt. Er ist ein sehr sportlicher Typ und verbringt seine Freizeit oft beim Sport oder mit seinen Freunden. Im Winter findet man ihn oft auf der Plose beim Skifahren. Neben seiner sportlichen Ader hat Simon auch besondere Fähigkeiten im Bereich der Sprachen, Küche und Ernährung. Er ist sehr selbstbewusst und hilfsbereit, was ihn zu einem wertvollen Teammitglied macht.

Natürlich hat jeder seine Schwächen und bei Simon sind es manchmal Ungeduld und Unordentlichkeit. Aber das hindert ihn nicht daran, hart zu arbeiten und immer das Beste aus seiner Arbeit zu machen.



Elisa Prousch

Elisa Prousch (18, Untermoi) hat sich als wahre Macherin hervorgetan. Sie ist eine motivierte und zielstrebige Person, die stets positive Energie ausstrahlt. In ihrer Freizeit zeigt sich Elisas musikalische Begabung, wenn sie am Klavier sitzt oder mit Freunden zu Musik tanzt. Auch im sportlichen Bereich ist sie sehr talentiert und hat ein großes Interesse an verschiedenen Sprachen.

Elisas Stärken liegen unter anderem in Grafik, Sprachen, Sport und Musik. Sie ist sehr ideenreich und kann ihre kreativen Fähigkeiten bei vielen Aufgaben einsetzen. Jedoch hat Elisa auch Schwächen, wie zum Beispiel ihre Ungeduld und ihre hohen Ansprüche an sich selbst und andere. Aber sie arbeitet kontinuierlich daran, ihre Schwächen zu überwinden und ihr Potenzial voll auszuschöpfen.



Patrizia Vallazza

Patrizia (18, Wengen), ist eine äußerst kreative Persönlichkeit. In ihrer Freizeit lässt sie ihrer Fantasie freien Lauf und hat sich auf das Zeichnen von Zeichentrickfiguren spezialisiert. Ihre Fähigkeiten sind bemerkenswert, und ihr Talent beeindruckt uns immer wieder aufs Neue. Neben ihrer künstlerischen Ader hört Patrizia auch gerne Musik und lässt sich dabei gerne von unterschiedlichen Genres inspirieren.

Eine ihrer größten Stärken ist ihre Hilfsbereitschaft, die sie gerne in die Gruppe einbringt. Auch ihr gutes Englisch sowie ihr scharfes Auge für kleine Details machen sie zu einer wertvollen Teamplayerin. Allerdings kann Patrizia manchmal zu einer wahren Perfektionistin werden, was sie selbst gelegentlich an ihre Grenzen bringt. Auch müde Phasen kommen vor, doch auch hierbei beweist sie Durchhaltevermögen und lässt sich nicht so schnell unterkriegen.



Nicols Panizza

Nicolas (19, Stegen), ist der Motivator unseres Teams. In seiner Freizeit ist Nicolas ein wahrer Musikliebhaber und hört gerne die Lieder von Freiwild. Ebenfalls hat er eine große Leidenschaft für Fußball und ist gerne auf dem Platz zu finden. In der Schule ist er super motiviert und zeigt großes Interesse an den verschiedenen Fächern. Seine Klassenkameraden schätzen ihn für seine aufgeschlossene und freundliche Art.

Nicolas besitzt zahlreiche Stärken, die ihn zu einem wertvollen Mitglied unseres Teams machen. Er ist ein ausgezeichneter Zuhörer und verfügt er über ein großes Wissen in den Bereichen Geschichte und Musik. Im Präsentieren ist er sehr talentiert und versteht es, seine Zuhörer zu begeistern.

Wie jeder Mensch hat auch Nicolas Schwächen. So ist er manchmal etwas unzuverlässig und hat Schwierigkeiten, pünktlich zu sein. Doch trotz dieser kleinen Makel weiß Nicolas, wie er seine Schwächen in Stärken umwandeln und an sich arbeiten kann.

Eröffnung

DES SCHULJAHRES



Der Schulbeginn an der Hotelfachschule Bruneck markiert den Start eines aufregenden Schuljahres voller Ereignisse und schöner Erinnerungen



Am 12. September fand die jährliche Eröffnungsfeier statt. Wie immer versammelten sich die Schüler morgens vor der Schule und machten sich gemeinsam auf den Weg nach St. Georgen. Dort angekommen, haben die Schüler den Gottesdienst besucht, der von unserer Schulband begleitet wurde. Es wurde das Thema dieses Schuljahres kurz vorgestellt und symbolisiert. In ihren Grußworten motivierte unsere Direktorin Marlene Kranebitter die Schüler, jedes Jahr aufs Neue ihr Bestes zu geben und sich anzustrengen.

Während des Gottesdienstes erhielt jeder Schüler von den Lehrern/innen einen Holzlöffel, den er mit einem persönlich bedeutsamen Wort beschriften sollte. Diese Löffel sind im Eingangsbereich der Schule ausgestellt und können jederzeit betrachtet werden. Nach dem Gottesdienst ging dann die gesamte Schülerschaft gemeinsam zum „Flatschwaldle“, wo unsere Köche für eine gute Verpflegung sorgten. Dies ist bereits eine langjährige Tradition an unserer Schule und wurde schon in den frühen Jahren der Hotelfachschule eingeführt. Es dient vor allem dazu, neue Freundschaften zu knüpfen und sich vor dem bevorstehenden Schulalltag noch einmal zu treffen. Zu Beginn des Schuljahres muss man sich nämlich noch keine Sorgen um Aufgaben oder Schularbeiten machen.

Tag der
offenen Tür

IT WAS A BLAST

**Am 27. Jänner
besuchten uns fast
300 zukünftige
Schüler und Interes-
sierte, um einen Blick
hinter die Kulissen zu
werfen und Genaueres
über unsere Schule
zu erfahren.**

Sobald die Besucher die Schule betraten, wurden sie bereits herzlich in französischer Sprache und mit einem Willkommensgetränk empfangen. Anschließend startete die Führung, bei der sie von Schülern der vierten und fünften Klasse durch das Schulgebäude begleitet wurden. Dies war sehr spannend für die Gäste, da sie so direkt aus erster Hand Informationen über den Schulalltag erhalten konnten.

Im Schulgebäude waren verschiedene Stationen verteilt, wo sich einzelne Fächer präsentierten: Im Erdgeschoss konnten die Interessierten an der American Bar mit einem Aperitif anstoßen, anschließend ein 3-Gänge Menü im Restaurant genießen und als krönenden Abschluss einen Irish Coffee an der Lounge Bar verkosten, welcher von der Fachgruppe Englisch zubereitet wurde. Im ersten Stock baten die verschiedenen Religionen zu Tisch, die mit typischen und traditionellen Gerichten aus verschiedenen Ländern die Besucher begeisterten. Gleich daneben entdeckten die Gäste neue Produkte und Weine aus den verschiedenen Regionen Italiens.

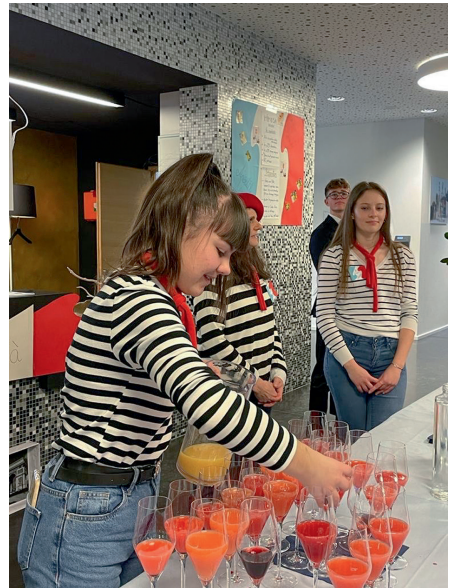


Stimmung mit der Schulband

Im zweiten Stock stellten sich die Fächer BWL sowie Empfang und Beherbergung sowie Informatik/Mathematik vor. Im Chillraum präsentierten die verschiedenen Gruppen aus EVM ihre Ideen sowie spannende Events und Projekte, die die fünfte Klasse in diesem Fach organisiert. Zum Abschluss gab es von der Fachgruppe Deutsch eine Präsentation über die Fächer und die Abschlüsse, denen man an der LHFS Bruneck begegnet. Im dritten Stock sorgte dann die Schulband für eine positive Stimmung. Als kleines Andenken bekamen die Besucher einen LHFS Mocktail sowie einen Kochlöffel, auf dem der QR-Code für die Anmeldung abgedruckt war. Alle Besucher konnten außerdem an einem Gewinnspiel teilnehmen und ein schulspezifisches Kreuzworträtsel lösen. Zu gewinnen gab es Gutscheine von Milesi, dem Restaurant Xund, von Athesia und Vegabula.

Zum guten Gelingen trugen auch die wertvolle Zusammenarbeit und Bereitschaft der Schüler und Lehrpersonen bei, welche die Besucher durch das Schulgebäude begleiteten, sie an den einzelnen Stationen empfangen und ihnen so einen informativen, ereignisreichen und spannenden Nachmittag bereiten konnten.

Daniel Rubner



PROJEKT SCHULBAND



DAS TEAM

Fabiana Cappello, Andreas Mair, Vanessa Costabei, Verena Ramoser



DER BOSS

Markus Olsacher

UNSERE KÜNSTLER



Gasser
Milena



Außerhofer
Lea Marie



Bachmann
Tschurtschentaler
Teresa



Mittermair
Peter Matthias



Thomaser
Martin

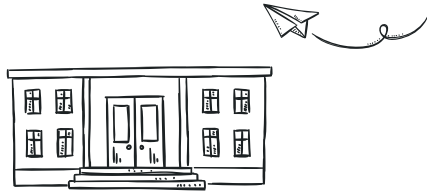


Sipini
Giacoma
Ermes



10 Jahre

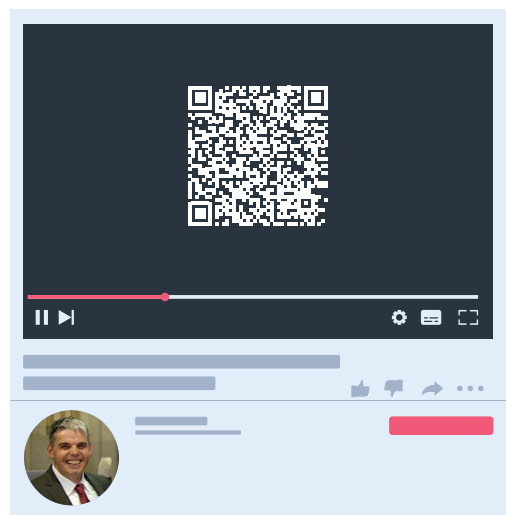
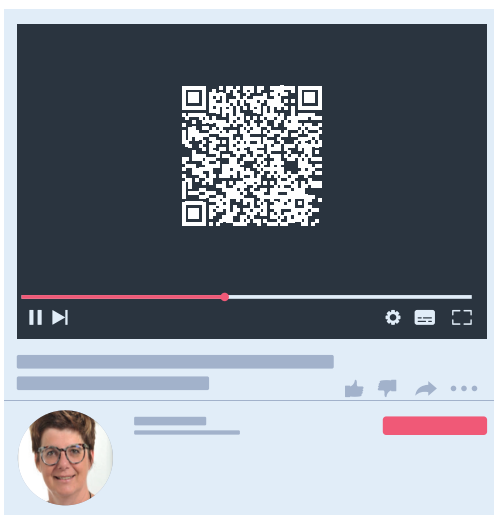
LANDESHOTELFACHSCHULE
BRUNECK



- Im **April 2011** wurde der Grundstein für eine erfolgreiche und attraktive Ausbildung im Bereich Gastronomie gelegt. Die steigende Nachfrage führte zur Errichtung der Hotelfachschule als Ersatz oder Ergänzung des Hubergebäudes.
- Am **21. März 2012** erfolgte die Grundsteinlegung, und im September 2012 betraten die ersten Schüler das Schulgebäude. Zu dieser Zeit unterrichteten 43 Lehrpersonen in vier Klassen und vermittelten den Schülern alles, was sie wissen mussten.
- Heute sind **397 Schüler** an der Schule eingeschrieben, die von **72 Lehrpersonen** auf den Berufseinstieg vorbereitet werden. Aus diesem Anlass haben wir die Direktorin Marlene Kranebitter und Toni Holzer zu einem Interview eingeladen.

Von Anfang an dabei!

Interview mit Direktorin Marlene Kranebitter und Toni Holzer



Zum aktuellen Anlass habe ich (Nicolas Panizza) auch einige Menschen zum Thema "Was sind die Stärken der Landeshotelfachschule Bruneck? Was wünschen Sie ihr für die Zukunft?" befragt.

1. Die gute Ausstattung
2. Die Klassen mit weniger als 20 SchülerInnen
3. Die Orientierung am lokalen Geschehen mit Blick auf Internationales
4. Die Möglichkeit zur persönlichen Betreuung
5. Gute Unterstützung bei Lernproblemen und/oder persönlichen Problemen
5. Die Offenheit für alle Menschen
6. Das Bemühen, an neuen Entwicklungen dranzubleiben
7. Die tollen Integrationsgruppen
8. Die gute Mensa
9. Recht gute Lehrkräfte
10. Der Mut für neue Wege



Markus Olsacher, Sportlehrer



Die Stärken der Hotelfachschule sind die verschiedenen Ausbildungsmöglichkeiten im Bereich Küche, Service, an der Rezeption und danach die vielen Möglichkeiten, die diese Ausbildung eröffnet.

Sonja Heuschreck, Sekretärin

Ich denke, die größte Stärke der Hotelfachschule besteht darin, dass sie die Schüler in ihrer Persönlichkeitsentwicklung unterstützt und Praxis- mit Theorieunterricht verbindet.



Daniel Rubner, Oberschüler



DAS JAHRBUCH-TEAM 2022/2023 WÜNSCHT SICH...

dass die Schule auch in Zukunft erfolgreich bleibt und sowohl Schülerinnen und Schülern als auch Lehrkräften viel Zufriedenheit bringt.



Nachhaltigkeit



Nachhaltigkeit ist an der Hotelfachschule kein überstrapazierter Begriff, sondern wird tagtäglich gelebt und gelehrt. Während des laufenden Schulbetriebes werden gezielt Prozesse und Abläufe so gestaltet, dass mit gutem Gewissen gesagt werden kann, dass die Schule ihren Beitrag für den Umweltschutz leistet. So ist das Schulgebäude nach dem KlimaHaus-Standard Nature errichtet worden. Die großzügigen Fensterfronten erlauben das Unterrichten ohne künstliches Licht. Plastikflaschen sind zur Gänze verboten worden, nachdem schulintern Wasserspender für selbst mitgebrachte Glasflaschen zum Auffüllen dienen. Der Großteil der Lebensmittel für die Fächer Kochen und Service werden von heimischen Produzenten bezogen. Dabei wird Wert auf Saisonalität und Verfügbarkeit gelegt. Die Studenten werden – beginnend mit der 1. Klasse – über die Besonderheiten der regionalen Produkte und kleinen

Kreisläufe vertraut gemacht. Daraus entwickelt sich die Wertschätzung für das „Local-food“. Es wird weitestgehend vermieden, Lebensmittel wegzuerwerfen, sondern beim Kochen anfallende Abschnitte und Parüren werden weiterverarbeitet und gekonnt in Menü-Folgen integriert. Zudem wird die Ganzheitlichkeit in der Verwendung von Lebensmitteln gelehrt. Der Fleischkonsum wird dahingehend reduziert, als dass der Fokus zwischenzeitlich auf die Zubereitung fleischloser Gerichte gelegt wird.

Das dem Schulgebäude angegliederte Restaurant „Xund“ arbeitet nach denselben nachhaltigen Prinzipien, wie sie auch für den praktischen Unterricht gelten. Um energetische Ressourcen speziell in Praxisräumen gezielt zu verwalten, ist an der Schule ein Energieoptimierungssystem installiert.

Barista- Prüfung

IN ZUSAMMENARBEIT
MIT CAROMA



Jährlich absolvieren die Schüler*innen der zweiten Klassen der Landeshotelfachschule Bruneck die Kaffeeprüfung bei Caroma. Diese verleiht bei einem positiven Abschluss das Diplom des Barista-Teils, welche ein Element der SCA-Qualifikation ist. Anfangs erlernen die Schüler*innen im Rahmen des Serviceunterrichts das notwendige theoretische Fachwissen zu Themen wie beispielsweise diverse Kaffeesorten, deren Herkunft usw. Anschließend wird das Fachwissen praktisch umgesetzt, und die Schüler*innen üben unter anderem am Einstellen des richtigen Mahlgrades und an der Umsetzung von Latte-Art-Motiven, welche eine richtige Gießtechnik sowie eine abgestimmte Temperierung von Milchschaum und Kaffee voraussetzen. Zum Abschluss unterziehen sich alle Beteiligten einer Prüfung, welche direkt vor Ort in der Kaffeerösterei mit Valentin Hofer und seinem Team abgewickelt wird.

**„Guter Caffe ist die
Visitenkarte eines
Betriebes“**

Caroma ist eine der bekanntesten Kaffeeröstereien Südtirols. Die Kaffeerösterei befindet sich in Völs am Schlern und wurde im Jahr 1995 von Valentin Hofer, dem ersten Kaffeesommelier Italiens, gegründet. Die hochwertigen, sortenreinen Spezialitätenkaffees werden international nachgefragt. Caroma verarbeitet ausgewählte Rohkaffeebohnen aus aller Welt, wobei insbesondere Ressourcenschonung im Vordergrund steht.

Interview mit Professor Strasser Roland zum genauen Ablauf der Prüfung und zur Zusammenarbeit mit Caroma.

Herr Strasser, seit wann arbeitet die Landeshotelfachschule mit Caroma zusammen?

Die Zusammenarbeit besteht seit mittlerweile zehn Jahren.

Wie ist es dazu gekommen?

Zur Zusammenarbeit ist es gekommen, als die Servicelehrer*innen erkannt haben, dass die Nachfrage nach Kaffeekenntnissen stark angestiegen ist. Es wird zunehmend verlangt, dass auch Schüler*innen guten Kaffee zubereiten können. Infolgedessen haben wir uns einen Partner gesucht und mit Caroma gefunden.

Wie ist der genaue Ablauf der Prüfung, und mit welchen Kosten ist sie verbunden?

Die Prüfung besteht aus zwei schriftlichen und einem praktischen Teil. Bei den schriftlichen Prüfungen geht es einerseits um das Thema „Kaffee“ und andererseits um das Thema „Barista“. Bei der praktischen Prüfung müssen die Schüler*innen eine Kaffeemühle fachgerecht einstellen, die richtige Menge an Kaffee abwiegen und mit dieser Menge dann zwei Espressi und zwei Cappuccini zubereiten. Die Prüfung gilt als bestanden, wenn dieser gesamte Vorgang innerhalb von 15 Minuten abgeschlossen wird.



Welche Erkenntnisse erlangt man bei dieser Prüfung?

Die Prüfung, die die Schüler*innen in der Schule hier ablegen, ist nur ein kleiner Teil der Barista Ausbildung. Diese umfasst verschiedene Bereiche von der Röstung bis hin zur Zubereitung von Kaffee und vieles mehr. Um das Diplom zu erhalten, müssen insgesamt 100 Punkte erreicht werden.

Warum ist die Coffee-Prüfung wichtig?

Die Prüfung ist vor allem für die Schüler*innen hilfreich, die nach der zweiten Klasse ihr Sommerpraktikum im Service absolvieren müssen. Mit dem für die Prüfung erworbenen Fähigkeiten können die Schüler*innen die Arbeit an der Bar mit mehr Sicherheit ausführen. Vielen Partner aus der Wirtschaft haben uns in Vergangenheit bestätigt, dass die Schüler*innen in der Lage sind, einen sehr guten Kaffee zuzubereiten. Aus dem Grund möchten auch sie selbst eine Weiterbildung machen.

Nennen Sie drei Schlagwörter, die Ihnen in Zusammenhang mit Caroma einfallen!

„Guter Kaffee“, „Kaffee ist günstig“, und „Kaffee wird unterbewertet“, weil er in vielen Betrieben so nebenbei verkauft wird und nicht den Stellenwert hat, den er eigentlich haben sollte. Ein guter Kaffee ist eine Visitenkarte der Bar oder des Betriebes. Wenn man bedenkt, dass jeder Dritte Kaffeeliebhaber ist, kann dies durchaus ausschlaggebend sein, ob man in dieses oder in ein anderes Lokal geht.

Welchen Stellenwert hat Kaffee in der derzeitigen Gesellschaft?

Kaffee gewinnt immer mehr an Wert. Die Kunden sind immer besser informiert, insbesondere zur Kaffeequalität, und so können sie mittlerweile einen guten Kaffee von einem nicht guten Kaffee unterscheiden. So suchen sie sich dementsprechend auch das Lokal aus, wo sie dann ihren Kaffee trinken möchten.

Wie sieht die Zusammenarbeit mit Caroma in Zukunft aus?

Sind Veränderungen in Sicht?

In Zukunft sind wir bestrebt, die Zusammenarbeit mit Caroma fortzuführen, da wir sehen, dass dieses Angebot für die Schüler*innen sehr wichtig ist. Das Diplom ist eine erste Qualifikation für die Schüler*innen der zweiten Klassen, auf die sie dann aufbauen können. Jede zusätzliche Qualifikation, die jemand in diesen fünf Jahren an der Hotelfachschule mitnehmen kann, ist wertvoll, und so auch dieses Diplom im Bereich Kaffee. Kaffee wird und muss in den Bars teurer werden. Wir sehen dies bereits im Ausland: In Deutschland und Österreich kostet der Kaffee fast das Doppelte wie bei uns. Um weiterhin eine gute Qualität liefern zu können, wird der Preis auch in Italien und natürlich auch in Südtirol steigen müssen.



Vegabula

„IDEALE VORBEREITUNG
AUF DIE ARBEITSWELT“



Mit dem Restaurant „Vegabula“ hat die Landeshotelfachschule ein landesweit einzigartiges Projekt ins Leben gerufen, das den Schülerinnen und Schülerinnen unmittelbaren Kontakt mit dem späteren Berufsleben ermöglicht und gleichzeitig die Sinne für nachhaltige Ernährung schärft.

Wie ist die Idee für das Projekt „Vegabula“ entstanden?

Marlene Kranebitter: Die Idee entstand in einer Arbeitsgruppe, welche über die Chancen, die ein Unterrichtsrestaurant für die Schülerinnen und Schüler bieten könnte, diskutiert hat. Ein veganes Restaurant schien die ideale Lösung zu sein – zum einen, weil es nichts Vergleichbares in Südtirol gibt und wir deswegen auch niemandem Konkurrenz machen konnten, zum anderen, weil sich in diesem Projekt vieles vereint, was in den 17 nachhaltigen Entwicklungszielen der Vereinten Nationen wiederfindet.

Wie lange haben die Vorbereitungen gedauert, und welche Vorkehrungen mussten vor der Eröffnung getroffen werden?

Die Vorbereitungen haben fast ein Jahr gedauert. Zunächst musste geklärt werden, zu welchen Bedingungen die LHFS Bruneck das ehemalige Restaurant Tabula im Rathaus Bruneck pachten konnte, und wie die Ausgaben und die eventuellen Einnahmen im Haushalt der Schule verbucht werden können. Dann ging es daran, Lehrpersonen zu finden, die Lust hatten, im Unterrichtsrestaurant zu arbeiten und sich jede Woche auf neue Schülerinnen und Schüler einzulassen. Schließlich mussten die Räume und der Bestand an Maschinen, Geräten und Geschirr gesichtet werden. Und es musste auch einiges neu angeschafft und Räume adaptiert werden.

Mit welchem Aufwand ist ein Projekt dieser Größenordnung verbunden?

Der Aufwand ist relativ groß. Es kommt aber immer auf die Menschen darauf an, die mit viel Herz und Tatendrang hinter einem derartigen Projekt stehen. Wenn das Projekt läuft, gilt es, immer wieder hinzuschauen, manches anzupassen, sich ständig zu verbessern und vor allem die Schülerinnen und Schüler miteinzubeziehen.

Mit welchen Herausforderungen war und ist man vor und während der Umsetzung konfrontiert?

Die größte Herausforderung ist jene, den Schülerinnen und Schülern ein Umfeld zu bieten, in dem sie gut lernen können und auf die reelle Arbeitswelt ↻



vorbereitet werden. Die zweitgrößte Herausforderung ist es, darauf zu achten, dass sich Ausgaben und Einnahmen die Waage halten. Die Lehrpersonen werden vom Land finanziert, alle anderen Kosten trägt die Schule.

Welche Chancen sehen Sie mit diesem Projekt?

Die größte Chance sehe ich darin, dass Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit haben, Erfahrungen zu sammeln, die ihnen dann zum Beispiel beim Praktikum nützen. Sich jeden Tag auf neue Gäste einzustellen, deren Wünsche zu erfüllen, auch ein wenig Stress auszuhalten, idealer könnte die Vorbereitung für die Arbeitswelt nicht sein, vor allem, weil im Unterrichtsrestaurant Lehrpersonen da sind, die unterstützen, erklären, helfen.

Gibt es bereits Pläne für die Zukunft?

Wir möchten das Projekt im kommenden Schuljahr ausdehnen, das heißt, die Schülerinnen und Schüler aller zweiten und dritten Klassen sollten die Möglichkeit bekommen, je zwei Wochen im Vegabula zu arbeiten. Als Ausgleich für die doppelte „Belastung“, der Unterricht in der Klasse geht in der Zwischenzeit ja weiter, müssen im Sommer zwei Wochen weniger an Pflichtpraktikum absolviert werden. Nachdem ab dem Sommer 2024 auf Landesebene für die Hotelfachschulen nur mehr sechs Wochen Praktikum vorgesehen sind, heißt das für die Schülerinnen und Schüler der LHFS Bruneck, dass sie ledig-

lich vier Wochen an Pflichtpraktikum zu absolvieren haben, vorausgesetzt, sie waren im Laufe des Schuljahres zwei Wochen im Vegabula.

Wird sich der Unterricht durch das Vegabula künftig ändern?

Der Unterricht muss und wird sich durch das Vegabula ändern, sowohl im praktischen als auch im theoretischen Bereich. Wir brauchen dazu aber noch ein paar Erfahrungswerte. Die Auseinandersetzung mit den veganen Küchen und der Fokus auf Regionalität und kleine Kreisläufe sind nur ein Teil davon.

Sehen Sie einen nachhaltigen Effekt in diesem Projekt?

Der nachhaltige Effekt wird nicht sofort spürbar sein. Wenn wir auf die Zeichen der Zeit achten, dann müssen wir alle unseren Lebensstil ändern, und das geht nicht von heute auf morgen. Hin und wieder vegan zu essen kann ein erster Schritt in diese Richtung sein. Es geht darum, unsere Schülerinnen und Schüler zu sensibilisieren, den Horizont zu erweitern, unser Leben von vielen Seiten her zu betrachten und zu hinterfragen, bewusster zu handeln und zu leben. Und dazu braucht es viele gemeinsame Gespräche und Diskussionen.

Wie ist Ihre Einstellung gegenüber der veganen Küche, und wurde Ihr Lebensstil durch das Vegabula bereits beeinflusst?

Die vegane Küche war für mich ziemlich neu, ich bin mittlerweile fasziniert von ihr. Ich hinterfrage meinen Ernährungsstil mittlerweile viel mehr und ich gestehe, dass sich mein Fleischkonsum auf ein absolutes Minimum reduziert hat. Wenn Fleisch, dann nur, wenn ich weiß, wo es herkommt.

Nennen Sie abschließend drei Worte, die Ihnen spontan im Zusammenhang mit dem Projekt einfallen.

Mut, Umdenken, Vielfalt

Wir bedanken uns für das Interview!

Caption

DER KLASSEN



1A

Koflers Lieblingsklasse



1B

Die Klasse kann man wiederholen; Partys nicht :)



1C

Pokern um jede Note



1D

Nervig ist nur der Anfang



1E

Jeder für sich und doch alle zusammen



2A

See you in the States



2B

Wir haben gestritten, wir haben gelacht
und uns über Lehrer lustig gemacht



2C

Geht net, gibt's net



2D

Egal



3A

Degga oanfoch Bodenlos



3B

Don't drink 💧 and drive 🚗 sauf 🍺 and lauf 🏃!



3C

Teachers' favourite class



4A

Manchmal gilt das Motto: "Nachschenken statt Nachdenken"
If Idiots could fly this place would be an Airport



4B

Das Leben ist hart, aber die 4B ist härter.
Zitat Frau Steinmair



4C

Lieber ehrlich und gehasst, als verlogen und angepasst



4D

Wenn alle schlafen und einer spricht,
dann nennt man das den Unterricht



5A

Beeing complete for a whole week was kinda hard
Vollständig sein kommt so oft vor, wie man im Leben auf den Mond kommt



5B

A guater heb's, um an letzn ischs net schode



5C

Sta classe è cosí piccione
 "Take the risk or lose the chance"



5D

Nicht umdrehen!



5E

De, de niamand kennt und decht seit 3 Jahr do Schuale gian

Zitate

DER SCHÜLER

WER? ...
WER HOT 6FROG?
VIKTORIA THALER, 5E

Lass die Welt nicht dein
Lächeln verändern,
verändere die Welt mit
deinem Lächeln.
Auer Sophie, 5B

Olter, i liebsss
- Sara Schmalzl, 5E

ES WIRD HEISSER GEROCHT
ALS GEGESSEN
ARON TSCHURTSCHENTHALER, 5C

Vom BWL Justus itself:
Netto = net so teuer
BRUTTO = brutal teuer
Leah Marie Di Spalatro, 5E

„Solange man die Muttersprache
beherrscht, ist man nüchtern“
Daniel Rubner, 5A

I would give it a zero,
but I can't, thats why
I give it a one
Maja Stoffner
Kerschbaumer, 5E

Morgens vom Bett zur
Kaffeemaschine
ist meine selbstgedrehte
Episode von
„The Walking Dead“
Manuel Taibon, 5D

„Is Dochenende K1!“
Magdalena Kaser, 5E

ENDE 6UT,
ALEX 6UT
ALEX RASTNER, 5D

Lach laut, laufe schnell und
vergiss nicht gütig zu sein

Sonja Pahl, 5B

Ist das auch online?

Tauber Anna, 5A

I THINK MY
GUARDIAN ANGEL
DRINKS...

PATRIZIA
VALLAZZA, 5A

FIND ME ON THE DANCE FLOOR

ELISA PROVSCH, 5A

Taifarscht isch des a Glump
Marion Tasser, 5A

Essen isch Zeitverschwendung.

Michael Lanziner, 5A

Ich habe BWL gern, BWL
mich aber nicht

Gabriel Gutzelnig, 5A

Yo frog aweil
Lena Dieser, 5A

JO FAAAAALZ
SIMON HOFER, 5A

Excuseeee-Heeee
Vanessa Costabiei, 5A

I kann net lernen, i muiss
Gym giahn. Prioritäten!
Kevin Gatterer, 5E

Boah, i brauch amol a Pause
Sabine Pfattner, 5E

My homework was
never done but I
sure am.

Dana Dieser, 5E

Können wir bitte das
Fenster schließen?

Anja Rabensteiner, 5E

Schauung ned so bled"
Ailyn Seiber, 5E

Si vive una volta sola.

Fabiana Cappello, 5A

Some call it arrogant.
I call it confidence.

Elisa Biddiri, 5A

Spaß

UND UNTERHALTUNG

Weihnachtsfeier 2022

Fast schon zur Tradition geworden ist die alljährliche Weihnachtsfeier der Schülerinnen und Schüler mit Beeinträchtigung. Am 22. Dezember war es dann so weit: In der Kleingruppe wurde gegessen, gefeiert, gelacht und getanzt. Auch das Engele Bengele durfte nicht fehlen. Jeder hat sich über sein Geschenk gefreut. Ich, Nicolas Panizza, habe von meinem Engel ein Parfum und ein Bodyspray bekommen. Sie haben genau meinen Geschmack getroffen. Danke, Gertraud.

Mein Bengele war mein Kumpel Andreas. Für ihn habe ich Weihnachtssocken und eine Packung Ferrero Nutella B-ready gekauft. Jedes Jahr herrscht eine gute Stimmung bei uns, und ich bin traurig, dass dies meine letzte Weihnachtsfeier hier an der Landeshotelfachschule war.



Mentor und Freund im Ruhestand



Wir haben uns an diesem Tag versammelt, um unserem geliebten Mathelehrer zu ehren, der über viele Jahre hinweg einen prägenden Einfluss auf unser Schulleben hatte. Es ist ein Moment der Freude und gleichzeitig des Abschieds, denn unser geschätzter Mathematiklehrer Wilhelm Steinwandter hat beschlossen, in den wohlverdienten Ruhestand zu treten. In all den Jahren hat Herr Steinwandter nicht nur mathematische Formeln und Theorien vermittelt, sondern er hat uns dazu inspiriert, die Welt der Zahlen mit Leidenschaft zu er-

kunden. Sein Unterricht war geprägt von Geduld, Einfühlungsvermögen und einem unerschütterlichen Glauben daran, dass jeder von uns das Potenzial hat, mathematische Probleme zu meistern. Obwohl wir Abschied nehmen müssen, möchten wir uns auch an die vielen Momente voller Lachen und Freude erinnern, die wir mit Herrn Steinwandter erlebt haben. Von seinen einprägsamen Geschichten bis hin zu seinen unkonventionellen Lösungsansätzen hat er uns gezeigt, dass Mathematik nicht nur eine trockene Wissenschaft

ist, sondern auch eine Quelle der Begeisterung sein kann.

Es ist schwer in Worte zu fassen, wie sehr Herr Steinwandter unser Schulleben bereichert hat. Sein Engagement für den Unterricht und sein unermüdlicher Einsatz, um sicherzustellen, dass jeder Schüler sein Bestes gibt, sind unvergesslich. Wir können mit Sicherheit sagen, dass er nicht nur ein Mathelehrer war, sondern auch ein Mentor und Freund für viele von uns.

Während wir Abschied nehmen, möchten wir Herrn Steinwandter für seine unermüdliche Hingabe danken und ihm alles Gute für seinen wohlverdienten Ruhestand wünschen. Mögen die kommenden Jahre erfüllt sein von Freude, Abenteuern und derselben Begeisterung, die er uns während seiner Zeit als unser Lehrer vermittelt hat.

Herr Steinwandter, wir werden Sie vermissen, aber Sie werden für immer einen besonderen Platz in unseren Herzen und Köpfen haben.

An Tagen wie diesen

Danke Dilli Steinwandlder

Er wartet seit Wochen
auf diesen Tag,
ganz still und heimlich, den Schülern hat er nichts
gesagt.
Als wär's nicht wahr,
als wär's ein Traum,
doch der Willi verlässt heut einfach diesen Raum.
Geht aus der Schule,
nach 40 Jahren,
wie ausgemacht.
Er geht nach Hause,
gönnt sich ne Pause,
hat Spaß daran.



Durch das Gedränge,
der vollen Gänge,
bahnt er sich jahrelang den altbekannten Weg.
Nun will er's lassen,
wir können's nicht fassen,
es bleibt ein Loch im Fach Mathematik.
Ach Willi bleib doch,
wir brauchen dich noch,
ungern lass'n wir dich geh'n.
Du wirst uns fehlen,
mit deinen Ideen,
können dich versteh'n.

An Tagen wie diesen,
wünschen wir dir Gelassenheit,
an Tagen wie diesen,
wünschen wir dir ne tolle Zeit,
genieße deine Freiheit!

Das hier ist ewig,
ewig für heute,
du stehst nicht still,
wir kennen dich genau.
Komm lass dich feiern,
genieß den Tag heut,
keine Schularbeiten,



Sorgen oder Plag,
Die Tasche lass steh'n,
sollst feiern geh'n,
Kaffee -lass sein!
Trink ein Glas Wein!
Heut gön'n' es dir!
Wirst schwerelos!

An Tagen wie diesen,
wünschen wir dir Gelassenheit,
an Tagen wie diesen,
wünschen wir dir ne tolle Zeit.
An diesem Tag der Tage,
der dir so viel verspricht,
erlebst du heut das Beste,
keine Schule in Sicht.

Keine Schule in Sicht.
Keine Schule in Sicht.
Keine Schule in Sicht.

An Tagen wie diesen,
wünschen wir dir Gelassenheit,
an Tagen wie diesen,
wünschen wir dir ne tolle Zeit.
An diesem Tag der Tage,
der dir so viel verspricht,
erlebst du heut das Beste,
keine Schule in Sicht.



Laboratorio di educazione finanziaria



In queste pagine celebriamo una settimana di apprendimento intenso e coinvolgente attraverso una serie di laboratori stimolanti. Durante questa settimana, abbiamo avuto l'opportunità di esplorare una vasta gamma di argomenti, acquisendo nuove conoscenze, sviluppando abilità pratiche e scoprendo passioni nascoste.

I laboratori sono stati progettati per offrire un ambiente di apprendimento interattivo e coinvolgente, in cui abbiamo potuto mettere in pratica ciò che abbiamo imparato, lavorare in gruppo e sperimentare il piacere di scoprire nuovi orizzonti. Ogni laboratorio è stato guidato da esperti nel campo, che ci hanno ispirato e incoraggiato a esplorare nuovi territori di conoscenza.

La settimana dei laboratori è stata un'esperienza incredibile, che ci ha offerto un'opportunità unica di crescita personale e di scoperta. Siamo grati a tutti gli esperti e agli insegnanti che hanno reso possibile questo evento, mettendo a disposizione le loro conoscenze e la loro passione per l'apprendimento. Oltre a ciò, abbiamo affrontato un laboratorio di educazione finanziaria, imparando a gestire il denaro, a pianificare il futuro e a prendere decisioni finanziarie consapevoli. Una studentessa si è offerta volontaria per scrivere qualcosa in merito.

Laboratorio educazione finanziaria - rapporto

Le prime tre ore di lunedì 13 Febbraio 2023 la mia classe, insieme al professore Feichter Arno, ha partecipato al labo-

riorio sull'educazione finanziaria. In questo laboratorio, il tema principale che abbiamo affrontato è stato il fondo pensione, che in poche parole è un sistema di finanziamento che prevede la creazione di un conto individuale presso un fondo pensione, dove vengono investiti i versamenti dell'interessato nei mercati finanziari. All'inizio, ci sono state fornite informazioni generali sulla pensione, e successivamente abbiamo approfondito il tema del fondo pensione, compreso il suo funzionamento, dove è possibile crearne uno e i diversi criteri da considerare.

Durante queste ore, molti di noi hanno interagito attivamente con l'interlocutore, ponendo domande e esprimendo dubbi sul tema. Tuttavia, avremmo potuto interagire ancora di più

se il professore avesse parlato un po' di meno.

Inizialmente, non avevo molte aspettative per il laboratorio, pensando che fosse una di quelle lezioni che non sarebbero state molto utili nella vita al di fuori della scuola. Ma devo dire che alla fine ho cambiato idea, perché ha avuto un impatto molto positivo su di me in termini di utilità per il mio futuro finanziario. Ho apprezzato molto il laboratorio e anche il professore stesso, perché si poteva vedere che amava ciò che faceva, ovvero fornire informazioni utili e insegnare ai ragazzi come gestire il proprio capitale. Una cosa che non ho apprezzato molto è stata quando, ad esempio, qualcuno di noi face-

va una domanda e il professore evitava di rispondere direttamente, preferendo eludere l'argomento.

Come una settimana "normale"

Se dovessi confrontare una settimana scolastica normale con questa settimana dei laboratori, direi che sono più o meno allo stesso livello. Ognuna di esse ha i suoi pro e i suoi contro, come tutto nella vita. Durante la settimana "normale" ci vengono insegnati argomenti talvolta generali, le basi diciamo, ma anche argomenti utili per il nostro futuro. Durante la settimana dei laboratori, invece, abbiamo partecipato a presentazioni molto costruttive per il nostro

futuro, ma anche ad altre che, a mio parere, sono state un po' inutili. Secondo me, questo laboratorio si inserisce perfettamente nella materia "cittadinanza e costituzione" perché affrontare argomenti come la pensione e l'utilizzo corretto e l'investimento del nostro capitale non solo è utile per il nostro benessere individuale, ma anche per il bene della società nel suo complesso. Imparare a gestire le nostre risorse finanziarie in modo consapevole e responsabile ci permette di contribuire al progresso economico e sociale, garantendo una stabilità finanziaria per noi stessi e partecipando attivamente al benessere collettivo.

Fabiana Cappello

"Il vostro interesse mi ha colpito"



Il 14. Febbraio 2023 abbiamo avuto il privilegio di conoscere Maurizio Ferrandi durante una stimolante settimana di laboratori organizzati per gli studenti. Una delle giornate è stata dedicata a una visita a Bolzano, in occasione del laboratorio "leggere la pietra", organizzato dal Professor Andrea Bovo. Durante questa esperienza abbiamo avuto l'opportunità di "leggere" diversi monumenti storici e Ferrandi ci ha accompagna-

to, raccontandoci le loro storie e immergendoci appieno nella realtà che li circonda. Successivamente, ci siamo riuniti nuovamente con il signor Ferrandi per condurre un'intervista. Per vedere il video con l'intervista seguite il QR-Code.





Neueste Trends und Entwicklungen

Die jährlich in Bozen stattfindende Messe „Hotel“ ist eine der wichtigsten Messen im Bereich Hotellerie, Gastronomie und Tourismus in Italien. Die Veranstaltung zieht jedes Jahr zahlreiche Besucher aus der ganzen Welt an und bietet eine Plattform für die neuesten Produkte und Dienstleistungen im Hotel- und Gastgewerbe.

Die Bozner Hotel Messe ist ein wichtiger Treffpunkt für Hoteliers, Gastronomen und andere Branchenexperten, die die neuesten Trends und Entwicklungen in der Branche kennenlernen und sich über die neuesten Produkte und Dienstleistungen informieren möchten. Die Messe bietet auch eine Gelegenheit für Unternehmen, ihre Produkte und Dienstleistungen zu präsentieren und Geschäfte abzuschließen.

Die Hotel Messe setzt auf die Themen Nachhaltigkeit, Qualität und Innovation. Die Schwerpunktthemen Freizeit, Landwirtschaft, Gastronomie, Tourismus, Bildung und spezielle alpenländische Industriethemen ziehen mittlerweile jährlich über 3.000 Aussteller und 230.000 Besucher aus ganz Europa an.

Vielfalt an den Ständen

Die Bozner Hotel Messe bietet eine Vielzahl von Ausstellern und Präsentationen, die sich auf den Hotel- und Gastgewerbesektor konzentrieren. Hier sind einige der Dinge, die man auf der Messe sehen kann:

- ✦ **Hotel- und Restaurantausstattung:** Auf der Messe gibt es zahlreiche Aussteller, die Möbel, Einrichtungen, Dekorationen, Beleuchtung, technische Geräte und andere Ausstattungsgegenstände für Hotels und Restaurants präsentieren.
- ✦ **Lebensmittel und Getränke:** Es gibt auch viele Aussteller, die Lebensmittel und Getränke präsentieren, die für den Einsatz in Hotels und Restaurants geeignet sind. Hier können Sie

verschiedene Weine, Spirituosen, Biere, Kaffeesorten, Teesorten, Spezialitäten und vieles mehr probieren.

- ✦ **Technologie und Software:** Die Messe ist auch ein wichtiger Ort für die Präsentation von Technologie- und Softwarelösungen, die in der Hotellerie und Gastronomie eingesetzt werden können, wie z.B. Buchungs- und Reservierungssysteme, Kassensysteme, Hotelmanagement-Software, digitale Werbelösungen und mehr.
- ✦ **Dienstleistungen:** Es gibt auch viele Aussteller, die Dienstleistungen anbieten, wie z.B. Marketing- und Werbeagenturen, Beratungsunternehmen, Finanzdienstleister und mehr.
- ✦ **Bildung und Schulung:** Auf der Messe gibt es auch eine Vielzahl von Workshops, Seminaren und Vorträgen, die sich auf die Ausbildung und Schulung von Fachleuten im Hotel- und Gastgewerbe konzentrieren.

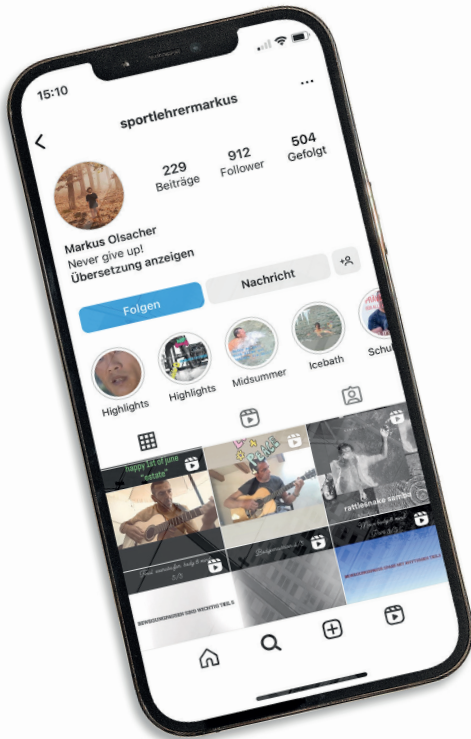
Insgesamt bietet die Bozner Hotel Messe eine breite Palette von Produkten, Dienstleistungen

und Informationen für jeden, der im Hotel- und Gastgewerbe tätig ist oder sich für diesen Bereich interessiert

Die letzte Ausgabe der Hotel Messe fand vom 17. bis 20. Oktober statt, und die Klasse 5A der LHFS Bruneck hat die Möglichkeit bekommen, die Veranstaltung zu besuchen. Die Schüler/innen hatten die Möglichkeit, sich auf der Messe umzusehen und zu den verschiedenen Branchen Informationen zu sammeln. Die Hotel Messe Bozen war auch Inspirationsquelle für Eventmanagement-Projekte und Gelegenheit, um sich mit den verschiedenen Produzenten und Lieferanten austauschen zu können und somit auf Gelegenheit auch zu einer Zusammenarbeit kommen.



Die Erfolgsgeschichte von „Sportlehrermarkus“



Zu seinen inspirierenden Sportvideos sagt Sportlehrer Markus Olsacher: „Die Instagram Seite ‚Sportlehrermarkus‘ entstand aus der Notwendigkeit heraus, im ersten Lockdown meinen SchülerInnen Bewegungsmöglichkeiten für zuhause zu bieten. Daraus entstand in weiterer Folge mein gesamter Unterricht. Tag für Tag. Die Konsequenzen dieser täglichen Veröffentlichungen waren weitreichend und erreichten eine große Anzahl von Menschen. Die Dankbarkeit dieser Menschen für den Motivationsschub zu Aktivität und Bewegung sind bis heute Ansporn, weiterzumachen. Die Ideen gehen mir nicht aus, und es macht mir nach wie vor Spaß, digital etwas Reales anzustoßen. Soziale Medien wie Instagram oder Facebook können die Macht haben, positive Entwicklungen in der Realität zu fördern. Damit haben sie meiner Meinung nach eine gewisse Legitimation und sind nicht nur Verbreiter digitalen Mülls oder irreführender Manipulationen.“

Bewegungspause Spaß mit Rhythmen

Wie ein Sportlehrer Schülerinnen und Schüler für Sport und gesundes Leben motiviert. Sport spielt eine wichtige Rolle in unserem Leben, und besonders für Schülerinnen und Schüler kann körperliche Aktivität einen positiven Einfluss auf ihre Gesundheit, ihre Stimmung und ihre Leistungsfähigkeit haben. Doch manchmal fällt es schwer, sich für den Sport zu motivieren oder inspirieren zu lassen. Genau hier setzt die Instagram-Seite „Sportlehrermarkus“ an, die von unserem motivierenden Sportlehrer Olsacher Markus geführt wird. Sie richtet sich an Schülerinnen und Schüler und widmet sich voll und ganz dem Thema Sport. Auf dieser Seite finden Sie inspirierende Zitate, Tipps für ein gesundes Leben und natürlich auch jede Menge Sport-Content, der dabei hilft, fit und gesund zu bleiben.



Teil 1



Teil 2



Teil 3



Teil 4

Witze

Warum sind Landeshotelfachschulen immer so voller Leben?
Weil sie der Ort sind, an dem man lernt, wie man das Essen zum Leben erweckt!

Service, Küche und Rezeption

- ✦ Warum haben Rezeptionisten immer einen kühlen Kopf?
Weil sie das Check-in und Check-out im Griff haben.
- ✦ Wie viele Rezeptionisten braucht man, um eine Glühbirne zu wechseln?
Keinen, sie rufen einfach die Wartung.
- ✦ Was ist der Unterschied zwischen einem Kellner und einem Automaten?
Der Automat gibt das Wechselgeld immer richtig heraus.

Ernährungslehre & Mathe

- ✦ Was sagt ein Ernährungsberater zu einem Klienten, der Pizza essen will?
"Okay, aber du musst sie mit Gemüse belegen, um die Balance zu halten."
- ✦ Warum haben Mathematiker Probleme, einzuschlafen?
Weil sie ständig damit beschäftigt sind, Schäfchen zu zählen.
- ✦ Warum haben Mathematiker Angst vor negativen Zahlen?
Weil sie einfach nicht positiv denken können.

Italienisch, Französisch, Englisch, Deutsch

- ✦ Was ist der Unterschied zwischen einem Französischlehrer und einem Schüler?
Der Französischlehrer korrigiert seine Fehler, während der Schüler sie wiederholt.
- ✦ Warum hat der Italienischlehrer einen roten Stift immer zur Hand?
Weil er denkt, dass es seinen Schülern hilft, sich an die italienische Flagge zu erinnern.

- ✦ Warum ist die englische Sprache so schwer zu lernen?
Weil es mehr Ausnahmen als Regeln gibt!
- ✦ Warum haben die Deutschen keinen Humor?
Weil es nicht Teil ihrer Grammatik ist!

Sport

- ✦ Was sagt ein Sportlehrer zu einem Schüler, der nicht mitmachen will? "Ich glaube, du hast ein ernstes Laufproblem!"
- ✦ Warum haben Sportlehrer immer eine Pfeife dabei?
Weil sie glauben, dass es sie schlauer aussehen lässt!

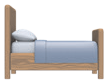
BWL und RWK

- ✦ Warum können Hunde nicht BWL studieren?
Weil sie das Konzept von „Gewinnmaximierung“ nicht verstehen und immer jeden Knochen auf einmal essen würden!
- ✦ Wie viele RWK-Lehrer braucht man, um eine Glühbirne zu wechseln?
Einen, aber er wird die Kosten der Glühbirne auf sechs verschiedene Arten berechnen.

Geschichte und Religion

- ✦ Was ist der Lieblingsfilm eines Geschichtslehrers?
Jeder Film, der historisch korrekt ist!
- ✦ Warum hat der Religionslehrer immer eine gute Beziehung zu seinen Schülern?
Weil er ihre Gebete hört!

Rätsel



Rätsel 1:

Ich bin ein kleines, aber wichtiges Element im Hotelzimmer. Ich werde oft von Gästen benutzt, aber selten gewaschen. Was bin ich?

Antwort: Das Telefon



Rätsel 2:

Ich bin ein Teil des Service-Teams im Restaurant. Ich Sorge dafür, dass die Tische sauber sind und die Gäste alles haben, was sie brauchen. Was bin ich?

Antwort: Der Kellner



Rätsel 3:

Ich bin ein kreatives und dekoratives Element in der Küche. Ich werde oft von Chefköchen verwendet, um das Essen hübscher zu machen. Was bin ich?

Antwort: Die Garnitur



Rätsel 4:

Ich bin ein bekanntes italienisches Dessert, das oft auf Hotelmenüs zu finden ist. Ich bestehe aus einer Schicht Kekse und einer Schicht Creme und werde normalerweise gekühlt serviert. Was bin ich?

Antwort: Tiramisu



Rätsel 5:

Ich bin eine wichtige Fähigkeit in der Hotellerie, aber nicht jeder hat sie. Ich kann den Unterschied zwischen einem zufriedenen und einem unzufriedenen Gast ausmachen. Was bin ich?

Antwort: Empathie

Sicher im Schnee

Die Vorfreude war riesig, als die 5.Klassen am 9. Februar nach Weißenbach gefahren sind, um am Schneesicherheitstag teilzunehmen. Mit warmer Skiausrüstung und einer Menge Enthusiasmus waren die Klassen und Lehrpersonen ausgestattet. Um 9:30 Uhr war es dann so weit: Die Lehrpersonen und Bergführer Kurt Walde warteten schon darauf, dass sie mit den Schülern starten konnten. Der Experte erklärte die Bedeutung von Lawinensicherheit in alpinem Gelände, und wie man sich sicher bewegen könnte. Die Klassen gingen mit Kurt Walde zur Innerhofer Alm hinauf. Bei der ersten Station lernten die Schüler/innen die verschiedenen Arten von Lawinen und die Anzeichen für deren Entstehung kennen. Es war für alle Beteiligten faszinierend zu erfahren, wie wichtig es ist, die Lawinenlage einzuschätzen und welche Schutzmaßnahmen ergriffen werden können. Nach dem theoretischen Teil war es Zeit, die neuen Kenntnisse in die Praxis umzusetzen! Viele Schüler/innen und Lehrpersonen hatten auch ein LVS- Gerät (Lawinenverschüttetensuchgerät), mit denen sie übten, wie man ortet und Lawinenopfer befreit.

An einer weiteren Station zeigte Bergführer Walde den Jugendlichen, wie man die Steigung eines Hanges mit Hilfe von verschiedenen Tricks misst. Nach dem Mittagessen bei strahlendem Sonnenschein warteten noch weitere Stationen und Informationen. Die Teilnehmer lernten, wie man einen Verschütteten findet und wie man richtig vorgehen sollte. Die Schüler/innen konnten auch probieren, wie man eine angeblich ver-

schüttete Person unter dem Schnee findet. Am späten Nachmittag gingen dann alle mit neuen, sehr interessanten Informationen zurück ins Tal. Der Schneesicherheitstag war nicht nur eine Gelegenheit, um neue Fähigkeiten im Schnee zu lernen, sondern auch eine wunderbare Möglichkeit, als Schulgemeinschaft zusammenzuwachsen. Die Gruppe unterstützte und motivierte sich gegenseitig und feierte die Fortschritte jedes einzelnen. Es war ein Tag war voller Spaß, Teamwork, Lachen und unvergessliche Momente im Schnee.





Samuel Koch in Bruneck

Samuel Koch erlangte seine Bekanntheit auf tragische Art und Weise, als er sich im Dezember 2010 als Wettkandidat bei der ZDF-Show "Wetten, dass..?" schwer verletzte. Seit dem fürchterlichen Unfall sitzt Koch im Rollstuhl. Am 17. Oktober war es zu Gast an der Landeshotelfachschule in Bruneck.

Vor dem langersehnten Vortrag servierte die Klasse 3A Samuel Koch ein leckeres Menü. Mit vollem Bauch begann dann die Vorstellung. Diese wurde von einem sehr freundlichen und begabten Moderator und Professor der Berufsschule sowie von einer Jazzband begleitet. Samuel wünschte sich schon in den ersten Minuten, dass man mit ihm nicht nur über seinen Unfall reden sollte. Dies ist natürlich auch verständlich, da der Unfall schon zwölf Jahre her ist und ihm dann über die Jahre immer die gleichen Fragen gestellt worden sind. Samuel wollte uns zeigen, dass seine Lähmung nicht seine einzige Eigenschaft sei. In Wirklichkeit sei er auch noch ein normaler Mensch, ein Bruder, ein Ehemann, ein Freund und ein Sohn. Diese sind seiner Meinung

nach die wichtigsten Eigenschaften, die er besitzt.

Durch das Schicksal zum Schauspieler geworden Dennoch erzählte er uns trotzdem, wie sein Unfall alles veränderte. Am Anfang waren seine Gedanken natürlich sehr negativ. Koch wurde dabei die Wichtigkeit seiner Familie und seiner Freunde, die ihm schon immer nahestanden, sehr bewusst. Sie waren es, die ihm in der schlimmsten Phase seines Lebens zugehört haben, für ihn da waren und mit ihm auch darüber gelacht haben. Diese Menschen gaben ihm die Kraft, in seinem Leben weiterzugehen. Tatsächlich wurde er der erste deutsche Rollstuhlfahrer, der Schauspiel studiert hat und schließlich Schauspieler geworden.

den ist. Unter anderem spielte er in „Honig im Kopf“, „Sturm der Liebe“, „Ich kauf mir deine Angst“ oder „4 Tage im Mai“ mit.

Geduldig beantwortete Samuel Koch die Fragen der Schüler, von denen wir einige hier widergeben wollen:

Was hat Sie damals motiviert und die Kraft gegeben, nicht aufzugeben?

„Das ist eine sehr gute und berechtigte Frage. Zum einen, dass ich nicht alleine war und tolle Menschen um mich hatte, die sich um mich kümmerten. Ich war und bin immer noch auf andere Menschen angewiesen, trotzdem tut es manchmal auch gut, alleine zu sein und sich zu besinnen. Was mir auch noch Kraft gegeben hat: sich ein Ziel zu setzen, sich mit etwas zu beschäftigen und eine Aufgabe im eigenen Leben zu haben. Zudem auch noch Glaube, Dankbarkeit, Werte und die eigene Antriebskraft.“

Warum haben Sie sich dafür entschieden, bei „Wetten, dass..?“ mitzumachen?

„Als Student damals – das kann ich nicht abstreiten – war der wirtschaftliche Aspekt der entscheidende Faktor, bei der Fernsehsendung mitzumachen. Als ich in Hamburg studierte, gab es einen Standkoordinator, der bei ‚Wetten, dass..?‘ seit knapp 20 Jahren die Aktionswetten organisierte. Er hatte dann die Idee, etwas mit mir und diesen Sprungstelzen zu arrangieren. Am Anfang war ich nicht so enthusiastisch. Ich habe mir verschiedene Meinungen eingeholt, von meiner Familie, meiner Kirchengemeinschaft, meinen Freunden, und sie haben mir alle geraten dahinzugehen. Mit dem Geld hätte ich mir die ganzen Studienkosten, die Miete und vielleicht auch noch ein Auto leisten können. Das Ganze war aber dann leider ein Griff ins Klo. Man sollte immer auf das eigene Bauchgefühl hören.“

Welche waren Ihre schlechtesten Erfahrungen in Hotels?

„Eine Erfahrung, an die ich mich erinnere, ist, dass wir ja vor dem Buchen immer fragen, ob das Hotel barrierefrei ist und ob ich imstande

bin überall hinzukommen. Das Hotel antwortete mir daraufhin, dass alles einwandfrei wäre. Man kommt dann um zwei oder um drei Uhr nachts im Hotel an und was ist das Erste, was man sieht? Drei Stufen und man kommt nicht rein. Da muss man dann irgendwas mit Holzbrettern bauen, um irgendwie hineinzukommen. Das war enttäuschenderweise kein Einzelfall. In Deutschland haben wir dann auch noch diesen ‚Technischen Überwachungsverein‘ (TÜV), der dann die Rampen oftmals abbauen lässt, weil diese nicht den DIN-Normen entsprechen.“

Was ist Ihr Lieblingessen?

„Das ist eine schwierige Frage. Bei meiner Frau zu Hause esse ich meistens vegan. Wenn sie aber weg ist, esse ich am liebsten Currywurst.“

Dürfen Sie Alkohol konsumieren? Wenn nein, welche Auswirkungen hat es?

„Ja, ich darf Alkohol konsumieren, aber ich brauche es gar nicht. Auswirkungen glaube ich nicht, dass es auf mich hat. Vielleicht wirkt es schneller; ich weiß es selber nicht so genau. Danke aber für die gute Frage.“

Samuel bedankte sich für die Fragen, zeigte uns noch sein letztes Buch „Steh auf Mensch“ und der Vortrag endete mit einem Lied, das wir alle gemeinsam sangen. Es war eine sehr tolle Erfahrung.



Schüler- umfrage

Die chaotischsten Lehrer

1. Hans Peter Niederkofler
2. Silvia Zotlöterer
3. Christa Steinmair

Die collsten Lehrer

1. Andreas Stedile
2. Arno Feichter
3. Kathrin Gartner



Die besten Lehrersprüche ...

1. „Niesen geht auch leiser“ - Franz Walder
2. „Hab ich schon erwähnt, dass Kochen etwas Schönes ist?“ - Bernhard Aichner
3. „Machen sie die Fenster auf, kurz durchlüften“ - Martin Griessmair
4. „Plus in my heart“ - Kathrin Gartner



Was ist Flop?

- + Umkleiden
- + Zu oft Nachmittagsunterricht
- + Businessbekleidung

Was ist Top?

- + Praxisfächer
- + Das Essen an der Schule
- + Wasserspender



Der bekannteste Schüler an der LHFS

1. Kassian Kastlunger
2. Daniel Rubner
3. Rudi Pocchiesa



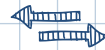
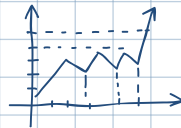
Ich bin froh diese Schule gewählt zu haben, weil ...

1. Viele Abschlüsse - viele Möglichkeiten
2. Man lernt fürs Leben
3. Tolle Schule mit viel Abwechslung



Das Traumpaar der Schule

1. Stefan Nagler und Vera Moroder
2. Armin Plankensteiner und Lydia Weissteiner
3. Aron Winkler und Lisa Lo Presti (4C)



Lieblingstheoriefach

1. Recht- und Wirtschaftskunde
2. Ernährungslehre
3. Betriebswirtschaftslehre

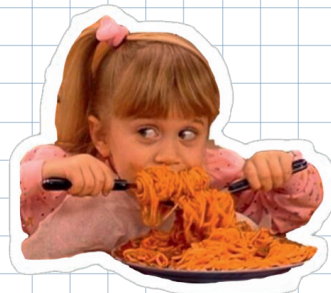


Lieblingspraxisfach

1. Kochen
2. Service
3. Eventmanagement

Lieblingsspeise in der Mensa Xund

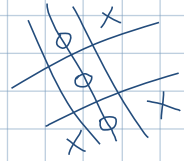
1. Gyros mit Kartoffelspalten und Zaziki
2. Frühlingsrollen
3. Hühnchen-Curry-Geschnetzeltes mit Reis





Der schönste Ausflug

1. Sprachreise Irland
2. Schüleraustausch Senigallia
3. Bürgerhof



Der beste Praktikumsplatz

1. Hotel Alpen Tesitin
2. Winkler Hotel
3. Falkensteiner Hotel



Der schönste Schultag

1. Weihnachtsfeier
2. Unsinniger Donnerstag Fasching
3. Der letzte Schultag



Die lustigste Schüleraussage

1. „Man isch Nüchtern, so long man die Muttersproche beherrscht“ – Daniel Rubner
2. BWL: „Was kommt da hinein?“ – „Zahlen“
3. „Der Kevin musste noch seinen Kaffee runter lassen“

Die lustigste Eintragung

1. Beim Schwindeln ein DIN-A4-Blatt unter dem Hintern. Ausrede: „Kann nicht aufstehen, weil der Oberschenkel gebrochen ist.“
2. Wir beleidigen keine Klassenkameraden (heb die Gosch) – Steger
3. „ausgetreten und Kaffee getrunken“



stop making drama,
you're not shakespeare

Rezepte

Hier präsentieren wir Ihnen eine Vielzahl an köstlichen und einfach zuzubereitenden Rezepten. Ganz gleich, ob Sie ein Anfänger oder ein erfahrener Koch sind: Unsere Rezepte bieten eine abwechslungsreiche Auswahl an Gerichten, die für jeden Geschmack geeignet sind. Also schnappen Sie sich Ihre Schürze und bereiten Sie sich darauf vor, mit uns auf eine kulinarische Reise zu gehen!

GETRÄNKE



DIE VIOLETTE

ZUTATEN:

- ✦ 2 Brombeeren
- ✦ 3 cl Veilchensirup
- ✦ 0,5 cl Amaretto
- ✦ 2 cl Zitronensaft
- ✦ 4 cl Vodka
- ✦ 1 Zitronenscheibe
- ✦ 6 cl Soda Wasser
- ✦ Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Brombeeren am Boden des Cocktailglases zerdrücken. Eiswürfel dazugeben und die flüssigen Komponenten (Veilchensirup, Amaretto, Zitronensaft und Vodka) hinzufügen. Alles gut verrühren. Das Glas mit Sodawasser aufgießen und die Dekorelemente hinzufügen.



HAVANA BEACH COCKTAIL

ZUTATEN:

- ✦ Orangensaft 3cl
- ✦ Ananassaft 3cl
- ✦ Mangosirup 2cl
- ✦ Malibu 2cl
- ✦ Havana Club 7 4cl

ZUBEREITUNG:

Das Glas mit crushed ice vorkühlen. Eiswürfen, Orangensaft, Ananassaft, Mangosirup, Malibu und Havana Club 7 im Mixer geben und mixen; In das Glas geben. Das Glas mit einem Stück Ananas dekorieren.



MOJITO MOCKTAIL

ZUTATEN:

- ✦ Minze
- ✦ 2-3 Limetten Stücke
- ✦ 1-2 TL brauner Zucker (evtl. mehr)
- ✦ Crushed Ice
- ✦ Ginger Ale

Glas: Tumbler

Garnitur: Minze

Zubereitung: Glas



EASY PEASY, LEMON SQUEEZY

ZUTATEN:

- ✦ 3 Himbeeren
- ✦ 4 cl Vodka
- ✦ 4 cl Zitronensaft
- ✦ 1 cl Läuterzucker
- ✦ 125 ml Sodawasser
- ✦ Zitronenscheiben, Traube
- ✦ Minze
- ✦ Eiswürfel, Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

Glas vorkühlen, die Himbeeren im Shaker zerdrücken und Crushed Ice hinzufügen. Vodka, Zitronensaft und Läuterzucker dazugeben und gut vermischen. Eiswürfel im Glas hinzufügen. Die Mischung durch ein Barsieb in das Glas gießen, mit Sodawasser auffüllen und mit einer Garnitur dekorieren. Anstoßen und genießen.



SOMMERLIMONADE PICINADÚ

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- ✦ 4 EL schwarze Johannisbeer-Marmelade
- ✦ 250 ml Mineralwasser
- ✦ 100 ml Zitronensaft
- ✦ 200 ml Blutorangensaft
- ✦ 4 Orangenscheiben

ZUBEREITUNG:

Etwas Eis ins Glas geben, Blutorangensaft und Zitronensaft dazugeben. Das Mineralwasser hinzufügen und alles verrühren. Die Johannisbeer-Marmelade langsam ins Glas geben und mit der Blutorangenscheibe garnieren



KAROTTEN- SMOOTHIE

ZUTATEN (FÜR 1 GLAS):

- ✦ 3 Karotten
- ✦ 1 Orangen
- ✦ 1/2 Limette
- ✦ 5 g Ingwer
- ✦ Frische Minze
- ✦ 1/2 EL Blütenhonig
- ✦ 1/2 EL Sahne

ZUBEREITUNG:

Karotten schälen, in grobe Stücke schneiden und zu Saft pressen. Die Orangen und Limette halbieren und pressen. Ingwer von der Schale befreien und fein hacken. Orangensaft & Zitronensaft mit Ingwer und dem Karottensaft vermengen. Blütenhonig und die Sahne dazugeben. Saft mit Minze garnieren.



PUSCHTRAJITO

ZUTATEN:

- ✦ 3 cl Zu Plun Dolomites Rum
(aus Südtirol)
- ✦ 6 cl Soda zum Ausfüllen
- ✦ 1 Stück Limette
- ✦ 5 cl Apfelsaft
- ✦ 4 EL Cruseh Ice
- ✦ ½ EL brauner Zucker (Rohrzucker)
- ✦ Circa 5 Blätter Minze

ZUBEREITUNG:

Zucker und Limette in das Glas geben und zerdrücken. Drei Stück Minze kurz in der Hand zerdrücken und ins Glas dazugeben. Den Rum dazugeben und alles mischen. Crushed Ice dazugeben und mit etwas Sodawasser und dem Apfelsaft aufgießen. Nochmals verrühren und mit den restlichen Minzblättern garnieren

SPEISEN



MOHNFÜLLUNG - SCHLUTZA

ZUTATEN:

- ✦ 130 ml Wasser
- ✦ 160g Zucker
- ✦ 170g Mohn, fein gemahlen
- ✦ 1 EL Honig
- ✦ ½ TL Zimt
- ✦ 1 Msp. Zitronenschale
- ✦ 1 Pkg. Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

Wasser zum Köcheln bringen und Zucker darin auflösen. Mohn dazugeben und die Masse mit Honig würzen. Alles gut abkühlen lassen und mit Zimt, Zitronenschale & Vanillezucker würzen



ROTE-BEETE- FÜLLUNG - SCHLUTZA

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- ✦ 160 g Rote Beete
- ✦ 1 EL gedünstete Zwiebel
- ✦ 1/3 gedünstete Knoblauchzehe
- ✦ 120 g Topfen
- ✦ 120 g Bergkäse
- ✦ Salz & Pfeffer
- ✦ Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Rote Beete fein reiben und mit Zwiebel, Knoblauch und Topfen mischen. Bergkäse in kleine Stücke schneiden und unter die Füllung mischen. Füllung mit Salz, Pfeffer & Muskatnuss würzen.



WALNUSS- FÜLLUNG - SCHLUTZA

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- ✦ 1/2 gedünstete Zwiebel
- ✦ 150 g Walnusshälften
- ✦ 150 g Ricotta
- ✦ 80 g geriebener Parmesan
- ✦ Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Gedünstete Zwiebel mit den klein gehackten Walnüssen vermengen & die Ricotta dazugeben. Parmesan dazugeben und alles vorsichtig vermengen. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.



TATAR AUS REISWAFFELN

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- ✦ 70 g Reiswaffeln
- ✦ 60 g Schalotten
- ✦ 100 g Wasser kochend
- ✦ 2 EL Hefeflocken
- ✦ 20 g Tomatenmark
- ✦ 80 g Gewürzgurken
- ✦ 20 g Olivenöl
- ✦ ½ EL Dijonsenf scharf
- ✦ Salz
- ✦ ½ TL Pfeffer schwarz aus der Mühle
- ✦ ½ TL Rosenpaprika
- ✦ Petersilie gehackt

ZUBEREITUNG:

Reiswaffeln mit den Händen fein zerbröseln und in einer Schüssel bereitstellen. Schalotten fein hacken und mit dem kochenden Wasser überbrühen, 2-3 Minuten ziehen lassen. Gewürzgurken in feine Würfel schneiden. Die überbrühten Schalotten mit den Hefeflocken, Tomatenmark, Gewürzgurken und Olivenöl gut verrühren. Mit Salz, scharfem Dijonsenf und dem frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer kräftig abschmecken.

TIPPS:

Natürlich kann man auch die Schalotten roh in das Tartar geben, dann schmeckt es wesentlich würziger. Am besten schmeckt das Tatar, wenn es über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ziehen kann.



CRÈME BRÛLÉE

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- ✦ 1,5 g Agar-Agar
- ✦ 200 g Pflanzenmilch
- ✦ 400 g Cashew-Sahne
- ✦ 20 g Vanillezucker
- ✦ 50 g Zucker
- ✦ 15 g Maisstarke
- ✦ Prise Kurkuma
- ✦ 30 g Zucker zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG:

Für das Agar-Agar die Feinwaage benutzen und bitte ein reines Agar-Agar (ohne Zucker oder weiterer Verdickungsmittel - Auf die Zutatenliste schauen) verwenden!

Für die Creme Brûlée alle Zutaten mischen und in einem Topf aufkochen, dabei ständig rühren. Dann die Creme in vier 10 cm große, feuerfeste Förmchen füllen. Dabei recht zügig arbeiten, damit sich nicht zwischenzeitlich eine Haut auf der Creme im Topf bildet. Das Ganze 30 Minuten abkühlen lassen und ca. 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren die Creme Brûlée mit Zucker bestreuen und mit einem Flambier Brenner karamellisieren.

TIPPS:

Zu viel Kurkuma sorgt für einen pikanten Geschmack und eine knallgelbe Farbe. Spätestens beim Abkühlen lässt sich das schöne Goldgelb blicken. Wer möchte, kann die Creme Brûlée zusätzlich noch mit frischen Früchten, je nach Jahreszeit garnieren.



FOCACCIA

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- ✦ 300 g Kartoffeln
- ✦ 600 g 00 Mehl
- ✦ 200 g Hartweizenmehl
- ✦ 200 g Dinkelmehl, fein
- ✦ 25 g Hefe
- ✦ 600 ml Wasser, warm
- ✦ 25 g Salz
- ✦ 150 ml Olivenöl
- ✦ 1 TL Kurkuma
- ✦ Olivenöl zum Bestreichen und für die Backform

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln in Würfel schneiden und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln pressen und auskühlen lassen. Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig herstellen. Den Teig in gleich große Stücke teilen, jedes Teilstück in ein mit Öl ausgestrichenes Blech geben, mit Folie abdecken und nochmals gehen lassen. Evtl. mit Olivenöl, Rosmarin, Tomaten, groben Salz bestreuen. Im Vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, 20 min. Backen. Dazwischen das Blech drehen. Aus dem Backofen nehmen und mit Öl bepinseln.



ZU DEN
VIDEOS

Projekte

DER MATURAKLASSEN



Blick in die Zukunft

Wir sind Anna, Jana und Daniel von der Eventmanagement Gruppe „Blick in die Zukunft“. Unser Projekt besteht aus drei verschiedenen Events, die im Kern eines gemeinsam haben: sie sollen die junge Generation ansprechen und sie für die Gastronomie begeistern. Bei unserem ersten Event stellten wir die Landeshotelfachschule Bruneck an der Mittelschule Röd vor und überreichten den Schülern im Anschluss ein Fläschchen mit dem LHFS Mocktail. Ebenfalls koordinierten wir den Tag der offenen Tür am 27. Januar 2023. Die beinahe 300 Besucher konnten einen Blick hinter die Kulissen werfen und die Schule, die Schüler und die Lehrer sowie das Lernangebot kennen lernen. Unser Hauptevent fand am Abend des 24. März statt: die Podiumsdiskussion. Mehr als 100 Besucher konnten gemeinsam mit unseren fünf Referenten Daniel Schölzhorn, Hannes Feichter, Judith Rainer, Michael Oberhofer und Thomas Reiter einen Blick in die Zukunft werfen. Das Thema war, wie man junge Menschen für die Gastronomie begeistert und wie man aktuelle und zukünftige Herausforderungen erfolgreich meistert. Anschließend war bei einem Flying Buffet für die Gäste noch ausreichend Zeit sich kennenzulernen und sich über die Themen des Abends auszutauschen. Über unser Projekt wurde am 27. März in den Südtirol-Heute-Nachrichten und am 8. April in der Tageszeitung Dolomiten berichtet.

Einen „Blick in die Zukunft“ wagen

SCHULE: Gut besuchte Diskussionsrunde zu Chancen und Möglichkeiten der Hotellerie und Gastronomie als Arbeitgeber für junge Menschen – Maturaprojekt

BRUNECK (mt). „Blick in die Zukunft – Wie begeistert man junge Menschen weiterhin für die Gastronomie und wie meistert man zukünftige Herausforderungen erfolgreich?“ lautete das Motto eines Diskussionsabends, zu dem die Maturanten der Hotelfachschule Anna Tauber, Jana Tschurtschenthaler und Daniel Rubner in den Ausstellungsraum des Unternehmens Autoindustrialie geladen hatten.

Nach einer kurzen Einführung durch Anna und Jana lud Moderator Markus Frings Judith Rainer, die Betriebsfrau des Hoteller- und Gastwirteverbandes, zu ihrem Blick in die Zukunft.

Rainer unterstrich die großen Herausforderungen an die Branche, besonders an die Jugend. „Wir sind für alles die Schuldigen“, sagte Rainer. Trotzdem blicke sie mit Optimismus in die Zukunft.

Daniel Schölzhorn, Obmann der Junggastwirte HGL, gab sich überzeugt, dass es gelingt, junge Menschen für das Gastgewerbe zu gewinnen. Es liege dann an jedem Arbeitgeber, die jungen Mitarbeiter mit Flexibilität und der nötigen Wertschätzung zu begeistern und zu halten.

Hoteller Hannes Feichter („Alpen Tesslitz“) gab sich zuversichtlich, die Herausforderungen der spannenden, nahen Zukunft meistern zu können. „Ihr junge Menschen habt es in der Hand, die Gastronomie zukunftsfähig machen“, betonte Michael Oberhofer, Geschäftsführer der Marketingagentur Brandname.

Thomas Reiter (Skirama Kronplatz) ermutigte, sich den Herausforderungen zu stellen und anstatt Probleme zu finden nach Lösungen zu suchen.

Im Verlauf der Diskussion wurde unterstrichen, dass die Tourismustreibenden stärker



Gespannt verfolgten die Zuhörer die Ausführungen der Redner und die Stellungnahmen aus dem Publikum. mt

Ihr oft etwas angeschlagenes Image verbessern müssen. Ein Anpassen der Arbeitsbedingungen könnte ein erster Schritt sein. Jugendliche im Publikum

stellten die Arbeit in der Gastronomie durchwegs positiv als abwechslungsreich, vielseitig und erfüllend dar. Es müsse den jungen Menschen stärker als bisher weitergegeben werden, welche

persönliche Wertschöpfung im Tourismus liegt. Schuldirektorin Marlene Kranebitter rief die Gastronomen auf, den Jugendlichen Gestaltungsfreiheit zu geben und

Chancen offen zu halten, sich weiterzubilden.

Auch HGV-Bezirksobmann Helmut Tauber saß im Publikum. Er lobte die ungemein breite Palette an touristischen Betrieben im Land. Seit Generationen habe der Tourismus Visionen in die Tat umgesetzt und Raum gegeben, Träume zu leben. Wichtig sei, so betonte Judith Rainer, dass Unternehmen Lehrlinge und Praktikanten als Auszubildende sehen und nicht als billige Arbeitskräfte.

Was die Zukunft betrifft, so unterstrichen die Experten, dass vieles in Bewegung sei. Gastwirte, aber auch ganze Gebiete würden sich öfter mutiger für einen bestimmten Weg entscheiden müssen. „weg vom Einheitsbrei, weg von Quantität“, hin zu mehr Individualität und Qualität.

© Alle Rechte vorbehalten
BILDER auf abo.dolomiten.it



O.T.P.

Wir sind die Gruppe O.T.P. - Norah Beikircher, Julia Leimgruber, Anna Maria Rech und Kevin Castlunger. Das Ziel unseres Projekts ist es, den Absolventen der Landeshotelfachschule die Möglichkeit zu geben, sich nach all den vergangenen Jahren wiederzusehen und auf all die tollen gemeinsamen Momente zurückzublicken. Da sich ein Dutzend der Schüler nach ihrem Abschluss aus den Augen verloren hat, möchten wir diese Chance ergreifen, um sie wieder zusammenzuführen und einige von ihnen vielleicht auch wieder in Kontakt zu bringen. Klassentreffen geraten in den letzten Jahren immer mehr in den Hintergrund. Aus diesem Grund laden wir die so genannten „Oldtimer“ zu einem sicherlich tollen und einzigartigen Event ein, welches bestimmt noch lange in Erinnerung bleiben wird.

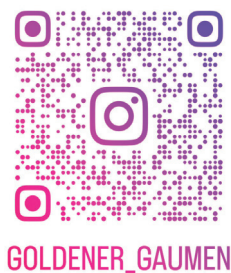
Eines unserer Ziele ist es auch, dass das Projekt in den nächsten Jahren fortgeführt wird und somit das „Oldtime(r) Project“ aufrechterhalten bleibt.

Interviews:



Goldener Gaumen

Wir, die Gruppe „The Three M's and one A“, haben uns im Rahmen unseres Eventmanagement-Projektes für selbstgemachte Schokolade mit ätherischen Ölen entschieden. Unsere Gruppe besteht aus vier 4 motivierten Schülern der Klasse 5D: Manuel Taibon (Gruppenleiter), Max Hubert Trebo, Alex Rastner und Matthias Oberhofer. Wir haben uns bei der Herstellung unseres Produkts besonders auf Nachhaltigkeit und Regionalität in Südtirol fokussiert. Unsere Schokolade wurde aus reinem Edelkakao hergestellt, der nur 5 Prozent des gesamten Kakaoanbaus ausmacht und ethisch sowie moralisch einwandfrei ist. Der Bio-Produzent Bergila und die Schokoladenmanufaktur Karuna haben einen bedeutenden Teil zur Realisierung unserer Idee beigetragen. Von Bergila haben wir ätherische Öle für die Herstellung verschiedener Proben sowie für die Anfertigung des Pro-



dukts selbst zur Verfügung gestellt bekommen, von Karuna die Rohstoffe für die Herstellung der Schokolade sowie den Ort für die Produktion.

Wir haben uns lange mit der Entwicklung und Ausarbeitung der Idee befasst und bereits im Vorhinein einige Proben hergestellt und verkostet. Die Tester konnten mit Hilfe eines Fragebogens bewerten, welche Schokolade am besten geeignet ist. Die ätherischen Öle werden aus Südtirols Nadelwäldern bezogen und sie unterscheiden sich stark in Geschmack, Intensität und Menge. Natürlich gibt es auch verschiedene Schokoladenarten, die sich voneinander in Aussehen, Geschmack und Kakaoanteil unterscheiden. Mit Hilfe von verschiedenen Proben haben wir versucht, die perfekten Kombinationen zu bestimmen.

Unser Produkt wird in unserer selbst erstellten Verpackung im Rahmen der Tipworld vermarktet, unter Einbezug aller externer Partner sowie der Landeshotelfachschule Bruneck, durch die die Realisierung erst möglich wurde. Dies soll dazu dienen, das Denken der Menschen etwas mehr in Richtung Nachhaltigkeit zu lenken und sie dazu zu motivieren, zukunftsbewusste Entscheidungen zu treffen. Denn wir sind die Zukunft Südtirols, und nur wenn wir unsere Denkweise umstellen, können wir auch in Zukunft ein gutes Umfeld für unsere Nachkommen schaffen.



Gastrotalk/Podcast

Zuallererst: Was ist ein Podcast? Das Wort "Podcast" kommt aus dem Englischen und setzt sich aus zwei Wörtern zusammen: „pod“ für „Playable on demand“ (abspielbar auf Abruf) und „cast“ für „Broadcast“ (Rundfunksender). In unserem Podcast möchten wir das Leben in der Gemeinschaft der LHFS widerspiegeln. Egal, ob man die Schule bereits abgeschlossen hat oder mittendrin steckt – der Podcast soll Erinnerungen wecken und Neues erzählen. In einem lockeren Gespräch mit ehemaligen Schülern und Schülerinnen, Lehrpersonen, der Schulführung oder auch mit derzeitigen Schülern und Schülerinnen möchten wir herausfinden, welche Bedeutung die LHFS für sie hat oder hatte. Wir interessieren uns dafür, wie sie die Schule als Ort der Gemeinschaft empfinden und welche Perspektiven sich durch den Besuch der LHFS eröffnen. Außerdem möchten wir mehr über unsere Gäste erfahren und ihre Erfahrungen sammeln, um sie

in unserem Podcast für jeden zugänglich zu machen. Mit dem Podcast möchten wir andere Jugendliche von unserer Schule überzeugen und eventuell den einen oder anderen neuen LHFS-Mitschüler oder -schülerin gewinnen, um unsere Schulgemeinschaft auszubauen. Wir möchten kein interviewähnliches Gespräch führen, bei dem abwechselnde Fragen gestellt werden und darauf die Antworten folgen. Stattdessen sollte es etwas Spontanes, Lockeres werden, bei dem man Spaß hat, zuzuhören. Wir sind davon überzeugt, dass durch unser Projekt etwas Neues starten kann, das unsere Schule bereichert. Und wir wünschen uns, dass der Podcast auch in Zukunft erhalten bleibt, weitergeführt und ausgebaut wird. Der Podcast wird Mitte April ausgestrahlt werden.



Reduce, Reuse, Recycle

Am 15. Februar 2023 veranstalteten vier Schülerinnen der Maturaklasse 5 E an der Landeshotelfachschule Bruneck einen Tag der Nachhaltigkeit unter dem Motto „Reduce, Reuse, Recycle“. Der gesamte Event richtete sich ausschließlich an Schülerinnen der vierten Klassen und umfasste vier Workshops, von denen drei von erfahrenen Referentinnen der OEW und einer von zwei engagierten Schülern und Schülerinnen geleitet wurden. Ein Workshop widmete sich dem Thema „Plastik vermeiden und verstehen“, den die Referentin Mara Larcher leitete. Gemeinsam mit der Referentin Christiane Gruber stellten die Jugendlichen nachhaltige Kosmetikprodukte her. In einem weiteren Workshop lernten die Teilnehmenden von Referentin Verena Gschnell alles über nachhaltige Ernährung. Darüber hinaus referierten zwei Schüler der Klasse 5 E über kleine Kreisläufe und boten leckere Verkostungen an. Das Team beschloss, die Workshops ausschließlich auf die vierten Klassen zu beschränken, da diese kurz vor der Kochprüfung stehen und von den Workshops profitieren können. Zudem sind die Themen der Nachhaltigkeit in Zeiten des Klimawandels und allgemein in unserer Gesellschaft sehr wichtig und können den Schülern und Schülerinnen hilfreiche Anstöße für ihr zukünftiges Leben geben. Am Ende des Tages gab es ein gemütliches „Come together“, bei dem den Teilnehmerinnen und Referentinnen ein köstliches, selbst hergestelltes nachhaltiges Menü und vitaminreiche Drinks serviert wurden.



‘s Zirbele

Die Eventmanagement-Gruppe „Die Jungs“ der Landeshotelfachschule Bruneck hat für ihre Veranstaltung „‘s Zirbele“ eine besondere Überraschung vorbereitet. Die Gruppe hat sich seit Monaten intensiv auf die Veranstaltung vorbereitet und drei köstliche Kreationen entwickelt. In Zusammenarbeit mit der Firma Caroma und dem aktuellen Konditor-Weltmeister Benjamin Sellemond haben sie zwei schöne Kaffee-Zirben-Pralinen und eine Schokolade kreiert.

Nach ausführlichen Verkostungen hat sich die Gruppe entschieden, ihre Praline namens „esplosione di gusto“ auf der Tipworld beim Caroma-Stand zu präsentieren. Diese Praline ist eine perfekte Kombination aus salziger Karamellcreme, zarter Bitterschokolade und delikater Zirben-Essenz. Im Inneren der Praline befindet sich ein knackiges Crumble aus karamellisierten Kaffeebohnen, das eine explosive Geschmackserfahrung bietet.

Die Zusammenarbeit mit der Firma Caroma und Benjamin Sellemond war für die Gruppe eine große Ehre. Sie haben viel von den Profis gelernt und wertvolle Erfahrungen gesammelt. Die Präsentation auf der Tipworld bei Caroma war ein großer Erfolg und die Gäste waren von der „esplosione di gusto“ Praline begeistert.

Insgesamt war die Veranstaltung ein großer Erfolg für die Eventmanagement-Gruppe „Die Jungs“. Sie haben bewiesen, dass sie talentiert und kreativ sind und haben mit ihren köstlichen Kreationen die Gäste beeindruckt. Die Zusammenarbeit mit erfahrenen Fachleuten hat ihnen die Möglichkeit gegeben, ihr Wissen zu erweitern und ihre Fähigkeiten zu verbessern.

Verschiedene Cocktailmischungen „To Go“

Vier Schüler und Schülerinnen der LHFS Bruneck haben zusammen mit der Destillerie Unterthurner zwei leckere Konzentrate entwickelt, die mit Mineral- oder Tonic-Wasser einfach zu Cocktails gemixt werden können. Das Projekt entstand im Rahmen des Schulfaches Eventmanagement, das im Abschlussjahr der Hotelfachschule eine wichtige Rolle spielt. Die Jugendlichen haben in Zusammenarbeit mit den Fachlehrpersonen Sabine Putz und Egon Oberleiter in

der Schulküche eine kräftig rote Erdbeer-Kreation gezaubert. Die Konzentrate bilden die Basis für ein Cocktailset, das die Schülerinnen in einer Holzkiste präsentieren. Diese enthält Gin, Strohhalme, Garnitur und Cocktail-Gläser. Stephan Unterthurner, Geschäftsführer der Destillerie Unterthurner, betont, dass er für innovative Projekte von jungen Leuten immer offen ist und sie gerne unterstützt. Neben fachlichen Tipps steuerte die Destillerie auch ihren Gin zum Projekt bei, der ein wichtiger Bestandteil des Cocktails ist.



„It's Wine o'clock“

Rund um das Thema „Naturweine & Südtiroler Käsespezialitäten“ ging es am 17. März 2023 im Genussbunker in Montal bei dem von Lena, Selina und Jasmin initiierten Projekt. Nachhaltigkeit, kleine Kreisläufe und die harte Arbeit hinter dem Produkt, waren Hauptthemen unseres Projektes. Gemeinsam mit dem Weingut Dolomytos und dem Genussbunker in Montal, wollten wir den Teilnehmern zeigen, was Nachhaltigkeit bedeutet und welchen Weg wir zukünftig einschlagen sollten. An dem Projekt konnten 18 interessierte Personen teilnehmen, unter anderem Eltern, Lehrer und Vertreter aus verschiedenen Betrieben.

Nach einer kurzen Begrüßung und Einführung in den Nachmittag gab Hubert Stockner den Teilnehmern eine kleine Führung durch seinen Bunker. Anschließend nahmen die Gäste im Verkostungsraum Platz und Brunhilde Marginter eröffnete die Verkostung mit einer kurzen Geschichte über ihren Betrieb. Die Gäste hatten die Möglichkeit, sich aktiv über den Wein und den Käse auszutauschen und darüber zu diskutieren. Uns und auch den Referenten war es wichtig, zu betonen, dass Nachhaltigkeit immer aktueller wird und man vor allem auch im Tourismussektor einiges verändern kann. Die Wertschätzung für qualitativ hochwertige Produkte sollte gesteigert werden, um zurück zum Ursprung zu gelangen und die Menschen mehr für das Thema zu sensibilisieren, denn „Die Vielfalt liegt im Ursprung“, wie Hubert Stockner betonte. Durch das besondere Ambiente, die Unterstützung und das Knowhow unserer Partner konnte das Projekt erfolgreich umgesetzt werden.



Life is Calling 2.0 – Über Tabuthemen sprechen, nicht schweigen

Wir, die Maturantinnen Annika Stockner, Claudia Oberlechner und Sonja Pahl sind das Projektteam „Life is calling 2.0“, das vor fünf Jahren ins Leben gerufen wurde. In der Woche vom 6. bis 10. März fand das Projekt wiederum mit neuen Ideen im UFO, der WFO und der LHFS in Bruneck statt. Wir fanden es wichtig, „Life is calling“ wiederzubeleben und dem Projekt eine neue Gestaltung zu geben, um viele Facetten des Lebens zu zeigen. In den Workshops teilten Menschen ihre Erfahrungen zu schwierigen Lebenssituationen wie Suizidgefährdung, Drogenabhängigkeit, Alkoholabhängigkeit, Burnout, Depressionen und Angststörungen. Das Ziel des Projekts war es, Tabuthemen in unserer Gesellschaft anzusprechen. Das junge Publikum wirkte sehr interessiert und stellte am Ende viele Fragen, welche von den Referenten offen beantwortet wurden. Die Planung des Projekts begann im Oktober. Wir führten im Vorfeld Gespräche mit den Referenten und waren davon überzeugt, dass ihre Lebenserfahrungen das Interesse junger Menschen erreichen und manchen auch helfen würden, Mut zu fassen und zum Nachdenken anregen würden. Die zahlreiche Teilnahme von 1.300 Schüler*innen bestätigte dies. Alle waren sich einig: „Über Tabuthemen muss man sprechen und nicht schweigen, denn sie lassen tief blicken in unsere Seele und in unsere Gesellschaft.“



Zirbelkieferweg in Lüssen

Die Schülerinnen der 5E, Magdalena Kaser, Sabine Pfattner, Katharina Pichler und Anja Rabensteiner, haben sich zur Eventmanagementgruppe „Team Kaser“ zusammengeslossen und als Abschlussarbeit ein außergewöhnliches Projekt geplant: einen Achtsamkeitsweg mit Fokus auf die Zirbe. In Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein und der Gemeinde Lüssen werden dort mehrere Stationen auf der Grundlage der fünf Sinne errichtet. Der Zirbelkieferweg im Lüsner Tal ist ein besinnlicher Weg, der durch das Dickicht von Zirben führt und von einem Bach und dem majestätischen Bergpanorama des Peitlerkofels und der Geislergruppe umgeben ist. Die erholsame Wanderung beginnt auf einer Höhe von 1.710 Metern und führt auf rund 9,5 Ki-

lometern weitere 310 Höhenmeter bergauf. Jetzt wird dieser Naherholungsbereich von den Schülerinnen der Landeshotelfachschule Bruneck aufgewertet.

Im Rahmen ihrer Abschlussarbeit hat die Projektgruppe ein Konzept erarbeitet, das die fünf Sinne des menschlichen Körpers mithilfe der Zirbe aktivieren soll. Mehrere Stationen werden entlang des Weges errichtet, um die Besucher bei ihrer Wanderung zu begleiten. Da die Zirbe aufgrund des Klimawandels allmählich von anderen Baumarten verdrängt wird, ist es der Projektgruppe ein Anliegen, die Wichtigkeit des Baumes für Lebewesen, Gesundheit und Umwelt aufzuzeigen und den Menschen näher zu bringen. Der Achtsamkeitsweg soll den Menschen zudem etwas Neues und Einzigartiges ermöglichen: Bei der Wanderung können sie den hektischen Alltag und ihre Probleme hinter sich lassen und die Zirbe und die Natur auf eine neue Art und Weise erleben. „Wir möchten mit diesem Projekt etwas Bleibendes schaffen, das auch viele Generationen bereichern soll und gleichzeitig die Zukunft der Zirbe sichern kann“, sagt Teammitglied Anja Rabensteiner.



„Schlutzer san kuan holba Soche“

Wir sind die Projektgruppe „Picinadú, Schlutzer san kuan holba Soche“ und haben uns zum Ziel gesetzt, die Tradition der Südtiroler Küche aufrechtzuerhalten. Der Name „Picinadú“ kommt aus dem Ladinischen und bedeutet so viel wie „zusammenpitschen“. Genau aus diesem Grund eignet sich der Name hervorragend für unseren Kochkurs. Wir sind Sophie, Hannah, Theresa und Petra, und unsere Initiative entstand im Rahmen des Faches Eventmanagement. Wir haben einen Kochkurs für Schlutzkrapfen ins Leben gerufen, um das Bewusstsein für traditionelle Gerichte zu schärfen und anderen Menschen Mut zu machen, selbst frische Gerichte zu kochen. Wir möchten verhindern, dass die Zubereitung unserer regionalen Speisen in Vergessenheit gerät. Jeder Kursteilnehmer erhielt ein Begleitbuch mit verschiedenen Rezepten und Getränkeideen sowie einen handgefertigten „Schlutzerpitscher“. Das Begleitbuch ist auch als Blog online verfügbar. Wir haben mit unserem Projekt dafür gesorgt, dass jeder Teilnehmer inspiriert wurde, weiterhin kreativ zu kochen und den Slogan „Nicht vergessen: Schlutza essen!“ im Gedächtnis zu behalten.





Weihnachten über den Dächern von Bruneck

Unser Projekt „Weihnachten über den Dächern von Bruneck“ war eine wohltätige Veranstaltung, bei der auf die Bedürfnisse unserer Gemeinschaft eingegangen werden sollte. Die Idee war es, einen Weihnachtsmarkt im Restaurant Vegabula in Bruneck zu organisieren, das sich auf vegane Köstlichkeiten spezialisiert hat. Die Besucher konnten eine Vielzahl von hausgemachten Leckereien genießen, darunter Lebkuchen, Schoko-Crossies, Schoko-Zimt-Kringel und Spitzbuben. In Kombination mit aromatischem Glühwein, einem erfrischenden Orangen-Apfel-Punsch, cremigem Kakao und feinem Tee war das Event ein wahrer Gaumenschmaus. Der Markt fand am 17. und 18. Dezember 2022 statt und war jeweils von 11 bis 18 Uhr geöffnet. Um eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen, stellte die Projektgruppe eine Feuererschale auf, an der die Besucher, ob jung oder alt, die Möglichkeit hatten, vegane Marshmallows zu grillen. Die liebevoll gestaltete weihnachtliche Dekoration und die passende Musik sorgten für eine besinnliche Stimmung und luden die Gäste zum Verweilen ein.

Die gesamten Einnahmen des Weihnachtsmarkts wurden an die Kinderkrebshilfe Peter Pan gespendet. Dieser ehrenamtliche Verein aus Südtirol unterstützt krebskranke Kinder und ihre Familien finanziell und trägt dazu bei, ihre schwere Situation zu erleichtern. Mit diesem Event wollten wir einen Beitrag leisten und dazu beitragen, dass vielen Kindern und ihren Familien geholfen werden konnte.



La gioventù

Wir – vier junge Maturanten – sind mit der Vision, ein personalisiertes Produkt zu kreieren, in dieses Projekt gestartet. 2021 machten wir uns Gedanken darüber und setzten uns mit vielen verschiedenen Ideen auseinander. Nach langem und gründlichem Überlegen kamen wir zum Entschluss, als Projektprodukt einen Wein entstehen zu lassen. Es sollte aber nicht nur irgendein Wein sein. Da wir uns in einer Zeit des Klimawandels befinden, war es uns ein Anliegen, ein nachhaltiges Produkt zu finden, das unsere Werte widerspiegelt. Aus diesem Grund entschieden wir uns, das Weingut Manincor genauer unter die Lupe zu nehmen und waren von seiner biodynamischen Produktionsweise beeindruckt.

Wir kontaktieren also die Firma Manincor, vertreten durch Graf Michael Goess Enzenberg, ob er gemeinsam mit uns dieses Projekt umsetzen würde. In den folgenden Monaten haben wir intensiv an der Planung gearbeitet, bis wir uns schließlich dem Eyecatcher, der Flasche, widmeten. Wir kamen auf die Idee, den renommierten Künstler Hartwig Thaler zu kontaktieren, der von unserer Projektidee begeistert war und uns bereitwillig mit seinen Kunstwerken unterstützte. Wir entschieden uns, die Kunstwerke auf Metallplatten zu drucken und anschließend zu versteigern. Die Erlöse unseres Projekts kamen dem AEB-Arbeitskreis Eltern und Behinderte zugute.



Kulturreise Neapolitaner Art

Wir, Michael Webhofer, Simon Fuchs, David Gruber und Stefan Hitthaler, bilden als Gruppe „Kulturreise Neapolitaner Art“ ein Team der Eventmanagement-Projekte der Landeshotelfachschule Bruneck. Wir haben viele Städte Europas in die nähere Auswahl genommen, doch letztendlich entschieden wir uns für Neapel. Als verantwortungsvolle Umweltschützer war es uns wichtig, auf eine umweltfreundliche Art zu reisen. Deshalb haben wir uns für eine Zugfahrt entschieden, die nicht zu lange dauert. Vom 25. bis 29. April 2023 erlebten wir gemeinsam mit unseren Begleitpersonen Julia Patzleiner und Christian Hofer die Schönheit und Kultur Neapels. Unser Ziel ist es, unseren Klassenkameraden die neapolitanische Kultur näherzubringen. Wir haben das historische Zentrum, Pompeji, den Vesuv und Sorrent besichtigt. Besonders wichtig war uns eine Stadtführung mit anschließender „Street Food Tour“, bei der uns die schönsten Ecken Neapels gezeigt werden. Dort haben wir die neapolitanische Esskultur kennengelernt, und natürlich durfte die weltberühmte neapolitanische Pizza nicht fehlen. Abends besuchten wir traditionelle neapolitanische Restaurants, wie die Pizzeria Sorbillo, die bereits im Jahr 1935 gegründet wurde und als eine der besten Pizzerien Neapels gilt. Wir sind sicher, dass unsere Klassenkameraden diese Reise niemals vergessen werden und ein unvergessliches Erlebnis mit nach Hause nehmen.



MyPraktika

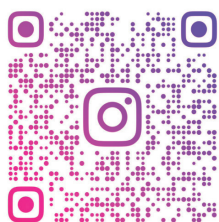
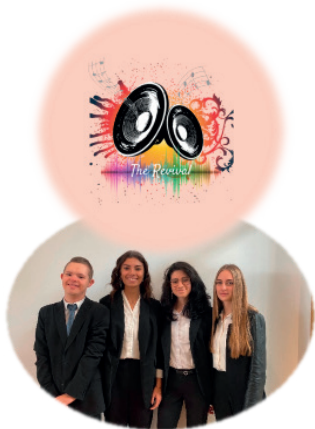
Unser Team, bestehend aus Elia Müller, Johannes Saxl, Paul Tit und Jakob Thum, hat im Fach Eventmanagement ein Projekt mit dem Namen „MyPraktika“ entwickelt, das das Thema Praktikumsbewertung aufgreift. Ziel unseres Vorhabens war es, eine Umfrage zu starten, die die wichtigsten Kriterien für ein gelungenes Praktikum zu Tage fördert. Die eingegangenen Antworten haben unserem Team wertvolle Einblicke darüber gegeben, wo noch Verbesserungsbedarf bei der Zusammenarbeit zwischen Unternehmen und Praktikanten besteht, aber auch, wo diese Zusammenarbeit bereits sehr gut funktioniert. Die 167 Schülerinnen und Schüler, die sich an der Umfrage beteiligt haben, waren größtenteils mit ihrer Entscheidung bezüglich der Wahl des Praktikumsunternehmens sehr zufrieden. Wir hoffen daher, dass unser Projekt nicht in Vergessenheit gerät und dass es als wertvolles Instrument für Schülerinnen und Schüler weiterhin zur Verfügung steht.



Regiboo

Das Team Regiboo, bestehend aus Magdalena, Lena, Ailin und Marion, hat ein neues fermentiertes Getränk kreiert. Regiboo steht für einen regionalen Immunbooster und besteht aus Äpfeln und Rote Beeten. Um den eigentlichen Fermentationsprozess zu ermöglichen, wurde das Getränk für eine Woche bei kühlen 4 Grad Celsius und für eine weitere Woche bei 20 Grad gelagert. Um die Haltbarkeit zu verlängern, wurde es erneut gekühlt gelagert. Die Produktion wurde tatkräftig von Herrn Gruber von Alpe Pragass unterstützt, der sein Labor, seinen Kühlraum und seinen Wärmeschrank zur Verfügung stellte. Als besonderes Highlight des Events wurde der renommierte Küchenexperte Andrea Irsara eingeladen, der einen Vortrag über die Fermentation hielt. Anschließend präsentierten wir stolz unser Projekt und boten eine Verkostung des Getränks an, sowohl pur als auch in einer mit Apfelsaft verdünnten Variante.





_THE.REVIVALS

„The Revivals“

Wir, Fabiana Cappello, Vanessa Costabiei, Andreas Mair und Verena Ramoser haben ein Abschlussevent für die vierten und fünften Klassen der Landeshotelfachschule Bruneck organisiert. Unser Ziel war es, eine bleibende Erinnerung an das Schuljahr 2022/2023 zu schaffen. Das Projekt mit dem Titel „The Revivals“ hatte zum Ziel, die Schulband wiederzubeleben. Dazu haben wir ein Casting veranstaltet, um eine neue Schulband zusammenzustellen, die wir bei ihren Proben und Auftritten beraten und begleitet haben. Der Abschlussevent wurde von der Schulband musikalisch begleitet, während die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit hatten, selbstgemachte Häppchen und Getränke zu genießen, die von den Schülern der zweiten Klassen zubereitet wurden. Unser Ziel war es, unseren Mitschülern und uns etwas Neues und Großartiges zu bieten, um das Schuljahr mit Freude und Begeisterung zu beenden. Wir sind stolz darauf, dass wir dieses Event mit viel Einsatz und Engagement erfolgreich durchgeführt haben.

UNVERGESSLICHER

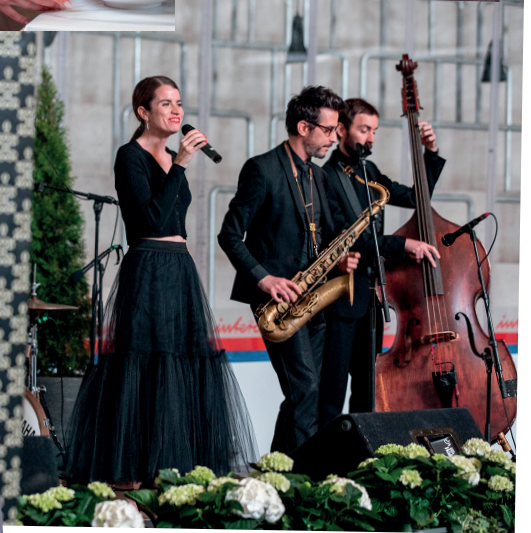
Galaabend



Nach einer anstrengenden und arbeitsintensiven Planungsphase wurde der diesjährige Galaabend schließlich realisiert. Die Direktion sowie externe Mitglieder der Galakommission haben dieses Jahr das Projekt auf die Beine gestellt und uns somit einen unvergesslichen Abend in der Inter-cable-Arena beschert. Die vierten Klassen haben die Galanacht unterstützt und sich an verschiedenen Stationen um die Gäste gekümmert. Nach einer schweren Zeit der Pandemie gab es endlich wieder den traditionellen Galaabend.

Am Freitag, den 19. Mai war es dann endlich so weit: Ab 19 Uhr trudelten langsam die Gäste ein und wurden im Außenbereich der Arena mit einem Erfrischungsaperitif willkommen geheißen. Dort wurde angestoßen, und der Abend konnte beginnen. Gegen 20 Uhr begaben sich die Gäste in den Innenbereich der Arena. Um 20:30 Uhr fand der Eröffnungstanz der Maturanten statt. Der Abend wurde von Christine Lasta moderiert, und für musikalische Unterhaltung sorgten

das Greta Marcolongo Quintett und etwas später DJ Izz Music. Das 5-Gänge-Galamenü wurde an verschiedenen Stationen von den vierten Klassen und Lehrpersonen serviert. Die Gäste konnten sich nach Belieben ihre Gerichte abholen und genießen. Im Laufe des Abends kümmerten sich die Maturanten um die von ihnen organisierten Gewinnspiele, den Rosenverkauf, die Versteigerung und Schätzspiele. Die etwas verfrühte Mitternachtseinlage, bei der sich die Maturaklassen individuell vorstellten, sorgte für eine lustige Atmosphäre. Nach der Auslosung der Lotterie konnten die Gäste ab 24 Uhr ihre Gewinne am Lotteriestand abholen. Gegen 00:30 Uhr leerte sich die Halle langsam und die Gäste kehrten mit vielen neuen Eindrücken nach Hause zurück. Anschließend erfolgten die Aufräumarbeiten, bei denen einige fleißige Maturanten, unterstützt von den Lehrern, die Location wieder auf Vordermann brachten.





TRIP TO

Galway



The fourth grade went on a language trip to Galway. Their trip started early in the morning and all the students and the teachers were really excited. They took the plane to Munich and after the two hours flight, they drove to Galway, where they finally met their host families. The following days, they went on different exciting adventures, foreinstance, Irish dancing or even an escape room. In the morning, the students normally started their day with three hours of school near the center of the city, so right after school they had the chance to try food from all over the world. Some students preferred Italian cuisine, while others even tried traditional Irish dishes. The trip to Galway gave them the opportunity to learn the English language in a different way than at school back home. Throughout the day, all the people in the city talked English, which helped the students learn a few new words. The trip also helped the students to get together also with students from a different class. All the students who were in Ireland were really happy about the whole trip, the really great organiza-

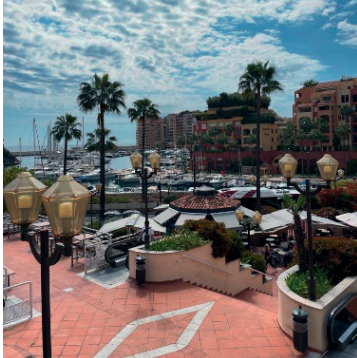
tion; they even enjoyed the school in Ireland. The most fun was in the evening, when the students had their free time. Some of them enjoyed the city and their different pubs; others went to a bowling bar; and even some students just stayed home and enjoyed the time with their friends at home. After a week, it was time to go back home. The trip started again really early in the morning, but the road home seemed to pass by faster than the road to Ireland, probably because everyone was really exhausted from those exciting past few days. I really think that the students who will go to Ireland next year will enjoy it as much as the students from this year; it was a really great opportunity for all of us.

Johanna Falkensteiner, 4D



Matura-
reise

MATURAREISE DER KLASSE 5A



Cannes-Nizza

✦ Reisezeitraum:

3. bis 7. Mai. 2023

✦ Organisatoren:

Gabriel Gutzelnig und Michael Lanziner

✦ Begleitpersonen:

Edith Mairl Huber, Eva Oberhuber und Siglinde Leiter

✦ Unsere Stationen:

👁️ Nice – Musée des Beaux-Arts, Antibes

🖼️ Musée Picasso

🍷 Château Grimaldi, Saint Tropez

🏰 Château des Merres, Grasse

👃 Parfumerie Fragonard, Monte

🍷 Carlo

🌊 Musée Océanographique de Monaco

✦ Unser schönster Moment:

🏠 Die gemeinsamen Abende auf der Dachterrasse des Hotels

✦ Unser kulinarisches Highlight:

🍴 Das gemeinsame Abendessen am letzten Abend

MATURAREISE DER KLASSE 5B



BUDAPEST

✦ Reisezeitraum:

13. bis 17 April 2023

✦ Organisatoren:

Theresa Patzleiner und Julia Leimgruber

✦ Begleitpersonen:

Sonja Villscheider, Kathrin Gartner und Katrin Erlacher

✦ Unsere Stationen:

- 🏨 Hotel Matild Palace,
- ☕ Café Gerbeaut,
- 📖 Gravity Brewery,
- 👁️ Parlament, Markthalle,
- 🚤 Bootstour, Fischerbastei,
- 🏰 Michaels Kirche,
- 🏰 Budaer Burg,
- 🏠 Haus des Terrors

✦ Unser schönster Moment:

💛 Alles war toll

✦ Unser kulinarisches Highlight:

🍲 Gulasch

MATURAREISE DER KLASSE 5C



PRAG

✦ Reisezeitraum:

2. bis 6. April 2023

✦ Organisatoren:

Jonas Happacher, Thomas Lanzinger,
Aron Tschurtschenthaler

✦ Begleitpersonen:

Leitner Carolin und Michael Strobl

✦ Unsere Stationen:

- 🏠 Tanzendes Hotel,
- 🐛 Franz-KafKa Museum,
- 🎳 Bowling, Museum der Illusionen,
- 🍺 Biermuseum,
- 🚢 Schiffsrundfahrt auf der Moldau,
- 🗼 Karlsbrücke, Wenzelplatz,
- 🏘️ Jüdischen Viertel, Prager Burg

✦ Unser schönster Moment:

- 🍽️ Mittelalterisches Abendessen

✦ Unser kulinarisches Highlight:

- 🍴 Abendessen im indonesischen Restaurant

MATURAREISE DER KLASSE 5D



NEAPEL

✦ Reisezeitraum:

25. bis 29. April 2023

✦ Organisatoren:

Michael Webhofer, Simon Fuchs,
Stefan Hitthaler und David Gruber

✦ Begleitpersonen:

Julia Patzleiner und Christian Hofer

✦ Unsere Stationen:

- 🏛️ Pompeij,
- 🌋 Vesuv,
- 🍷 Streetfoodtour,
- 🌊 Amalfiküste,
- 🍷 Besichtigung einer Limoncello Fabrik
- 🌿 Botanischer Garten

✦ Unser schönster Moment:

- 🌊 der gemeinsame Freitagabend und Lungomare

✦ Unser kulinarisches Highlight:

- 🍕 Pizzeria Stella – Lungomare

MATURAREISE DER KLASSE 5E



FLORENZ

- ✦ **Reisezeitraum:**
26. bis 30. April 2023
- ✦ **Organisatoren:**
Die Klasse gemeinsam
- ✦ **Begleitpersonen:**
Sabine Putz und Maria Antonietta Manciovillano
- ✦ **Unsere Stationen:**
 - 🍷 Chianti Tour,
 - 🏛️ Tour mit Associazione Libera,
 - 🏨 Hotelbesichtigung Livorno,
 - 👁️ Stadttour
- ✦ **Unser schönster Moment:**
🌅 Sonnenuntergang Piazza Michelangelo
- ✦ **Unser kulinarisches Highlight:**
🍷 Eisdiele Amorino

TIME TO SAY *goodbye*

Nun kommen wir zur letzten Seite unseres Jahrbuches. Mit diesem Schuljahrbuch verabschieden wir uns von einem aufregenden und erfolgreichen Jahr voller Erlebnisse und Erinnerungen. Als wir dieses Schuljahr begonnen haben, haben wir uns keine Vorstellung davon gemacht, welche Herausforderungen vor uns lagen. Wir haben uns jedoch gemeinsam diesen Herausforderungen gestellt und sind stärker und widerstandsfähiger geworden. Wir hoffen, dass das, was wir in diesem Jahr gelernt haben, uns in Zukunft helfen wird, noch bessere Entscheidungen zu treffen und noch größere Herausforderungen zu meistern. Zum Abschluss möchten wir uns noch einmal bei allen bedanken, die dieses Schuljahr so besonders gemacht haben. Wir sind dankbar für die Erinnerungen, die wir gemeinsam geschaffen haben, und wir hoffen, dass die Seiten dieses Jahrbuchs dazu beitragen werden, diese Erinnerungen noch lange in uns lebendig zu halten. Wir wünschen allen Schülern/innen, Lehrern und Eltern alles Gute für die Zukunft und hoffen, dass wir uns irgendwann wiedersehen werden, um neue Erinnerungen zu schaffen.

Einen besonderen Dank sprechen wir Direktorin Marlene Kranebitter aus, allen Lehrpersonen und Schüler/innen, die uns bei diesem Projekt unterstützt haben und allen Beteiligten und Mitwirkenden. Ohne ihre Hilfe wäre die Verwirklichung dieses Projektes nicht umsetzbar gewesen.

Mit herzlichen Grüßen

Das Jahrbuch-Team

Elisa Biddisi

Simon Hoyer

Patrizia Vallazza

Nicolas Panizza

Elisa Prousch



Josmin Max Kev Victoria (Lali)
Elic Lena Michael Taylor Daniel
Elic Thomas (Lali) Heidebreun
Noe Desiree Elisa Derk (Lali)
Simon Lisa Dana Patricia Kressa
Patrick Matthias Sara
Lina Penultima Sophie Lea Vanessa Julia
Claudia Ailin Marie ANDREAS MAIR Lisa
Petra Theresa Lena
Hannan Alex Spina Johannes Max
Aror MarionT Kessi James
Magdalena Simon Nicolas Michael Dan
Egon Rech Haplo
Noralv Anna
Kevin Jakob Kaja Lorena Salio
Aileyn Gabriel Max Greta
Annika