

INFO KORTSCH

November 2020, 12. JG, NR. 1



AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL

Deutsches Bildungsressort
Bereich deutsche Berufsbildung



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

Dipartimento istruzione e formazione tedesca
Area formazione professionale tedesca



INHALT

Schüler/-innen und ihre Laufbahnen.....	3
Unsere Schüler/-innen	4/5
Projektwoche und Catering SP Latsch	6
Projekt „Plastik“ und Lehrfahrt Wien.....	7
Maturareise - Lehrfahrt Steiermark	8
Theaterbesuche	9
Lehrfahrt Stuttgart.....	10
Neubeginn für die 1. und 5. Klassen	11
Galadinner „the flame“	12
Lehrfahrt Mauthausen - Kohl - Dr. Schär	13
Tag der offenen Tür 2019 Februar	14
Bunte Aufholwoche und „Imagine the future“	15
Tag der offenen Tür 2019 Dezember	16/17
Weihnachtsfeier 2019.....	18
Welternährungstag.....	19
Mittelwort	20/21

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch,
Schmiedgasse 8 - 39028 Schlanders, Tel 0473 730181
fs.kortsch@schule.suedtirol.it
www.fachschule-kortsch.it

REDAKTION

Ruth Kofler

TEXTE UND BILDER

Lehrpersonen der Fachschule Kortsch

DESIGN

Ruth Kofler

DRUCK

Südtirol Druck Tscherms

Sarah Oberhofer aus Morter hat Ende November 2019 unter dem Namen „KOSTBAR“ ein Lebensmittelgeschäft mit Bar in ihrem Heimatdorf eröffnet.

Die ehemalige Schülerin der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch hat die dreijährige Ausbildung in der Fachrichtung Ernährung absolviert und nach 2 weiteren Schuljahren mit der Matura abgeschlossen. Das Diplom grade in der Tasche, fing sie in Schluderns in einer Bar an zu arbeiten und sammelte dort 2 Jahre Berufserfahrung. Als die Chance kam, sich selbstständig zu machen, beschloss sie nach sorgfältiger Überlegung, den Schritt zu wagen.

Was hat dich überzeugt, in die Selbstständigkeit zu wechseln?

Sarah Oberhofer: Es ist schon ein großer Schritt und ich habe gut überlegt, ob ich mir das zutraue. Ich hatte die Möglichkeit, das alte Geschäft nach dem Umbau zu übernehmen und da es das einzige Geschäft in Morter ist, war auch das Argument der Nahversorgung für mich wichtig. Im Vorfeld habe ich mich gut informiert, was ich dafür brauche. Von Anfang an wollte ich nicht nur einen Laden aufmachen, sondern auch eine kleine Bar anschließen. Es stellte sich heraus, dass ich mit meinem Schulabschluss in Kortsch und mit meiner zweijährigen Berufserfahrung alle Lizenzen beantragen konnte, ohne Prüfungen dafür ablegen zu müssen. **Das war ein großer Pluspunkt: Ich hatte bereits alle Voraussetzungen zur Eröffnung eines Geschäfts und einer Bar. Das hätte ich mit einem anderen Abschluss nicht gehabt.** Außerdem fand ich es reizvoll, meine eigene Chefin zu sein und etwas Eigenes auf die Beine zu stellen. Ich muss auch sagen, meine Familie steht voll hinter mir, das ist eine großartige Unterstützung und gibt mir Kraft und Sicherheit.

Was bietet die „KOSTBAR“?

Sarah Oberhofer: Das Konzept stand relativ schnell: im Mittelpunkt steht die Grundversorgung der Menschen

SCHÜLER/-INNEN UND IHRE LAUFBAHNEN

Sarah Oberhofer
Morter



im Dorf mit allem, was man braucht: Fleisch, Käse, Obst, Gemüse, gängige Haushaltsartikel... Darüber hinaus lege ich aber Wert auf regionale und qualitativ hochwertige Nahrungsmittel. Da kommt mir meine Ausbildung zugute: in der Fachrichtung Ernährung haben wir viel über Lebensmittel gelernt, auch über die Verarbeitung und worauf man ernährungsphysiologisch achten sollte. Das hilft mir bei der Beratung der Kunden und natürlich bei der Auswahl meiner Lieferanten. In der Bar schenke ich den Kuntrawant-Kaffee aus und das Probier's-Bier, das in Vetzan gebraut wird.

Was war/ist die größte Herausforderung für dich?

Sarah Oberhofer: Ich habe 3 Teilzeit-

Angestellte. Die Arbeit macht mir Spaß. In einigen Sachen, wie z.B. Preisgestaltung oder überhaupt die Verwaltungsarbeit musste ich allerdings erst „reinkommen“. Auf einige Grundkenntnisse konnte ich aber auch in diesem Bereich aus dem Fach BWL zurückgreifen und in meinen Schulunterlagen nachlesen. Den Großteil der Bürokratie erledigt mein Wirtschaftsberater.

Und wie läuft dein Geschäft?

Sarah Oberhofer: Es kommt gut an. Den Leuten gefällt es und sie schätzen diese Einkaufsmöglichkeit vor Ort sehr. Das ist eine tolle Bestätigung für mich und motiviert mich auch weiterhin, meinen Weg zu gehen



1

1. Reihe v. links:

Magdalena Fleischmann,
Elisabeth Unterer, Lena
Kaserer, Stefanie Eller

2. Reihe v. links:

Salome Mall, Sarah Theiner,
Julian Ladurner, Julia Stieger,
Lea Stecher



2

1. Reihe v. links:

Elzana Thaci, Vanessa Bochet,
Jennifer Gamper, Viktoria
Platzgummer, Sophia Platz-
gummer, Philipp Lamprecht

2. Reihe v. links:

Sara Blaas, Magdalena
Noggler, Ellen Nischler, Greta
Folie, Miriam Mair, Matthias
Gamper, Anna Maria Raich,
Annalena Lamprecht, Carmen
Wieser



3

1. Reihe v. links:

Philip Zoderer, Martina Zani,
Lisa Maria Tumler, Leonie
Kneissl, Martina Pinzger, Rut
Kurz, Lea Hölbling, Andrea
Kostner

2. Reihe v. links:

Sara Tomasini, Evi Platzgum-
mer, Johanna Peter, Evi Thaler,
Lena Lanthaler, Katja Schöpf,
Elena Tscholl, Mara Riedl

4



1. Reihe v. links:

Aileen Mair, Sophie Stocker, Sandra Habicher, Katharina Pamer, Celine Kuppelwieser, Emma Pircher

2. Reihe v. links:

Anja Obkircher, Vanessa Kalser, Andrea Rabensteiner, Julian Mayerhofer, Delia Gruber, Klara Knapp, Johanna Tasser, Deborah Kobald

5a

1. Reihe v. links:

Claudia Pircher, Sandra Flader, Anna Kofler, Selina Frank, Julia Thöni

2. Reihe v. links:

Sara Pföstl, Annalena Zischg, Sara Stampfer, Sophie Raich, Sophie Gapp, Laura Warger



5b



1. Reihe v. links:

Jana Wopfner, Evelyn Hofer, Sandra Wieser, Sabrina Plaickner, Lisa Pircher, Manuel Plattner

2. Reihe v. links:

Michael Mathá, Sara Steiger, Debora Schönthaler, Rita Mühlsteiger, Lukas Mayr

PROJEKTWOCHE

Die Projektwoche Anfang Dezember 2019 bot Schüler/-innen und Lehrer/-innen die Gelegenheit aufwändige Projekte zu realisieren und sich eingehend mit einer bestimmten Thematik zu befassen. Der Stundenplan war aufgelöst, es herrschte rege Betriebsamkeit in allen Räumen, auf den Fluren und Gängen. Fleißig wurde gearbeitet, um die Ergebnisse dann am Tag der offenen Tür am 14. Dezember vorstellen zu können. Am Ende der Woche erfolgte eine Kurzpräsentation aller Gruppen.



Im Februar 2020 übernahm die 2. Klasse das Catering für den Pädagogischen Tag des Schulsprengels Latsch.

Die Klasse teilte sich dazu in zwei Gruppen. Die Kochgruppe übernahm die Vorbereitung des Menüs an der Fachschule sowie die Nachbereitung der Speisen vor Ort im Kulturforum Latsch. Die Servicegruppe bereitete die Tischdekoration vor, deckte die Tische ein und übernahm den Service. Insgesamt galt es 90 Personen zu versorgen. Gemeinsam mit den Fachlehrerinnen Susanne Federspiel (Küchenführung), Irmgard Kneissl (Raumgestaltung) und Pauline Ratschiller (Service) hatten die Schüler/-innen dazu die Organisation erarbeitet. Für das Eventmanagement fand der Direktor des Schulsprengels Latsch Stefan Ganterer anerkennende Worte: „Man sieht euch an, dass ihr das gerne und gut macht.“ Er freute sich über die gelungene schulübergreifende Zusammenarbeit, die auch den Lehrern des Schulsprengels Latsch einen Einblick in die Fachschule Kortsch gebe.



PROJEKT PLASTIK

Ein Problem, das uns alle betrifft.

Schülerwettbewerb zur politischen Bildung



In den letzten beiden Novemberwochen 2019 startete die 2. Klasse mit dem Projekt „Plastik – Segen oder Fluch?“. In den Fächern Deutsch, Geschichte, Englisch, Italienisch und Religion erarbeiteten die Schüler/innen engagiert Schritt für Schritt verschiedene Aufgabenstellungen, welche von der Wettbewerbszentrale vorgegeben waren. Das Endergebnis waren sechs Infotafeln, auf welchen Themen, wie

Plastik beim Einkaufen, Plastik in den Weltmeeren oder Plastik in Textilien kritisch hinterfragt und Lösungsmöglichkeiten aufgezeigt wurden. Die Infotafeln wurden anschließend nach Bonn geschickt, wo sie von einer Jury bewertet worden sind. Den Höhepunkt des Projekts bildete der Besuch der Sterzinger Umweltaktivistin Maggy Gschnitzer. In ihrem zweistündigen Vortrag regte sie die Schüler/innen zu

einem achtsameren Umgang mit der Umwelt an. In diesem Zusammenhang wurden auch Verbesserungsmöglichkeiten thematisiert. Am Ende überreichte die begeisterte Klasse der Referentin eine kleine Spende für ihre weiteren Projekte. Auch dank der authentischen Art der Referentin hinterließ diese Projektwoche einen bleibenden Eindruck bei den Schüler/-innen.

WIEN

- eine Metropole erleben

Die 3. Klassen der Fürstenburg und der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch starteten im April Richtung Wien. Die 5 Tage Großstadt pur waren vollgepackt mit Sehenswürdigkeiten und Erlebnissen. Schatzkammer, Tiergarten, Schloss Schönbrunn, Kaisergruft, UNO, Naschmarkt und der obligatorische Stephansdom standen u.a. auf dem doch recht straffen Programm. Das Musical „Bodyguard“ sorgte für musikalische Unterhaltung am letzten Abend. Aber auch die Freizeit wussten die Wien-Besucher gut auszufüllen, Großstadt hat man schließlich nicht alle Tage. „Flott wor's, cool wor's“, lautete jedenfalls das Fazit der Schüler/-innen auf der Heimreise.





Die Maturareise der 5. Klasse führte im April 2019 in Portugals Hauptstadt.

Bei sommerlichen Temperaturen erlebten die Schüler/-innen eine interessante Stadtbesichtigung, bei der sie spannende Details rund um die ‚weiße Stadt am Tejo‘ erhielten. Vom imposanten Castelo de Sao Jorge blickten sie auf die Altstadt mit ihren bunten

Häusern, die Tejomündung und die berühmte Hängebrücke. Auch ein Besuch des Klosters Mosteiro Jeronimos und des Turmes Torre de Belem durften natürlich nicht fehlen. Die zwei faszinierenden Bauwerke gehören zum Weltkulturerbe und bestehen mit ihrer Bauweise und ihrem Reichtum an dekorativen Elementen. Zu den Klängen des allgegenwärtigen

LISSABON



Fado genossen sie das kosmopolitische Stadtleben, eine lustige Stadtrundfahrt mit dem „Tuk-Tuk“ und die mediterrane Küche an der Atlantikküste, bevor es nach allzu kurzer Zeit wieder in die deutlich kühlere Heimat ging.

DIE STEIERMARK

Die 4. Klasse besuchte im Mai 2019 die Partnerschule Schloss Stein in der Steiermark.

Nach einer ausführlichen Besichtigung der Fachschule ging es weiter zum Geflügelmastbetrieb Koller, wo die Schüler/-innen die Grundlagen artgerechter Geflügelhaltung kennen lernten. In der Vulcano-Schinkenmanufaktur in Auersbach probierten sie den preisgekrönten Schinken. Beim anschließenden Besuch der Essigmanufaktur Gölles verkosteten sie die verschiedensten Essige vom fruchtigen Johannisbeeressig bis zum feinen Balsamessig. Weiter ging es zur Schokoladenmanufaktur Zotter in Bergl bei Riegersburg, wo nach Herzenslust genascht wurde. Ein besonderes Highlight bildete dort der essbare Tiergarten und der Schokoladenfriedhof. Am nächsten Tag erhielten sie ei-



nen Einblick in den Urlaub auf dem Bauernhof-Betrieb „Kürbischhof Gartner“. Viel Wissenswertes rund um die großen Laufvögel wurde ihnen in der Straußenfarm Vötsch näher gebracht. Eine frisch zubereitete Jause mit Straußeneiern beantwortete die Frage, wie die Rieseneier eigentlich schmecken.

Abgerundet wurde der Ausflug mit einer Führung durch die historische Altstadt von Graz. In der „Berghofermühle“ verkosteten die Schüler/-innen am letzten Tag der Reise das bekannte steirische Kürbiskernöl und erlebten, wie regionales Korn zu Mehl verarbeitet wurde.

Jugendmusical 9/11 in alten Gemäuern

Für eine Stunde stand die Welt für die Schüler/-innen still. Das Musical rund um den 11. September 2001 zeigte mit großen Emotionen und interessanten Details die Terroranschläge in New York. Im Mittelpunkt standen jedoch die Menschen mit ihren Gedanken, Ängsten und Gefühlen. Die Liedtexte prägten das Musical und das Publikum wurde davon mitgerissen. Das alte Kasernengebäude in Schlan-

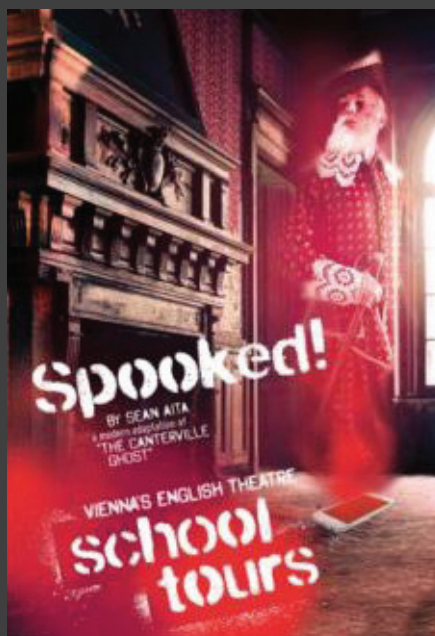
ders eignete sich gut als Aufführungsort mit den kalten und bröckelnden Mauern. So kam man in die Atmosphäre des New York am 11. September 2001. Am Ende der Aufführung stellten die SchülerInnen, in entspannter Runde mit den Darstellern und Mitwirkenden, noch viele Fragen die ihnen durch den Kopf gingen. Passend zum New Yorker Wetter regnete es auch in Schlanders, als die gesamte Schülerschaft den Heimweg antrat.



Theateraufführung „PLAY GALILEI“

SPOOKED

Im November besuchten die 1., 2. und 3. Klasse das englische Theater „Spooked“ in der Aula Magna in Schlanders. Die moderne Version von Oscar Wildes „Canterville Ghost“ sorgte bei den Schüler/-innen für Begeisterung. Sie genossen nicht nur eine lustige und temporeiche Aufführung, sondern mussten Virginia und Washington sogar dabei helfen, das Canterville-Rätsel zu lösen. Am Ende durfte ein Selfie mit den vier sympathischen Schauspielern des Vienna's English Theatre nicht fehlen.



Besichtigung der Ausstellung „Frauen in den Irrenhäusern des Faschismus“ in Meran - 2. Klasse

Unser alljährlicher Theaterbesuch führte uns heuer ins Stadttheater nach Meran, um der Aufführung „Play Galilei“ beizuwohnen. Im Theaterstück ging es darum, wie Galileo Galilei mit seinen Entdeckungen das Weltbild seiner Zeit in Frage stellte. Doch unter dem Druck der Inquisition widerrief er seine Erkenntnisse. Als Vater dreier Kinder hatte Galilei allerdings die Folgen seines Handelns nicht alleine zu tragen. Es waren die Perspektiven dieser Jugendlichen, die den Stoff energisch in die Gegenwart holten. Es war eine großartige Produktion, die ihre komplexen Themen auf hohem Niveau, dabei immer mit erfrischendem Humor und einer Leichtigkeit entfaltete, die Freude bereitete. Anschließend erwartete die Jugendlichen noch eine Wanderung zur Wandelhalle und zur Gilfpromenade, wo sie den „Weg der Poesie“ bestaunen konnten. Ein Besuch der Lauben, der Synagoge und des jüdischen Friedhofes rundete den gelungenen Ausflug ab.

MUSICAL, KINO, MUSEUM

volles Programm in Stuttgart



Die 2. Klasse machte sich im November auf den Weg nach Stuttgart. Der Fernsehturm war im wahrsten Sinne des Wortes ein erstes Highlight und bot einen sagenhaften Ausblick über die Stadt und die Landschaft. Den späteren Kinobesuch genossen die Schüler/innen mit Nachos und Popcorn, bevor es schließlich in die Jugendherberge ging. Am nächsten Tag stürzten sich die Schüler/innen ins Stadtleben und erkundeten die Innenstadt, das Alte und das Neue Schloss und die Einkaufsmeile in einer interessanten Stadtführung. Abends besuchten sie das Musical „Aladin“, dessen Bühne und Kulissen sie vorab in einer beeindruckenden Backstage-Führung besichtigen durften. Im Mercedes-Benz-Museum konnten am letzten Tag zum Abschluss noch allerhand Vehikel bestaunt werden, vom allerersten Modell bis hin zu den neuesten Entwürfen. Ein toller Ausflug mit vielen gemeinsamen Erlebnissen ging schließlich dem Ende zu, bot aber über die Rückfahrt hinaus noch einiges an Gesprächsstoff.





Neubeginn

Das neue Schuljahr ist gestartet und für viele Schülerinnen und Schüler bedeutete dies heuer auch den Eintritt in eine neue Schule. So auch für die Schüler/innen der 1. Klasse der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch. Nach dem ersten Einblick in die großteils neuen Fächer wie Küchenführung, Ernährungslehre, Reinigung, Textilverarbeitung, Raumgestaltung, Speisen- und Getränkeservice sowie Biochemie, stand das gegenseitige Kennenlernen der neuen Mitschüler/innen auf dem Programm. Ein halbtägiger Ausflug nach Prad sorgte für eine entspannte Atmosphäre, in der sich bald zwanglose Gespräche ergaben. Die Schüler/innen genossen das strahlende Herbstwetter. Das gemütliche Picknick am Fischerteich wurde von der Schule gestellt und rundete den schönen Vormittag ab.



Schiff Ahoi! zum Schulende

Die ersten Klassen genossen den Abschluss des Schuljahres am sonnigen **Gardasee**.



Entspannt und doch interessant konnten die Schüler/-innen der ersten Klasse ihr Schuljahr abschließen. Die Fahrt zum Gardasee beinhaltete als ersten Programmpunkt das Olivenmuseum in Bardolino. Nach einer interessanten Führung durften die Jugendlichen verschiedene Olivenöle verkosten und ihre Favoriten herausfinden. Beim anschließenden Stadtbummel entdeckten die Schüler/-innen Bardolino auf eigene Faust und erkundeten Gassen und Winkel des idyllischen

Städtchens. Strahlendes Sommerwetter begleitete die Erstklässler auf das Schiff nach Sirmione. Für einige war es die erste Schifffahrt, die Aufregung war dementsprechend groß. Zur Abkühlung gab es in Sirmione ein Eis und ein erfrischendes Bad im See. Am Spätnachmittag ging ein sehr schöner und gelungener Ausflug schließlich zu Ende. Sonnesatt, entspannt und gut gelaunt traten die Jugendlichen die Heimreise an – so lassen sich Ferien gern beginnen.

Auch in den beiden Maturaklassen kamen heuer wieder Schüler/-innen aus dem ganzen Land neu an die Fachschule in Kortsch. Beim gemeinsamen Ausflug zum Kloster Marienberg konnten sie sich über schulische Erfahrungen und persönliche Erlebnisse austauschen. Nach der Besichtigung des Klosters ging es an die Fachschule Fürstenburg. Dort führte der neue Schulleiter der FS Kortsch, Andreas Paulmichl, die Klassen auf einem Streifzug durch die Räumlichkeiten und erzählte Anekdoten und Geschichtliches über die bewegte Vergangenheit der Burg. Natürlich durfte auch ein Abstecher ins Verlies nicht fehlen. Um einige interessante Informationen und neue Bekanntschaften reicher, ging es am Nachmittag gut gelaunt wieder zurück in die Schule.



GALA-DINNER

unter dem Motto „the flame“



Im Rahmen des Unterrichtsprogramms im Fach „**Eventmanagement**“ veranstalteten die Schüler/-innen der 4. Klasse der Fachschule ein Galadinner für 120 Personen. Von der Zielsetzung und Planung, über die Vorbereitung, Kostenkalkulation, Auswahl und Zubereitung der Speisen sowie die Bewirtung konnten die Schüler/-innen ihr zuvor theoretisch erworbenes Wissen in die Praxis umsetzen. Das Motto hieß „The Flame“ (die Flamme) und zog sich als roter Faden durch die Dekoration, das Menü und die Bekleidung der Gastgeberinnen. Familienangehörige und Lehrpersonen wurden mit einem Aperitif im Garten empfangen. Anschließend durften die Gäste im stimmungsvoll gestalteten Speisesaal Platz nehmen. Harmonisch war die Dekoration des Raumes und der Tische in orange und schwarz gehalten. Bei gemütlicher Atmosphäre genossen alle das festliche Menü.



Kartoffeltörtchen mit Lachs-Tatar und Rote-Bete-Frischkäse-Crêpe auf Blattsalaten
Spargel mit Boznersauce - Kalbshüftsteak mit Kartoffelpüree und buntes Gemüse
Erdbeerschnitten an Mangoeis

Im Mai 2019 unternahm die 5. Klasse eine Exkursion in das Konzentrationslager nach **Mauthausen und zum Dokumentationszentrum Obersalzberg**. In einer zweistündigen Führung durch das Konzentrationslager folgte die Klasse dem Weg, den die Häftlinge nehmen mussten, wenn sie nach Mauthausen verschleppt wurden. Der Referent erläuterte detailreich und emotional die Geschichte des Konzentrationslagers und das tiefbewegende Schicksal der Häftlinge. Einen zentralen Stellenwert bei dem Rundgang nahm die Besichtigung der Todesstiege ein. Zum Abschluss besichtigte die Klasse den neu eingerichteten „Raum der Namen“, wo die 81.000 namentlich bekannten Toten des Konzentrationslagers Mauthausen und seiner Außenlager niedergeschrieben sind. Die zweitägige Lehrfahrt endete mit dem Besuch des Dokumentationszentrums Obersalzberg, wo die Schülerinnen und Schüler einen lehrreichen Einblick in die nationalsozialistische Herrschaft von 1933-1945 erhielten.

GESCHICHTE VOR ORT



Kohl Ritten, Südtirol

Ein interessanter Lehrausflug führte die 3. Klasse nach Burgstall und auf den Ritten. Im Betrieb **Dr. Schär** erhielten die Schüler/-innen einen Einblick in die vielfältige Produktauswahl. Verschiedene Stoffwechselerkrankungen und deren Folgen wurden kurz vorgestellt und erklärt, welche Inhaltsstoffe die Produkte haben dürfen bzw. müssen, um für die entsprechende Zielgruppe gut verträglich und gleichzeitig schmackhaft zu sein. Die virtuelle Führung durch die Produktionsstätten mit 3D-Brillen rundete das Programm ab. Anschließend ging es bergauf und zwar auf den Ritten, um die Herstellung und Vermarktung von **Gourmet-Bergapfelsäften** zu erkunden. Am Betrieb **Thomas Kohl Bergapfelsäfte** wurden sie herzlich empfangen und durch das Betriebsgelände geführt. Die Vorzüge und Eigenschaften der verwerteten Apfelsorten wurden anschaulich dargelegt. Um Produktion, Abfüllung und Marketing ging es ebenfalls, bevor die Gäste verschiedene Apfelsäfte verkosteten. Schließlich interessierte die Schüler/-innen noch die Kombination der Säfte mit passenden Speisen und Gerichten, da der aktuelle Trend zur alkoholfreien Menübegleitung ein spannendes Thema ist. Zurück in der Schule, wurden die neuen Erkenntnisse und Einsichten im Fach Ernährungslehre nachbesprochen und verarbeitet.



TAG DER OFFENEN TÜR 2019

SCHULE BEWEGT

Volles Haus in Kortsch

Reger Publikumsverkehr herrschte am 23. Februar 2019 an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch. Den Tag der offenen Tür nutzten viele Besucher/-innen um durch die Räumlichkeiten zu schlendern und die verschiedenen Ausstellungen zu besuchen. Lehrpersonen und Schüler/-innen hatten mit viel Einsatz die verschiedenen Fachbereiche der Schule gekonnt in Szene gesetzt. Auf großes Interesse stießen die Bastelräume für Groß und Klein, in denen unter fachkundiger Anleitung Deko-Elemente angefertigt werden konnten. In den Schaukästen wurden Handarbeiten ausgestellt. Für das leibliche Wohl sorgten die Fachlehrerinnen mit den Schüler/-innen in der Lehrküche: selbst gemachtes Brot, Grissini, Kräuteraufstriche und Mini-Buchteln mit Vanillesauce konnten verkostet werden.



Eine willkommene Abwechslung im Schulalltag organisierte die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch im Februar 2019. In der Aufhol- bzw. Projektwoche wurde der Stundenplan für die ersten drei Klassen komplett aufgelöst. Die Lehrkräfte boten unterschiedliche Projekte an und die Schüler/innen konnten, je nach Interesse, daran teilnehmen. Vom Eislaufen über Entspannungstechniken, Häkel- und Stickarbeiten, die Zubereitung von Hefegebäck oder schmackhaften Burgern, eine Ideen-Werkstatt, kreatives Schreiben, Acrylmalerei und Sketching bis hin zur Anfertigung einer eigenen Blouson-Jacke, wählten die Schüler/-innen aus einer bunten Palette an Angeboten. Gleichzeitig hatten jene Schüler/-innen, die negative Noten im ersten Semester aufwiesen, die Möglichkeit, ihre Lücken durch gezielten Förderunterricht aufzuholen. Rege Geschäftigkeit herrschte dementsprechend in allen Räumlichkeiten der Schule. Lebhaft diskutierten die Jugendlichen in den Pausen ihre Tätigkeiten in den diversen Gruppen. Manch eine/r entdeckte ein neues Talent an sich oder ein neues Hobby. Die Ergebnisse der verschiedenen Projekte wurden am Tag der offenen Tür am 23. Februar 2019 präsentiert.

„IMAGINE THE FUTURE“

Erstmals nahm die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung heuer am Ideenwettbewerb „Imagine the future“ des Instituts für Wirtschaftsforschung der Handelskammer Bozen teil. Unter der Leitung von Susanne Tappeiner arbeitete ein Team der 3. Klasse an der Aufgabenstellung „neue kreative und konkrete Ideen für den Südtiroler Markt von morgen“ zu entwickeln. Lea Fleischmann, Lukas Ladurner, Verena Santer und Marion Viertler konnten mit ihrem Projekt „Insre Powersticks“ bei der Jury punkten. Die „Powersticks“ sind nährwerttechnisch ausbalancierte Vollkorngrissini, verfeinert mit verschiedenen Knollengemüsestückchen. Sie sollen

BUNTE AUFHOLWOCHE AN DER FS KORTSCH



IDEEN FÜR DIE ZUKUNFT ERFOLG FÜR DIE FACHSCHULE KORTSCH



Marion Viertler, Lea Fleischmann, Verena Santer und Lukas Ladurner aus der 3. Klasse der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung freuten sich mit ihrer Lehrperson Susanne Tappeiner über ihre gute Platzierung und das Preisgeld von 300 Euro beim südtirolweiten Ideenwettbewerb „Imagine the future“

als Alternative zu herkömmlichen Snacks in Snackautomaten für Schulen, Betriebsmensen, usw. angeboten und mit ausschließlich regionalen Rohstoffen produziert werden. Die Idee erreichte den 4. Platz in der Gesamtwertung von 50 Projekten und

wurde im Rahmen der Abschlussveranstaltung bei der Prämierung der 10 besten Produkt- und Dienstleistungsideen am 15. Mai in Bozen vorgestellt und mit 300 Euro prämiert.

FACHSCHULE KORTSCH

präsentiert sich vielfältig und fachkundig



Am 14. Dezember lud die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch unter dem Motto „**Meine Schule macht mich fit**“ zum Tag der offenen Tür. Klassenzimmer und Schulräume zeigten ein vielfältiges Bild der Tätigkeiten an der Schule. Im Fach Raumgestaltung stellten die Schüler/-innen ihre Kenntnisse in der Innenraumgestaltung anhand von Modellbauten dar. Schüler/-innen der 5. Klasse präsentierten fachkundigen

Service vor dem Gast und Spezialkenntnisse im Käseservice, Herstellen von Marzipanfiguren und Garnieren von Cocktails. In der Lehrküche konnten die Besucher selbst gemachtes Convenience Food wie Ketchup, Pudding und Haselnusscreme verkosten. Verschiedene weihnachtliche Kreativarbeiten durften die großen und kleinen Gäste auch selber herstellen und mit nach Hause nehmen. Schulprojekte, wie die selbst gemachte Scho-

kolade, Plastik-frei! und der Poetry Slam kamen ebenfalls gut an. Darüber hinaus gab es Interessantes zum Thema „Essen & Psyche“ zu erfahren. Im EDV-Raum informierten die Schülerinnen über soziale Netzwerke und Strahlenbelastung. Den Ansturm an probierfreudigen Besuchern nutzten die Schüler/-innen der Maturaklassen, um Umfragen zu ihren Maturaprojekten zu machen: Welches Palabirnenchutney schmeckt am besten?, Gibt es am Powerriegel etwas zu verbessern?, Wie kommt die neue Schultorte an? Die 1. Klasse zeigte, was sie bereits im Fach Nähen gelernt hat und fertigte Weihnachtswichtel, Hemdschürzen und Dekoschachteln an. Von den vielen Eindrücken erholte man sich gerne bei Kaffee und Kuchen im Speisesaal und zum Abschluss nahmen Backmüde noch die leckeren hauseigenen Weihnachtskekse mit. Weihnachtliche Windlichter begleiteten die Besucher mit warmem Kerzenschein wieder hinaus in die kühle Winternacht.

LEHRAUSFLUG KRÄUTER UND NATURKOSMETIK



Die 2. Klasse der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung fuhr Ende Mai nach Ulten zum Hof „Wegleit Kräuterreich“. Die Kräuterefachfrau und Biologin, Franziska Schwienbacher, führte die Schüler/-innen durch den Betrieb und den umfangreichen Kräutergarten. Anschließend erfolgte eine kurze Wanderung in die umliegenden Wiesen und Wälder. Die Mädchen lernten verschiedene Wildkräuter und Baumarten kennen sowie deren Verwendungsmöglichkeiten und gesundheitliche Wirkung. Besonders Spaß machte den Fachschülerinnen der praktische Teil: Sie stellten einen Lippenpflegestift und Seife aus natürlichen Zutaten her. Am Nachmittag wurde die Problematik von Plastik und Mikroplastik in Verpackung und Kosmetikartikeln behandelt. Dass es auch einfacher und umweltfreundlicher geht, davon überzeugten sich die Fachschüler/-innen, in dem sie ihre selbst gemachten Produkte zum



Abschluss mit natürlichen Materialien verpackten. Ergänzend dazu gestaltete eine Referentin der OEW den Workshop „Kosmetikkoffer“ an der Schule zum Thema Inhaltsstoffe von Kosmetik und Verpackung. Wie man Etiketten richtig liest und Inhalte prüft, probierten die Schüler/-innen an ih-

ren eigenen Kosmetikprodukten aus und untersuchten sie auf bedenkliche Inhaltsstoffe. Die Referentin präsentierte den Schüler/-innen einfache und natürliche Alternativen zu konventionellen Kosmetika, die die Mädchen auch selber herstellen und ausprobieren konnten.

WEIHNACHTSFEIER 2019

Die Weihnachtsfeier ist ein fester Bestandteil des Schuljahres. Schüler/innen und Lehrer/innen genießen gemeinsam ein festliches Mittagessen, das von den Schülern/innen der 3. Klasse vorbereitet wird.

Eine Gruppe kocht das Menü, der andere Teil der Klasse übernimmt das Eindecken der Tische und den Service. Auf der Speisekarte 2019 standen, ganz bewusst regional und an das Motto des Welternährungstages „verwenden statt verschwenden“ angeknüpft, Speckröllchen mit Kräutertopfen, Kastaniencremesuppe, Kartoffel-Radicchiopralinen mit Haselnussbutter, als Hauptspeise Rindsschulternahlt vom heimischen Rind mit Traminer Polenta und Wintergemüse, die Nachspeise bestand aus Zweierlei vom Vinschger Apfel, und den weihnachtlichen Abschluss

bildeten Weihnachtskekse zum Kaffee. Ein weiteres Highlight im Ablauf der Weihnachtsfeier ist die Ehrung langjähriger Mitarbeiter, bzw. die Verabschiedung in die Pension. Geehrt wurden Sabine Platzgummer für 30 Jahre Lehrtätigkeit, Carmen Januth für 20 Jahre, Direktorin Monika Aondio für 20 Dienstjahre und Simone Tschennett für 10 Jahre, sowie Brigitte Wellenzohn für 20 Jahre. Schulleiter Andreas Paulmichl überreichte allen ein Präsent und bedankte sich für das Engagement. 2019 verabschiedete sich Elisabeth Perkmann nach langjähriger Lehrtätigkeit in die Pension.

Sie trat am 1. Oktober 1980 in den Schuldienst ein und war Praxislehrerin in den Fächern Hauswirtschaft, Raumgestaltung und Handarbeiten. In den Anfängen der Schule war sie auch eine Zeitlang im Heim tätig. Ihr besonderes Geschick für feine und filigrane Arbeiten stellte sie immer wieder in wunderschönen kreativen Hausdekorationen unter Beweis. Stets gut gelaunt, war sie mit ihrer positiven Art eine Bereicherung für Schüler/innen und Kolleg/innen. Wir wünschen ihr eine gute Zeit im Ruhestand und viel Freude mit ihren Enkeln und der ganzen Familie.



WELTERNÄHRUNGSTAG 2019

Verwenden statt verschwenden

Anlässlich des Welternährungstages am 16. Oktober 2019 haben sich die Schülerinnen der 3. Klasse mit dem Thema **Lebensmittelverschwendung** auseinandergesetzt. Zum Auftakt veranstaltete die Young Caritas mit der gesamten Klasse den

WORKSHOP „TOO MUCH“.

Mit Rollenspielen, Diskussionsrunden und Kurzfilmen über die Lebensmittelverschwendung, stiegen die Jugendlichen in das Thema ein und waren schockiert über die Zahlen, Fakten und Daten, die ihnen präsentiert wurden. Im Unterricht wurde das Gehörte und Gesehene weiter aufgearbeitet. Im Praxisfach Küchenführung beschäftigten sich die Schüler/-innen mit der Verwertung von Brotresten. Der Aufklärungsfilm **„Europas dreckige Ernte“** gab weitere Impulse zur Reflektion. Die Schülerinnen der Fachrichtung Ernährung präsentierten mit einem Vortrag unter dem Motto **„Lebensmittel sind kostbar – verwenden statt verschwenden“** den Zuhörern/-innen die beeindruckenden Ergebnisse:

Noch genießbare Lebensmittel landen pro Haushalt und Jahr
- 94 kg in Südtirol
- 2,2 Mio. t italienweit im Müll.

Weltweit wird die Hälfte aller Lebensmittel, v.a. Fleisch, Milch, Brot, Obst und Gemüse gedankenlos weggewor-



fen. Das Publikum erfuhr, dass nicht nur diese Lebensmittel, sondern auch die Ressourcen, die zu ihrer Herstellung verwendet wurden, somit verschwendet sind. Ein Umdenken sei erforderlich, wobei jeder einzelne seinen Beitrag zu einem achtsamen Umgang mit Nahrungsmitteln leisten könne. Dies fängt bei einer durchdachten Menü- bzw. Wochenplanung an und geht über einen überlegten Einkauf mit Einkaufsliste bis hin zur richtigen Lagerung und sorgfältigen Verwertung der Lebensmittel zu Hause. Die Schüler/-innen regten dazu an, Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum erst noch auf

Genießbarkeit zu überprüfen, bevor sie im Müll landen: oft genug ergäbe der Augen-Nasen-Zungen-Check, dass die Nahrung noch bedenkenlos gegessen werden könne. Am Ende ihres Vortrags gaben die Jugendlichen noch einige Tipps zur Resteverwertung von Brot: aus Brotresten können z.B. noch Brösel, Paniermehl, Knödelbrot, Croupons als Suppeneinlage, Brotsuppe, Scheiterhaufen, Brotchips, u.v.m. gemacht werden. Die Verkostung von selbst gemachter Schneemilch und gefüllten Broten bildete den Abschluss des Schulprojekts.





ONLINE-UNTERRICHT – kreative Lösungen sind gefragt

Das Schuljahr 19/20 stellte die Lehrkräfte, genauso wie die Schüler/-innen vor noch nie dagewesenen Herausforderungen: Wie erreicht man, dass Schüler/-innen während einer längeren Schulschließung weitgehend online zu Hause lernen und dabei motiviert bleiben? Wegen der zunehmenden Infektionen mit dem Coronavirus, wurden die Schulen ab dem 5. März 2020 in ganz Italien geschlossen. Dieser außergewöhnliche Umstand hatte bis Ende des Schuljahres Bestand. Doch „unter Druck entstehen Diamanten“, lautet ein Sprichwort. Die ungewöhnliche Situation entwickelte sich zur Triebfeder für Innovation und Kreativität: Lehrmethoden wurden so angepasst, dass die Schüler/-innen ohne Unterbrechung weiterlernen konnten.

Ausnahmesituationen als Triebfedern für Innovation an unseren Schulen.

Auf Online-Unterricht umsteigen – so haben wir diese Herausforderung gemeistert!

COVID-19 hat, daran besteht kein Zweifel, die Art und Weise, wie Lehrkräfte überall auf der Welt unterrichten, grundlegend verändert. Der gewohnte Präsenzunterricht im Klassenzimmer wurde durch Fernunterricht ersetzt. Doch wie gelang es unseren Schulen und den Lehrkräften einen Online-Unterricht erfolgreich zu planen und zu organisieren?

Kommunikation und Tools waren von essenzieller Wichtigkeit.

Schüler/-innen und Lehrkräfte brauchten auf alle Fälle Struktur, Routine und Sicherheit für eine ununterbrochene Fortsetzung der Bildung. Sie benötigten zudem eine Fülle an Ressourcen: Internetanschluss, Laptops, Smartphones, Software, Hardware usw.

Zudem war eine Einschulung von Lehrer/-innen und Schüler/-innen in MS Teams nötig und unerlässlich. Unzählige Tutorials wurden geschrieben und viele Online-Fortbildungen angeboten und durchgeführt. Genauso galt es, einen technischen Support für alle Beteiligten anzubieten. Lernmaterial musste überarbeitet, neu bereitgestellt und die Lernaktivität anders geplant werden. Ebenso bedurfte es neuer Kriterien in der Bewertung und in der Rückmeldung zum Lernfortschritt. Dies alles hat dazu beigetragen, dass der Online-Unterricht fruchtete und Erfolg versprach. Doch eines muss gesagt werden: Online-Formate ersetzen nie den Unterricht in Präsenz. Hoffen wir, dass das neue Schuljahr 2021-22 ein anderes wird.

„Alles was man im Leben lernen kann, ist in drei Worte zu fassen: „Es geht weiter!“

Friedrich von Schiller



Dr. Monika Aondio



Dr. Andreas Paulmichl