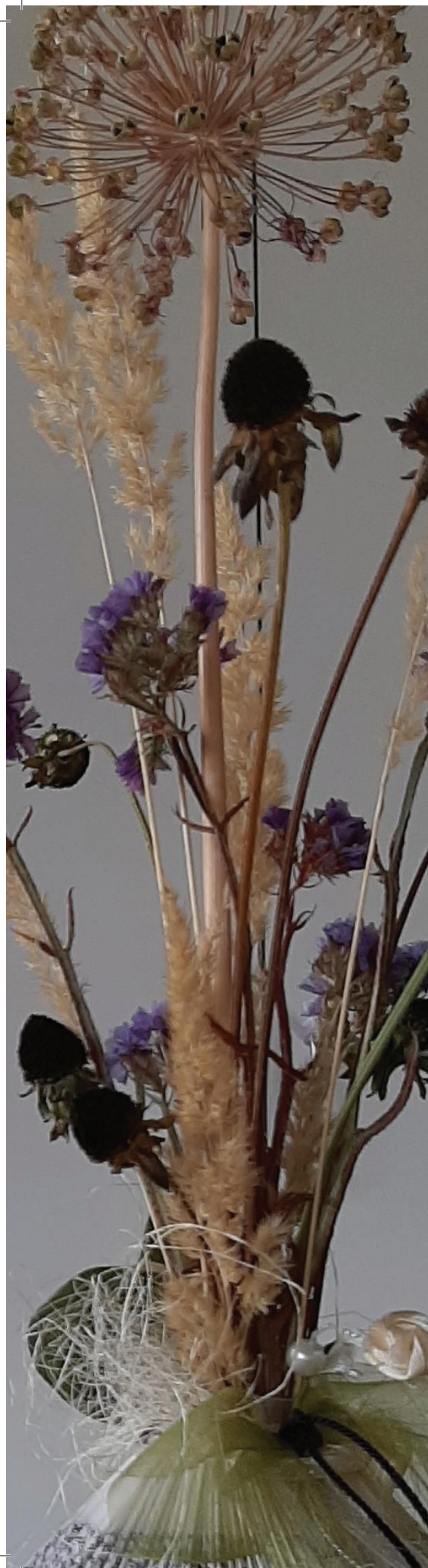


INFO KORTSCH





INHALT

Innovative Projektideen 5. Klasse	3
The future is ours und 5. Klasse 2022_23	4/5
Klassenfotos Schuljahr 2022_23	6/7
Projektunterricht	8/9
PowerCheck – Your Future awaits	10
Welternährungstag 2021	11
Welternährungstag 2022	12
Event der 4. Klasse	13
Abschlussfeiern Juni 2022	14
Ruhestand und Ehrungen	15
Lehrfahrten	16
Sprachaufenthalt Siena	17
Einblicke in die Praxis	18/19
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

TEXTE UND BILDER

Lehrpersonen der Fachschule Kortsch

DESIGN

Ruth Kofler

DRUCK

Kofel graphic & print - Kraler Druck GmbH

INNOVATIVE PROJEKTIDEEN

im 5. Schuljahr

Im Rahmen der Oberstufenreform wurde mit dem einjährigen matura-führenden Lehrgang die staatliche Abschlussprüfung in den berufsbildenden Schulen eingeführt. Seit dem Schuljahr 2014/15 wird dieser auch an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch durchgeführt. Somit steht auch unseren Absolvent/-innen der Weg offen, eine Universität oder eine gleichgestellte Hochschule zu besuchen.

Ein Schwerpunkt in diesem allgemeinbildenden Schuljahr liegt im Fach Projektmanagement und fachspezifisches Projekt. Gemeinsam mit den Lehrpersonen aus diesen Bereichen und einem Tutor/einer Tutorin bestimmen die Lernenden die Themen ihrer Lernprojekte, die Ziele und Ergebnisse, die sie erreichen wollen. Das Projekt wird als Einzel- oder Teamarbeit an der Schule und/oder in Zusammenarbeit mit einem Betrieb, einer Organisation, einer öffentlichen Körperschaft (Gemeinde, Fraktion, Pflegeheim ...) u.a. durchgeführt. An der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung setzte im vergangenen Schuljahr die Schülerin Vian Gloria mit ihrem Projekt „**Genuß-Momente**“ einen besonderen kulinarischen Akzent. In Zusammenarbeit mit dem Unternehmen **Venustis in Laas** kreierte sie „**Südtiroler Pralinen**“. Der Schülerin war es von Anfang an wichtig, ein innovatives Produkt mit ausschließlich hochwertigen, regionalen und saisonalen Zutaten herzustellen. Die Pralinen sollten in sorgsamer Handarbeit mit natürlichen Rohstoffen und frei von jeglichen künstlich und chemisch hergestellten Konservierungsmitteln sein.



„**QUALITÄT darf kein Zufall bleiben, sondern soll immer das Ergebnis eines ganzheitlichen und nachhaltigen Prozesses mit überzeugter Liebe zum Detail sein**“, meinte die junge Projektleiterin in ihrer schriftlichen Projektdokumentation, die sie im Juni dann der Maturakommission vorlegen konnte. Diese überzeugte sich auch kulinarisch vom Projekt, indem sie die verführerischen Köstlichkeiten im Anschluss an die mündliche Prüfung verkosten konnte. Die Transparenz, die gelungene Nachverfolgbarkeit der Produkte und der erkennbare Herstellungsweg aus natürlichen und hochwertigen Rohstoffen wurden besonders hervorgehoben und anerkannt. Die Pralinenform wurde ebenfalls im Rahmen des Projektes erarbeitet und in der Silhouette Südtirols aus umweltfreundlichen und lebensmittelechten PTFE-Material mit Hilfe des 3D-Druckers hergestellt.

Schlussendlich entstanden nach einigen intensiven Arbeitswochen und der ein und anderen Rezeptveränderung die süßen Köstlichkeiten, nämlich:

- die Apfelstrudel-Praline mit den typischen Gewürzen, umhüllt von einer milden Ganache mit Mürbteig-Crunch
- die herzhafte Speckpraline mit einem würzig-süßen Speck-Ganache-Kern
- die Schüttelbrotpraline mit den unübertrefflichen Gewürznoten aus Fenchel, Kümmel und Brotklee
- die Weinpraline mit edlem Blauburgunder und Schokolade-Ganache verfeinert
- und schließlich die beiden Fruchtpralinen mit Himbeer- und Marillen.

Durch eine gelungene und erfolgreiche Vernetzung mit den Projektpartnern und mithilfe origineller Ideen ist der Schülerin ein nachhaltiges und innovatives Projekt gelungen.



„THE FUTURE IS OURS“ – DIE ZUKUNFT GEHÖRT UNS

Erster Projekttag der 5. Klassen der FS Kortsch am 28. April 2022

Wir sind der Meinung, die Projekte sind zu schade, um sie nur einmal einer Kommission zu präsentieren“, erklärte Schulleiter Andreas Paulmichl zu Beginn des Projekttag 2022. Zweifels- ohne: Die Projekte der Maturant/-innen der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung in Kortsch am 28. April waren beeindruckend. Projekte voller Kreativität, Ideen, Persönlichkeit, Projekte vor allem auch mit Gebrauchs- tauglichkeit, wurden einem erlesenen Publikum präsentiert. Dafür wurden Stationen aufgebaut und stellvertre- tend zwei Projekte im Foyer vorge- stellt: „Einzigartig schön“ – ein Star- terset mit Naturprodukten und ein Vertikaler Garten, bzw. vertikale Bee-

te. Im Rahmen des Faches Projektma- nagement arbeiten die Schüler/-innen im Schuljahr an ihrem frei gewählten Maturaprojekt.

Die dabei entstandenen Projekte, ausgereift und ausgestaltet in Inhalt und Optik, könnten unterschiedlicher nicht sein. **Innovation, Regionalität, Kreativität** – waren die Zutaten für die Projekte, beeindruckend - wie er- wähnt - das Ergebnis.

Kulinarisches war dabei oder Pro- jekte mit sozialem Inhalt. Dem Thema **Nachhaltigkeit** wurde mit einer Analy- se der Fachschule selbst eine konkrete Grundlage und eine Anleitung für eine nachhaltige Zukunft geschaffen. Musik trat in mehreren Projekten auf

– für Kinder und für Demenzkranke. Ein Projekt beschäftigte sich mit einem kindgerechten, interaktiven Buch zu Mals mit allen Fraktionen. Das Mot- to „The future is ours“ ist durchaus wörtlich zu nehmen: Die Zukunft ge- hört den Abgängerinnen der Fach- schule für Hauswirtschaft und Ernäh- rung und auch jenen der Fürstenburg.







SCHULJAHR 2022_23

1. KLASSE A

1. Reihe v. links:

Tumler Jasmine, Blaas Emma,
Gurschler Tamara, Zoderer Yara
Maria, Tribus Samira

2. Reihe v. links:

Gruber Ilena, Raich Samira, Thane
Sara, Spath Annalena

3. Reihe v. links:

Kaserer Miriam, Blaas Claudia, Gam-
per Julia, Luner Laura,
Vorhauser Hannah, Moriggl Johanna

1. KLASSE B

1. Reihe v. links:

Kiem Leonie, Schwienbacher Tarja,
Siller Marie, Tondelli Sara, Gufler
Jessica, El Rhaouti Sara, Tscholl Greta,
Burger Anne

2. Reihe v. links:

Lucchi Nadine, Fuchs Hannah, Mair
Stöger Lea, Dhahri Salma, Karner
Elisa, Trenkwalder Leonie, Federspiel
Stefanie, Vanzo Laimer Gerstl Hana



2. KLASSE

1. Reihe sitzend v. links:

Platzer Jana, Schütz Lisa,
Kiem Maren

2. Reihe stehend v. links:

Stocker Nadine, Burger Maria, Grüner
Magdalena, Schwienbacher Jana,
Weithaler Sara

3. Reihe stehend v. links:

Wallnöfer Rosa, Dengg Tamia, Luca
Alessia, Fliri Lisa, Hanny Sara, Gam-
per Katrin, Schöpf Annalena,
Papriani Jana, Stecher Carolin

4. Reihe stehend v. links:

Wallnöfer Magdalena, Thöni Johan-
na, Patscheider Laura, Telser Lena,
Ladurner Nadine





3. KLASSE AGROTOURISMUS

1. Reihe v. links:

Kaserer Natalie, Wellenzohn Stefanie, Gamper Lisa, Kopania Lea, Blaas Andrea, Fieg Jana

2. Reihe v. links:

Eller Lena, Gamper Florian, Schöpf Julia, Luca Alessia, Eller Stefanie, Renner Jasmine



3. KLASSE ERNÄHRUNG

1. Reihe v. links:

Thöni Alina, Marth Stefanie, Dalpiaz Anna, Peter Henriette, Abler Greta, Tapfer Julia

2. Reihe v. links:

Moriggl Sofia, Stieger Veronika, Brugger Nadia, Wernsdorfer Sara, Noggler Julia, Angerer Jana, Mantinger Franz



4. KLASSE

1. Reihe v. links: Gluderer Carolin, Fleischmann Magdalena, Unterer Elisabeth, Haller Annalena, Soncin Denise

2. Reihe v. links: König Sandra, Theiner Sarah, Kritzinger Jana, Mahlkecht Nadine, Ebner Karin, Überegger Julia, Sparber Sarah, Lutz Leonie, Pertoll Laura



5. KLASSE

Vorne v. links: Nischler Ellen, Wieser Carmen, Noggler Magdalena, Lanthaler Lena, Karim Tabassum, Platzgummer Viktoria, Platzgummer Sophia, Kaufmann Natalie - Es fehlt: Obwexer Lena

Hinten v. links: Anna Maria Raich, Hofer Paula, Unterkofler Greta, Haller Mathias, Kofler Greta, Schneider Olivia, Vent Marvin, Lamprecht Philipp, Ratschiller Denise



PROJEKT Enjoy your meal!

Projektwoche der 3. Klasse im Fach Englisch
Nach dem Motto „**Welcome to our kitchen**“ wurde in der 3. Klasse ein fächerübergreifendes Projekt aus Englisch und Küchenführung durchgeführt.

Im Englischunterricht lernten die Schülerinnen verschiedenste Gerichte der englischen Küche sowie deren Zubereitung kennen. Jeweils ein Schülerpaar suchte sich ein bis zwei Gerichte aus und recherchierte Wissenswertes dazu. Somit waren die SchülerInnen gut vorbereitet für den „**English Cooking Day**“, an dem die Rezepte dann ausprobiert wurden. Das komplette Menü bestand aus:

- Cornish Pasties,
- Yorkshire Puddings,
- Mashed Potatoes,
- Roastbeef und Pumpkin Pie

Natürlich durften auch die traditionellen Scones mit Clotted Cream zur Tea Time nicht fehlen.

Das Kochen machte sichtlich Spaß und auch der schlechte Ruf der englischen Küche konnte widerlegt werden, denn alle Gerichte sind gut gelungen und haben bestens geschmeckt.



FRÜHSTÜCKSBUFFET

präsentiert von der 2. Klasse





PRAXIS- UND PROJEKTUNTERRICHT in der Pandemie

Nach den Ferien im November 2020 kam es zu einer erneuten, landesweiten Schulschließung aufgrund steigender Infektionszahlen. Die Fach- und Berufsschulen waren aber in der glücklichen Lage, den Schüler/-innen den Praxisunterricht in Präsenz anzubieten. Die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch legt im Spezialisierungsjahr (4. Klasse) ihr besonderes Augenmerk auf ein zeitgemäßes und praxisorientiertes Bildungsangebot. Im 4. Bildungsjahr stehen im Fach Agrotourismus die optimale Gästebetreuung, die Zubereitung regionaler Gerichte, die Präsentation der Speisen und die Gestaltung erlebnisorientierter Urlaubs- und Freizeitangebote im Vordergrund. Zu den Aufgabenbereichen der Schüle-

rinnen gehören neben der Betreuung und Bewirtung der Gäste auch das Dekorieren und Gestalten der Räume sowie die Verwaltung der Anfragen und Buchungen. Auch über Werbung, Marketing und Kostenkalkulation muss die Fachkraft für Agrotourismus Bescheid wissen. In diesem Sinne starteten die Lehrkräfte vor Weihnachten eine Projekt- und Praxiswoche unter dem Motto „Guat und gnua – Ein Brunch für Urlaub auf dem Bauernhof unter Berücksichtigung des epidemiologischen Notstandes“.

Um die Wiederaufnahme der Beherbergung von Gästen nach der Ausgangsbeschränkung zu ermöglichen, erarbeitete die Klasse zusammen mit den Lehrpersonen Ideen, die das Wohlbefinden und die Gesundheit der

Gäste und der Mitarbeiter auf dem Ferienhof gewährleisten. Dabei hatte der Schutz für die Schülerinnen und für die Gäste oberste Priorität. Zu diesem Zwecke wurde in dieser Woche peinlichst genau auf die Einhaltung der allgemeingültigen Infektionsschutzmaßnahmen geachtet.

Ein weiteres wichtiges Bestreben in der Projektwoche war es, eine kulinarische Besonderheit für das Frühstücksbuffet zu zaubern und die Gäste mit regionaler und echter Hausmannskost zu verwöhnen und ihnen ein vielfältiges Frühstück vom Buffet anzubieten und dem Gast gleichzeitig einen authentischen, angenehmen und vielfältigen Urlaub trotz Corona-Einschränkungen zu ermöglichen. Die Lehrpersonen führten die Schülerinnen durch die Projektwoche und vermittelten ihnen wertvolles Wissen in den Bereichen Raumgestaltung, Agrotourismus, Service, Qualitätsmanagement, Eventmanagement, Gemeinschaftsverpflegung und Kostenkalkulation. Am Ende der Woche fand die Präsentation des fächerverbindenden Projektes statt. Nach Tagen voller Arbeit und Engagement präsentierten die Schülerinnen mehrsprachig ihren „Brunch für den Urlaub auf dem Bauernhof“. Die durchgeführte Projektevaluation ergab aus Sicht der Schülerinnen, dass ihre Fähigkeiten aufgespürt sowie ihre Interessen gefördert wurden und sie sich Kompetenzen für ihren weiteren Bildungs- und Berufsweg aneignen konnten.



POWERCHECK – YOUR FUTURE AWAITS



WER BIN ICH? WAS KANN ICH? WAS WILL ICH?

Mit diesen und noch anderen Fragen zur eigenen Persönlichkeit haben sich die Maturantinnen und Maturanten der beiden 5. Klassen der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch im Rahmen des Projekts „PowerCheck – Your Future awaits“ beschäftigt. **Sie begaben sich für 4 Tage auf eine „abenteuerliche Entdeckungsreise“ zu sich selbst und machten sich über ihre zukünftigen Ausbildungs- und Berufswege Gedanken.**

„Viele Leute üben heute einen Job aus, obwohl sie gar nicht wissen, was ihre Fähigkeiten, Stärken und beruflichen sowie persönlichen Interessen sind. Der PowerCheck will dies vermeiden, indem er interessante und ansprechende **Selbstanalyse-Tools und -Workshops** bereitstellt, um sich selbst besser kennen zu lernen und um dann eben den jeweils passenden Beruf zu finden“, so **Manfred Schweigkofler, PowerCheck-Trainer.**

Gleich zu Beginn haben sich die Schüler/-innen, in Begleitung von ausgebildeten Trainern und Traineerinnen, mit ihren eigenen Träumen,

Fähigkeiten, beruflichen sowie persönlichen Interessen, Werten und mit ihrer sozialen bzw. familiären Herkunft auseinandergesetzt – immer mit dem Ziel, möglichst viel über sich selbst herauszufinden. In einem zweiten Schritt wurde dann anhand der ermittelten Workshop-Ergebnisse nach passenden und auf die eigene Persönlichkeit abgestimmten Berufe gesucht. Hierfür standen verschiedenste und eigens dafür konzipierte Online-Berufsfindungsportale zum Herumstöbern zur Verfügung.

„Die Stöberzeit war nicht nur spannend und unterhaltsam, sondern für mich persönlich enorm hilfreich. Ich habe Berufe entdeckt, von denen ich bisher gar nicht wusste, dass es sie gibt“, so eine Schülerin aus der 5. Klasse. Durch ein individuelles „Matching“ wurden die ausgesuchten Berufe mit den eigenen Fähigkeiten, Persönlichkeitsstärken, Werten und Charaktereigenschaften abgeglichen, sodass am Schluss klar erkennbar war, welcher Beruf am meisten Übereinstimmung mit dem eigenen Potential aufweist. In persönlichen Gesprächen mit den PowerCheck-Trainern wurden schließlich ganz konkrete Schritte zum

Erreichen des jeweiligen Traumberufs geplant. In den letzten eineinhalb Tagen beschäftigten sich die Maturanten und Maturantinnen noch mit anderen hilfreichen Themen. Mit dem DISG-Test lernten sie ihr eigenes Verhalten im Team besser kennen, wie sie

unter Stresssituationen reagieren und was ihr ideales Arbeitsumfeld darstellt. In einer Selbstanalyse im Rahmen des Tools „Zeit und Persönlichkeit“ wurden die Schülerinnen und Schüler mit ersten Themen des Zeitmanagements vertraut. Auf der Internetplattform „Canva“ gestalteten sie einen eigenen Lebenslauf – immer auf Basis der ermittelten Workshop-Ergebnisse. Mit einem persönlichen Steckbrief, einem Rhetorik-Crash-Kurs, einem Input über Do's & Don'ts für ein Bewerbungsgespräch und einem anschließend inszenierten Vorstellungsgespräch (kurzes Video) sammelten die Schüler und Schülerinnen hilfreiche Erfahrungen.

Insgesamt war das vom ESF-finanzierte PowerCheck-Projekt ein toller Erfolg. Wir bedanken uns beim überaus motivierten Trainerteam für Ihre wertvolle Begleitung und die wertschätzende Art und wünschen unseren Schulabgängern und -innen, dass sie bestärkt und mit einer klareren Sicht in die Zukunft schauen. Wir wünschen ihnen alles Gute auf ihrem Weg, dass Sie an ihren Fähigkeiten nicht zweifeln und selbstbewusst ihre Zukunft in die Hand nehmen.

„Man hat gemerkt, dass die jungen Menschen wirklich interessiert waren, schließlich müssen sie sich im Laufe der nächsten Wochen für ihren weiteren Werdegang entscheiden. Jedenfalls bin ich von der Mitarbeit der Schüler und Schülerinnen und allgemein von der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung hier in Kortsch“ begeistert, so Benjamin Oester, PowerCheck-Trainer.

WELTERNÄHRUNGSTAG 2021

ESSEN – Ein Grundrecht für alle?

Der 16. Oktober erinnert seit dem Jahr 1979 an den Umstand, dass immer noch Millionen von Menschen an Hunger leiden. Gleichzeitig findet auch der internationale Tag des Brotes statt, jedoch steht die Bezeichnung „Brot“ als Synonym für Nahrung, Speise, Beschäftigung oder Unterhalt. Anlässlich dieser bedeutenden Tage lud die 5. A der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung die Schulleitung, Lehrpersonen und Schülerinnen und Schüler zu einer Präsentation zum Thema „Essen - Ein Grundrecht für alle?“ ein. Die angehenden Maturantinnen und Maturanten referierten über die Hungersituation weltweit und beleuchteten dabei wichtige Aspekte, wie den

Umstand, dass die Corona-Epidemie die Hungerkrise in weiten Teilen der Welt noch verstärkte und brachte den Zuhörerinnen und Zuhörern auch die physischen, psychischen und sozialen Folgen des Hungers näher.

Anschließend besuchte die Schulgemeinschaft eine Ausstellung zum Thema „Lebensmittelverschwendung“ im Schulgarten, welche informativ und anschaulich von den Schülerinnen und Schülern der 2. Klassen gestaltet wurde. Außerdem boten sie Lebensmittel mit regionalen und saisonalen Zutaten zur Verkostung an. Für die Schülerinnen und Schüler war dabei die Überlegung ausschlaggebend, dass zu einem verantwortungsvollen Einkaufs- und Konsumverhalten vor allem die Wertschätzung der eigenen hochwertigen Lebensmittel bzw. Zutaten zählt, um die Lebensmittelverschwendung weiter einzudämmen. Wer gezielt Produkte aus der Region und der Saison kauft, zu gering verar-

beiteten Produkten greift und wenig verpackte Lebensmittel wählt, handelt nachhaltig. So tüftelten die 2. Klassen in der Vorbereitungsphase an verschiedenen Rezepten, um schlussendlich traditionelles Vinschger-Paarl-Brot, hergestellt aus heimischem Roggen, der Schulgemeinschaft zum Verzehr anzubieten. Diverse Quarkaufstriche, mit hauseigenen Kräutern verfeinert, stellten schließlich eine Verbindung zwischen Regionalität bzw. Saisonalität her. Wichtige Tipps, wie man der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken könnte, rundeten die Veranstaltung ab.

creme, einem Palabirnen-Chutney mit Marteller Almkäse und einem herzhaften Krautsalat auf Paarlbroten-Chips von der Kreativität der Schüler/-innen überzeugen und die Schüler/-innen waren sichtlich stolz auf ihr gelungenes Projekt anlässlich eines solch denkwürdigen Tages.



WELTERNÄHRUNGSTAG 2022

„Das Gute so nah“

Am 23. Oktober lud die 2. Klasse die Schulleitung, interessierte Lehrpersonen und alle Schülerinnen und Schüler anlässlich des jährlich stattfindenden Welternährungstages zu einer Präsentation zum Thema „Das Gute so nah“ ein. Dieser Tag rückt einmal im Jahr in den Vordergrund, an dem man sich mit den Themen Welthunger und Lebensmittelsicherheit auseinandersetzen sollte. Im Mittelpunkt der Veranstaltung standen sechs typische Vinschger Produkte, nämlich der Apfel, die Rote Bete, die Palabirne, das Weißkraut, die Kastanie und der Almkäse. Im Rahmen ihrer Präsentationen betonten die Schüler/-innen die Wichtigkeit der regionalen und saisonalen Produkte für die heimische Küche und lieferten Wissenswerte zum Anbau, zu den ernährungsphysiologischen Aspekten und den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten. Im Fach „Küchenführung“ zauberten

die Schüler/-innen unter der fachkundigen Anleitung der Fachlehrerinnen Federspiel Susanne und Tschennett Simone köstliche Häppchen und sorgten bei den Anwesenden für Geschmacksexplosionen. Sie konnten sich mit dem Rote-Beete-Apfel-Smoothie, einer Kastaniencreme, einem Palabirnen-

Chutney mit Marteller Almkäse und einem herzhaften Krautsalat auf Paarlbrot-Chips von der Kreativität der Schüler/-innen überzeugen und die Schüler/-innen waren sichtlich stolz auf ihr gelungenes Projekt anlässlich eines solch denkwürdigen Tages.



EVENTMANAGEMENT

Die 4. Klassen setzen ihr Wissen und Können in Szene





ABSCHLUSSFEIER 2022

Abschlussfeiern in Kortsch und in der Fürstenburg

Am Freitag, den 17. Juni 2022 fand an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch die Diplomfeier der 3. und 4. Klassen statt. Pater Philipp vom Kloster Marienberg hielt für unsere Absolventinnen und Absolventen eine Wortgottesdienstfeier. Musikalisch umrahmt wurde die Feier von der Schülerin der 3. Klasse, Jana Kritzing, auf ihrer Harfe. Anschließend folgten Ansprachen und Ehrungen und die Diplome wurden überreicht. Am Ende der Feier wurde zu einem Umtrunk eingeladen.

Am Montag, 04.07. 2022 wurden die 25 Maturantinnen und Maturanten von Kortsch an der Fürstenburg fei-



3.
Klasse

erlich verabschiedet. Bei der Übergabe der Maturadiplome gab es viele strahlende Gesichter. Die Feier fand bei herrlichem Wetter im Freien statt. Auch Fotos mit der eigenen Familie oder von Gruppen innerhalb des Maturajahrganges wurden bis in den Abend angefertigt. Für das leibliche Wohlbefinden war ebenso gesorgt.

Die Stimmung war von Anfang bis Ende festlich. Die Beiträge der Rednerinnen und Redner, die in unterschiedlicher Weise das Engagement und die Leistung der Lernenden betonten und eine Retrospektive der Schulzeit aufzeigten, waren kurzweilig und unterhaltsam.

Im Anschluss überreichte Frau Direktor Aondio, gemeinsam mit dem Schulleiter Andreas Paulmichl, und in Anwesenheit vieler Lehrpersonen, den Maturantinnen und Maturanten die langersehnten Diplome. Der Präsident der Maturakommission, Armin Schönthaler, war aus gesundheitlichen Gründen abwesend.

Die emotionale Ergriffenheit bei allen Beteiligten war spürbar. Es ist immer auch ein Abschied und die Absolvierung eines Lebensabschnittes für alle –, ob Lernende, Eltern oder Lehrpersonen. Nochmals herzlichen Glückwunsch allen Maturantinnen und Maturanten.



4.
Klasse

WEIHNACHTSFEIER MIT EHRUNGEN

Nach zweijähriger Pause konnte heuer die traditionelle Weihnachtsfeier mit Ehrung verdienter Mitarbeiter/-innen wieder stattfinden. Die Schulgemeinschaft fand sich am 23. Dezember 2022 zu einer langen Pause im Barbereich der Schule ein und stärkte sich bei Keksen, Panettone, Tee und Kaffee. Nach der Begrüßung durch die Direktorin wurden **Karoline Ratschiller, Adelheid Steiner, Monika Theiner, Eduard Thurner, Erhard Tania, Frank Rosina, Micheletto Sandra, Sabina Ortler und Irmgard Kneissl** für ihren

20-jährigen Einsatz für die Schulgemeinschaft geehrt, **Lydia Paulmichl für 10 Jahre**. Als Zeichen des Dankes erhielten alle ein kleines Geschenk überreicht.

IM RUHESTAND

Kürzlich wurden auch verdiente Mitarbeiterinnen der Fachschule Kortsch in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Es sind dies die Lehrpersonen **Prinoth Gertraud (von 1983 bis 2020), Mitterer Erika (von 1995**

bis 2021), Wellenzohn Brigitte (von 1999 bis 2022) und die Köchin Frank Rosina (von 2001 bis 2022).

Ihnen allen gilt unser Dank und unsere Anerkennung für ihre geleistete Arbeit zum Wohle der gesamten Schulgemeinschaft, verbunden mit dem Wunsch, den neuen Lebensabschnitt in vollen Zügen genießen zu können.



Endlich wieder Exkursionen und Lehrfahrten möglich

Als Hauptstadt der Toskana ist **FLORENZ** vor allem durch seine Geschichte und die einzigartige Kultur berühmt und beliebt. Angesehene Künstler wie Leonardo Da Vinci oder Michelangelo verbrachten einen Großteil ihres Lebens in der Metropolitanstadt, wodurch Florenz ein großes künstlerisches und architektonisches Erbe zu verbuchen hat.

Seit der Beendigung des Corona-Notstandes in Italien sind Lehr- bzw. Klassenfahrten wieder möglich. Die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch nutzte die Gelegenheit und die Lehrkräfte organisierten drei interessante Lehrfahrten für die Schüler/-innen der Abschlussklassen. Die 3. Klasse reiste mit den Fachlehrerinnen Platzgummer Sabine und Zischg Eva für drei Tage in die **Renaissance-Stadt Florenz** und absolvierte ein kulturelles Programm. Neben zahlreichen Sehenswürdigkeiten, wie die Kathedrale mit ihrer berühmten Renaissance-Kuppel, verschiedene Plätze, der Boboli-Garten und die gotische Basilika Santa Maria Novella, zogen die Schüler/-innen in ihren Bann. Aber auch kulinarische Erkundungen waren fester Bestandteil der Reise und der traditionelle Lebensmittelmarkt ein Highlight.

Die Schüler/-innen der 4. Klasse verbanden das Angenehme mit dem Nützlichen und begaben sich für eine Woche zum Sprachaufenthalt nach **LUCCA**. An den jeweiligen Vormittagen paukten die Lernenden in der „**Lucca Italian School**“ und an den Nachmittagen standen Führungen, z.B. durch Pisa, Viareggio und Florenz an. Eine Betriebsbesichtigung mit Verkostung von Olivenöl und anderen typischen Produkten der Region rundete das Programm ab. Begleitet wurden die angehenden Absolvent/-innen der 4. Klasse von Gufler Christine und Micheletto Sandra.



MAUTHAUSEN

5. Klasse in Linz und Salzburg

Genau zum 77. Jahrestag der Befreiung des **Konzentrationslagers Mauthausen** unternahmen die beiden Matura-Klassen Anfang Mai eine Exkursion nach Oberösterreich. Begleitet wurden sie dabei von den Lehrpersonen Silbernagl Alexandra, Pinggera Brigitte und dem Schulleiter Paulmichl Andreas. Während einer zweistündigen Führung wurde den

Maturant/-innen die Geschichte des Lagers, die unmenschlichen Lebensbedingungen und die Gräueltaten der NS vor Augen geführt. Eine besonders beklemmende Stimmung erzeugte die so genannte „**Todesstiege**“, die das ehemalige Lager mit dem Steinbruch verband. Häftlinge wurden gezwungen, Granitblöcke über insgesamt 186 Stufen der Treppe 31 Meter nach

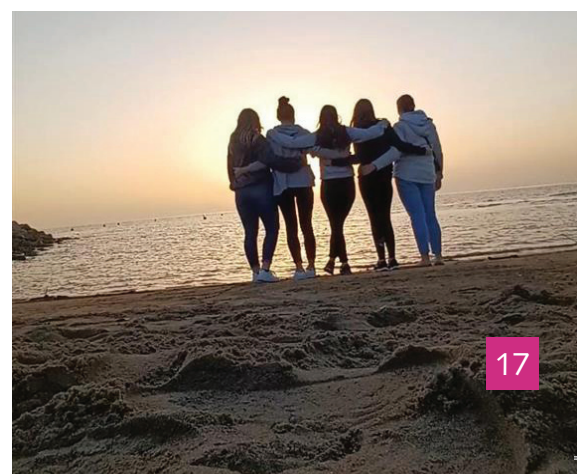
oben zu tragen. Hunderte Menschen fanden dabei den Tod. Nach einer Übernachtung in **Linz** besuchte die Gruppe am nächsten Tag **Salzburg**, begab sich auf jüdische Spurensuche inmitten der historischen Altstadt und nahm an einem Workshop im Museum Salzburg teil. Mit vielen Erinnerungen kehrten die Schüler/-innen in den Schulalltag zurück.



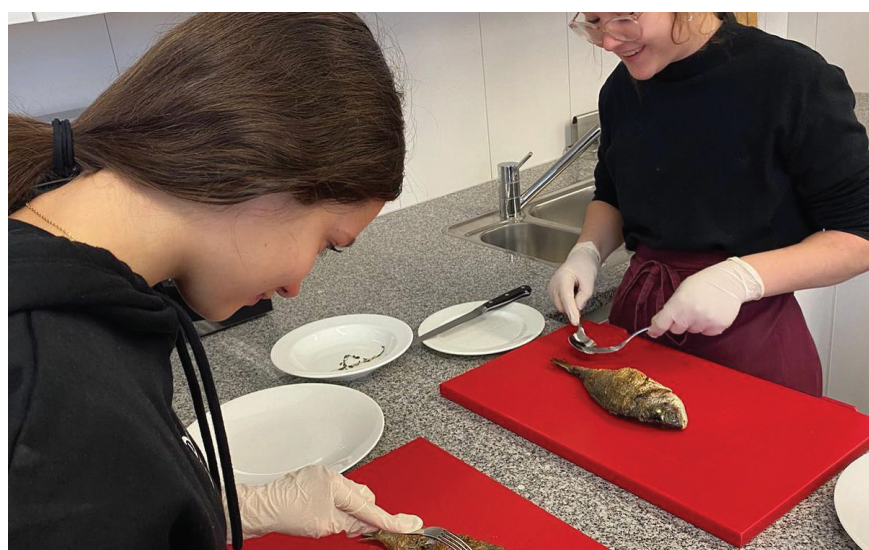
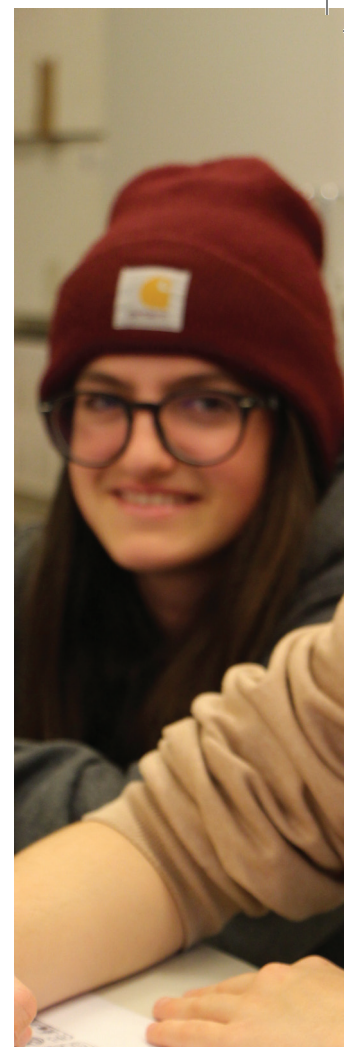
Soggiorno linguistico a SIENA

Anche quest'anno si è rinnovato l'appuntamento con il soggiorno linguistico di una settimana in Toscana per le 2 quarte classi della scuola professionale per l'agricoltura e le foreste Fürstenburg e la quarta classe della scuola professionale per l'economia domestica ed agroalimentare Corces. Ogni mattina dal lunedì al venerdì, gli alunni hanno frequentato la scuola di lingua italiana Dante Alighieri. Suddivisi in gruppi di livello e guidati da insegnanti madrelingua, hanno approfondito la conoscenza della lingua e della cultura italiana. La scuola è stata anche una buona occasione per favorire la conoscenza tra i ragazzi delle due scuole e per incontrare anche studenti provenienti da altri paesi. I pomeriggi sono stati dedicati a gite ed escursioni. Il primo pomeriggio hanno visitato Siena con il suo splendido Duomo. Martedì è stata la volta di Firen-

ze. Anche qui gli scolari hanno avuto una visita guidata di Palazzo Vecchio e del centro storico, conclusasi a sera con una sosta nel suggestivo Pizzale Michelangelo, da cui si gode una vista mozzafiato sulla città. Mercoledì sono andati nello splendido borgo medievale di Montepulciano, dove li aspettava una visita guidata alla cantina storica di Palazzo Ricci, seguita da una degustazione di alcuni vini e prodotti tipici della zona. Giovedì la destinazione è stata Castiglione della Pescaia, una pittoresca località sul mare in provincia di Grosseto. Complici il bel tempo e il sole splendente, i ragazzi hanno potuto passeggiare sulla spiaggia e nei vicoli caratteristici del centro, mentre i più audaci hanno colto l'occasione per fare un bel bagno ristoratore. Venerdì sono partiti verso casa, pieno di nuove esperienze, bei ricordi e nuovi stimoli.



EINBLICKE IN DIE PRAXIS







GEMEINSAM

GEMEINSAM statt einsam könnte das Schlagwort der Gegenwart sein.

Durch die Aktionen in der Pandemie sind viele Probleme, die wir in der Gesellschaft haben, deutlicher und sichtbarer geworden. An erster Stelle stehen dabei die verkümmerte Kommunikation und die Sorgen um das Morgen. Zukunftsängste plagten die Wirtschaft ähnlich wie die Jugend.

Übertreibungen, überspitzte Aktionen und Schnellschüsse sind an der Tagesordnung. Ausschließlich das Negative, Schreckliche und Angstmachende wurde kommuniziert. Und das lange hinter vorgehaltener Maske.

Über einen Kampf „Ich“ gegen „Wir“ ist eine negative Streitkultur entstanden, die ihresgleichen sucht. Dabei gibt es für jede und jeden von uns eigentlich nur eine problemlösende Frage: „Was kann ich dazu beitragen, damit wir wieder „Wir“ werden und gemeinsam an die Lösungen von Problemen herangehen?

Schauen wir zuerst einmal das **POSITIVE** des anderen an. Was hat sie/er gut gemacht, wo kann ich anerkennen oder loben? Damit vertuschen wir nicht unsere Fehler und Unzulänglichkeiten, aber wir können diese besser akzeptieren und auch verändern.

Dieses Konzept möchten wir allen ans Herz legen, uns selbst, den einzelnen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und allen Schülerinnen und Schülern. Beobachten wir uns gegenseitig und machen wir uns darauf aufmerksam, wenn unsere Aufmerksamkeit zuerst den Fehlern und Schwächen gilt.

Vergessen wir eines nicht - Schuld geben, heißt auch Macht geben und trennt uns auf jeden Fall vom „Du“. Schuld geben bedeutet den Tod des „Wir“.

Die allermeisten Probleme sind ohnehin nur gemeinsam lösbar. Wir Menschen sind soziale Wesen, wir brauchen und benötigen das „Du“, damit alle „Ich's“ zum „Wir“ werden können. Nur gemeinsam sind wir stark.



Dr. Monika Aondio, Direktorin
Dr. Andreas Paulmichl, Schulleiter