

Klasse 5F – Schuljahr 2023/24

Definitive Projekte mit Kurzbeschreibung
Pazeller Sigmar , Thöni Albert und Berger Elke

Gruppe / Gruppenmitglieder /Tutor*in	Projekttitle und Kurzbeschreibung
Gruppe A	BE(E) GIN
Gruppenmitglieder:	Wir kreieren mit Unterstützung der “Brennerei Secci” einen Honig-Gin, welcher die Ursprünglichkeit des Honigs mit dem Charme des genussvollen Gins verbindet. Im Rahmen einer abendlichen Verkostung im Partnerbetrieb Hotel “Das Gerstl Alpine Retreat” in Mals, stellen wir unser Projekt vor.
Tutor*in:	Koch Selina, Kofler Lisa, Schieder Emelie, Wieser Leo
	Thöni Albert
Gruppe C	Music Connects.
Gruppenmitglieder:	In unserem Fremdsprachen-Projekt "Music Connects." verschmelzen komponierte Melodien und kulinarische Köstlichkeiten zu einer einzigartigen Sinneserfahrung. Wir moderieren und dokumentieren das “Experience Dining” in unserem Partnerbetrieb, der Luxusvilla Arnica, in englischer Sprache und erstellen ein Video.
Tutor*in:	Sarah Fischnaller, Maximilian Ploner, Lea Geiser
	Tanja Pfeifhofer
Gruppe D	Herbal Paradise
Gruppenmitglieder:	Mit unserer Broschüre “Herbal Paradise” ermöglichen wir den Hotelgästen einen Einblick in die Südtiroler Kräuterwelt. Besonders konzentrieren wir uns dabei auf die gesundheitliche Auswirkung bei Sportlern. Als Partnerbetrieb haben wir das Wellness und Naturhotel “pinei nature & spirit” ausgewählt. Sportler finden hier ein großes Angebot an Outdoor-Aktivitäten.
Tutor*in:	Thomas Trienbacher Fucci, Verena Lintner, Sophie Gutzmer
	Karin Schwellensattl
Gruppe E	Vitation

Gruppenmitglieder: Tutor*in:	Wir entwickeln Marketingstrategien für unsere Pulvermischungen aus gefriergetrockneten Früchten mit Schwerpunkt Produkt- und Preis. Die von uns entwickelten Pulvermischungen sind ein gesunder, nachhaltiger Durstlöscher für Personen mit erhöhtem Bedarf an Vitaminen und Mineralstoffen. Die Verkostung (Markttests) wird in der Pension Widmann in Stuls, Passeier, stattfinden. Philipp Doliana, Laurens Mahlkecht, Noah Widmann Berger Elke
Gruppe F Gruppenmitglieder: Tutor*in:	Verborgene Schätze - neu interpretiert Unser Projekt ist eine Hommage an vergessene und traditionelle Rezepte, denen wir einen zeitgemäßen Touch verleihen. Wir werden eine Broschüre erstellen und unsere Rezepte auf unserer Instagram-Seite teilen. Das Restaurant "Blaue Traube" in Algund wird uns bei der Umsetzung unterstützen. Leni Lageder, Sophia Lintner, Sophie Mayr Sigmar Pazeller
Gruppe G Gruppenmitglieder: Tutor*in:	Die Zeit vergeat - 100 Jahre Südtiroler Gastronomie Geschichte Wir stellen die Südtiroler Gastronomie Geschichte der letzten 100 Jahre mit einem von uns erstellten Video, im Rahmen einer kleinen Verkostung, in unserem Partnerbetrieb Hotel Seeleiten vor. Sofia Vorhauser, Nadia Pratzer, Viktoria Prandstätter Claudio Calabrese