

Mittwoch, 9. April 2025

5A und 5C + 5B Gruppe C + F

Titel	Klasse Gruppe	Präsentationsraum	Projektbeschreibung
Savour in taste – a global affair	5A Gruppe A	Gaststube	A celebration of culture - a moment to remember Wir feiern die Kunst des Genusses und der Vielfältigkeit, wo jeder Gang eine eigene Geschichte erzählt. Eine kulinarische Affäre, die Kulturen vereint, Geschmäcker weckt und Grenzen verschwimmen lässt. Bei unserer Veranstaltung werden Brücken geschlagen, um Horizonte zu öffnen und Gaumen zu verzaubern. Die Einzelheiten bleiben noch verborgen, aber eines versprechen wir: Es erwartet Euch eine gastronomische Offenbarung, die Eure Sinne verführt und in Erinnerung bleibt.
tourism and health – Expertenwissen aus dem Herzen der Alpen	5A Gruppe B	Klasse Nr. 103	Haben Sie sich schon mal gefragt, wie man im Urlaub nicht nur entspannen, sondern auch etwas für die Gesundheit tun kann? Wir haben die Antwort! Unser Team entwickelt eine spannende Webseite rund um das Thema “Gesundheit im Tourismus”. Auf unserer Plattform entdecken Sie wertvolle Tipps, spannende Einblicke und wissenswerte Fakten darüber, wie Gesundheit in der Hotellerie auf verschiedene Weise gefördert wird. Seien Sie gespannt – wir freuen uns auf Sie!
Sweet Temptation, Südtiroler Klassiker neu gedacht	5A Gruppe C	Ristorantino	Entdecken Sie eine süße Versuchung! Sind Sie bereit, unsere drei außergewöhnlichen Pralinen-Kreationen kennenzulernen? Schneamilch, Zwetschgenknödel, Apfelstrudel - kreiert und perfekt in Szene gesetzt – von der gezielten Marktanalyse bis zum dynamischen Sozial-Media-Auftritt auf Instagram.

Kaiserhof goes Eden	5A Gruppe D	Filmraum	Langeweile im Seniorenheim? - Nicht bei unserem Event! Eine spektakuläre Cocktailshow mit Verkostung und anschließendem genussvollem Mittagessen bringt Abwechslung und Schwung in den Heim-Alltag. Im Fokus stand die Sensibilisierung junger, motivierter MitarbeiterInnen auf die speziellen Bedürfnisse im Alter und natürlich die Begeisterung der Seniorinnen und Senioren.
VIERA – Bier auf Wein, das muss sein	5C Gruppe A	Restaurant	Unser Ziel ist es, ein erfrischendes Bier mit den komplexen Aromen eines Südtiroler Weins herzustellen. Zudem präsentieren wir unser Traubenbier bei einem Event im Hotel Hilburger.
Rechip – innovativ und nachhaltig	5C Gruppe B	Klasse Nr. 109	Unser Ziel ist es, nachhaltige Chips aus Küchenresten (Obst- und Gemüseschalen) herzustellen, welche wir mit passenden Dips ergänzen. Diese präsentieren wir im Rahmen eines Events in unserem Partnerbetrieb Gasthof Hochwies.
TreVina – aromatisierter Apfelessig	5C Gruppe C	Demobar	Unser Projektziel besteht darin, Apfelessig in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen zu aromatisieren. Dazu wird eine Broschüre mit Rezepten gestaltet, um die ernährungsphysiologischen Vorteile der Essige hervorzuheben. Im Rahmen eines kleinen Events bei unserem Partnerbetrieb, dem Apfelhotel Torgglerhof, präsentieren wir unser Projekt.
Cura Fabula – atme die heilende Kraft ein	5C Gruppe D	Klasse Nr. 106	Ziel des Projekts ist die Erstellung eines Booklets mit dem Titel „Kräfte der Alpen: Naturheilkunde aus Südtirol“, in welchem wir die Geschichte der Naturheilkunde Südtirols aufgreifen und einige heimische Kräuter genauer beschreiben. Außerdem entwickeln wir drei verschiedene Räucherstäbchen mit heilender Wirkung für den Einsatz in der Hotellerie.

Southtyrolean Soulfood – Rezepte mit Geschichte und Herz	5C Gruppe E	Bistrot	Das Ziel unseres Projekts ist es, über traditionelle, in Vergessenheit geratene Gerichte und Spezialitäten aus verschiedenen Ortschaften Südtirols durch eine kreative Website zu informieren. Wir kochen die Gerichte nach, verkosten sie und stellen sie über die Morgenpost im Partnerbetrieb vor.
Snäckofatz: Iss was Gscheids!	5B Gruppe C	Demoservice	Das Globalziel des Projekts "Snäckofatz: Iss was Gscheids" ist es, Grundschulern die Möglichkeit zu bieten, gesunde, kreative und schmackhafte Snacks zu entdecken und selbst zuzubereiten. In einem praktischen Workshop und einer informativen Einheit sollen die Kinder für eine ausgewogene Ernährung sensibilisiert werden. Zudem werden auf spielerische Weise Themen wie Zöliakie, Laktoseintoleranz und "Knigge am Tisch" behandelt.
Prakti.com – Dein Einstieg. Dein Erfolg	5B Gruppe F	Klasse Nr. 216	Das globale Ziel des Projekts ist es, den Einstieg von Schüler:innen in ihr Praktikum zu erleichtern und die Kommunikation zwischen Praktikanten und Ausbildern zu verbessern. Das Endprodukt umfasst ein informatives Video, das die Erwartungen und Wünsche beider Seiten veranschaulicht, sowie eine Website mit hilfreichen Informationen, die den Praktikumsstart für Schüler:innen unterstützen.

Donnerstag, 10. April 2025

5E und 5D

Titel	Klasse Gruppe	Präsentationsraum	Projektbeschreibung
Tasteful Memories – gesunde Küche für goldene Jahre	5E Gruppe A	Klasse Nr. 106	Im Zuge unseres Projektes mit dem Themenbereich Ernährung haben wir zwei Tage im Seniorenwohnheim Sarnthein verbracht und uns intensiv mit dem Thema Ernährung im Alter beschäftigt. Außerdem haben wir gesunde Rezepte für das Küchenteam des Wohnheims ausgearbeitet.
Alpine Roots – Südtiroler Marketing in den Wolken	5E Gruppe B	Filmraum	Wir entwickeln die erste Viel-Flugkarte für Sky Alps – eine innovative Möglichkeit, Südtirol aus der Luft zu erleben. Die Karte aus hochwertigem Zirbenholz, gewonnen durch den Borkenkäferbefall, dient auch als „Bag Tag“. Begleitend entsteht ein Marketing Video, welches neue Zielgruppen von SkyAlps anspricht.
Süßer Weinring – Tradition trifft auf Geschmack	5E Gruppe C	Gaststube	Unser Projekt verbindet Geschichte und Kulinarik, ganz nach dem Motto ‚Tradition trifft auf Geschmack‘. Zusammen mit unseren Partnerbetrieben und unserem Tutor erstellen wir eine Broschüre über die Geschichte des Gugelhupfes und kreieren einen Gugelhupf mit einem Meraner Wein. Um die optimale Mischung der Zutaten zu erzielen, erfolgen verschiedene Backphasen in der Bäckerei in Nals. Am Ende unseres Projekts können wir sowohl eine informative Broschüre als auch einen saftigen,

			Wein-inspirierten Gughupf präsentieren.
Fuel Up	5E Gruppe D	Klasse Nr. 103	Unser Projekt „Fuel Up“ stellt die beliebtesten Radtouren der Region vor und bietet wertvolle Tipps zu Erholung und Ernährung. Durch ein Flugblatt und eine begleitende Webseite erleichtern wir sowohl Gästen die Planung als auch Mitarbeitern an der Rezeption die Beratung. Interviews mit erfahrenen Radsportlern liefern zusätzlich wertvolle Einblicke und persönliche Empfehlungen. Ziel ist es, die Region für Radfahrer attraktiver zu machen und eine Verbindung von Sport, Genuss und regionaler Verbundenheit zu schaffen.
Unwasted	5E Gruppe E	Klasse Nr. 104	Nachhaltigkeit beginnt auf deinem Teller! Unwasted zeigt, wie du mit kreativen Ideen und cleveren Tipps Ressourcen schonst, bewusst mit Lebensmitteln umgehst und nachhaltigen Genuss in deinen Alltag integrierst. Durch inspirierende Inhalte und interaktive Formate wird Nachhaltigkeit spannend, einfach – und vor allem lecker. Less waste, more taste – sei dabei und gestalte die Zukunft mit!
Zukunft trifft Gastronomie	5E Gruppe F	Klasse Nr. 109	Digitalisierung hört man heutzutage an allen Ecken, aber was heißt das eigentlich? Auf unserer Webseite finden Sie umfassende Informationen zu diesem spannenden Thema. Unser Schwerpunkt liegt auf der Küche, denn hier zeigt sich das Potenzial der Digitalisierung besonders eindrucksvoll. Zudem bieten wir Ihnen spannende Einblicke von erfahrenen Köchen, die ihre Perspektiven und Erfahrungen zu diesem Wandel teilen.

Kulinarisches ABC	5E Gruppe G	Restaurant	Mit unserem Projekt möchten wir Sie auf eine kulinarische Weltreise entführen! In unserem kulinarischen ABC verbinden wir jeden Buchstaben mit einem Land, dessen Geschichte und Nationalgericht. Unsere Website wird spannende Einblicke in die Kultur jedes Landes geben, mit Rezepten und Geschichten zu den Gerichten. So möchten wir nicht nur die Barrieren zwischen den Ländern abbauen, sondern auch Abwechslung in die Esskultur bringen und unser Wissen erweitern. Tauchen Sie ein und entdecken Sie die Welt durch den Geschmack!
Pearinity – ein uriges Südtiroler Produkt, neu interpretiert	5E Gruppe H	Bibliotek	Wir möchten das Südtiroler Qualitätsprodukt, die Kloatze, in einer neuen Anwendungsform präsentieren. Unsere Idee ist es, mit diesen getrockneten Birnen zwei Cidre herzustellen. Einen Cidre mit der Basis von Birnensaft und Kloatzen und einen Cidre aus Apfelsaft und Kloatzen. Wir erstellen ein Video, das den Weg von der Birne zum fertig abgefüllten Cidre aufzeigt. An unserer Seite steht die Fachschule Laimburg und unsere Partnerbetriebe: Der Unterhembergerhof in Feldthurns und das Gasthaus Unterweg in Jenesien.
Coffea – Essence of Nature	5D Gruppe A	Demobar	Unser Projekt umfasst die Herstellung von vier gesundheitsfördernden Kaffeevarianten. Dabei wird besonders auf die Nachhaltigkeit und die Regionalität der Produkte geachtet. Unterstützt wird das Projekt von drei Partnerbetrieben. Die Kaffeevarianten werden im Hotel Villa Verde und auf einer Webseite vorgestellt.
Südtiroler Herzstücke, Geschichten die inspirieren	5D Gruppe B	Klasse Nr. 216	Das Ziel unseres Projektes ist es, die Entwicklung und die Geschichte von authentischen Südtiroler Qualitätsbetrieben und Persönlichkeiten, den Gästen sowie Einheimischen näher zu bringen. Wir halten die Erzählungen in einer Podcast-Reihe sowie auf einer Website fest. Wir werden hierbei von 3 Partnerbetrieben tatkräftig unterstützt.

Finanzkompass	5D Gruppe C	Bistrot	Unser Finanzbildungs-Workshop für Mitarbeiter im Gastgewerbe vermittelt praxisnahe Finanz- und Vorsorgekenntnisse, die direkt im Berufsalltag anwendbar sind. Entwickelt mit fachlicher Unterstützung von Prof. Dr. Gottfried Tappeiner, bietet er wertvolle Einblicke in finanzielle Themen. Präsentiert wird der Workshop im Hotel „Das Gerstl“.
Traditionary	5D Gruppe D	Klasse Nr. 402	Unser Projekt besteht in der Organisation und Durchführung eines historisch-kulinarischen Abendevents und dem Erstellen eines kurzen Dokumentarfilms zur Geschichte Südtirols der letzten 100 Jahre.
Die wilde Kräuterküche	5D Gruppe E	Demoküche	In diesem Maturaprojekt verfeinern wir Öl, Essig, Honig und Schokolade mit unseren Wildkräutern. Daraus kreieren wir einige Gerichte, die wir bei einem Verkostungsabend in unserem Partnerhotel und auf unserer Website präsentieren.
Wos kannt´mor heint tian?	5D Gruppe F	Klasse Nr. 210 Ausweichraum	Unser Projekt steht für Sport, Spaß und gesunde Ernährung im hohen Alter. An drei Nachmittagen werden wir in unserem Partnerbetrieb, dem Seniorenheim “Sternguet”, mit den Senioren Sport treiben und Spiele spielen. Zusätzlich wird es für sie passende gesunde Getränke für eine gute Regeneration geben. Damit möchten wir die Senioren zu einem gesunden Lebensstil im hohen Alter anregen.

Freitag, 11. April 2025

5B und 5F

Titel	Klasse Gruppe	Präsentationsraum	Projektbeschreibung
Vier „Vintschger“ 4 You – Gemeinsam (er)leben	5B Gruppe A	Klasse Nr. 106	Unser Ziel ist es, den Obervinschgau stärker in den Mittelpunkt zu rücken, seine Einzigartigkeit erlebbar zu machen und gleichzeitig seine wirtschaftliche Bedeutung zu stärken. Im Fokus stehen vier zentrale Themenbereiche: „Mear als lei a Marende“, „Insre Leitlen“, „A Readl schun do“ und „Bsundere Platzln“ – all das, was den Vinschgau unverwechselbar macht.
ROCCO´s sisters	5B Gruppe B	Ristorantino	Ziel des Projekts ist die Neuinterpretation des alkoholfreien “Sparkling ROCCO” durch die Entwicklung von drei innovativen alkoholfreien Getränken mit außergewöhnlichen und einzigartigen Geschmacksrichtungen. Im Mittelpunkt des Projekts steht die präzise Auswahl der Aromen, die den Getränken eine besondere und unverwechselbare Note verleihen.
ALPINE SCHÄTZE Diverse Betriebe aber ein Geschmack	5B Gruppe D	Gaststube	Das übergeordnete Ziel des Projektes ist es, fünf unbekannte Unternehmer*innen in Südtirol zu entdecken und ihre Produkte sowie Geschichten sichtbar zu machen. Wir bieten einen Blick hinter die Kulissen und stellen die Menschen, ihre Leidenschaft und Kreativität in den Mittelpunkt. Ihre Geschichten werden in einer interaktiven Broschüre lebendig erzählt. Um die fünf Betriebe miteinander zu verbinden, wird ein Aperitif-Cocktail entwickelt.

Südtiroler KÄSEkultur Genuss Tradition Innovation	5B Gruppe E	Restaurant	Übergeordnetes Ziel des Projektes ist die Auseinandersetzung mit der Käsetradition, dem Stellenwert des Käses in der Südtiroler Gastronomie und der Käseproduktion. Ziel ist es, das Bewusstsein für die Qualität und Bedeutung des heimischen Käses zu stärken und neue Perspektiven auf dieses traditionsreiche kulinarische Produkt zu eröffnen.
Eggy – Ei, Ei, Ei, es ist noch nicht vorbei	5F Gruppe A	Demobar	Für unser Maturaprojekt stellen wir einen nachhaltigen Eierlikör her, der aus Eiern produziert wird, die aufgrund kleiner Mängel normalerweise aussortiert und weggeworfen werden. Damit setzen wir ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung und nutzen gleichzeitig lokale Ressourcen auf nachhaltige Weise. Als Partnerbetrieb stellt uns der Eggerhof in Aldein die Eier zur Verfügung, während die Herstellung des Likörs in Zusammenarbeit mit der Destillerie Roner erfolgt. Unser Ziel ist es, ein qualitativ hochwertiges Produkt in zwei verschiedenen Geschmacksrichtungen zu schaffen, das sowohl den ökologischen Fußabdruck verringert als auch regionale Rohstoffe optimal verwertet.
Alpin Essence Syrups	5F Gruppe B	Hauptbar	Drei einzigartige Sirupsorten, veredelt mit frischen Südtiroler Kräutern, Obst und Gemüse – mit einer besonderen fermentierten Zutat für das gewisse Etwas. Ob erfrischende Drinks, kreative Cocktails oder Mocktails – unsere Sirupe sind die perfekte Basis für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse.
Scents of Success	5F Gruppe C	Klasse Nr. 109	Stress vor Prüfungen? Konzentrationsprobleme? Müde am Morgen? Wir haben die Lösung! An den Projekttagen stellen wir dir drei speziell entwickelte Duftroller vor, die genau auf die Bedürfnisse des Schulalltags abgestimmt sind. In Zusammenarbeit mit unserem Partnerbetrieb Bio Paradies von Doris Karadar haben wir diese hochwertigen, natürlichen Düfte kreiert, um dein Wohlbefinden an der LHF Kaiserhof zu steigern. Komm vorbei, schnuppere rein und entdecke, wie unsere Duftroller deinen Schulalltag erleichtern können!

Vitality-Cancer-Nutrition	5F Gruppe D	Demoservice	Ernährung für krebskranke Menschen – mit gezielt ausgewählten Rezepten, die den Körper stärken und das Wohlbefinden fördern. Mit nährstoffreichen Mahlzeiten tragen wir dazu bei, den Körper in dieser besonderen Zeit zu stärken und seine Regeneration zu fördern. Lass dich von unseren Rezepten inspirieren, die du direkt probieren kannst, und entdecke, wie eine ausgewogene Ernährung den Heilungsprozess positiv unterstützen kann!
Alpino Vita	5F Gruppe E	Filmraum	Das Projektergebnis ist ein speziell entwickeltes Sport-Set, das ein Saftpulver und Powerkugeln umfasst, die aus natürlichen Rohstoffen hergestellt werden. Die “KroftPerlen” bestehen aus regionalen Zutaten und werden mit Früchten angereichert, die aus Südtirol stammen. Sie wurden gezielt für sportliche Aktivitäten entwickelt und bieten schnelle Energie, sowie eine Versorgung mit essenziellen Vitaminen und Nährstoffen – perfekt für Wanderungen, Bergtouren oder Skifahrten. Das "Alpen Boost-Saftpulver" aus regionalen Früchten ist ein erfrischender Durstlöscher, der mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert ist und die Ausdauer fördert, sowie die Regeneration nach sportlichen Belastungen unterstützt und den Körper mit ausreichend Flüssigkeit versorgt.
Cheesy Peaks	5F Gruppe F	Klasse Nr. 104	Die Geschichte des Südtiroler Käses, festgehalten in unserem Guide, führt Sie durch die Traditionen und das Handwerk dieser einzigartigen Region. Wir behandeln Themen wie die alten Milchhöfe und Sennereien, die Herstellungstechniken und die Kunst der Lagerung. Auch verschiedene Käsesorten wie der Marlinger Stangenkäse finden Erwähnung, ein besonders aromatischer Käse, den du bei uns direkt verkosten kannst. Unser Guide gibt so einen spannenden Einblick in die Geschichte und Vielfalt des Südtiroler Käses.