

Definitive Projekte mit Kurzbeschreibung
Margarete Weiss, Ingrid Egger, Florian Piffer

Gruppe / Gruppenmitglieder /Tutor*in	Projekttitel und Kurzbeschreibung
Gruppe A Gruppenmitglieder: Sofia Fink Nadine Niedermayr Vera Zöggeler Tutor*in: Egger Ingrid	Eggy - Ei, Ei, Ei, es ist noch nicht vorbei 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.
Gruppe B Gruppenmitglieder: Helena Franceschini Paula Grünfelder Annalena Santa Tutor*in: Egger Ingrid	Alpine Essence Syrups <i>a sip of home - a touch of adventure</i> 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. Probiere unsere Kreationen und lass dich von neuen Aromen begeistern!
Gruppe C Gruppenmitglieder: Linda Haselrieder, Jana Saxl, Davide Miale Oberrauch Tutor*in: Margarete Weiss	Scents of Success 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!
Gruppe D Gruppenmitglieder: Mara Heiss Leonie Mittermair Vera Tschager Tutor*in: Herr Florian Piffer	Vitality-Cancer-Nutrition <i>Essen, das stärkt - Hoffnung, die heilt</i> Ernährung für krebserkrankte 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!

Gruppe E Gruppenmitglieder: Hanna Pasquazzo Elisabeth Zacher Anna Zhuravleva Tutor*in: Florian Mair	Alpino Vita <i>Hoch hinaus. Natürlich gestärkt.</i> 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 essentiellen Vitaminen und Nährstoffen – perfekt für Wanderungen, Bergtouren oder Skifahrten. Das “Alpen Boost- Saftpulver” aus regionalen Früchten ist ein erfrischender Durstlöcher, 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.
Gruppe F Gruppenmitglieder: Nathalie Schmid Ties Fabian Visintin Verena Raich Tutor*in: Walter Mairhofer	Cheesy Peaks <i>Südtirols Käsegeschichte</i> 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.