

Klasse 5B – Schuljahr 2023/24

Definitive Projekte mit Kurzbeschreibung
Natalie Rainer, Anna Cernanova und Manuel Bertagnolli

Gruppe / Gruppenmitglieder /Tutor*in	Projekttitel und Kurzbeschreibung
Gruppe A abgeBRAND: Ein Film über Südtirols Apfel Veredelung Gruppenmitglieder: Danjel Elezi Peter Matteo Cattini Philipp Bernhart Tutor*in: Christian Steier	Unser Projektziel ist es, einen fesselnden Film über die Herstellung eines Südtiroler Apfelbrandes zu erstellen. Dieser Film wird auf der Website unserer Partner Brennerei "Gaudenz" veröffentlicht und dient gleichzeitig als Unterrichtsmaterial für Schulen. Unser Team setzt sich aus drei Mitgliedern zusammen: Danjel kümmert sich um die Drehbucherstellung, Peter kümmert sich um die Filmproduktion und Philipp ist für die Koordination mit dem Partnerbetrieb zuständig. Unser Film wird sowohl Experten als auch Lernende in die faszinierende Welt der Apfelbrand Herstellung einführen und sie gleichermaßen inspirieren. Mit großer Leidenschaft arbeiten wir daran, dieses Bildungswerk zu schaffen, das für alle Interessierten frei zugänglich sein wird.
Gruppe B First step - Die Fitness-Helfer gegen Adipositas Gruppenmitglieder: Elisa Montesin, Lukas Lochmann Annalena Platzer Tutor*in: Anna Cernanova, Kathrin Spechtenhauser	Das primäre Ziel des Projektes besteht darin, einen Instagram-Account zu erstellen. Auf diesem findet man Tipps zur gesunden Ernährung und einfache, sportliche Aktivitäten, welche man bei uns im Lande machen kann. Hauptzielgruppen umfassen Menschen, die unter Adipositas leiden. Auf unserer Instagram Seite kann man, bezogen auf die verschiedenen Körpertypen, einen passenden Ernährungs- und Aktivitätenplan finden. Außerdem kann man zu jeder sportlichen Aktivität passende Gerichte finden. Dazu berücksichtigen wir, dass die Gerichte vorwiegend aus Südtiroler Produkten hergestellt werden sollten. Unser Partnerbetrieb, die "Therme Meran", besitzt selbst ein öffentliches Fitnessstudio und einen fachkundigen Chefkoch.
Gruppe C The 3 virGINies - non alcoholic Gruppenmitglieder: Obkircher Linda, Proserpio Lea, Emma Zelger Tutor*in: Natalie Rainer	Das Projekt umfasst die Produktion von drei alkoholfreien Gins mit den Geschmacksrichtungen fruchtig, kräuterig und würzig. Für die Herstellung dieser Gins haben wir als Partnerbetrieb die Gutsbrennerei Walcher gewonnen. Die einzelnen Schritte bis zum Endprodukt, sowie die passenden Rezepturen für Cocktails mit den alkoholfreien Gins werden auf einer Instagram-Seite veröffentlicht. Zudem wird eine Verkostung im Hotel Andreus stattfinden um mehr Endkonsumenten*innen für die Besonderheit dieser Produkte zu sensibilisieren.

Gruppe D Cannachic "Mit Stil und Eleganz in Richtung Nachhaltigkeit" Gruppenmitglieder: Ausserer Leonie Egger Lea Obexer Jasmin Tutor*in: Fleischmann Alma	Das Ziel unseres Maturaprojektes ist es, einen fundierten Einblick in die historische Bedeutung von Hanf in Südtirol zu geben. Hanf hat eine lange Tradition in Südtirol. Neben Leinen und anderen Textilien wurde Hanf traditionell für die Herstellung hochwertiger Produkte verwendet. Unsere Idee besteht darin, in Kooperation mit dem Partnerbetrieb Waldstein in Brixen individuelle Fliegen aus Hanf herzustellen. Diese Fliegen sollen in der Gastronomie, im Hotel Theiner's Garten, für das Servicepersonal Verwendung finden. Damit wollen wir die Gäste für das einzigartige Produkt und die nachhaltige Herstellungsweise begeistern und die Gastronomen zur Verwendung von Hanf in ihrem Haus animieren.
Gruppe E Castanea - aus dem Herzen der Kastanie Gruppenmitglieder: Jana Stürz Zanon Johanna Niederstätter Katharina Kofler Tutor*in: Kathrin Spechtenhauser Anna Cernanova	Hauptziel des Projektes besteht darin, einen veganen Milchersatz aus Südtiroler Kastanien und Haselnüssen herzustellen. Für die Herstellung des Milchersatzes arbeiten wir mit dem Berggasthof „Dorfnerhof“ und dem Blumengeschäft Noál zusammen. Zudem wird in der Zeitschrift des "HGV Gusteliers" ein Artikel veröffentlicht, der Rezepte enthält, die den Milchersatz verwenden. Feedback zum Produkt erhalten wir durch eine Verkostung im Hotel Waldhof in Partschins. Einen Einblick in den Projektablauf geben wir über eine Instagram-Seite.