

Definitive Projekte mit Kurzbeschreibung
Frick Eva, Spechtenhauser Kathrin, Telser Barbara

Gruppe / Gruppenmitglieder /Tutor*in	Projekttitel und Kurzbeschreibung
Gruppe A	Biss(l) Südtirol - 4 ways 1 pleasure Mit „Biss(l) Südtirol“ entstehen kreative Fingerfood-Häppchen, die Südtirols Vielfalt kreativ inszenieren. Alle Kreationen sind glutenfrei, laktosefrei, vegetarisch oder vegan. Ein Konzept, das beweist: Ein Biss kann mehr erzählen, als man denkt. Bei uns können Sie Südtirol schmecken!
Gruppenmitglieder:	Lisa Heinz, Maria Lorén Punt, Stefanie Heinisch
Tutor*in:	Telser Barbara
Gruppe B	BeeVintage Tradition im Glas – neugierig auf den ersten Schluck? Wir von BeeVintage bringen Honigwein zurück – modern, frisch und richtig lecker! Mit unserer fruchtigen Himbeer-Variante wird es süß und lebendig. Mit der feinen Alpenrose erlebt ihr einen blumigen und besonderen Geschmack. Wir zeigen euch, wie man die Geschichte dieses fast vergessenen Getränks neu erleben kann und warum Honigwein schon seit Jahrhunderten begeistert. Kommt vorbei, probiert und erlebt Honigwein auf eine ganz neue Art!
Gruppenmitglieder:	Maja Christandl, Toni Raffener, Ruth Hauser
Tutor*in:	Trumbach Petra
Gruppe C	Tutti a tavola! Mangiare sano è un gioco da bambini In unserem Projekt zeigen wir, wie viel Freude gesunde Ernährung Kindern von 3 bis 6 Jahren bereiten kann, auch wenn sie Zöliakie oder Laktoseintoleranz haben. Gemeinsam

Gruppenmitglieder: Tutor*in:	haben wir spielerische, alltagstaugliche Wege zu einer ausgewogenen Ernährung erprobt und kindgerechte Rezepte entwickelt. Ein Höhepunkt war der Workshop im italienischen Kindergarten Vahrn, bei dem die Kinder selbst gekocht und neue Lebensmittel entdeckt haben. Die gesammelten Erfahrungen zeigen, wie einfach und lebendig gesunde Ernährung im Kindergartenalltag umgesetzt werden kann. Denise Scanzoni, Noemi De Marco, Matteo Tonial Scollo Emanuele
Gruppe D Gruppenmitglieder: Tutor*in:	Peak Energy– Südtiroler Energydrink Südtirol steckt voller Energie – und genau diese Kraft haben wir in unser Maturaprojekt „Peak Energy“ gelegt. Wir haben drei natürliche Energy-Drinks aus regionalen Früchten und Kräutern entwickelt, abgestimmt auf Aktivieren, Durchhalten und Regenerieren. Eine Sorte kann sogar als Aperitif mit Prosecco oder Vermouth genossen werden. Bei den Projekttagen könnt ihr alle drei Drinks probieren und echte Südtirol-Power genießen Katrin Messner, Sophie Müller, Simon Teutsch Karin Schwellensattl
Gruppe E Gruppenmitglieder: Tutor*in:	Huamet reloaded - When landscape turns into flavor Die Natur des Vinschgaus auf dem Teller: Wir kreieren drei innovative Tartelettes, inspiriert von Gletscher, Wind und Etsch. Dabei verbinden wir besondere Küchentechniken mit regionalen Produkten und Weinen. Es entsteht ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das Tradition und Innovation vereint. Bei den Projekttagen gibt es die Möglichkeit, diese zu verkosten – erlebt, wie unsere Heimat schmeckt! Sara Gamper, Lena Nischler, Sarah Tröger Kathrin Spechtenhauser

