

Klasse 5A – Schuljahr 2025/26

Definitive Projekte mit Kurzbeschreibung
Neuner Barbara, Kienzl Thomas, Telser Barbara

Gruppe / Gruppenmitglieder /Tutor*in	Projekttitel und Kurzbeschreibung
Gruppe A Gruppenmitglieder: Tutor*in:	Unser Projekt „Valeris – Täler erzählen“ verbindet die Geschichten und Traditionen Südtirols in einer Broschüre mit eigens kreierten Cocktails aus regionalen Zutaten. Unser Ziel ist es, die Identität und Besonderheiten der Täler kreativ erlebbar zu machen und diese bei einem Event mit den Partnerbetrieben “Tuo” und “Schwarzbrennerei”, sowie in einer begleitenden Broschüre zu präsentieren. Jana Schrott, Lena Ladurner, Alessia Grumser und Shakira Fiona Reinthaler Claudio Calabrese
Gruppe B Gruppenmitglieder: Tutor*in:	Beneath the needles In unserer Broschüre behandeln wir die Geschichte, heutige Nutzung und Vielseitigkeit der Latschenkiefer, von ihren traditionellen Wurzeln bis zu modernen Anwendungen in der Hotellerie, Spa und Kulinarik. Gemeinsam mit dem Hotel Bad Schörgau haben wir einen Latschenkiefer-Cocktail entwickelt, den wir im Betrieb präsentiert haben. Tom Eisath, Johannes Pichler, Thomas Untersalmberger Petra Trumbach
Gruppe C Gruppenmitglieder: Tutor*in:	Gusto pur - Südtirol sorglos genießen Unser Projekt „Gusto pur – Südtirol sorglos genießen“ entwickelt ein allergiefreundliches Kochbuch mit rund 20 angepassten Südtiroler klassischen Gerichten. Gemeinsam mit dem Hotel Weiss testen wir die Rezepte, damit echter Geschmack und Genuss trotz Allergien möglich sind. Simona Pircher, Laura Weiss, Julia Weithaler Barbara Telser
Gruppe D Gruppenmitglieder: Tutor*in:	Rubino Éclat Unser Ziel ist es, den Vernatsch durch die klassische Methode in einen modernen Schaumwein zu verwandeln. Auf einer Website zeigen wir die einzelnen Herstellungsschritte bis zum fertigen Produkt auf. Zudem präsentieren wir unseren Vernatsch-Schaumwein erstmals bei einer Weindegustation im Fischer Keller in Kaltern. Janis Romen Fäckl, Alexander Emmer, Vanessa Gasser Natalie Rainer

Gruppe E	Unser Projekt “Caseum - Wo Käse zur Kunst wird” beinhaltet die Verbindung von zwei Kulturgütern, durch einen Latschenkäse und einem Chutney aus Kloatzten (getrocknete Birnen). Dadurch möchten wir diese oft vergessenen Produkte modern aufleben lassen. Zudem veranstalten wir eine Verkostung im Partnerhotel „Gloriette Guesthouse“ und an den Projekttagen an der Schule.
Gruppenmitglieder:	Nadine Göller, Judith und Miriam Schweigkofler
Tutor*in:	Thomas Kienzl
Gruppe F	„Gsund durchs Leben“ Unser Ziel ist es, Hotelgästen des Hotel Seeleiten eine einfache Möglichkeit zu bieten, sich mit Fitness und gesunder Ernährung zu beschäftigen. Auf der Website stellen wir dazu unter anderem Erklärvideos und hilfreiche Inhalte bereit. Die Plattform unterstützt die Gäste dabei, während und nach dem Aufenthalt einen gesunden Lebensstil beizubehalten.
Gruppenmitglieder:	Patrick Pfeiffer, Jonas Überbacher, Manuel Pircher
Tutor*in:	Christian Steier
Gruppe G	“Olm mehr” Wir veranstalten einen Workshop in der Mittelschule Lana. Zusammen mit den Schülern befassen wir uns mit Überernährung, Überkonsum und Lebensmittelverschwendung in spielerischer und dennoch fachlicher Manier.
Gruppenmitglieder:	Christian Mitterer, Julian Pircher, Jonas Schönweger
Tutor*in:	Plank Werner