

Klasse 5E – Schuljahr 2023/24

Definitive Projekte mit Kurzbeschreibung
Eva Frick, Ingrid Egger und Rudi Widmann

Gruppe / Gruppenmitglieder /Tutor*in	Projekttitle und Kurzbeschreibung
<p>Gruppe A</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p>	<p>Digitale Getränkekarte „Buandes Vision“</p> <p>Unsere Vision ist es, die Welt des Getränke-Verkostens auf eine innovative und faszinierende Weise zu revolutionieren. Mit unserem Projekt einer digitalen dreisprachigen Getränkekarte wollen wir die traditionelle Getränkeauswahl verbessern und die Grenzen der traditionellen Getränkeauswahl erweitern in Zusammenarbeit mit unserem Partnerbetrieb Pitla Stua in St. Ulrich</p> <p>Alejandro Degasperi, Anna Gasser, Sarah Obkircher</p> <p>Boriero Massimiliano Fachlehrer Mathematik</p>
<p>Gruppe B</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p>	<p>SHS- World of Oils</p> <p>Unser Projekt beinhaltet drei innovative Öle als Abschiedsgeschenk für die Gäste des Hotel Gnollhof: Das Vanille-Lavendel-Öl eignet sich perfekt für entspannende Massagen. Das Orangen-Ingwer-Öl verfeinert Cocktails und Gerichte. Das Aloe Vera-Salbei-Öl ist ideal für die Körperpflege. Eine Broschüre wird erstellt, um den Gästen alle Anwendungsmöglichkeiten und Herstellungsverfahren zur Verfügung zu stellen.</p> <p>Sophia Wachtler, Hanna Lena Mair, Sara Karasani</p> <p>Rudolf Widmann Fachlehrer KFO</p>
<p>Gruppe C</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p>	<p>Touridog - Der Hundeleckerli</p> <p>Gemeinsam mit dem Hundehotel "Mair am Ort" und dem Hundefutter-Hersteller "Pet Alpin" arbeiten wir an getrockneten Hundeleckerlis aus nachhaltigen und regionalen Zutaten. In Zusammenarbeit mit unserer Tutorin, Frau Lind, wollen wir als Basis hierfür entsprechende Nährwerttabellen ausarbeiten, um drei energiereiche und wertvolle Leckereien zu produzieren.</p> <p>Ziel ist es, die Hundeleckerlis in einem Hundehotel zu verkaufen oder auch als Begrüßungsgeschenk zu verschenken. Wir wollen damit erreichen, dass auch Hunde einen schönen Urlaub haben und zeigen, dass nicht nur das Wohlbefinden der Gäste wichtig ist, sondern auch das Wohlbefinden der Tiere.</p> <p>Lisa Pichler, Lea Tscholl, Heidi Resch</p>

	Petra Lind Fachlehrerin KFO
<p>Gruppe D</p> <p>Arbeitstitel:</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Tutor*in:</p>	<p>Der MorgenGENUSS <i>Le Délice Matinal</i></p> <p>Unser Projekt ist darauf ausgelegt, ein unvergessliches Brunch-Erlebnis zu schaffen, das die Freude der weltbekannten französischen Küche zelebriert. Unser "Brunch-Erlebnis" wird zu einem Synonym für exzellenten Geschmack, Qualität und Kundenfreundlichkeit.</p> <p>In Zusammenarbeit mit der Bäckerei Gasser arbeiten wir an der Erstellung typischer französischer Backwaren, um den MorgenGENUSS zu garantieren. Ergänzt wird unser MorgenGENUSS durch eine informative Broschüre und ein anschauliches Werbevideo.</p> <p>Unser MorgenGENUSS ist die perfekte Lösung für alle, die die französische Kulinarik in ihrer vollen Pracht erleben möchten. Mit einer kleinen Verkostung und der richtigen Stimmung wird der Brunch zu einem unvergesslichen Erlebnis. Bon appétit!</p> <p>Sarah Rauch, Verena Profanter, Sophia Dorfmann</p> <p>Angelika Brugger Fachlehrerin Französisch</p>
<p>Gruppe E</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p>	<p>Apipura Honeymoon</p> <p>Unser Ziel ist es, mit unserem Partnerbetrieb Apipura Honig und Bio Hotel Rinner zwei alkoholfreie Getränke herzustellen. Thematisiert zum Sommer und Winter soll es zwei verschiedene Geschmäcker geben, die in Glasflaschen erhältlich sind. Für den Sommer gibt es ein erfrischendes Getränk mit Kohlensäure mit der Geschmacksrichtung Himbeer-Rosmarin. Für den Winter einen Apfel-Zirben Geschmack. Die Getränke werden mit einem betriebsinternen und individuellen Honig gesüßt.</p> <p>Marie Lun, Katja Ohnewein, Johanna Pichler</p> <p>Ingrid Egger Fachlehrerin RFO</p>
<p>Gruppe F</p>	<p>Innovative SuperFood</p> <p>Wir stellen einen Käse selbst her, welchen wir in verschiedenen Variationen mit Hanfsamen verfeinern. Des Weiteren raffinieren wir einen Südtiroler Bio Honig mit Hanfsamen und wollen damit diese beiden Produkte, geschmacklich aber auch im Hinblick auf deren Nährwerte auf ein neues Level heben. Mit diesem Projekt wollen wir den Gästen unseres Partnerbetriebs, dem Naturhotel Pfösl, einen Einblick in die interessanten gesundheitlichen Vorteile der Hanfsamen vermitteln und auch ein neues Geschmackserlebnis anbieten. Im Namen unseres Projektes steht das Wort SuperFood, auf welches wir im</p>

<p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutorin:</p>	<p>Zusammenhang mit den zur Zeit bestehenden Trends wie etwa Bio, Gesundheit oder eben auch der Hanfpflanze näher eingehen möchten.</p> <p><i>Wir würden uns freuen, wenn Sie zu uns kommen würden und sich unser Projekt genauer von uns erklären lassen. Man munkelt, es gäbe schon einige Proben zum Verkosten. Mit freundlichen Grüßen, euer Team ISF.</i></p> <p>Davide Colla, Mirco Brunner ,Jakob Rabensteiner</p> <p>Eva Frick Fachlehrerin BWL</p>
<p>Gruppe G</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p>	<p>EPA-Tea</p> <p>Unser Ziel für das Maturaprojekt ist es verschiedene Mischungen von Tees zusammenzustellen mit unserem Partnerbetrieb Herba Plose in Brixen. Im Biohotel Steineggerhof sollen unsere neuen Kreationen dann den Gästen zur Verfügung gestellt werden mit besonderer Verpackung und Präsentation. Seltene und teils unbekannte Kräuter können wir euch präsentieren und näher bringen.</p> <p>Zusätzlich haben wir über verschiedene Tee-Kulturen recherchiert. Interessantes Wissen diesbezüglich wird über unseren Instagram-Accounts kommuniziert.</p> <p>Annalena Trocker, Pia Schroffenegger, Emily Vieider</p> <p>Walter Mairhofer Fachlehrer Deutsch und Geschichte</p>