

Definitive Projekte mit Kurzbeschreibung
Elke Berger, Ingrid Egger, Florian Piffer

Gruppe / Gruppenmitglieder /Tutor*in	Projekttitel und Kurzbeschreibung
Gruppe A Gruppenmitglieder: Lea Bauer, Lisa Stauder, Annalena Pfeifer Tutor*in: Florian Piffer	Tasteful Memories - gesunde Küche für goldene Jahre Im Zuge unseres Projektes mit dem Themenbereich Ernährung haben wir zwei Tage im Seniorenwohnheim Sarnthein verbracht und uns intensiv mit dem Thema Ernährung im Alter beschäftigt. Außerdem haben wir gesunde Rezepte für das Küchenteam des Wohnheims ausgearbeitet.
Gruppe B Gruppenmitglieder: Sabrina Vikoler, Lisa Kofler, Georg Rabanser Tutor*in: Margarete Weiss	Alpine Roots - Südtiroler Marketing in den Wolken Wir entwickeln die erste Viel-Flugkarte für Sky Alps – eine innovative Möglichkeit, Südtirol aus der Luft zu erleben. Die Karte aus hochwertigem Zirbenholz, gewonnen durch den Borkenkäferbefall, dient auch als „Bag Tag“. Begleitend entsteht ein Marketing Video, welches neue Zielgruppen von SkyAlps anspricht.
Gruppe C Gruppenmitglieder: Damian Frick, Tobias Jocher, Carolin Schölzhorn Tutor*in: Mairhofer Walter	Süßer Weinring - Tradition trifft auf Geschmack Unser Projekt verbindet Geschichte und Kulinarik, ganz nach dem Motto ‚Tradition trifft auf Geschmack‘. Zusammen mit unseren Partnerbetrieben und unserem Tutor erstellen wir eine Broschüre über die Geschichte des Gugelhupfes und kreieren einen Gugelhupf mit einem Meraner Wein. Um die optimale Mischung der Zutaten zu erzielen, erfolgen verschiedene Backphasen in der Bäckerei in Nals. Am Ende unseres Projekts können wir sowohl eine informative Broschüre als auch einen saftigen, Wein-inspirierten Gugelhupf präsentieren.
Gruppe D	Fuel Up Unser Projekt „Fuel Up“ stellt die beliebtesten Radtouren der Region vor und bietet wertvolle Tipps zu Erholung und Ernährung. Durch ein Flugblatt und eine begleitende Webseite erleichtern wir sowohl Gästen die Planung als auch Mitarbeitern an der Rezeption die Beratung. Interviews mit erfahrenen

Gruppenmitglieder: Lantschner Tobias Mair Lukas Morandell Tim Tutor*in: Schwellensattl Karin	Radsportlern liefern zusätzlich wertvolle Einblicke und persönliche Empfehlungen. Ziel ist es, die Region für Radfahrer attraktiver zu machen und eine Verbindung von Sport, Genuss und regionaler Verbundenheit zu schaffen.
Gruppe E Gruppenmitglieder: Tutor*in: Piffer Florian	Unwasted Nachhaltigkeit beginnt auf deinem Teller! Unwasted zeigt, wie du mit kreativen Ideen und cleveren Tipps Ressourcen schonst, bewusst mit Lebensmitteln umgehst und nachhaltigen Genuss in deinen Alltag integrierst. Durch inspirierende Inhalte und interaktive Formate wird Nachhaltigkeit spannend, einfach – und vor allem lecker. Less waste, more taste – sei dabei und gestalte die Zukunft mit!
Gruppe F Gruppenmitglieder: Matthias Gostner Sourbh Kumar Panwar Tutor*in: Massimiliano Boriero	Zukunft trifft Gastronomie Digitalisierung hört man heutzutage an allen Ecken, aber was heißt das eigentlich? Auf unserer Webseite finden Sie umfassende Informationen zu diesem spannenden Thema. Unser Schwerpunkt liegt auf der Küche, denn hier zeigt sich das Potenzial der Digitalisierung besonders eindrucksvoll. Zudem bieten wir Ihnen spannende Einblicke von erfahrenen Köchen, die ihre Perspektiven und Erfahrungen zu diesem Wandel teilen.
Gruppe G Gruppenmitglieder: Tutor*in: Calabrese Claudio	Kulinarisches ABC Mit unserem Projekt möchten wir Sie auf eine kulinarische Weltreise entführen! In unserem kulinarischen ABC verbinden wir jeden Buchstaben mit einem Land, dessen Geschichte und Nationalgericht. Unsere Website wird spannende Einblicke in die Kultur jedes Landes geben, mit Rezepten und Geschichten zu den Gerichten. So möchten wir nicht nur die Barrieren zwischen den Ländern abbauen, sondern auch Abwechslung in die Esskultur bringen und unser Wissen erweitern. Tauchen Sie ein und entdecken Sie die Welt durch den Geschmack!

Gruppe H	Pearinity - ein uriges Südtiroler Produkt, neu interpretiert Wir möchten das Südtiroler Qualitätsprodukt, die Kloatze, in einer neuen Anwendungsform präsentieren. Unsere Idee ist es, mit diesen getrockneten Birnen zwei Cidre herzustellen. Einen Cidre mit der Basis von Birnensaft und Kloatzen und einen Cidre aus Apfelsaft und Kloatzen. Wir erstellen ein Video, das den Weg von der Birne zum fertig abgefüllten Cidre aufzeigt. An unserer Seite steht die Fachschule Laimburg und unsere Partnerbetriebe: Der Unterhembergerhof in Feldthurns und das Gasthaus Unterweg in Jenesien.
Gruppenmitglieder: Jasmin Kaufmann Lea Pernthaler	
Tutor*in: Ingrid Egger	