

Klasse 5A – Schuljahr 2023/24

Definitive Projekte mit Kurzbeschreibung
Natalie Rainer, Patrick Auer und Norma Niederfriniger

Gruppe / Gruppenmitglieder /Tutor*in	Projekttitle und Kurzbeschreibung
<p>Gruppe A</p> <p>Räumlichkeit</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p>	<p>Gold Inside</p> <p>Das primäre Ziel des Projektes besteht darin, marketingrelevante Inhalte für ein neu entwickeltes Produkt „Schokodrops mit Honigkern“, (in zwei verschiedenen Geschmacksrichtungen) zu erarbeiten. Ein Teilziel des Projektes umfasst die Analyse der Ausgangssituation und das Einholen von Informationen mittels Primärforschung, um das mögliche Absatzpotential zu erkennen. Des Weiteren wird ein Instagram-Account geführt, um Einblicke in das Projekt zu gewährleisten.</p> <p>Bistrot</p> <p>Theresa Maria Ramoser, Sarah Obkircher, Jakob Platzgummer, Dominik Pircher</p> <p>Manuel Bertagnolli Fachlehrer Betriebswirtschaft und Eventmanagement</p>
<p>Gruppe B</p> <p>Räumlichkeit</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p>	<p>GluVolution</p> <p>Das Projekt beinhaltet die Produktion des ersten glutenfreien Schüttelbrot Südtirols in Zusammenarbeit mit der Bäckerei „Gruber Baking“. Die gesamte Herstellung erfolgt ausschließlich mit einheimischen Produkten von hoher Qualität und unter Berücksichtigung des Nachhaltigkeitsaspektes. Ein eigener Instagram-Account liefert wichtige Einblicke in den Projektverlauf.</p> <p>Gaststube</p> <p>Juliana Pircher, Hannah Schrott, Jasmin Gruber</p> <p>Patrick Auer Fachlehrer KFO</p>
<p>Gruppe C</p> <p>Räumlichkeit</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p>	<p>COFFEE BOOST – everywhere, anytime</p> <p>Das Projekt umfasst die Produktion von vier verschiedenen Kaffeevarianten (passend zur Jahreszeit) mit dem Projektpartner „CAROMA Kaffeerösterei“. Im Zentrum des Projektes stehen die unterschiedlichen Kaffeevarianten mit den Inhaltsstoffen, die gesundheitsfördernd wirken. Zudem wird ein Instagram-Account geführt, um die Konsument*innen für die Besonderheit der Produkte zu sensibilisieren.</p> <p>Restaurant</p> <p>Hannah Pixner, Emma Paris, Valentina Fabi</p> <p>Barbara Telser Fachlehrerin Ernährungslehre</p>

<p>Gruppe D</p> <p>Räumlichkeit</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p>	<p>HEALTHY OILS - Crafted by nature, perfected for you</p> <p>Das primäre Ziel des Projektes umfasst die Produktion und Veredelung von zwei verschiedenen Ölen auf Basis von Leinöl: „Scharfer Chili-Atem“ und „Saure Apfel-Wahrheit“.</p> <p>Weitere Teilziele bestehen in der Verfeinerung von neuen Gerichten, auf Basis der entwickelten Leinöle. Zusätzlich werden Projektinhalte und die Herstellung der Leinölkreationen über den eigenen Instagram-Account veröffentlicht.</p> <p>Klasse Nr. 103</p> <p>Lukas Lantschner, Justin Lang, Lena Holzknecht</p> <p>Natalie Rainer Fachlehrerin RFO</p>
<p>Gruppe E</p> <p>Räumlichkeit</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p>	<p>OLD SECRETS - behind every herb is a cure</p> <p>Im Rahmen des Projektes werden die Geschichte, die Kultur, die Anwendungsmöglichkeiten, die Wirkung und die Tradition ausgewählter Südtiroler Heilkräuter in einem Handbuch aufgezeigt. Des Weiteren werden drei ausgewählte, traditionelle Pflegeprodukte nachhaltig hergestellt. Weitere Teilziele bestehen in der Planung und Organisation eines speziellen Abends, an dem die Gäste des Hotel Bad Fallenbach Einblick in das Projekt erhalten. Zudem wird ein Instagram-Account geführt.</p> <p>Bibliothek</p> <p>Linda Wilhalm, Nora Schiefer, Elisa Pfitscher</p> <p>Alma Fleischmann Fachlehrerin Deutsch und Geschichte</p>

Klasse 5B – Schuljahr 2023/24

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

Gruppe / Gruppenmitglieder /Tutor*in	Projekttitle und Kurzbeschreibung
<p>Gruppe A abgeBRAND: Ein Film über Südtirols Apfel Veredelung</p> <p>Gruppenmitglieder: Danjel Elezi Peter Matteo Cattini Philipp Bernhart</p> <p>Tutor*in: Christian Steier</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>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.</p> <p>Filmraum</p>
<p>Gruppe B First step - Die Fitness-Helfer gegen Adipositas</p> <p>Gruppenmitglieder: Elisa Montesin, Lukas Lochmann Annalena Platzer</p> <p>Tutor*in: Anna Cernanova, Kathrin Spechtenhauser</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>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.</p> <p>Klasse Nr. 104</p>
<p>Gruppe C The 3 virGINies - non alcoholic</p> <p>Gruppenmitglieder: Obkircher Linda, Proserpio Lea, Emma Zelger</p> <p>Tutor*in: Natalie Rainer</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>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.</p> <p>Demobar</p>

<p>Gruppe D Cannachic "Mit Stil und Eleganz in Richtung Nachhaltigkeit"</p> <p>Gruppenmitglieder: Ausserer Leonie Egger Lea Obexer Jasmin</p> <p>Tutor*in: Fleischmann Alma</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>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.</p> <p>Klasse Nr. 210</p>
<p>Gruppe E Castanea - aus dem Herzen der Kastanie</p> <p>Gruppenmitglieder: Jana Stürz Zanon Johanna Niederstätter Katharina Kofler</p> <p>Tutor*in: Kathrin Spechtenhauser Anna Cernanova</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>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.</p> <p>Demoservice</p>

Definitive Projekte mit Kurzbeschreibung
 Johanna Stockner, Margareth Lanz und Neuner Barbara Laimer

Gruppe / Gruppenmitglieder /Tutor*in	Projekttitle und Kurzbeschreibung
<p>Gruppe A</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>Qualität Südtirol und seine Geschichte</p> <p>Das Ziel des Projektes ist die Erstellung einer Broschüre, in der über ausgewählte Südtiroler Qualitätsprodukte berichtet wird. Passend dazu wird ein Apfel-Honig-Müsli mit Naturjoghurt, in Zusammenarbeit mit fünf Partnerbetrieben, hergestellt und bei einem bäuerlichen Frühstück verkostet.</p> <p>Isolde Kompatscher, Emely Profanter, Alina Obexer</p> <p>Marina Bonanno - Fachlehrerin für Deutsch und Geschichte</p> <p>Filmraum</p>
<p>Gruppe B</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>“medhu - KI Met”</p> <p>Das Projektziel ist die Herstellung drei verschiedener Mets (Honigweine), die auf der Weinmesse Summa präsentiert werden.</p> <p>Luis Kuen, Peter Fischnaller, Jonas Leitner</p> <p>Johanna Stockner - Fachlehrkraft RfO</p> <p>Klasse Nr. 203</p>
<p>Gruppe C</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>“VitaLixier”</p> <p>Das Endprodukt des Projekts sind 3 Vitamin-Shots, die sich auf bestimmte Bereiche des Körpers fokussieren. Die Shots werden aus vitaminreichem Obst und Gemüse hergestellt und im Partnerhotel angeboten.</p> <p>Annalena Schenk, Anna Obexer, Jonas Schaller</p> <p>Barbara Telser - Fachlehrerin für Ernährungslehre</p> <p>Demoservice</p>
<p>Gruppe D</p>	<p>Eisacktaler Genussreise</p> <p>Das Projektziel ist die Schaffung eines neuen Angebots im Eisacktal, das die Tradition und Geschichte des Tals präsentiert. Nach einer Marktforschung wird eine Weinbergwanderung inklusive Verkostung von Eisacktaler Weinen und Spezialitäten in Zusammenarbeit mit der Eisacktaler Kellerei geplant und durchgeführt.</p>

Gruppenmitglieder:	Fink Laura, Obkircher Julian, Rier Sara
Tutor*in:	Margarete Weiss - Fachlehrerin für Betriebswirtschaftslehre
Räumlichkeit	Ristorantino
Gruppe E	<p>Gesund Genießen das Fermentations - Erlebnis</p> <p>Das Ziel des Projektes ist es, den Gästen die Konservierungsmethode Fermentation näher zu bringen. Nach der Fermentation der Produkte wird ein Menü daraus kreiert und bei einem Dinner serviert.</p>
Gruppenmitglieder:	Frötscher Lena, Oberkalmsteiner Miriam, Pfattner Jana
Tutor*in:	Frau Lanz, Fachlehrerin für Küchenkunde
Räumlichkeit	Restaurant

Definitive Projekte mit Kurzbeschreibung
Johanna Stockner, Florian Piffer und Neuner Barbara Laimer

Gruppe Gruppenmitglieder /Tutor*in	Projekttitle und Kurzbeschreibung
<p>Gruppe A</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>Hermonie - feel our essentials</p> <p>Das Projektergebnis ist ein Kräuter-Set, bestehend aus drei Kräuterölen mit heilender Wirkung und drei weiteren Produkten aus heimischen Zutaten und Kräutern. Dieses Set dient den Gästen als Erinnerung an die verbrachte Zeit in Südtirol. Zudem erhalten Interessierte auf Instagram einen fortlaufenden Einblick in die Heilkräuter-Welt.</p> <p>Abis Elisa, Federspieler Sonja, Keim Valentina</p> <p>Herr Dr. Calabrese Claudio</p> <p>Gaststube</p>
<p>Gruppe B</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>Hiking Buddy</p> <p>Das Projektergebnis ist ein Wander-Set bestehend aus Magnesium Tabletten zur Energieversorgung, Tee für mentale Entspannung nach der Wanderung, einer Muskelentspannung Creme und Zugangscode zu einer informativen Website und Broschüre mit Wanderregeln und Produktinformationen. Diese Komponenten werden bei einer Wanderung mit Gästen praktisch angewendet und getestet.</p> <p>Fabian Mayr, Anna Dorfman, Katharina Goller, Andrea Visocci</p> <p>Frau Dr. Karin Schwellensattl</p> <p>Klasse Nr. 204</p>
<p>Gruppe C</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>Cafegini Wake up Gin!</p> <p>Das Ziel des Projektes ist die Erstellung eines mit Kaffee aromatisierten Gin sowie die dazu passenden Rezepte für Aperitif-/ Digestif Cocktails. Diese werden im Partnerbetrieb verkostet.</p> <p>Gasser Lisa, Comploi Julia, Pitscheider Victoria</p> <p>Frau Johanna Stockner</p> <p>Demobar</p>

<p>Gruppe D</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>Lörget</p> <p>Wild/Wald/Wurz</p> <p>Mit dem Projekt „Lörget“ wird eine Vielfalt der Südtiroler Wildpflanzen wiederbelebt. Durch die Erstellung einer Webseite, in welcher von 9 Wald Zutaten jeweils 2 Gerichte vorzufinden sind, wird die Natur mit der einheimischen Küche verbunden. Zudem werden Kaminwurzeln sowie Schokolade mit Wald Aromen kreiert.</p> <p>Verena Ascher, Petra Wieser, Mara Nessler, Matthias Lageder Herr</p> <p>Herr Florian Piffer</p> <p>Bistrot</p>
<p>Gruppe E</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>Healthyou - a small bit(e) can change a lot</p> <p>Das Ziel ist die Planung, Durchführung und Evaluation eines Workshops für die Mitarbeiter in einem Hotelbetrieb und die Erstellung einer Informationsbroschüre und eines Rezeptbüchleins zu Allergenen, Prävention und Verhalten in Notfallsituationen.</p> <p>Weis Kora, Köfele Milena, Anna Gänsbacher</p> <p>Frau Dr. Petra Lind</p> <p>Klasse Nr. 208</p>

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>Räumlichkeit</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>Bibliothek</p>
<p>Gruppe B</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</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>Demobar</p>
<p>Gruppe C</p> <p>Gruppenmitglieder:</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>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>Lisa Pichler, Lea Tscholl, Heidi Resch</p> <p>Petra Lind Fachlehrerin KFO</p> <p>Klasse Nr. 106</p>
<p>Gruppe D</p> <p>Arbeitstitel:</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</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>Gaststube</p>
<p>Gruppe E</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</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>Klasse Nr. 210</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</p>

<p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutorin:</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>und auch ein neues Geschmackserlebnis anbieten. Im Namen unseres Projektes steht das Wort SuperFood, auf welches wir im 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>Bistrot</p>
<p>Gruppe G</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</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> <p>Klasse Nr. 104</p>

Klasse 5F – Schuljahr 2023/24

Definitive Projekte mit Kurzbeschreibung
 Pazeller Sigmar , Thöni Albert und Berger Elke

Gruppe / Gruppenmitglieder /Tutor*in	Projekttitle und Kurzbeschreibung
<p>Gruppe A</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>BE(E) GIN</p> <p>Wir kreieren mit Unterstützung der “Brennerei Secci” einen Honig-Gin, welcher die Ursprünglichkeit des Honigs mit dem Charme des genussvollen Gins verbindet. Im Rahmen einer abendlichen Verkostung im Partnerbetrieb Hotel “Das Gerstl Alpine Retreat” in Mals, stellen wir unser Projekt vor.</p> <p>Koch Selina, Kofler Lisa, Schieder Emelie, Wieser Leo</p> <p>Thöni Albert</p> <p>Ristorantino</p> <p>(bei schönem Wetter auf der Terrasse)</p>
<p>Gruppe C</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>Music Connects.</p> <p>In unserem Fremdsprachen-Projekt "Music Connects." verschmelzen komponierte Melodien und kulinarische Köstlichkeiten zu einer einzigartigen Sinneserfahrung. Wir moderieren und dokumentieren das “Experience Dining” in unserem Partnerbetrieb, der Luxusvilla Arnica, in englischer Sprache und erstellen ein Video.</p> <p>Sarah Fischnaller, Maximilian Ploner, Lea Geiser</p> <p>Tanja Pfeifhofer</p> <p>Demoservice</p>

<p>Gruppe D</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>Herbal Paradise</p> <p>Mit unserer Broschüre "Herbal Paradise" ermöglichen wir den Hotelgästen einen Einblick in die Südtiroler Kräuterwelt. Besonders konzentrieren wir uns dabei auf die gesundheitliche Auswirkung bei Sportlern. Als Partnerbetrieb haben wir das Wellness und Naturhotel "pinei nature & spirit" ausgewählt. Sportler finden hier ein großes Angebot an Outdoor-Aktivitäten.</p> <p>Thomas Trienbacher Fucci, Verena Lintner, Sophie Gutzmer</p> <p>Karin Schwellensattl</p> <p>Klasse Nr. 109</p>
<p>Gruppe E</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>Vitration</p> <p>Wir entwickeln Marketingstrategien für unsere Pulvermischungen aus gefriergetrockneten Früchten mit Schwerpunkt Produkt- und Preis. Die von uns entwickelten Pulvermischungen sind ein gesunder, nachhaltiger Durstlöscher für Personen mit erhöhtem Bedarf an Vitaminen und Mineralstoffen. Die Verkostung (Markttests) wird in der Pension Widmann in Stuls, Passeier, stattfinden.</p> <p>Philipp Doliana, Laurens Mahlknecht, Noah Widmann</p> <p>Berger Elke</p> <p>Speisesaal</p>
<p>Gruppe F</p> <p>Gruppenmitglieder:</p> <p>Tutor*in:</p> <p>Räumlichkeit</p>	<p>Verborgene Schätze - neu interpretiert</p> <p>Unser Projekt ist eine Hommage an vergessene und traditionelle Rezepte, denen wir einen zeitgemäßen Touch verleihen. Wir werden eine Broschüre erstellen und unsere Rezepte auf unserer Instagram-Seite teilen. Das Restaurant "Blaue Traube" in Algund wird uns bei der Umsetzung unterstützen.</p> <p>Leni Lageder, Sophia Lintner, Sophie Mayr</p> <p>Sigmar Pazeller</p> <p>Filmraum</p>

Gruppe G	Die Zeit vergeat - 100 Jahre Südtiroler Gastronomie Geschichte
	Wir stellen die Südtiroler Gastronomie Geschichte der letzten 100 Jahre mit einem von uns erstellten Video, im Rahmen einer kleinen Verkostung, in unserem Partnerbetrieb Hotel Seeleiten vor.
Gruppenmitglieder:	Sofia Vorhauser, Nadia Prutzer, Viktoria Prandstätter
Tutor*in:	Claudio Calabrese
Räumlichkeit	Bibliothek