

emma news



Emma Hellenstainer

Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik

Centro di formazione professionale
gastronomia e culinaria

Zënter de formaziun professiunala
gastronomia y culinaria

Inhalt

Grußworte	Seite 3	YCU — Wir waren dabei!	Seite 23
Schulende mal anders	Seite 4	Karlsbad hautnah	Seite 24
Süße Geheimnisse	Seite 6	"La nostra terra"	Seite 26
Manodopera	Seite 7	Emma's Bettenlager	Seite 27
Der Hahn im Korb	Seite 8	Ich, Bücherwurm	Seite 28
Zahlen waren ihr Ding	Seite 9	Kreative Aussagen	Seite 29
Aus der Feder unserer Schüler*innen	Seite 10	Ja wer ist denn das?	Seite 29
Gemeinsam unterwegs	Seite 12	BBZ Hellenstainer öffnet seine Türen	Seite 30
Leckere Brotrezepte	Seite 14	Geschichte auf Streaming-Plattformen	Seite 32
Jungkonditor*innen begeistern	Seite 15	Dal Parmigiano all'Aceto Balsamico	Seite 35
Aus der Bibliothek	Seite 16	100. Watt-Turnier und kein Ende in Sicht	Seite 36
Künstliche Intelligenz im Fokus	Seite 17	Grauer Matsch oder weißes Wunder	Seite 37
Zusammenarbeit mit GIBZ Zug	Seite 18	Maturaprojekte	Seite 38
Schulbesuch und Schüler*innenaustausch	Seite 19	Ausflug zum Kuenhof	Seite 45
Theatre "The Visit"	Seite 20	Was war sonst noch los?	Seite 46
Matura, was dann?	Seite 21	Wussten Sie schon, dass... ?	Seite 50
Essen im Dunkeln	Seite 22		

IMPRESSUM

emma news

Herausgeber:

BBZ Emma Hellenstainer

Gastronomie und Kulinarik

Fischzuchtweg 9

I-39042 Brixen

Tel. 0472 273800

lbs.bx-hellenstainer@schule.suedtirol.it

<http://hellenstainer.berufsschule.it/>

Redaktionsmitglieder

Guðrun Domanegg

Evi Gasser

Carmen Griesser

Ruth Malojer

Margot Mayrl

Evi Sullmann

Foto der Titelseite

Felix Weissensteiner, 2. Hotelfachschule, an der Schulbar

Koordination & Layout

Renate Radmüller

Grußworte

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Liebe Schüler*innen und Eltern,
Liebe Mitarbeiter*innen,
Liebe Lesende,

ich schreibe diese Zeilen kurz vor Weihnachten – nur noch 13-mal schlafen, dann ist es so weit. Dann wird das Weihnachtswunder wahr und Friede den Menschen auf Erden... schön wär's. Mit dem Frieden in der Welt ist es nicht weit her und auch nicht mit dem Frieden vor der eigenen Haustür, in der eigenen Klasse, mit den Kolleg*innen, mit wem auch immer. Aber während wir auf den Weltfrieden nur sehr wenig Einfluss haben, können wir in unserem Umfeld mit sehr wenig Aufwand für ein bisschen mehr Frieden sorgen. Einfach mal über eine menschliche Schwäche hinwegsehen, öfter lächeln statt motzen, zuhören und verstehen statt reden und besser wissen. Diesen meinen Vorsatz teile ich gerne mit allen Lesenden – je mehr wir sind, umso besser.

Jetzt sind wir also friedlich im Jahr 2025 angekommen und wenn ich so zurückblicke, kann ich kaum glauben, dass erst vier Monate seit Schulbeginn vergangen sind. Wir haben coole Gemeinschaftstage gehabt und uns vom widrigen Wetter nicht unterkriegen lassen. Wir waren im Theater, im Kino, im Zivilschutzzentrum,

im Kaiserhof, in der Landeshotelfachschule Bruneck, bei Betriebsbesichtigungen, hatten Praxis, Fachtheorie und allgemeinbildenden Unterricht, wir haben Module geplant und besucht, Schularbeiten geschrieben und Unterricht geschwänzt, beim Ehrenamtsfest gearbeitet, in Rankweil coole Workshops besucht, beim Tag der offenen Tür die Besucher*innen begeistert, Kekse für die Krebshilfe gebacken, Lehrabschlussprüfungen abgenommen und bestanden, Diplome an Absolvent*innen verliehen, Praktika im In- und Ausland vereinbart, Seifen hergestellt, Schnupperschüler*innen Einblicke in den Unterricht gewährt, Trauerkerzen gebastelt, auf der Bozner Messe gearbeitet, Schulsprecherinnen gewählt, uns von Autoren vorlesen lassen, bei der Pensionistenfeier mit Leidenschaft gekocht sowie Service vom Feinsten gezeigt und beim Wettbewerb in Karlsbad gelernt, dass nicht immer die Besten gewinnen, es auch mal unfair zugeht und man trotzdem Freundschaften über alle Grenzen hinweg schließen kann. Auch für die zweite Jahreshälfte haben Schüler*innen, Klassen, Lehrpersonen und nicht unterrichtende Mitarbeiter*innen so einiges geplant. Es bleibt also weiterhin lebendig und spannend.



Am 5. Februar werden sich alle Lehrpersonen am Pädagogischen Tag gemeinsam mit unserem aktuellen Unterrichts- und Organisationskonzept auseinandersetzen. Nach einer Standortbestimmung werden wir schauen, ob wir auf dem richtigen Weg sind und ob wir dasselbe Ziel vor Augen haben. Was ist unser gemeinsamer Nenner? Wie soll unsere Schule in fünf Jahren aussehen und welche Meilensteine setzen wir uns auf dem Weg dorthin? Passen uns die Unterrichtseinheiten zu 45 Minuten, mit denen wir Zeit für die Module schaffen? Welche Alternativen gibt es? Soll Begabungsförderung durch Module stattfinden oder durch andere/welche Möglichkeiten? Egal, wie es mit unserer Schule, im Austausch mit unseren Mitschüler*innen, in der Zusammenarbeit mit den Kolleg*innen, mit der ganzen Welt weitergeht, wir machen einen Schritt nach dem anderen. Unser diesjähriges Jahresmotto ist und bleibt "Lebensfreude" und ich wünsche uns allen, dass wir an jedem Tag mindestens einen Moment haben, in dem wir die reine Freude am Leben in uns fühlen können.

Elisabeth Stürz

MODULE

Schulende mal anders

Die letzte Schulwoche des Schuljahres — eine Zeit voller Vorfreude aber leider eben auch oft voller Langeweile. Oder nicht?

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Statt in stickigen Klassenzimmern zu sitzen und von einem Film zum nächsten zu wechseln, wurden im Schuljahr **2023/24** spannende Module angeboten, die Langeweile zu einem Fremdwort für die Schüler*innen und Lehrpersonen des BBZ Emma Hellenstainer werden ließen. Die Jugendlichen erkundeten Städte und Wälder, sportliche Aktivitäten im Freien brachten alle in Bewegung. Und was ist mit den kreativen Workshops? Haben wir nicht alle ein verborgenes Talent entdeckt, sei es im Malen, Schreiben oder Spielen? Die Schüler*innen konnten ihrer Fantasie freien Lauf lassen und sich fragen: Warum machen wir das nicht öfter?

Mit Lachen, Spielen und gemeinsamen Erinnerungen – so haben wir unser letztes Schuljahr beendet und blicken vielleicht auch im heurigen Schuljahr noch in der ein oder anderen zähen Theoriestunde im Unterricht nostalgisch auf diese Zeit zurück.

Carmen Griesser



Modul "Kneipen & Relaxen" mit Gudrun Domanegg und Renate Radmüller



Modul "Pure Verwöhnung" mit Christine Tauber

Modul **Welt des Weines** mit Peter Gamper und Alexander Wild



Modul "Brixen anders erleben" mit Erich Meraner

Modul **Macht der Gedanken** mit Christian Gianmoena



Modul "Blumen und Kräuter in der Küche" mit Stefan Bacher, Martin Leitner, Christian Gianmoena

Modul **SACHERTORTE**
mit Hanspeter Pardeller



Modul "Künstlerische Entdeckungsreise" mit Christine Hartmann und Evi Sullmann



Modul "Programmiere dein Mini-Game" mit René Federspieler und Jan Mitternützer



Modul "Pique-nique à la française" mit Vera Delazer und Waltraud Kompatscher



Modul "Eine Reise durch die Welt der Luxusgüter" mit Stephan von Zallinger Stillendorf

Modul *So ein Schmarrn*
mit Margit Mair



Modul "Per le vie di Bressanone" mit Fabrizia Ruggiu und Christina Salatin



Modul "Bereit für die Challenge?" mit Margot Mayrl und Cornelia Oberrauch



Modul "Besuch des Blindenzentrums St. Raphael" in Bozen mit Erich Meraner



Modul "Watt-Turnier" mit René Federspieler und Renate Radmüller



Erasmus+



Perfekte Torten für jeden Anlass

Süße Geheimnisse

EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN DER KONDITOREI WIDMANN

Diesen Sommer bot sich mir als Konditorin die besondere Chance, einen Monat lang hinter die Kulissen der Konditorei Widmann in Großhadern bei München zu blicken. Trotz ihrer Lage außerhalb des Stadtzentrums zieht die Konditorei viele Kunden an, die gerne den Weg auf sich nehmen, um ihre köstlichen Kreationen zu genießen. Das hat gute Gründe – die Konditorei Widmann hat sich über die Jahre einen sehr guten Ruf erarbeitet.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Mit rund 50 Mitarbeiter*innen, darunter 15 bis 20 Konditor*innen, bietet die Konditorei täglich ein breites Sortiment an: verschiedene Torten, Tartes, kleine Törtchen, Pralinen, feinste Gebäcke und über 20 verschiedene Eissorten. Doch neben dem täglich frischen Angebot sind es vor allem die individuellen Bestellungen – sei es für Hochzeiten, Geburtstage oder andere Festlichkeiten – die das engagierte Team von Widmann auszeichnen.

Bereits um 5:30 Uhr stehen die Konditor*innen, und damit auch ich, in der Backstube. Es wird bis etwa 16:00 Uhr (mit einer Stunde Mittagspause), samstags bis 10:00 Uhr gearbeitet – mit zwei freien Tagen pro Woche.

Besonders beeindruckt hat mich die Offenheit des Betriebs. Die Konditorei Widmann ist nicht nur für ihre Kreationen bekannt, sondern auch dafür, wie sehr sie sich der Ausbildung widmet. Praktikant*innen und

Lehrlinge sind hier stets willkommen, und im Herbst haben sogar sieben neue Lehrlinge ihre Ausbildung begonnen. Auch ich konnte von dieser Offenheit profitieren. Sie zeigten mir nicht nur neue Techniken, sondern ließen mich auch an ihrer Kreativität teilhaben – eine Erfahrung, die ich nicht missen möchte.

Am Ende dieses Monats in der Konditorei Widmann blicke ich dankbar zurück. Ich habe viele neue Erfahrungen gesammelt, die ich mit Sicherheit als Lehrperson meinen Schüler*innen weitergeben kann.

Wer also einmal in München ist, die Konditorei Widmann ist ein echter Geheimtipp für alle Naschkatzen – ein Abstecher lohnt sich!

Melanie Obergasteiger
Fachlehrerin für Konditorei

Manodopera

Noi, la 2 B della scuola professionale cuochi, siamo andati a novembre 2024 con le professoressa d'italiano all'Astra a Bressanone e abbiamo guardato un film in stop-motion, con marionette, fotografate fotogramma per fotogramma.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Nel film si parla di diverse tematiche, come ad esempio le guerre mondiali, la guerra in Africa, la migrazione in diversi paesi, delle situazioni in famiglia e il "mercato dei bambini".

Si vedeva come le famiglie avevano poco da mangiare e dovessero riuscire a condividere tutto in modo che ognuno avesse qualcosa.

Facevano spesso viaggi lunghi verso altri paesi come la Francia, per trovare lavoro e assicurare alla famiglia un futuro migliore. Protagonista del film è una famiglia italo-francese.

Alain Ughetto è l'autore del film.

Le nostre opinioni

Marc: All'inizio era molto interessante, però dopo un po' non sono più riuscito a capire bene perché spesso parlavano in francese. Lo consiglierei a qualcuno che vuole sapere un po' di più delle storie di guerra e cosa succedeva a quei tempi.

Matthias Righetti & Marc Tolpeit
2 B della scuola professionale cuochi

Titolo originale

Interdit aux chiens et aux Italiens

Paese di produzione

Francia, Italia, Svizzera, Portogallo

Durata

70 minuti

Riconoscimenti

2022 — Festival internazionale del film d'animazione di Annecy

2022 — European Film Awards

2024 — Premio César

2024 — Premio Lumière

2024 — Premio Magritte

Matthias: L'ho trovato molto informativo e a volte anche divertente; per questo lo consiglierei anch'io perché credo che sia fatto molto bene e si riesce a capire cosa succedeva un tempo con i bambini, ma anche con gli adulti.



Konrad Debertol

Der Hahn im Korb

Konrad Debertol hat sich nach 23 Jahren am 30. September 2024 in den Ruhestand verabschiedet. Damit hat das Sekretariat seinen einzigen männlichen Mitarbeiter verloren.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Konrad hat am 1. Juli 2001 an der Schule begonnen, damals noch unter Direktor Sepp Kusstatscher. Die Zusammenarbeit mit Konrad sei immer sehr konstruktiv und angenehm gewesen, wie uns Fachlehrer Christian Passler bestätigt. Er war im Sekretariat für die Lehrlingsausbildung zuständig und so direkter Ansprechpartner für das Amt für Lehrlingswesen und die Fachlehrer*innen. Er ließ sich durch nichts aus der Ruhe bringen und – leider nur selten – kam sein trockener Humor, den er zweifelsohne besaß, zum Vorschein. Berufliches und Privates hielt Konrad stets strikt getrennt. So hat er auch auf die Kaffeepause mit den Sekreta-

riatsmitarbeiterinnen an der Schulbar verzichtet und sich dafür ganz pünktlich zwei Mal am Tag seinen Espresso mit der Kaffeemaschine selbst gemacht. Süßigkeiten dazu gab es nie, nur bei Kastanienherzen konnte Konrad nicht "Nein" sagen. Konrads stets korrekte, ruhige und besonnene Art war für uns immer eine Konstante im Sekretariat, die wir vermissen werden.

Wir wünschen dir, lieber Konrad, alles Gute für deine Pensionierung und noch viele schöne und besondere Erlebnisse.

Ruth Malojer



Konrad inmitten seiner Kolleginnen vom Sekretariat und Elisabeth Stürz

Zahlen waren ihr Ding

Cornelia Dell'Antonio hat sich im Herbst 2024 – nach einem Sabbatjahr – in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet und lässt uns in folgendem Text an einigen Gedanken zu ihrer Zeit an der Hellenstainer teilhaben.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

„ Ich habe im September 2005 von der Mittelschule Wolkenstein in die Landesberufsschule Emma Hellenstainer gewechselt. Die Struktur der Berufsschule war mit völlig unbekannt: Grundstufen, Fachschulen, Biennium, Lehrlinge, Lernfeld ... alles war für mich neu und kompliziert. Ehrlich gesagt, hat es einige Jahre gedauert, bis ich den Durchblick hatte. Als sogenannte "Altsupplentin" wurde ich vom Lehrerkollegium und der Direktorin sehr gut aufgenommen, was damals nicht so selbstverständlich war. Ich fühlte mich immer wertgeschätzt: Bei guter Arbeit wurde ich gelobt, das kannte ich von früher nicht. Der Mix aus Praxis-Lehrpersonen und Lehrpersonen der Allgemeinbildung war in meinen Augen sehr angenehm. Die Freundlichkeit aller Mitarbeiter*innen, aber vor allem der Schüler*innen beeindruckte mich sehr: Das Ambiente der Hellenstainer war und ist einfach etwas Besonderes. Am wohlsten fühlte ich mich in der Konditorei/Bäckerei-Schiene: Sei es die Lehrpersonen als auch die Schüler*innen dieser Fachrichtung finde ich sehr angenehm, sie haben eine Art, die mich einfach anspricht. Sehr lustig fand ich das Kartenspielen im Lehrer*innenzimmer nach dem Mittagessen: Lehrpersonen, die während der Mittagspause am PC arbeiten wollten, fanden oft gar keinen Stuhl, da alle Stühle von den "Karter*innen" besetzt waren.

In all den Jahren hat sich viel verändert: logistisch (Unterricht im Container, in der Stadt, in den am Anfang so gehassten offenen Klassen im Zubau) und auch vom Unterricht her. Die Einführung des Lernens in Eigenverantwortung (LiE) sah ich eher skeptisch. Ich habe mich jedoch eingelassen und konnte mich damit schnell anfreunden. Ich merkte, dass mir das Unterrichten im LiE viel weniger Energie raubte als der herkömmliche Frontalunterricht. Die Befürchtung, dass das Niveau sinken würde, hat sich auch nicht bewahrheitet, im Gegenteil, gute und motivierte Schüler*innen konnten durch das LiE richtig gefördert werden. Weniger lustig war die im Laufe der Zeit immer wachsende Bürokratie. Die eigentliche Arbeit in der Klasse empfand ich oft als Verschnaufpause. Vielleicht auch nur, weil ich Mathe sooo liebe und die Zeit in der Klasse einfach verflog. Ich habe an der Hellenstainer viele Freund*innen gefunden, mit denen ich mich auch außerhalb der Schule traf und noch immer treffe. Für die Zukunft habe ich keine besonderen Pläne. Ich genieße es, keinen Zeitdruck zu haben und manchmal auch zu faulenzen, ohne ein schlechtes Gewissen dabei zu bekommen. Im Sommer fahre ich gerne Mountainbike (inzwischen E-Bike, wann immer es mir das Heuen erlaubt!). Im Winter gehe ich mit den Tourenskiern auf die Berge.

”



Cornelia Dell'Antonio

Liebe Cornelia, wir wünschen dir alles Gute für deine Zeit in Pension, dass du neue sportliche Höhepunkte erreichst und es dir gutgehen lässt. Wir hoffen, wir sehen dich mal bei einem Kaffee an der Schulbar zu einem "Ratscher".

Ruth Malojer

Aus der Feder unserer Schüler*innen

Unsere Schüler*innen sind sehr an aktuellen Themen interessiert und setzen sich kritisch damit auseinander. Einiges wurde zu Papier gebracht.

🕒 Lesezeit: 5 Minuten

Kreativität von A bis Z

ABC-Geschichten sind kreative Erzählungen, bei denen jeder Satz oder Abschnitt mit einem aufeinanderfolgenden Buchstaben des Alphabets beginnt. So wird unsere Kreativität und Sprachfertigkeiten trainiert.

Am Beginn der Woche war noch alles ganz normal.
Bald sollte sich das jedoch schon ändern.
"Clown!", schrie mein kleiner Bruder eines Morgens.
Denn mein Vater trug ein Clownskostüm.
Elias, mein Bruder, lachte, weil ich mich durch seinen Schrei erschrocken hatte.
"Frecher Bengel", lachte auch meine Mutter.
Glücklich sah ich den Kakao, den sie mir zubereitet hatte, auf dem Esstisch.
"Heiß!", warnte mich meine Mutter, als ich zum Trinken ansetzen wollte.
Ich fing dementsprechend vorsichtig an, an meinem Lieblingsgetränk zu schlürfen.
Jetzt schon war der Tag perfekt. Dachte ich zumindest.
"Kommt Kinder, wir gehen in den Freizeitpark", sagte mein Vater.
Lange brauchten wir nicht, bis wir startklar im Auto saßen.
Mama hatte uns allen etwas zu essen für die Autofahrt eingepackt.
Naschend machten wir uns also auf den Weg zum Park.
Offensichtlich waren wir voller Vorfreude.
Plötzlich lief uns ein Kind vors Auto.
Qualmende Reifen und panikverzerrte Gesichter waren die Folge, aber unser Auto kam zum Glück noch rechtzeitig zum Stehen.
"Richtig gut reagiert", lobte meine Mutter meinen Vater.
So konnten wir weiterfahren.
"Tada, Überraschung!", rief meine Mutter, als wir am Park angekommen waren.
"Und was soll die Überraschung sein?", fragte ich sie verwundert.
"Vielleicht der Horrorpark vor dem wir stehen?", erwiderte sie mit einem Grinsen.
"Was?! Da gehe ich nicht rein!", schrie ich verängstigt.
Xylophone ertönten aus dem Park.
"Yay!", schrie mein Bruder und rannte Richtung Eingang.
Zag, schon waren wir alle im Park und ich stellte mich auf einen gruseligen Tag ein.

Hanna Bachmann, 1. Fachschule Konditorei/Bäckerei

Schau hin bei Gewalt!

Inhaltsangabe zum Theaterstück "72 Stunden. Eine Anklage"

Die 3. Fachschule Konditorei/Bäckerei besuchte am 15. November 2024 das Theaterstück "72 Stunden. Eine Anklage" im Forum Brixen. In diesem Theaterstück geht es um eine Südtiroler Frau, die von ihrem Ex-Partner ermordet wurde. In dem Drama werden dieser Mord und die Gewalt an Frauen allgemein thematisiert. Die Handlung dreht sich um das Opfer, zu dessen Tod nun ermittelt wird. Es stellt sich heraus, dass die junge Frau – auch Mutter einer kleinen Tochter – von ihrem Ex-Partner über längere Zeit bedroht und verfolgt wurde. Das Opfer hatte wiederholt bei der Polizei Hilfe gesucht, jedoch keine erhalten; auch bat es seinen Freundeskreis um Rat und Hilfe, der die Situation allerdings nicht ernst nahm. Es gibt mehrere involvierte Personen, wie sich nach und nach herausstellt; beispielsweise eine Anwältin, einen Nachbarn oder einen reißerischen Reporter. Allen gemein ist die Tatenlosigkeit, das Leugnen jeder (Mit-)Verantwortung und das gespielte Entsetzen. Interessant dargestellt wird diese "Verstrickung", indem sich das Opfer in einem riesigen Fadennetz auf der Bühne präsentiert, was ebenso ungewöhnlich wie wirkungsvoll ist. Bei der Bewegung der Charaktere auf der Bühne wird das Opfer stets in andere Lagen versetzt; die Macht des Umfeldes ist eindeutig. Das Theaterstück enthält zudem viele verschiedene Darstellungsformen; zum Beispiel werden frauenfeindliche "Witze" erzählt, es werden geschmacklose Texte vorgesungen und Daten unzähliger Frauenmorde in Italien und Europa verlesen. Zum Schluss wird ein bewegendes Video gezeigt, in dem die Familie eines Opfers interviewt wird.

Marco Givani und Moritz Siller, 3. Fachschule Konditorei/Bäckerei

Ein befürwortender Leserbrief zum Thema "Smartphones gehören nicht in die Schule"

Liebe Leser*innen,

der Kommentar mit dem Titel "Es ist ganz einfach – Smartphones gehören nicht in die Schule" von Christine Brinck, welcher am 20.11.2023 veröffentlicht wurde, vertritt eine klare Meinung, der ich mich anschließe.

Dass vor allem Kinder und Jugendliche süchtig nach Smartphones sind und keine Stunde ohne technische Geräte zurechtkommen, ist allseits bekannt. Das Handy gilt als täglicher Begleiter auf allen Wegen, und ohne würden viele nicht aus dem Haus gehen. Da es auch zu einem großen Teil der Sicherheit dient, da man jederzeit erreichbar ist und sich melden kann, wenn etwas vorgefallen ist, steht außer Frage. Aber sollte die Schule denn nicht ein Ort zum Lernen, Verstehen und des Miteinanders sein? Gerade in der Schule ist das Smartphone unnötig, denn es lenkt ab, stört den Unterricht und schwächt die Konzentration. Es gibt sogar Studien, die belegen, dass Schüler*innen in Tests besser abschneiden, wenn das Handy zu Hause gelassen wird. Aus diesem Grund sollte meiner Meinung nach das Smartphone aus dem Schulleben ausgeschlossen werden.

Zusammenfassend kann man sagen, dass es zum Recherchieren in der Schule PCs gibt, zum Kommunizieren kann man sprechen, und wenn ein Notfall eintritt, kann in der Schule angerufen werden bzw. die Schule kann die Eltern informieren. Warum also das Handy einpacken? Lasst es doch einfach mal zu Hause.

Viktoria Hochgruber, 5 B Önologastronomie

Ein kontroverser Leserbrief zum Thema "Smartphones gehören nicht in die Schule"

Liebe Leser*innen,

mit großem Interesse habe ich den Artikel "Es ist ganz einfach – Smartphones gehören nicht in die Schule" von Christine Brinck gelesen. Grundsätzlich stimme ich Frau Brinck zu, aber ich als Maturant empfinde, dass dieser Artikel recht oberflächlich argumentiert.

Zunächst denke ich, dass die Smartphones, welche nicht umsonst als "smart" betitelt werden, eine große Hilfestellung bieten können. Denn wie Sie sicherlich wissen, leben wir in einer Welt, in der Digitalisierung großgeschrieben wird. Daher plädieren viele für Eigeninitiative. Es gibt aber einen schmalen Grat zwischen der Eigeninitiative und der Abhängigkeit. Ich sehe tagtäglich Klassenkamerad*innen am Smartphone. Viele nutzen es auch "richtig" – sprich, sie schlagen ihnen noch nicht bekannte Wörter nach, machen Recherchen oder schauen sich ein Erklärvideo auf YouTube an. Auf der anderen Seite gibt es aber auch jene Mitschüler*innen, welche den Freiraum missbrauchen und auf KI zurückgreifen. Diese Schüler*innen müssen dann aber auch viel zu lange kompliziert geschriebene Texte lernen, welche noch nicht mal ihrem Deutsch-Niveau entsprechen.

Zusammengefasst ist das Smartphone für manche Schüler*innen zwar ein Instrument zur Unterstützung, andere missbrauchen es aber und sind davon abhängig. Ich denke, dass jede*r Schüler*in selbst in der Lage sein sollte zu wissen, ob er*sie davon profitiert oder nicht.

Tobias Tschöll, 5 B Önologastronomie

Ein Leserbrief zum Thema "Was Männer kosten"

Lieber Leser*innen,

ich habe den Artikel zum Interview "Was Männer kosten" von Boris von Heesen, der am 04.08.2024 veröffentlicht wurde, mit großem Interesse gelesen und möchte Ihnen gerne meine Meinung dazu mitteilen.

Im Text deutet Herr von Heesen darauf hin, dass Rollenstereotype, die von klein auf vorhanden sind, das Verhalten von jungen Männern deutlich beeinflussen. Seiner Meinung kann ich mich nur anschließen. Von klein auf beeinflusst die Gesellschaft Jungen, aber natürlich auch Mädchen. Jungen Männern wird oft das typische "männliche" Verhalten vorgegeben. Ein Mann soll stark sein, arbeiten gehen und Geld für die Familie verdienen. Doch was hat dies nun mit dem schädigenden Verhalten von Männern zu tun? Ich bin der Meinung, dass viele Männer von früh an nicht lernen, richtig mit ihren Gefühlen umzugehen und dass die Gesellschaft oft das Bild vorgibt, laut dem der Mann keine Emotionen zeigen darf, weil dies ein Zeichen der "Schwäche" sei.

Ein Mann soll zum Beispiel nicht weinen, denn das wird oft als kindisch oder weiblich eingestuft. All diese Sachen können sich auf das spätere aggressive Verhalten auswirken. Auch heute sieht man in der Erziehung noch die gleichen Stereotype. Ein Beispiel aus meinem Leben hierzu wäre mein jüngerer Cousin. Er verhält sich wie ein typischer junger Mann, will mutig und stark sein, Mädchen beeindrucken und vor allem cool sein. Doch wenn ihm dann mal etwas verweigert wird, dann weist er durchaus destruktives Verhalten auf und zerstört auch schon mal die ein oder andere Vase im Haus.

Zusammenfassend kann man also sagen, dass Boris von Heesen mit seiner Aussage nicht so daneben liegt. Bedeutet für unsere Generation also: Wir müssen unsere Kinder auf den richtigen Weg leiten und sie von diesen Stereotypen wegbringen. Ich hoffe, ich konnte Ihnen meine Sichtweise etwas verdeutlichen.

Leonie Pöhl, 5 B Önologastronomie

GEMEINSAM UNTERWEGS

Am 3. Oktober 2024 fand der Gemeinschaftstag von den Schüler*innen der Vollzeitklassen statt. Es war eine tolle Gelegenheit, sich auszutauschen, neue Freundschaften zu schließen und den Zusammenhalt der Klassengemeinschaft zu stärken. Einige Schnappschüsse vom Wandern, Brunchen, Go-Kartfahren, Kneippen... bei Wind, Regen und Schnee...



5 B Önologonomie



2 B Fachschule Kochen



1. Fachschule Konditorei/Bäckerei



4. Service/Front Office



1 C Fachschule Kochen



2 B Fachschule Konditorei/Bäckerei



2 A Fachschule Kon



4 A und B Patisserie



3. Fachschule Service



2. Hotelfachschule



3. Fachschule Konditorei/Bäckerei



1 B Fachschule Kochen



1 A Hotelfachschule



1. Fachschule Service



3. Fachschule Kochen



Konditorei/Bäckerei

Leckere Brotrezepte

Brot backen macht nicht nur Spaß, sondern erfüllt auch das Zuhause mit einem herrlichen Duft. In diesem Artikel werden zwei einfache und leckere Brotrezepte vorgestellt, die ganz leicht nachgebacken werden können. Egal, ob Anfänger*in oder erfahrene*r Bäcker*in, diese Rezepte werden garantiert gelingen und begeistern.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten



Vollkornbrötchen

Für 10 Brötchen zu je 40 g

ZUTATEN

165	g	Weizenmehl 00
65	g	Dinkel- oder Weizenvollkornmehl
130	g	Wasser
8	g	Hefe
5	g	Salz
5	g	Honig
6	g	Butter
16	g	Samen oder Nüsse nach Wahl

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Salz in eine Schüssel sieben, Hefe mit Honig im Wasser auflösen und alles vermischen. Butter dazugeben, alles gut verkneten. Samen und Nüsse untermischen.
2. Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen, bis der Teig schön locker wird.
3. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz durchkneten und 10 Stücke je nach Belieben formen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Den Backofen auf 240 °C vorheizen. Den Teig nochmals ca. 40 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Brötchen in den vorgeheizten Ofen schieben und etwa 18 Minuten backen, bis sie goldbraun sind und beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingen.
5. Die Brötchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen.



Ciabatta

Für 10 Brötchen zu 68 g oder 4 Brote zu 170 g

ZUTATEN

160	g	Weizenmehl 00	} Diese Zutaten für den Vorteig vermischen und für 24 Stunden in den Kühlschrank geben.
80	g	Wasser	
1	g	Hefe	
240	g	Vorteig	
210	g	Weizenmehl 00	
215	g	Wasser, kalt	
8	g	Salz	
10	g	Hefe	
4	g	Zucker	

ZUBEREITUNG

1. Vorteig mit den restlichen Zutaten mischen und so lange kneten, bis ein homogener Teig entsteht.
2. Teig in eine geölte Schüssel geben und bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden zugedeckt ruhen lassen, bis sich Bläschen an der Oberfläche bilden. Den Teig von allen vier Seiten falten und nochmals ca. 20 Minuten ruhen lassen.
3. Dann den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und nach Belieben große Stücke abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
4. Im vorgeheizten Backrohr bei 230 °C mit kräftig Dampf für ca. 20 bis 30 Minuten backen. (Eiswürfel ins Backrohr geben)

Viel Spaß beim Backen und guten Appetit!
Damian Mittermair

Jungkonditor*innen begeistern mit Marzipan

Am 21. Oktober 2024 präsentierten die Konditorlehrlinge der 3. Klasse unserer Schule auf der Bozner Hotelmesse am Stand des hds ihre Fähigkeiten. Mit viel Geduld und Präzision formten sie aus zartem Marzipan die unterschiedlichsten Figuren.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Kurz vor Messebeginn waren die Schüler*innen bereits sehr aufgeregt. Letzte Vorbereitungen wurden zusammen mit den Fachlehrpersonen Helene Kerschbaumer und Artur Widmann getroffen und der Messestand fertig aufgebaut. Dann konnte das Modellieren mit vollem Elan starten. Dabei überzeugten die jungen Talente die Besucher*innen mit ihrem handwerklichen Können und einer großen Portion Kreativität. Von klassischen Früchten bis zu fantasievollen Tieren — die Marzipanfiguren boten eine große Auswahl. So war es nicht nur für alle Naschkatzen, sondern auch für Kunstinteressierte ein wahres Highlight. Einige der liebevoll modellierten Figuren konnten von den Besucher*innen gegen eine freiwillige Spende mitgenommen werden.

Daneben wurde am selben Stand die erste Qualitätsprüfung für Panettone in Südtirol durchgeführt. Eine eigens ausgewählte Jury aus Panettone-Spezialisten verkostete Panettone von 13 verschiedenen Südtiroler Konditoreien und Bäckereien und prämierte die Besten.

Was hat einigen der Schüler*innen am besten gefallen?

Nathan: Es war spannend den interessierten Besucher*innen unser Können zu zeigen und ihnen von unserem Beruf zu erzählen. Außerdem war es toll, auch die restliche Messe zu erkunden.

Laura: Auch wir durften Panettone verkosten. Es war sehr interessant sie miteinander zu vergleichen.

Sofia: Es war eine willkommene Abwechslung vom Unterricht und ich fand es toll, einfach drauflos modellieren zu können.

Anna: Es war schön zu sehen, dass sich die Kinder sehr über die Marzipanfiguren gefreut haben.

Im Großen und Ganzen war dieser Tag ein voller Erfolg.

Anna Donegà, Veronika Hackhofer, Marion Oberkalmsteiner, Katharina Steinmair



Mit viel Liebe und Können kreierte Marzipanfigur



Paul Wojnar (Präsident der Konditor*innen im hds), Helene Kerschbaumer, Artur Widmann



Veronika Wiedenhofer, Jasmin Unterkalmsteiner, Sofia Unterweger



Jury aus Panettone-Spezialisten

Aus der Bibliothek

In Zeiten der Digitalisierung ist es nicht einfach die Lust am Lesen zu erhalten. Deshalb versucht das Bibliotheksteam mit unterschiedlichen Aktionen die Schulgemeinschaft zum Lesen zu animieren.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten



Undercover

Jedes Jahr lesen die Schüler*innen im Deutschunterricht ein Buch, welches sie selbst auswählen. Die Suche am Regal ist jedes Mal recht mühsam und meist sehr chaotisch, da die meisten Jugendlichen keine begeisterten Leser*innen mehr sind. Deshalb kam mir die Idee, die Bücher einmal anders an die Jugendlichen zu bringen. Ein weiterer Impuls kam außerdem von einer Deutschlehrerin, die im Vorfeld der Autorenlesung ein Buch des Autors gelesen hat und mir bestätigt hat, dass sie zu diesem Buch normalerweise nicht gegriffen hätte, allerdings total positiv überrascht wurde.

Sich einfach mal auf das "Abenteuer Lesen" einzulassen... das war mein Gedanke. Kurzerhand habe ich knapp 50 Bücher mit Zeitungspapier eingebunden. Das Cover des Buches war somit nicht sichtbar und auch alle Seiten, welche auf Autor, Titel und Inhalt schließen lassen, wurden verdeckt. In einer Doppelstunde konnten sich die Jugendlichen ein Buch auswählen und draufloslesen. Wem die ersten Seiten gar nicht gefielen, durfte ein anderes nehmen.

Lesen war nur eine Aufgabe. Die Schüler*innen gestalteten dann auch selbst ein Cover, gaben einen Titel und stellten auf unterschiedlichste Art ihr Buch einer anderen Klasse vor. Danach wurde das Buch enthüllt und darüber diskutiert wie diese Aktion das Leseerlebnis verändert hat. Eine tolles Leseabenteuer, welches mittlerweile von drei Klassen "erlebt" wurde.

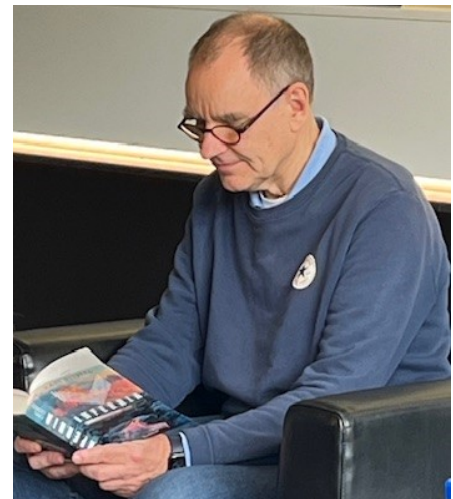
Lesen für einen guten Zweck

Wie schon im letzten Jahr lesen wir auch heuer für einen guten Zweck. Einige Maturant*innen haben dazu ein tolles Plakat gestaltet. Auch dieses Jahr gilt: Je mehr gelesen wird, desto besser. Wem die Spende zugutekommen soll, haben wir noch nicht entschieden. Wer dazu eine tolle Idee hat, kann sich damit gerne an die Bibliothekarin wenden.

Autorenlesung

Fast jedes Schuljahr bekommen wir vom Amt für Bibliotheken und Lesen eine Autorenlesung zugewiesen. Diesen Herbst besuchte uns der deutsche Autor Karl Olsberg und las aus einem seiner zahlreichen Bücher vor. Die Schüler*innen waren sehr interessiert und fanden dieses Thema sehr spannend. Der Autor war seinerseits total begeistert vom Plakat, welches die Schüler*innen der 1. Fachschule Konditorei/Bäckerei gestaltet hatten und hat sich sehr über die musikalische Einlage von zwei Schülerinnen gefreut. Noch nie wurde er bei einer Autorenlesung so stimmungsvoll willkommen geheißen.

Evi Gasser



Karl Olsberg

Künstliche Intelligenz im Fokus

SCHÜLER*INNEN BEWERTEN KARL OLSBERGS AUTORENLESUNG

In seinen Büchern widmet sich Karl Olsberg unter anderem dem Thema der Künstlichen Intelligenz. Für die Schüler*innen der 1. Fachschule Konditorei/Bäckerei war dies weitgehend ein neues Feld, dessen Präsenz in Büchern sie unterschiedlich bewerten.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Ich denke, dass man die KI in Büchern zwar durchaus miteinbeziehen kann, finde sie aber in der realen Welt nicht so toll, weil sie irgendwie die Schlaueit der Menschen "stiehlt". Karl Olsberg hat uns auch erzählt, dass er einmal versucht hat, ein Buch mit Chat GPT zu schreiben. Das hat aber nicht so gut geklappt, weil die KI ihm am Anfang der Geschichte andere Personen und Orte genannt hat, als dann im Hauptteil. Das hat mir gezeigt, dass die KI nicht für alle menschlichen Aufgabenbereiche gut geeignet ist.

Maria Stella Stolz

Ich finde es ist wichtig, dass KI in Büchern behandelt wird, weil sie immer realer wird. Auch jetzt haben wir in unserem Alltag schon KI um uns, auch wenn wir es nicht immer direkt merken, z. B. bei Google Über-

setzer, Siri u. v. m. Es ist meiner Meinung nach wichtig, sich über das Thema zu informieren, weil die KI immer präsenter wird, und wir wissen sollten, wie man mit ihr umgeht.

Marie Thurner

Es ist wichtig, dass wir uns mit KI beschäftigen und dass es Bücher darüber gibt, da KI bereits jetzt und auch in Zukunft ein wichtiges Thema für die Menschen ist und sein wird. Es ist wichtig darüber Bescheid zu wissen, damit wir vermeiden können, dass die KI falsch eingesetzt wird oder unsere Daten missbraucht werden. Wenn die KI ein Bewusstsein entwickeln würde, könnte das zur Gefahr werden, wenn Menschen nicht wissen, was KI ist und wie sie funktioniert. Daher ist es wichtig, dass wir darüber Bescheid wissen.

Lisa Marie Oberhofer

Ja, ich finde es ist ein wichtiges und spannendes Thema. Es sollte öfters in Büchern behandelt werden, da sie vielleicht in Zukunft mehr eingesetzt wird und gefährlich werden könnte. Ich denke irgendwann wird sie uns auch ersetzen, sodass wir überhaupt nicht mehr denken müssen, was sehr schade wäre. Es ist also wichtig und richtig, dass wir uns dieses Thema gründlich anschauen und auch gründlich kontrollieren: Macht die KI das auch richtig? Stimmt das alles? Wir müssen selbst denken und Aufgaben erledigen, sonst werden wir sicher von der KI ersetzt. Wo bleibt da der Sinn?

Hannah Mairhofer

Mich persönlich interessiert das Thema Künstliche Intelligenz, weil man im Alltag auch oft etwas braucht, das mit KI im Handumdrehen erledigt werden kann. Ich persönlich lese generell nicht so gerne, wenn mir aber etwas vorgelesen wird, über so ein spannendes Thema, könnte ich lange zuhören. Da es mich so sehr interessiert, finde ich, dass es vielleicht auch für andere spannend sein könnte, die eigentlich auch nicht gerne viel lesen. Deshalb sollte KI in Büchern behandelt werden.

Sofie Dorner

Zusammenarbeit mit GIBZ Zug

Im Herbst sammelten Schüler*innen weltvolle Erfahrungen im Ausland.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten



Lea Klapfer am Zuger See



Lea Klapfer, Daniela Wurzer und Emely Hofer beim Käsefondue in Zug

Seit dem Jahr 2017 besteht eine erfolgreiche Partnerschaft zwischen dem Gewerblich-industriellen Bildungszentrum Zug (GIBZ) in der Schweiz und dem BBZ Hellenstainer im Bereich Küche und Service. Das GIBZ in Zug ist eine angesehene berufliche Ausbildungsstätte, an der 23 verschiedene Berufe erlernt werden können.

Im Zeitraum vom 20. Oktober bis zum 9. November 2024 nutzten drei Auszubildende unserer Schule, Lea Klapfer, Daniela Wurzer und Emely Hofer die Gelegenheit eines Schülerinnenaustauschs, um in Zug und Umgebung ein dreiwöchiges Auslandspraktikum zu absolvieren.

Als Gegenleistung verbrachte ein Lehrling des GIBZ sein Praktikum im Hotel Pachers in Vahrn und besuchte für vier Tage unsere Schule.

Gudrun Domanegg

Thomas Rainer, Berufliche Weiterbildung und Mobilitäten/Erasmus+

Schulbesuch und Schüler*innenaustausch

Seit längerer Zeit besteht für Auszubildende die Möglichkeit über Erasmus in anderen Ländern Europas Praktika zu absolvieren.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten



Co-funded by
the European Union

Vor einigen Jahren nahmen Eduard Semler, Lehrer aus Deutschland und Erasmus-Koordinator sowie Thomas Rainer den ersten Kontakt miteinander auf. In diesem Schuljahr konnte schließlich die Idee eines Schüler*innenaustausches und einer Zusammenarbeit zwischen der Städtischen Berufsschule 3 Nürnberg und dem BBZ Emma Hellenstainer in die Tat umgesetzt werden. Anfang Oktober 2024 absolvierten acht Auszubildende aus Nürnberg ein zweiwöchiges Praktikum in verschiedenen Konditoreien und Bäckereien in Brixen und Umgebung.

Im Rahmen dieses Praktikums besuchten die Nürnberger Auszubildenden sowie einige ihrer Lehrkräfte vom 9. bis 10. Oktober 2024 unser Berufsbildungszentrum. Im Mittelpunkt dieser Initiative stand ein schulischer, beruflicher, kultureller und sozialer Austausch. Die Jugendlichen aus Nürnberg präsentierten ihre Stadt und ihre Betriebe und durften im Praxisunterricht der 4. Patisserie mitarbeiten.

Sechs Schüler*innen aus der 3. Klasse Konditorei/Bäckerei stellten Brixen, ihr Lebensumfeld und verschiedene Sehenswürdigkeiten in Südtirol vor.

Dabei knüpften sie auch erste persönliche Kontakte zu den Auszubildenden bzw. Betrieben, bei denen sie im Januar 2025 ihr Auslandspraktikum in Nürnberg und Umgebung absolvieren werden.

Gudrun Domanegg

Thomas Rainer, Berufliche Weiterbildung und Mobilitäten/
Erasmus+



Action in der Küche



Gruppenbild mit Fachlehrer*innen Melanie Obergasteiger und Artur Widmann



Feedbackrunde



... eifrig beim Kochen



Theatre "The Visit"

In 22nd November 2024, the three classes of the 4th grade students of the Emma Hellenstainer had the opportunity to attend a performance of the play "The Visit" at the Forum in Brixen.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

This thought-provoking and powerful production, originally written by Friedrich Dürrenmatt, invites its audience to explore themes of justice, revenge and moral dilemmas. The experience provided the students with not only a deeper understanding of the play's complex narrative but also an opportunity to reflect on its relevance to contemporary society.

Review

The play "The Visit" tells an exciting story about three friends, Jez, Lewis and Abby, who share an apartment in an English university town. All three have very different characters, but they get along well. Abby comes from a family of teachers and seems well-mannered and organized. Jez is an attractive and somewhat spoiled young man from the upper class, while Lewis is clever and outgoing and comes from a working-class family. The play is about an evening when the three came home from a party

and continued to party. However, they got an unexpected visit from a woman who introduces herself as Teena Whitsom. The story remains exciting throughout the play, thanks to the characters who played their roles very well and the plot. The play was also very simple and easy to understand for non-native speakers.

Personally, I found the play to be very engaging and well-acted. The chemistry between the characters was believable and added depth to the story. I especially enjoyed the unexpected twist with Teena Whitsom's arrival, which kept me on the edge of my seat. The simplicity of the play made it accessible and enjoyable for everyone. Overall, I would highly recommend this play to anyone looking for an entertaining and thought-provoking experience.

Daniela Hofer
4. Service/Front Office



Kompetenzwerkstatt: Schüler*innen schmieden ihre Zukunftspläne

Matura, was dann?

Perspektiven nach der Matura für die Schüler*innen der 5. Klassen Önologastronomie

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Im Modul "Matura, was dann? Studien- und Berufsberatung", organisiert von den Lehrpersonen Erna Gasser und Evi Sullmann, erhielten die Schüler*innen der 5. Klassen Önologastronomie die Möglichkeit, sich intensiv mit ihren beruflichen Perspektiven nach dem Abschluss ihrer Matura auseinanderzusetzen. In einem praxisorientierten Workshop und einem Vortrag von Carmen Profanter wurden verschiedene Wege aufgezeigt, die ihnen offenstehen — sowohl im Berufsleben als auch in der akademischen Weiterbildung. Bei den einzelnen Workshop-Stationen konnten die Teilnehmer*innen verschiedene Aufgabenstellungen bewältigen, wie z. B. Was ist mir bei

meinem späteren Beruf wichtig? In welchem Bereich kann ich gute Fähigkeiten aufweisen?, usw. Für viele Schüler*innen ist der Einstieg in die Arbeitswelt nach der staatlichen Abschlussprüfung ein wichtiger Schritt. Besonders im Bereich der Önologastronomie gibt es zahlreiche spannende Karrieremöglichkeiten, wie z. B. Managementpositionen in der Gastronomie als Restaurantleiter*in, Eventmanager*in, u. v. m. Neben den beruflichen Perspektiven stand im Modul auch folgende Frage im Mittelpunkt: Welche Studiengänge kommen für mich in Frage? Die Schüler*innen erhielten eine breite Übersicht über verschiedene Studi-

richtungen. Sie wurden ermutigt, sich frühzeitig mit den verschiedenen Optionen bzw. Perspektiven auseinanderzusetzen. Ziel des Moduls war es, den jungen Erwachsenen das notwendige Wissen zu vermitteln, um die vielfältigen Möglichkeiten, die ihnen offenstehen, bestmöglich zu nutzen. Das Modul bot den Schüler*innen wertvolle Orientierung für die Zeit nach der Matura — egal ob sie ihr Weg direkt in das Berufsleben führt oder ob sie sich für ein Studium entscheiden werden.

Evi Sullmann

Essen im Dunkeln

Am 26. November 2024 hatten einige Mitarbeiter*innen unserer Schule die Gelegenheit, das Blindenzentrum St. Raphael in Bozen zu besuchen und an einem besonderen Event teilzunehmen: Essen im Dunkeln. Diese Erfahrung war nicht nur lehrreich, sondern auch tief bewegend und hat uns alle nachhaltig beeindruckt.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Zu Beginn unseres Besuchs wurden wir von den freundlichen Mitarbeiter*innen des Blindenzentrums herzlich empfangen. Sie gaben uns eine Einführung in die Herausforderungen und den Alltag von Menschen mit Sehbehinderungen. Wir lernten, wie sie sich zurechtfinden und welche Hilfsmittel ihnen zur Verfügung stehen.

Bevor wir das Essen im Dunkeln erlebten, hatten wir die Möglichkeit, einen Dunkelparcours zu durchlaufen. In völliger Dunkelheit mussten wir verschiedene Aufgaben bewältigen, was uns einen Einblick in die Herausforderungen des Alltags von blinden Menschen gab. Es war erstaunlich, wie sehr wir uns auf unsere anderen Sinne verlassen mussten. Dann war es soweit: Wir betraten den komplett abgedunkelten Raum,

in dem das Essen stattfand. Ohne jegliches Licht mussten wir uns so gut wie möglich zurechtfinden. Es war erstaunlich, wie intensiv Gerüche und Geschmäcker plötzlich wahrgenommen wurden. Das Essen, das von Blinden serviert wurde, war nicht nur köstlich, sondern auch ein Beweis für ihre beeindruckenden Fähigkeiten.

Während des Essens hatten wir die Gelegenheit, uns mit den Mitarbeiter*innen des Blindenzentrums zu unterhalten. Sie teilten ihre persönlichen Geschichten und Erfahrungen mit uns, was uns eine neue Perspektive auf das Leben ohne Sehvermögen eröffnete. Es war toll zu sehen, wie sie trotz ihrer Einschränkungen ein erfülltes und aktives Leben führen.

Der Besuch im Blindenzentrum Bozen und das Essen im Dunkeln waren für uns alle eine wertvolle Erfahrung. Wir haben nicht nur viel über das Leben von Menschen mit Sehbehinderungen gelernt, sondern auch unsere eigenen Sinne und Wahrnehmungen auf eine neue Weise erlebt. Diese Erfahrung hat uns gezeigt, wie wichtig es ist, Empathie und Verständnis für die Herausforderungen anderer zu entwickeln.

Ein besonderer Dank gilt Erich Meraner, der diese Veranstaltung organisiert hat. Auch dem Blindenzentrum Bozen danke für diese unvergessliche Erfahrung.

Evi Sullmann

TIPPS FÜR DEN UMGANG MIT BLINDEN UND SEHBEHINDERTEN

Tipp 1



Worte wie "da" und "dort" sind für einen blinden Menschen nur selten brauchbar. Sagen Sie lieber "vor Ihnen steht ein Tisch" oder "hinter Ihnen lehnt auf der linken Seite ein Fahrrad an der Mauer".

Tipp 2



Bieten Sie einem Blinden einen Platz an, aber überlassen Sie ihm die Wahl, ob er diesen in Anspruch nimmt oder nicht. Um ihm den Platz zu zeigen, legen Sie einfach seine Hand auf die Stuhllehne.

Tipp 3



Es ist nicht taktvoll, sich in Gegenwart eines Blinden flüsternd zu unterhalten, denn hören können die meisten wohl recht gut.

Tipp 4



Bieten Sie einem blinden Menschen ihren Arm an und schieben Sie ihn nicht vor sich her.

Quelle: <https://www.blindenzentrum.bz.it/>



Teilnehmer*innen an der Veranstaltung

YCU – Wir waren dabei!

Am 16. und 17. November 2024 fand in Rankweil die außergewöhnliche Veranstaltung Young Chefs Unplugged statt. Schüler*innen aus der Schweiz, Deutschland, Österreich, Luxemburg und Südtirol kamen zusammen, um sich in inspirierenden Workshops weiterzubilden, Erfahrungen auszutauschen und neue Freundschaften zu schließen.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

55 Schüler*innen aus der Savoy in Meran und des BBZ Emma Hellenstainer waren Teil dieses Events. Gemeinsam reisten wir nach Rankweil, wo wir in die vielfältige Welt der Kulinarik eintauchen konnten. Das Programm bot tagsüber zahlreiche spannende Workshops und am Abend eine Party für alle Teilnehmer*innen – ein gelungener Ausgleich zwischen Lernen und Feiern. Der Kern der Veranstaltung waren die Workshops. Diese waren fast so abwechslungsreich wie die Teilnehmer*innen selbst. Themen wie Pralinenherstellung, Grillen am offenen Feuer, Herstellung von Mocktails zogen viele in ihren Bann. Auch ein Workshop zur Sensorik von Salz, Stressprävention, Tipps für Marketing auf Social Media und noch einige mehr standen auf dem Plan. Die Teilnehmer*innen hatten die Gelegenheit, neue Techniken zu erlernen und ihre kulinarischen Fähigkeiten zu erweitern. Zum Mittagessen versammelten sich alle an verschiedenen Foodtrucks. Dieses gemeinsame Essen bot nicht nur kulinarischen Genuss, sondern auch die perfekte Ge-

legenheit, internationale Kontakte zu knüpfen und sich über die Eindrücke des Tages auszutauschen. Als besondere Erinnerung erhielten alle Teilnehmenden eine bestickte Kochjacke. Dieses Geschenk symbolisiert nicht nur die Leidenschaft für unseren Beruf, sondern auch die Verbundenheit, die bei dieser Veranstaltung entstand. Nach einer aufregenden Party und einer erholsamen Nacht im Hotel genossen alle ein gemeinsames Frühstück, bevor wir uns auf die Heimreise machten. Young Chefs Unplugged war ein voller Erfolg und zeigte, wie wichtig der Austausch zwischen jungen Köch*innen aus verschiedenen Ländern ist. Die Schüler*innen kehrten nicht nur mit neuem Wissen, sondern auch mit vielen neuen Kontakten und unvergesslichen Erlebnissen zurück. Ein Event, das die Begeisterung für die Kulinarik weiter entfacht hat und sicherlich allen Teilnehmer*innen lange in Erinnerung bleiben wird.

Christian Gianmoena



Schüler*innen beim Anrichten



Workshop: Mocktails



Workshop: Grillen im Freien

Karlsbad hautnah: Spannung, Teamgeist und kulinarische Höhepunkte

1. Platz



Nicol Insam beim Anrichten



Paul Kirchler

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

Am frühen Morgen starteten wir am 22. Oktober 2024 von Brixen unsere Reise nach Karlsbad. Nach einer langen Fahrt erreichten wir unser Ziel und checkten im Hotel ein. Nachdem wir uns kurz erfrischt hatten, machten wir einen Rundgang durch die wunderschöne Stadt Karlsbad. Abends trafen wir uns alle zu einem gemeinsamen Abendessen im Schulrestaurant, begleitet von verschiedenen Vorstellungen, die den Abend sehr abwechslungsreich und spannend machten. Später am Abend setzten wir uns noch zusammen, genossen einige Getränke und gingen dann schließlich schlafen. Der nächste Morgen begann mit einem gemeinsamen Frühstück. Danach machten wir uns auf den Weg zu einem anderen Hotel, in dem der Wettbewerb stattfand. Der Wettbewerb für den Service begann um 9:00 Uhr, und da ich erst später an der Reihe war, nutzte ich die Zeit

für eine kleine Rundtour. Um 12:00 Uhr begann der Wettbewerb für mich. Zuerst wurde uns die Küche gezeigt und die Posten zugeteilt. Ich begann damit, meine Skizzen und meinen Zeitplan aufzuhängen, um immer alles im Blick zu behalten. Die erste Herausforderung bestand darin, eine Reheule auszulösen, was mir gut gelang. Schritt für Schritt bereitete ich alles für den Service vor. Die Zubereitung der Gerichte war anspruchsvoll, da der Platz begrenzt war und wir am Nachmittag immer wieder Stromprobleme hatten. Jeder von uns hatte nur eine In-



Lea Prossliner, Emely Pernthaler, Nicol Insam, Leonie Tappeiner, Paul Kirchler



am; Christian Gianmoena, Christine Kauf-

duktionsplatte, die häufig ausfiel, und wir mussten uns insgesamt acht Gasherde teilen. Kurz vor 18:00 Uhr war ich mit den Vorbereitungen fertig und wartete darauf, dass der Service begann. Ich war erleichtert, dass alles gut funk-

Eine Reise, die sowohl harte Arbeit als auch aufregende Erlebnisse mit sich brachte – so lässt sich die Reise nach Karlsbad zusammenfassen. Von der langen Fahrt bis zur kulinarischen Herausforderung im Wettbewerb: Spannende Momente, unvorhergesehene Schwierigkeiten und gemeinsame Erlebnisse prägten diese unvergessliche Erfahrung. Doch nicht nur der Wettbewerb selbst, sondern auch die Stadt Karlsbad und die herzliche Gemeinschaft machten diese Reise zu einem ganz besonderen Abenteuer.

tionierte. Während des gesamten Tages und besonders während der Ausgabe blieb ich entspannt, da ich einen klaren Plan hatte und auch bei unerwarteten Änderungen flexibel bleiben konnte. Am Ende funktionierte der Service sehr gut, und ich war erleichtert, dass alles wie am Schnürchen geklappt hat. Nach dem Service durften wir Köche etwas essen, bevor wir die Küche und unsere Posten aufräumten. Danach trafen wir uns alle, um gemeinsam etwas zu trinken bis die Prämierung stattfand. Über den 1. Platz habe ich mich natürlich mega gefreut.

Wir feierten noch ein wenig zusammen und tauschten unsere Erfahrungen aus, bevor wir schließlich zu Bett gingen. Am nächsten Morgen frühstückten wir, machten den Check-out und holten unsere Sachen am Wettbewerbsort ab. Danach traten wir die Rückreise nach Südtirol an. Um ca. 18:00 Uhr kamen wir an der Schule an und räumten alles weg. So ging eine wunderschöne Erfahrung zu Ende.

Nicol Insam
3. Fachschule Kochen

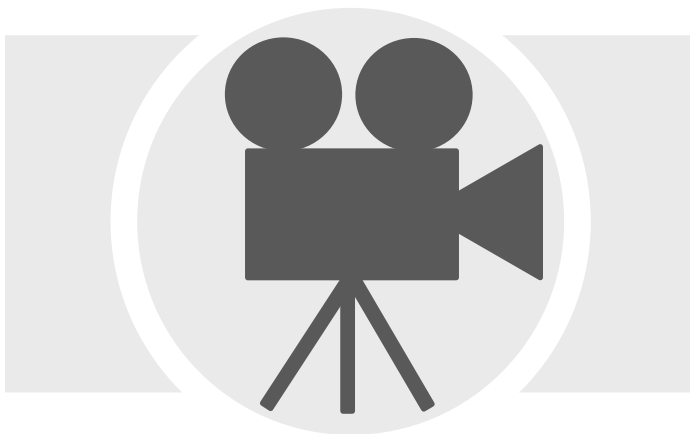
Der Wettbewerb war für die Schülerinnen im Service zweigeteilt. Er bot einen tollen Austausch, bei dem sie trotz anfänglicher Sprachbarrieren aufeinander zugehen. Der Wettbewerbstag begann voller Vorfreude und Elan, und unsere Schülerinnen meisterten alle Aufgaben mit Bravour. Trotz unterschiedlicher Bewertungsansätze konn-

ten wir viel Erfahrung sammeln und sind stolz auf unsere Jugendlichen, die alles gegeben haben. Am Ende ließen wir den Abend in freundschaftlicher Atmosphäre mit den Teams ausklingen.

Christine Kaufmann und Leoni Tappeiner

*Beim 4-Länder-Wettbewerb in Karlsbad haben sich unsere Schüler*innen von ihrer besten Seite gezeigt, ihre Fähigkeiten abrufen und unter Beweis stellen können.*

Reinhold Kerschbaumer



"La nostra terra" - Anche noi contro la mafia

In questo articolo vi porteremo con noi nello studio delle maggiori associazioni mafiose, delle loro azioni e dei metodi che anche noi possiamo usare per contrastare ciò che di più crudele si nasconde nel nostro territorio.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

L'8 novembre 2024, al cinema Astra, le classi quarte sono andate a vedere il film "La nostra terra". Il film racconta la storia della mafia in Puglia e di una cooperativa che si oppone alla criminalità organizzata. Filippo, che aveva lavorato per anni al nord, arriva in Puglia e partecipa alla fondazione di "Libera", una cooperativa per combattere l'illegalità. Insieme ai volontari e a Cosimo, l'ex fattore del boss, inizia a lavorare la terra che un tempo apparteneva al mafioso Nicola Sansone.

Sansone era un potente boss della mafia pugliese, temuto e rispettato da tutti. All'inizio, Sansone era fuori città perché in carcere ma nel corso del film viene liberato e con l'aiuto

dei suoi collaboratori, rovina i progressi della cooperativa che coltivava pomodori e melanzane.

Tra i protagonisti emerge Cosimo, cresciuto nella terra acquisita dal boss, che vuole lottare contro la mafia. Tuttavia, a volte prevale il silenzio e la paura di andare contro boss, fino alla svolta che cambierà il finale della storia. Cosimo infatti, decide di aiutare le forze dell'ordine incastrando Sansone. Un finale emozionante, pieno di speranza, che ci fa credere nella possibilità di fermare la mafia. Giulia Mucci: "Il film mi è piaciuto, però mi aspettavo qualcosa in più, pensavo fosse più spietato e violento. Però penso che il significato del film sia molto bello e forte. Purtroppo

po al giorno d'oggi se ne parla ancora troppo poco, molte persone preferiscono il silenzio alla giustizia, quindi penso sia una cosa bella il fatto di portare questo tema nelle scuole. Il mio personaggio preferito penso che sia Rossana, perché vuole andare contro la mafia, nonostante sappia a cosa sta andando incontro. Soprattutto per una donna è difficile tenere la testa alta e resistere in questi casi. Penso che sia un personaggio molto forte e coraggioso."

Teresa Hinteregger, Lukas Kritzinger
und Elisa Oberhofer
4 B Patisserie

Emma's Bettenlager

🕒 Lesezeit: 1 Minute

**Das Heim der Hellenstainer ist jedem bekannt
die Betten sind gefüllt bis an den Rand.**

**Bei uns ist immer sehr viel los,
für jeden ist was dabei, ob Klein oder Groß.**

**Einen kleinen Einblick werden wir nun geben
von unserem flotten Heimleben.**

**Ob Basteln, Feiern oder Sport
für Unterhaltung wird stets gesorgt.**

**Wettkämpfe haben wir im Visier
ob Calcetto- oder Wattturnier.**

**Es wird gespielt, gekämpft und gelacht
und zum Schluss die Siegerehrung gemacht.**

**Im Herbst machen wir ein Feuer in der Tonne
und betrachten dabei den Untergang der
Sonne.**

**Wir braten Kastanien und sitzen beisammen,
ratschen und philosophieren beim Anblick der
Flammen.**

**Kreativität findet bei uns auch seinen Platz
wie das Zieren der Kerzen mit buntem
Wachs.**

**Beim Eulen basteln und Papierengel falten
kann man gut vom Stress abschalten.**

**Unsere Schüler*Innen füllen das Heim mit
Leben
wir sind von jugendlichem Frohsinn umgeben.
Langeweile kennen wir nicht
und schließen nun ab mit unserem Gedicht.**





🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Ich, Bücherwurm

Rita GRUBER

Welches Buch liegt gerade auf Ihrem Nachtkästchen?

Auf meinem Nachtkästchen liegen immer mehrere Bücher, im Moment lese ich "Sterbenskalt" von Tana French und "Der Wind kennt meinen Namen" von Isabel Allende.

Warum haben Sie sich für diese Lektüre entschieden?

Ich lese grundsätzlich gerne Krimis und Thriller. "Sterbenskalt" hat mich angesprochen, weil es für mich mehr als ein Krimi mit einigen ungeklärten Todesfällen, eine Sozialstudie über das Arbeitermilieu in Irland ist und die Abgründe familiärer Systeme aufzeigt... und auch weil ich mich seit vielen Jahren mit der Geschichte Irlands auseinandersetze.

Isabel Allendes neuestes Werk muss ich lesen, weil die Bücher dieser Autorin mich seit meiner Jugend begleiten und immer eine Garantie für spannende und gute Geschichten sind.

Was fasziniert Sie so an diesem Werk?

"Sterbenskalt" besticht für mich einmal durch die klare, ausdrucksstarke Sprache der Autorin. Sie beschreibt ein genaues Bild der Personen, die Zustände im irischen Arbeitermilieu, welche sich seit Jahrzehnten nicht wirklich verändert haben und die destruktive Kraft von Familiensystemen. French lässt einen in eine düstere, von Armut geprägte Welt eintauchen, die bestimmt ist vom erzkatholischen Glauben, von Schuld, von psychischer und physischer Gewalt, Alkoholmissbrauch, Perspektivlosigkeit und dem Hunger nach Veränderung.

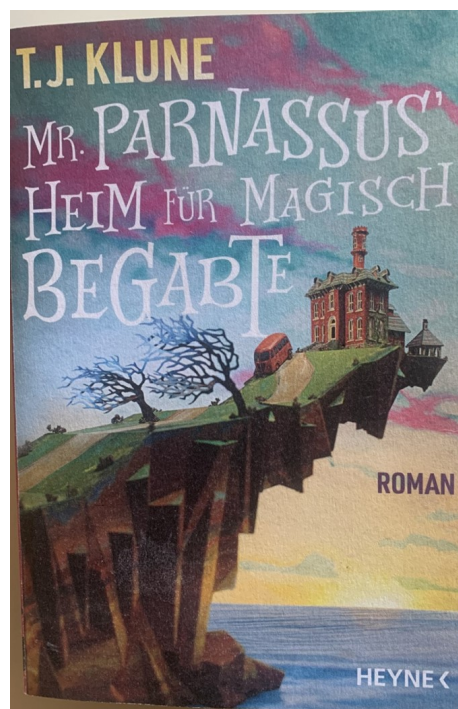
Isabel Allendes Buch zeichnet zwei Geschichten von jungen Menschen, die in verschiedenen Jahrhunderten auf der Flucht und auf der Suche nach ihrer Familie, ihrer Herkunft und ihrer Heimat sind.

Wie lange lesen Sie am Abend vor dem Einschlafen?

Zu lang...

Was bedeutet Lesen für Sie?

Lesen ist für mich ein Teil meines Alltags. Ich lese, weil ich immer neugierig bin, mehr über ein Thema zu erfahren und weil mich verschiedenste Dinge interessieren. Ich finde es faszinierend auf welche Art Sprache zu Papier gebracht werden kann und bin immer noch erstaunt über die Bilder, die geschriebene Worte in mein Denken zaubern können.



Mr. Parnassus' Heim für magisch Begabte

von T. J. Klune - 496 Seiten

Linus Baker, ein pflichtbewusster Beamter des Jugendamtes für magische Angelegenheiten, überprüft das Wohlergehen magisch begabter Kinder in Waisenhäusern. Er lebt allein mit seiner missgelaunten Katze in einer grauen, verregneten Welt. Eines Tages wird er auf eine entlegene Insel geschickt, wo er seine strikten Regeln überdenken muss. Die magischen Kinder dort sind sehr speziell: Sal ist ein Gestaltwandler, Talia eine Gnomin, Theodore ein Lindwurm, Phee ein Waldelementargeist, Chauncey ein grünes, durchscheinendes Wesen und Lucy der Sohn des Teufels. Der Heimleiter Arthur Parnassus unterstützt die Kinder liebevoll und macht Linus mit ihren Fähigkeiten vertraut. Linus muss sich mit Vorurteilen und Ausgrenzung auseinandersetzen und findet schließlich persönliches Glück mit Arthur und den Kindern. Das Buch ist ein fantastisches Leseabenteuer, voller Warmherzigkeit und Humor.

Meine Bestsellerliste

1. Die Millennium Trilogie: "Verblendung"/"Verdammnis"/"Vergebung" von Stieg Larsson
2. Die Europolserie "Gier"/"Zorn"/"Neid"/"Hass" von Arne Dahl
3. "Zornige grüne Insel" von Liam O'Flaherty
4. "Der Trafikant" von Robert Seethaler
5. "Altes Land" von Dörte Hansen
6. "Harry Potter" 1 — 7 von J. K. Rowling
7. "Seven Days" von Steve Cavanagh
8. "Das Geisterhaus" von Isabel Allende
9. "Afrikanische Totenklage" von Peter Scholl Latour
10. "La paranza dei bambini" und "Bacio feroce" von Roberto Saviano

... und noch viele, viele mehr 📖

Kreative Aussagen unserer Schüler*innen & Lehrpersonen

Aus Wissenslücken werden Lachnummern: Wenn Schüler*innen bei einer Prüfung nicht weiterwissen, werden sie manchmal unfreiwillig komisch.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Ich kann ja lesen...

Aus dem Deutschunterricht:

Ich habe gestern Pilze gefangen. (GESAMMELT)

Häppchen für zwischendurch. (ZWISCHENDURCH)

Das Dach ist mit Bambus bestattet. (AUSGESTATTET)

Das Unternehmen machte eine augenfällige Werbung. (AUFFÄLLIGE)

Die nächste Prüfung ist vollstreckt. (VOLLBRACHT)

Aus dem Italienischunterricht:

Leopardo ha scritto... (LEOPARDI)

Offrire un'altra offerta. (UN'ALTERNATIVA)

In Italia c'è la casa nostra. (COSA NOSTRA)

Come si chiama la salsa bianca con cui si condiscono le lasagne? La pescamela... (BESCIAMELLA)

Chaos im deutschen Buchstabieralfabet:

Checknix (CHEMNITZ)

Rebstock, Rotzdam, Rehbock (ROSTOCK)

Ganz schön lustig und kurios, was Lehrpersonen so alles verzapfen, wenn die Unterrichtsstunde lang ist!

Ihr habt eine Minute, um die Übung zu erledigen.

Gebt mir noch etwas Zeit mit euren Fragen, ich erkläre alles, jedoch dafür Schritt für Schritt die einzelnen Inhalte.

Schüler: Darf ich austreten? Lehrperson: Dann geh in Gottes Namen.

Ich wünsch euch etwas Schönes!

Du bist ein fortgeschrittener Anfänger, also erledige bitte die Arbeitsaufträge zum Niveau I.

Lernen ist wie Rudern gegen den Strom. Hört man damit auf, treibt man zurück.

Wer kämpft, kann verlieren. Wer nicht kämpft, hat schon verloren.

Wer lesen kann, ist eindeutig im Vorteil.



Ja wer ist denn das?

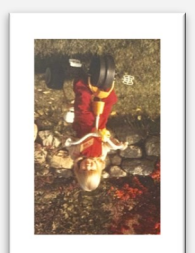
Auch diesmal wieder ein Kinderfoto von jemandem aus unserem Schulteam.

Wer ist dieser Junge, der auf seinem Fußball stolz posiert?

Die Auflösung gibt es wie immer in der nächsten Ausgabe der emma news.

Auflösung der 38. Ausgabe der emma news:

Das nette Mädchen auf ihrem Dreirad ist unsere Fachlehrerin für Empfangslehre Cornelia Oberrauch.





BBZ Emma Hellenstainer öffnet seine Türen

DÜRFEN WIR SIE HERUMFÜHREN? LASSEN SIE SICH VERFÜHREN?

Unsere Schule öffnete ihre Türen für alle Interessierten! Die Besucher*innen hatten die Gelegenheit, unsere vielfältigen Bildungsangebote kennenzulernen, spannende Projekte zu entdecken und einen Einblick in das lebendige Schulleben zu erhalten. Es gab interessante Gespräche mit Lehrkräften und Schüler*innen sowie zahlreiche Mitmach-Aktionen.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

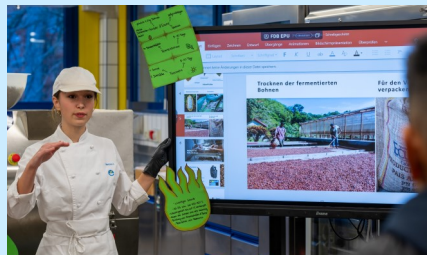
Am 30. November 2024, einem besonderen Tag, empfingen Sie freundlich Schüler*innen und Lehrer*innen, so wie's ein*e jede*r mag. Schön gekleidet am Eingang, mit einem Lächeln bereit, beginnt die Führung durchs Haus, voller Herzlichkeit. Vom Sekretariat zur Konditorei, ein süßer Duft, in der Bäckerei und Metzgerei, da liegt was in der Luft. In der Küche am Chefs Table, ein kulinarischer Traum, weiter zu Serviettenfalten und Riecherfahrungen, man glaubt es kaum. Bierverkostungen laden ein, zum Probieren und Genießen, am Sprachentisch gibt's Experimente, die die Sinne erschließen. Maturaprojekte werden stolz präsentiert, so auch der LiE-Stand, der unser Lernen in Eigenverantwortung ziert. Die Bibliothek als Schlussstation, ein Ort der Ruhe und der Tat, der Besuch unserer Schulbar, war am Ende immer noch der beste Rat. Trubel und nette Gespräche zwischen Jung und Alt überall. Hoffentlich viele Neuankömmlinge, die sich im neuen Schuljahr wohlfühlen im bekannten Willkommenssaal.

Carmen Griesser

SCAN ME



Video gedreht von Evi Gasser und
bearbeitet von Oliver Thoma,
5 B Önologastronomie



Geschichte auf Streaming-Plattformen: Fakt oder Fake?

Im Oktober 2024 fand an unserer Schule ein interessantes Modul statt, das sich mit der kritischen Betrachtung historischer Darstellungen in Serien und Filmen beschäftigte.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

"Im Mittelalter wurde viel gekämpft. So stritten beispielsweise die Häuser Stark und Lannister um den Eisernen Thron. Neben Schwertern wurden auch Drachen als Waffen eingesetzt." So könnte eine Aussage in einem Geschichtstest lauten, die bei so manch einer Lehrperson für graue Haare sorgt. Der Grund? "Das habe ich so auf Netflix gesehen!"

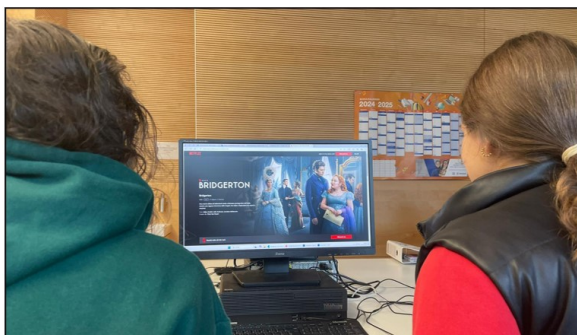
Serien wie "Game of Thrones" und andere können den Eindruck vermitteln, dass fiktive Ereignisse tatsächlich stattgefunden haben. Um die Haarpracht unserer Geschichtslehrpersonen am BBZ Emma Hellenstainer zu schützen, fand daher ein spannendes Modul statt, das Serienjunkies und Geschichtsinteressierte zusammenbrachte. In vier Einheiten zu je zwei Unterrichtseinheiten tauchte die Gruppe unter der Leitung von Carmen

Griesser tief in die Welt der historischen Serien und Filme auf Streaming-Plattformen wie Netflix ein. Dabei untersuchten sie, wo Fakt aufhört und Fiktion beginnt.

Das Thema erwies sich nicht nur als faszinierend, sondern auch als lehrreich. Es schärfte das Bewusstsein dafür, wie Geschichte in audiovisuellen Medien dargestellt wird und inwiefern diese kritisch zu hinterfragen sind. So können wir besser zwischen echten historischen Ereignissen und dramatisierten Darstellungen unterscheiden, und im Geschichtstest schleicht sich kein Fehler mehr ein. Damit auch ihr etwas davon habt, hier die Ergebnisse einiger der Untersuchungen.

Viel Spaß beim Lesen und Entdecken!

Carmen Griesser



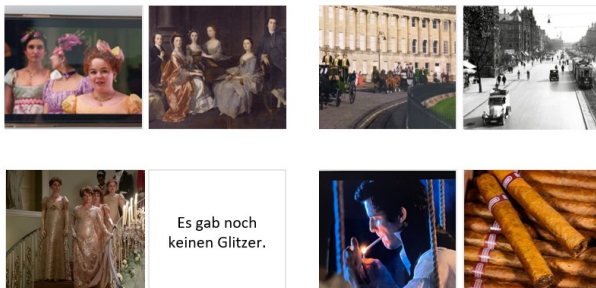
Titel: Bridgerton

Produktionsland: England (London)
Genre: Historiendrama
Schaumöglichkeiten: Netflix
3 Staffel, jeweils 8 Folgen
Erstausstrahlung: 2020
Altersfreigabe: 16 Jahre

Historischer Bezug: Neuzeit, Europa (London), 19. Jahrhundert

Inhalt: Die älteste Tochter Daphne der Familie Bridgerton ist zum ersten Mal bei der Ballsaison dabei. Dort sucht sie verzweifelt einen adeligen, gut erzogenen Herrn, der bald ihr Ehemann werden sollte. Aber es ist nicht so leicht, denn die Meinung ihres großen Bruders, der Königin und der geheimnisvollen Lady Whistledown spielen eine wichtige Rolle.

FAKT oder FAKE?



Es gab noch keinen Glitzer.

Unser Fazit...

"Bridgerton" erzählt von acht Geschwister, die in verschiedenen Arten ihre große Liebe finden. Es gibt romantische aber auch dramatische Szenen. Die Serie zeigt so ziemlich genau wie es früher war.

Wir empfehlen diese Serie/diesen Film allen, die...

...gern lange Serien mit historischem Hintergrund und romantischem Drama schauen. Es ist auch interessant für diejenigen, die gerne Serien mit kaiserlichem Auftreten lieben.

Historische Genauigkeit
Kostüme und Ausstattung
Schauspielerische Leistung
Spannung
Emotionale Wirkung
Komplexität
Bildung und Informationsgehalt



Julia Rieder und Klara Schupfer, 2 B Fachschule Konditorei/Bäckerei



Titel: Die letzten Zaren

Produktionsland: Vereinigte Staaten
Genre: Dokudrama
1 Staffel, 6 Episoden
Erstausstrahlung: 2019
Altersfreigabe: 13 Jahre

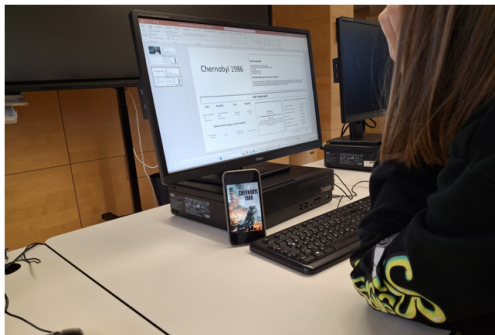
Historischer Bezug: Neuzeit, Russland, 20. Jahrhundert

Inhalt: In der Serie geht es um das Drama der letzten Jahrzehnte, der insgesamt 300 Jahre langen Herrschaft in Russland. Als Zar Alexander starb, wird Nikolaus zum Nachfolger gekrönt. Er heiratete die 22-Jährige Alix von Hessen-Darmstadt. Bei der Hochzeit kam es auf dem Festplatz zu einem großen Chaos, bei dem mehrere Menschen starben.

FAKT oder FAKE?

Film	Realität	Film	Realität	Unser Fazit... "Die letzten Zaren" ist eine Serie, die nicht nur Geschichte beinhaltet, sondern auch sehr spannend und modern nachgespielt wird. Insgesamt ist es ein sehr schöner Film. Wir empfehlen diese Serie/ diesen Film all jenen, die... ... gerne lange Serien schauen, in denen es um die Geschichte und die Vergangenheit geht. Auch die Romantik kommt nicht zu kurz.	Historische Genauigkeit ★★☆☆ Kostüme und Ausstattung ★★☆☆ Schauspielerische Leistung ★★☆☆ Spannung ★★☆☆ Emotionale Wirkung ★★☆☆ Komplexität ★★☆☆ Bildung und Informationsgehalt ★★☆☆
Trinken in der Kirche	kein Trinken in der Kirche	Zar war Papst	Zar war kein Papst		
Krönungsfeier ohne Chaos	bei Krönungsfeiern und Hochzeiten wurde viel protestiert	Zar rauchte Zigaretten	Zar rauchte keine Zigaretten		

Jasmin Heiss und Nina Marth, 1. FS Konditorei/Bäckerei



Titel: Chernobyl 1986

Produktionsland: Vilnius, Litauen und Kiew
Genre: Katastrophe, Action, Liebesfilm und Komödie
2 Stunden und 16 Minuten
Erstausstrahlung: 2021
Altersfreigabe: 13 Jahre

Historischer Bezug: Neuzeit, Europa, 19. Jahrhundert

Inhalt: Nach einer Explosion im Kernkraftwerk von Chernobyl bekommt ein Feuerwehrmann einen wichtigen Auftrag. Er muss dafür sorgen, dass das Wasser wekommt, um eine noch größere Katastrophe zu verhindern. Zwei weitere Leute helfen ihm bei diesem Auftrag, bei dem jede Sekunde zählt. Die drei Männer begeben sich in Lebensgefahr, um das Ziel zu erreichen.

FAKT oder FAKE?

Film	Realität	Film	Realität	Unser Fazit... "Chernobyl 1986" ist ein Film, der durch eine Nebengeschichte ein geschichtliches Ereignis beschreibt. Nicht alle Sachen stimmen mit der Realität überein, es ist jedoch trotzdem ein interessanter Film. Wir empfehlen diese Serie/ diesen Film all jenen, die... ...gerne Action-Filme schauen und sich für geschichtliche Ereignisse interessieren.	Historische Genauigkeit ★★☆☆ Kostüme und Ausstattung ★★☆☆ Schauspielerische Leistung ★★☆☆ Spannung ★★☆☆ Emotionale Wirkung ★★☆☆ Komplexität ★★☆☆ Bildung und Informationsgehalt ★★☆☆
Feuerwehrhelm mit Sichtschutz	Feuerwehrhelm ohne Sichtschutz	geglättete Frisuren	voluminöse Frisuren		
Übereinstimmungen mit der Realität					
Musik stimmt überein	Autos	Ausrüstung vom Krankenhaus	Kamera vom Kind		

Marie Thurner und Johanna Valtingoier, 1. Fachschule Konditorei/Bäckerei



Titel: Im Westen nichts Neues

Produktionsland: Tschechien
Genre: Krieg, Drama
1 Film
Erstausstrahlung: 2022
Altersfreigabe: 16 Jahre

Historischer Bezug: Neuzeit, Europa, 19. Jahrhundert

Inhalt:

1914 bricht der 1. Weltkrieg aus und Paul und seine Mitschüler werden von ihrem Lehrer ermutigt, in den Krieg zu ziehen, um das Vaterland zu retten. 1917 werden sie eingezogen und an die Front verschleppt. Dort erleben sie die Schrecken des Krieges.

FAKT ODER FAKE?

Ausrüstung
komfortable
dargestellt

sehr
unkomfortabel
und nicht so
funktional

Uniformen
immer wieder
sauber

an der Front nie
gereinigt

gute
Verpflegung

immer dasselbe,
wenn überhaupt
etwas

immer
funktionierende
Waffen

nicht gut
funktionierende
Waffen und
nicht so stilisiert

Unser Fazit...

Dieser Film ist sehr interessant und aufwendig gestaltet. Er weicht jedoch an einigen Stellen von der Realität ab und ist oftmals sehr unwirklich, da z. B. der Hauptdarsteller eigentlich nicht getroffen bzw. abgeschossen wird.

Wir empfehlen diese Serie/ diesen Film all jenen, die...

... an Kriegsfilmen interessiert sind und Action mögen. Man sollte tote Leute und Blut sehen können.

Historische Genauigkeit



Kostüme und Ausstattung



Schauspielerische Leistung



Spannung



Emotionale Wirkung



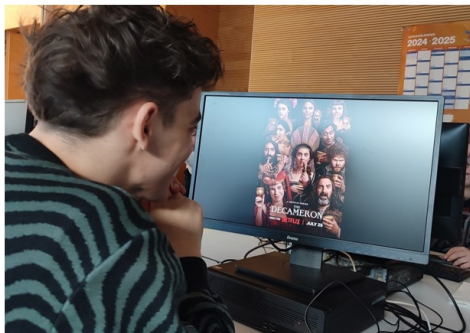
Komplexität



Bildung und Informationsgehalt



Samuel Graf, Samuel Pramstaller und Alexander Tribus, 1. Fachschule Konditorei/Bäckerei



Titel: The Decameron

Produktionsland: Vereinigte Staaten
Genre: Literaturverfilmung, Historienfilm
1 Staffel, 8 Episoden
Erstausstrahlung: 2024
Altersfreigabe: 16 Jahre

Historischer Bezug: Zeit der Pest (1346 bis 1353)

Inhalt: In Florenz wird jeder Tag schrecklicher, da sich die Pest immer weiter ausbreitet. Kräuter, Glaube und Medizin helfen nicht und so wird eine Gruppe Wohlhabender in ein Anwesen außerhalb Florenz eingeladen, um so der Krankheit zu entfliehen. Die Serie basiert auf der Novellensammlung von Giovanni Boccaccio und doch ist es eine ganz eigene Geschichte. Die Protagonisten haben starke Charaktere mit eigenen Geschichten und werden ins Lächerliche gezogen. Viel Drama, Chaos und unterhaltsame Szenen verspricht die Serie. Doch wer am Ende nun die schwere Zeit überlebt und welche Intrigen aufgedeckt werden, müssen Sie nun selbst herausfinden.

FAKT ODER FAKE?



Kostüme sind
sehr bunt,
aber
von der Machart
ansprechend.



Dunkelhäutiger
Adel mit
eigenen weißen
Angestellten.



Die Namen der
Protagonisten
sind korrekt.



Angestellte sind
frech und
hinterlistig.

Unser Fazit...

... ist, dass "The Decameron" rein zur Unterhaltung dient. Historisch gesehen gibt es viele Abweichungen und ernste Themen werden belustigt dargestellt, um den Spaßfaktor beim Schauen hochzuhalten.

Wir empfehlen diese Serie all jenen, die...

...die Abwechslung suchen und auch über ernste Themen lachen können. "The Decameron" ist eine Serie für zwischendurch, da sie im Verhältnis kurz und unterhaltsam ist.

Historische Genauigkeit



Kostüme und Ausstattung



Schauspielerische Leistung



Spannung



Emotionale Wirkung



Komplexität



Bildung und Informationsgehalt



Viktoria Hochgruber und Tobias Tschöll, 5. Önologonomie



Parmigiano Reggiano

Fabrizia Ruggiu, Thomas Rainer, Tobias Zanotto e Klemens Tscholl con studenti e insegnanti dello "Spallanzani"



Aceto Balsamico

Dal Parmigiano all'Aceto Balsamico

LA HELLENSTAINER ALLA SCOPERTA DELLE ECCELLENZE MODENESI

Il 12 e il 13 dicembre 2024, il gruppo di lavoro mobilità della Hellenstainer ha avuto il piacere di essere ospite dell'Istituto Tecnico Agrario Statale "Lazzaro Spallanzani" di Castelfranco Emilia.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Questa visita vuole rappresentare il primo passo verso una futura collaborazione tra le due scuole, aprendo nuove opportunità di scambio e crescita per studenti e docenti.

Durante le giornate, i partecipanti hanno avuto modo di vivere un'esperienza immersiva nelle eccellenze dell'istituto. Gli highlight della visita sono stati numerosi e significativi: la scoperta del caseificio, dove viene prodotto il celebre Parmigiano Reggiano, ha permesso di approfondire il processo di produzione di questo patrimonio della tradizione italiana. La visita all'acetaia, dove nasce l'autentico Aceto Balsamico, ha svelato i segreti di un prodotto dal valore storico e culturale unico.

Non meno affascinanti sono stati la distilleria di erbe officinali, che ha mostrato come le piante possano trasfor-

marsi in preziose risorse aromatiche e curative, e l'intera azienda agricola, un esempio concreto di come tradizione e innovazione possano coesistere per offrire una formazione pratica e all'avanguardia agli studenti.

Questa esperienza ha offerto al gruppo dell'Hellenstainer non solo uno sguardo approfondito sulle attività dell'istituto, ma anche un'occasione per confrontarsi su temi legati alla mobilità studentesca e professionale.

L'organizzazione impeccabile e la calorosa accoglienza hanno creato le basi per un dialogo costruttivo e promettente, che potrebbe presto concretizzarsi in scambi, attività congiunte e progetti comuni.

Fabrizia Ruggiu e il gruppo mobilità



Die Gewinnerinnen Sonja Wierer und Gertraud Prenz

100. Watt-Turnier und kein Ende in Sicht

Am 13. Dezember 2024 fand das Jubiläums-Watt-Turnier der Mitarbeiter*innen unserer Schule statt. Eine langjährige und liebgewonnene Tradition der Hellenstainer*innen hatte seine 100. Ausgabe.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Kurz vor 17:00 Uhr trudelten nach und nach die 32 Teilnehmer*innen in der Pizzeria "Goldener Apfel" in Natz zum Watt-Turnier ein, um sich in einer gemütlichen und geselligen Atmosphäre miteinander zu messen. Josef Villscheider übernahm wie üblich die Auslosung der Spielpartner*innen. Und dann ging es los. Mit personalisierten Wattkarten, die von René Federspieler professionell gestaltet wurden, begann das Blindwatten. Bei kniffligen Taktiken, Bluffen, ... gaben alle ihr Bestes. Gewinnerinnen des Abends waren Gertraud Prenz und Sonja Wierer. Sie machten insgesamt sieben Spiele um aufs Siebertreppchen zu gelangen. Eine spektakuläre Torte, passend

zum Anlass mit Wattkarten-Motiven verziert, sorgte für staunende Gesichter. Diese köstliche Mega-Jubiläumstorte wurde von unseren Fachlehrer*innen der Konditorei Melanie Obergasteiger, Markus Prioth und Artur Widmann mit viel Liebe zum Detail kreiert. Um das Jubiläum gebührend zu feiern und die Freude am Watten zu belohnen, gab es für alle Teilnehmer*innen Sachpreise oder Gutscheine. An dieser Stelle ein Dankeschön an alle schulinternen und externen Sponsor*innen. Cornelia Dell'Antonio gestaltete zudem ein Fotoalbum mit allen bisherigen Gewinner*innen und überreichte es Josef Villscheider als langjähriger Organisator; Cornelia Dell'An-

tonio erhielt einen Gutschein zum Brunchen. Auch Ex-Direktorin Brigitte Gasser Da Rui besuchte die Veranstaltung. Watten ist mehr als nur ein Kartenspiel: Es fördert die Gemeinschaft, stärkt den Teamgeist und bringt Menschen zusammen. Es bietet eine großartige Gelegenheit für soziale Interaktion und den Austausch mit derzeitigen Kolleg*innen und jenen im Ruhestand, während es gleichzeitig das strategische Denken durch taktisches Geschick fördert. Freuen wir uns auf die nächsten spannenden Wattertreffen und darauf, dass sich wieder viele anmelden.

Evi Sullmann

Grauer Matsch oder weißes Wunder

Anstelle der üblichen Rede hat Elisabeth Stürz bei der Weihnachtsfeier der Schule eine selbst verfasste, bewegende Erzählung vorgelesen und die Zuhörer*innen berührt.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Jana nahm einen hastigen Schluck aus ihrer Kaffeetasche. Zu hastig. Erst verbrannte sie sich die Unterlippe. Dann verschluckte sie sich und hustete eine gefühlte Ewigkeit lang nach Luft. Mit Tränen in den Augen hob sie den Vorhang und schaute nach draußen. Es schneite. Das hatte Jana gerade noch gefehlt. Genervt wischte und tippte sie auf ihrem Smartphone herum und ließ es schließlich wütend auf die Fensterbank fallen. Drei verschiedene Wetter-Apps und keine einzige hatte Schnee prognostiziert. Dass sich auch noch Frau Holle gegen sie stellte – von wegen Frauen-Solidarität. Die weißen Flocken würden sich bald in grauschwarzen Matsch verwandeln. Also konnte Jana ihre neuen Schuhe heute doch nicht tragen. Und sie hatte sich so darauf gefreut, die endlich bei der Arbeit vorzuführen. Die Arbeit! Jana schaute hektisch zur Wanduhr. So ein Mist. Sie war viel zu spät dran und konnte die beißenden Kommentare ihres Chefs schon hören. In Windeseile machte sie sich fertig, zog eine dicke Daunenjacke über, schlüpfte in ihre warmen Winterstiefel und warf ihren nagelneuen Schuhen einen letzten sehnsüchtigen Blick zu, bevor sie die Tür hinter sich ins Schloss zog. Vorsichtig bahnte sie sich ihren Weg durch den knöchelhohen Schnee, den Blick konzentriert auf den rutschigen Boden gerichtet. Plötzlich spürte sie einen festen Stoß im Rücken und wäre um ein Haar gestürzt. Wütend drehte sie sich um und rief: "Pass doch auf, wo du hinrennst!" "Immer mit der Ruhe." Die Frau, die sie eben fast umgerannt hatte, blickte sie aus dunklen Augen gelassen an. Ein feines Lächeln umspielte ihre vollen Lippen. "Es ist ja noch mal gut gegangen, also wollen wir uns doch nicht die Laune verderben lassen. Noch dazu an einem so wunderschönen Morgen." "Was soll an einem Montagmorgen schon schön sein?"

"Naja", antwortete die Fremde. "Montag ist immer ein Neuanfang. Die Woche liegt unberührt vor uns und wir haben die Chance, sie zur schönsten Woche des Jahres zu machen. Ich bin übrigens Lea." Sie streckte Jana die Hand entgegen, die diese automatisch ergriff und dann abrupt losließ, als hätte sie sich verbrannt. "Ist mir doch egal, wie du heißt. Du spinnst ja!" "Sicher spinne ich." Diese Lea lächelte schon wieder. "Wer will denn schon normal sein, wenn das bedeutet, dass ich mich nicht über einen neuen Tag, eine neue Woche freuen darf." Jana hörte wohl nicht richtig und hielt dagegen: "Es schneit, also wird das ganz bestimmt ein mieser Wochenstart." Lea lachte schallend und erwiderte: "Jetzt spinnst aber du! Die weißen Kunstwerke, die vom Himmel schweben, sind einfach zauberhaft. Und hör nur, wie wunderbar still es ist." "Das liegt an dem blöden Schnee. Da traut sich keiner, mit dem Auto zu fahren. Oder glaubst du ich laufe zu meinem persönlichen Vergnügen zu Fuß zur Arbeit?" Lea blickte Jana an und atmete tief ein. Dann breitete sie die Arme aus, drehte sich einmal um die eigene Achse und flüsterte: "Hörst du die Stille?" Jana atmete unwillkürlich mit und lauschte. Dann schüttelte sie unwillig den Kopf. "Ich habe keine Zeit für den Schnee. Und auch nicht für Atmen, Stille und Lauschen." "Das ist sehr schade.", antwortete Lea. "Du verpasst was! Nimm dir doch ein paar Minuten Zeit, dann kannst du es bestimmt spüren." Diese Lea stand in sportlich-kuscheligen Klamotten vor Jana und blickte sie unverwandt an. "Ich habe keine Zeit für so einen Schwachsinn. Ich muss zur Arbeit. Du vermutlich nicht.

Oder arbeitest du als Yogalehrerin, so tiefenentspannt, wie du rüberkommst?" "Nein", bestätigte Lea. "Ich muss nicht zur Arbeit. Heute habe ich frei." "Ach", seufzte Jana. "Wenn ich heute frei hätte, wäre ich vielleicht auch happy über den Schnee und würde atmen und lauschen." "Meinst du wirklich?", fragte Lea und schaute Jana skeptisch an. "Wo willst du denn eigentlich so eilig hin, dass du mich fast umgerannt hättest?", fragte Jana. "Ich habe einen Termin im Bestattungsinstitut." "Oh", war das Einzige, was Jana über die Lippen brachte. "Mein Vater ist gestern Nachmittag gestorben." Jana wusste nicht, was sie sagen sollte und stammelte: "Das, das ist ja – furchtbar. Der Arme. Du Arme." "So furchtbar ist das gar nicht", erwiderte Lea nachdenklich. "Er war alt und zuletzt ziemlich krank. Und er ist nach einem erfüllten Leben friedlich eingeschlafen." "Und du kannst dich heute über den Schnee freuen." Jana war fassungslos. "Vielleicht sind die weißen Kristalle kleine Botschaften, die mir mein Vater schickt, um meinen Schmerz zu heilen. Nur, weil ich traurig bin, ist doch nicht alles schlecht. Traurig wäre, wenn ich heute nicht traurig wäre. Verstehst du, was ich meine? Und noch trauriger wäre, wenn ich mich nicht trotzdem über die kleinen Dinge freuen könnte. Über Schneeflocken, die die Welt verzaubern und still werden lassen. Über eine Tasse Kaffee, die meine Lebensgeister weckt. Über eine unerwartete Begegnung mit einer Unbekannten am Morgen. Das Leben hält so viele schöne Momente für dich bereit. Du musst sie nur sehen wollen. Und du allein entscheidest, ob Schnee für dich grauer Matsch ist oder ein weißes Wunder."

Maturaprojekte

Die Schüler*innen der 5 A und 5 B Önologastronomie haben tolle Projekte ins Leben gerufen und stellen diese auf den folgenden Seiten vor.

🕒 Lesezeit: 5 Minuten



Linda Del Longo, Leoni Gschnitzer, Hannah Sanoll und Lisa Burger

Fourfold Flavour



Wir, Linda, Hannah, Leoni und Lisa aus der 5 B Önologastronomie, haben uns für unser Maturaprojekt etwas Besonderes vorgenommen: Die Entwicklung von Schnäpsen, die perfekt auf die vier Jahreszeiten abgestimmt sind. Jede Saison bringt einzigartige Aromen mit sich, und genau diese möchten wir in unseren Kreationen einfangen – ob frische, blumige Noten im Frühling oder warme, würzige Nuancen im Winter.

Unser Ziel ist es, ein Produkt zu schaffen, das nicht nur die Sinne anspricht, sondern auch Tradition und Innovation vereint. Mit Unterstützung von Partnern wie der Brenneri Roner, Ortobolzano und Flyeralarm setzen wir auf hochwertige Zutaten, nachhaltige Beschaffung und ein ansprechendes Design im Bereich Marketing. Im Team arbeiten wir Hand in Hand: Linda als Teamleiterin, Hannah als Entwicklerin, Leoni als Kommunikatorin und Lisa als Analytikerin – gemeinsam erwecken wir unsere Ideen zum Leben.

Ein besonderes Highlight unseres Projekts ist das geplante Verkostungsereignis im Frühjahr 2025 in der Schulbar. Dort werden wir unsere Schnäpse präsentieren und laden Sie ein, die Vielfalt unserer saisonalen Kreationen zu entdecken.

Seien Sie gespannt und lassen Sie sich von unseren Ideen begeistern – wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Oliver Thoma, Samuel Ploner, Gabriel Pircher und Laura Schwienbacher



Michaela Pramstraller, Ivonne Cioffi und Vivien Huber
Schülerinnen der 5 A Önologastronomie

AlpinFlavour

Wir, Laura, Oliver, Samuel und Gabriel, Schüler*innen der 5 B Önologastronomie, begeben uns in diesem Schuljahr auf eine kulinarische Reise durch die Welt der Südtiroler Spitzengastronomie. Wir haben in den letzten Jahren alle den Beruf Koch/Köchin gelernt und setzen uns nun das Ziel, diese Leidenschaft mit der Regionalität und der Musik zu verbinden.

Genau diese Aspekte spiegeln sich in unserem Maturaprojekt wider. Unsere Idee war es, die regionale Küche mit der Gourmet-Küche und der Musik zu kombinieren, um ein neues Konzept nach Südtirol zu bringen. Wir haben viele innovative und kreative Gänge entwickelt, welche jeweils unerwartete regionale Südtiroler Produkte als Hauptkomponente in Szene setzen.

Unterstützt wird das Projekt von "Pur Südtirol", wo am Samstag, 12. April 2025 unser Event in Lana stattfindet. Neugierige Gäste haben dabei die Möglichkeit, unbekannte regionale Produkte zu probieren und zu genießen und einen unvergesslichen Abend mit uns zu verbringen.

Blütenzauber

Unser Ziel dieses Jahr ist es, euch die Rose näher zu bringen und ein großartiges Geschenk für jede Situation zu bieten. Wir stellen gemeinsam Rosensirup her und machen damit Gummibärchen, die ihr an der Schulbar ab 14. Februar 2025 kaufen könnt. Diese eignen sich als Valentinstagsgeschenk für euren Herzensmensch. Außerdem kreieren wir ein Getränk mit Rosensirup, das ihr in der Valentinswoche an der Schulbar genießen könnt.





Sabrina Ianni', Emma Reiterer, Sophia Aschbacher und Marc Ploner, Schüler*innen der 5 A Önologastronomie



Laura Fischnaller, Emely Winkler und Carmen Mulser

Terra Essenz

OSTERKORB MAL ANDERS



Auch Probleme beim Finden eines passenden Osterkorbes?

Das Projekt "Terra Essenz" bringt Ostergeschenke der besonderen Art: nachhaltige Pflege- und Wellnessprodukte aus regionalen Rohstoffen. Das Set umfasst handgemachte Honigseifen, Honigkerzen, Badesalz und Tee. Mit dem Fokus auf Regionalität und Nachhaltigkeit werden die Produkte mit Zutaten aus der Umgebung von uns hergestellt, darunter Honigprodukte vom Brixner Imker Erich Larcher. Außerdem werden die Produkte umweltfreundlich verpackt.

Verkauft werden die Sets vor Ostern gegen eine freiwillige Spende auf dem Bauernmarkt in Brixen und in Naturhotels der Region. Der Erlös wird an "Wilderness International" gespendet, eine Organisation zum Schutz von Regenwäldern.

Terra Essenz bietet nicht nur ein Stück Südtirol für das Badezimmer, sondern ein perfektes Geschenk für eure Liebsten zu Ostern.

Falls wir euer Interesse geweckt haben, könnt ihr uns gerne auf Instagram folgen. (Instagram: @Terraessenz)

Vitaminis

VITAMINE FÜR KLEINE HELD*INNEN

Wir, Laura Fischnaller, Carmen Mulser und Emely Winkler aus der 5 B der Önologastronomie, werden mit unserem Projekt Schüler*innen der 3. und 4. Klasse der Grundschule Lüssen auf spielerische Weise das Thema gesunde Ernährung näherbringen – besonders im Hinblick auf das Pausenbrot.

Unser Ziel ist es, den Kindern auf eine kindgerechte Art und Weise zu vermitteln, wie wichtig eine ausgewogene Ernährung ist, und sie zu ermutigen, gesunde Entscheidungen zu treffen. Dabei setzen wir auf eine anschauliche Sprache und gestalten den Workshop lebendig und interaktiv, um das Interesse und die Begeisterung der Kinder zu wecken.

Es ist uns besonders wichtig, dass die Kinder nicht nur theoretisches Wissen mitnehmen, sondern auch etwas Praktisches für zu Hause haben, das ihre Begeisterung für gesunde Ernährung langfristig anregt. Beim Workshop werden die Kinder gemeinsam mit uns eine Rezeptmappe gestalten und ihr eigenes Pausenbrot mit gesponserten Produkten zubereiten, um zu sehen, wie einfach es ist, gesunde Snacks selbst zu machen.



Franziska Von Guggenberg, Leonie Pöhl, Martina Veneri und Isabella Drescher

Have Fun and Run

SCHRITTE FÜR EIN ZUHAUSE

Das Maturaprojekt "Have Fun and Run – Schritte für ein Zuhause", initiiert von Isabella Drescher, Leonie Pöhl, Martina Veneri und Franziska von Guggenberg, Schülerinnen der 5 B Önologastronomie, lädt zum Mitmachen ein. Die Schülerinnen organisieren einen Spendenlauf, der am 22. März 2025 in der Sportzone Süd in Brixen, stattfindet. Der Erlös des Laufevents wird ans "Dormizil" in Bozen gespendet, eine Einrichtung, die Menschen in schwierigen Lebenssituationen unterstützt.

Das Konzept ist einfach: Für jede gelaufene Runde spendet ein Hauptsponsor einen Betrag. "Plose Wasser" versorgt die Teilnehmer*innen kostenlos mit Erfrischungen. Zusätzlich zum Lauf wird ein selbstkreierter Energieriegel "PowerBite" angeboten, der eigens für dieses Projekt entwickelt wird.

Wer Spaß am Laufen hat und gleichzeitig etwas Gutes tun möchte, sollte sich den Termin freihalten.

Seien Sie dabei und helfen Sie mit, den Lauf zu einem unvergesslichen Erfolg zu machen! Jede Runde zählt!



Hannah Sophia Stauder und Vicki Trompedeller

Let's bake

**LEIDENSCHAFTLICH, KREATIV UND
EINZIGARTIG — ZEIG UNS DEIN TALENT**



Du backst gerne und brennst richtig dafür? Dann ist das genau deine Chance!

Wir sind Hannah Sophia Stauder und Vicki Trompedeller und besuchen die 5 B Önologastronomie. Bei unserem Projekt "Let's bake" geht es darum, den Schüler*innen der 3. und 4. Klassen aus den Bereichen Konditorei/Bäckerei sowie Patisserie, die Möglichkeit zu bieten, ihr handwerkliches Können und ihre Kreativität unter Beweis zu stellen. Es treten Zweier-Teams gegeneinander an, welche die Jury von ihren Kreationen überzeugen müssen. Für ihre Leistung werden sie zudem mit tollen Preisen belohnt und am Ende des Tages gibt es noch einen kleinen Umtrunk. Brauchst du noch Modulstunden und bist von unserer Idee überzeugt, dann melde dich bei unserem Backwettbewerb an. Infos folgen, behalte deinen Posteingang immer im Blick und markiere dir den 29. März 2025 im Kalender.





Johanna Tötsch, Laura Nussbaumer, Bastian Brunner und Eva Braunhofer



Michael Valentin und Alex Pillon

Where is my mind?



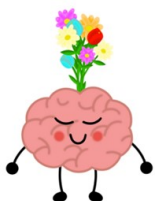
Wir, Laura, Eva, Johanna und Bastian aus der 5 A Önogastromie, haben uns mit unserem Maturaprojekt "Where is my mind?" zum Ziel gesetzt, das Bewusstsein für mentale Gesundheit an unserer Schule zu stärken.

Im Frühjahr 2025 bieten wir drei Module zu den Themen Krisenbewältigung, Stressmanagement und Prävention von Essstörungen an — interaktiv, reflektierend und praxisnah.

Unterstützt werden wir von Expert*innen wie Dr. Sabine Cagol, dem Forum Prävention und dem Jugenddienst Meran, mit dem wir kreative Aktionen wie Sticker-Botschaften und einen Podcast realisieren.

Unser Ziel: Das Tabu um mentale Gesundheit brechen und Mut machen, Hilfe anzunehmen.

Macht mit und reserviert euch einen Platz!



Euer "Where is my mind?"-Team

Wahre Stärke liegt in der Suche nach Unterstützung.

Apfelhopfen

DIE PERFEKTE MISCHUNG AUS FRUCHT UND BIER

Unser Projekt "Apfelhopfen", durchgeführt von den Schülern Alex Pillon und Michael Valentin aus der 5 A Önogastromie, verbindet traditionelles Brauhandwerk mit innovativem Geschmack. Gemeinsam mit der Brauerei Mendelbier aus Kaltern entwickeln wir ein einzigartiges Apfelbier, das ausschließlich mit regionalen Zutaten hergestellt wird.

Im Zeitraum von Mitte bis Ende März 2025 präsentieren wir unser Apfelbier bei einem Event an unserer Schule und laden zu einer Verkostung ein. Zudem besteht die Möglichkeit, das Bier gegen eine freiwillige Spende zu erwerben.

Weitere Details folgen in Kürze. Wenn du neugierig geworden bist, notiere dir schon jetzt den Termin in deinem Kalender!



Tobias Tschöll und Viktoria Hochgruber



Sophie Fäckl, Eva Keusch und Anna Stockner

Kulturreise Athen IM SCHEIN DER GÖTTER

Wir, Viktoria Hochgruber und Tobias Tschöll der 5 B Önologonomie, bilden das Team rund um das Projekt "Athen — Im Schein der Götter". Wir haben uns dazu entschieden, die Kulturreise für unsere Klasse im Rahmen des Projektunterrichts zu organisieren.

Gemeinsam mit unseren Mitschüler*innen und unseren Begleitpersonen Emanuele Colombi und Evi Gasser werden wir vom 28. April 2025 bis zum 2. Mai 2025 nach Athen fliegen und dort verschiedene geschichtlich bedeutende Orte wie z. B. die Akropolis besichtigen und kulinarische Highlights wie das geografisch höchste Restaurant hautnah erleben.

Am Tag der offenen Tür konnten wir interessierten Gästen unser Projekt mit den einzelnen Sehenswürdigkeiten, der Finanzierung und des ökologischen Ausgleichs, welchen wir geplant haben, vorstellen.

Backfreude kennt kein Alter

Unter dem Motto "Backfreude kennt kein Alter" organisieren wir, Schülerinnen der 5 A Önologonomie, im Hartmannsheim in Brixen in der Osterzeit einen besonderen Tag.

Am Vormittag backen wir mit den Heimbewohner*innen Ostergebäcke und am Nachmittag spielen wir gemeinsam Spiele und verkosten die hergestellten Produkte.

Wir haben dieses Projekt ins Leben gerufen, da wir nicht nur den Heimbewohner*innen eine Freude bereiten, sondern auch die Generationen miteinander verbinden und alte Rezepte wieder aufleben lassen möchten.



Sara Roth und Julia Gruber

Kulturreise nach Valencia

Teammitglieder: Julia Gruber und Sara Roth

Klasse: Schüler*innen 5 A Önologastronomie

Start: 27. April 2025

Heimreise: 1. Mai 2025

Begleitpersonen: René Federspieler und Fabrizia Ruggiu

Reiseziel der Kulturreise: Valencia

Unser Ziel ist es, die spanische Kultur in Valencia zu entdecken und besser kennenzulernen. Um unvergessliche Erinnerungen zu schaffen und unser Wissen zu bereichern, planen wir die Kulturreise mit großer Sorgfalt. Valencia, eine lebendige und kulturell reiche Stadt, bietet uns zahlreiche Möglichkeiten, wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Ausflug zum Kuenhof

Am 9. Dezember 2024 besichtigten die Schüler*innen der 2 B Fachschule Service mit ihren Service-Fachlehrer*innen Peter Gamper und Christine Kaufmann den Kuenhof in Brixen.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Der Hof liegt südlich der Stadt, zwischen Weinbergen und nahe der Brennerachse.

Bei einer Führung erzählten uns die Besitzer die Geschichte des Hofes. Der Kuenhof, der von Brigitte und Peter Pliger gemeinsam mit ihrem Sohn Simon geführt wird, wurde schon im 12. Jahrhundert zum ersten Mal erwähnt. Damals gehörte er noch dem Bischof von Brixen. Vor über 200 Jahren kaufte der Urgroßvater Peter Pliger den Weinhof und seitdem ist er im Besitz der Familie Pliger.

Wir besichtigten die verschiedenen Maschinen, die für die Weintraubenernte genutzt werden, teilweise wird noch mit Pferden gearbeitet. Außerdem wurde uns die Nutzung von Quetschen für die Verarbeitung der Trauben erläutert. Nach zahlreichen Erneuerungen historischer Weinbergterrassen und der behutsamen Restaurierung historischer Gebäude und des Kellers werden jährlich ca. 42 000 Flaschen abgefüllt.

Die verschiedenen Sorten lagern und reifen in Stahltanks, Eichen- und Akazienfässern. Produziert werden vor allem die Sorten Grüner Veltliner, Riesling, Sylvaner und Blauer Muskateller.

Besonders beeindruckt hat uns die nachhaltige Arbeit zwischen Natur und Mensch, und das natürliche Gleichgewicht, das man auf diesem Weinhof vom Weinberg bis in die Kellerräume spürt.

Sara Lucia und Greta Messner
2 B Fachschule Service



Schüler*innen der 2 B Fachschule Service mit ihren Begleitpersonen Peter Gamper und Christine Kaufmann

Was war sonst noch los?

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten



August 2024: Verwaltungsmitarbeiterin Milena Caruso wurde aufgrund ihres Jobwechsels bei einer kleinen Feier verabschiedet.



3. August 2024: Klassentreffen ehemaliger Schüler*innen der Bäckerei/Konditorei mit ihren Lehrpersonen



6./7. August 2024: Lehrpersonen auf Fortbildung zu Social Media



6. August 2024: LiE-Wanderung der Lehrpersonen zum Latzfonsener Kreuz und Ritzlar-Spitze



2. September 2024: Eröffnungskonferenz; Lehrer*innenkollegium 2024/25



5. September 2024: Erster Schultag



22. Oktober 2024: Schüler*innen der 2. Bäckerlehrlinge mit ihren Fachlehrpersonen Thomas Delmonego und Christian Passler auf der Bozner Hotelmesse



8. November 2024: Beim diesjährigen Ehrenamtsfest in Brixen, das zu Ehren der ehrenamtlichen Mitarbeitenden verschiedener Vereine beim Altstadtfest veranstaltet wurde, halfen unsere Schüler*innen der ersten, zweiten und vierten Service-Klassen mit ihren Fachlehrpersonen Mirko Maraner, Marina Rabensteiner, Madeleine Schatzer und Alexander Wild tatkräftig mit: Sie bereiteten den Saal vor, polierten das Besteck und bedienten die Gäste am Abend.



Oktober 2024: Nicol Insam (3. Fachschule Kochen) und Elisa Maria Oberhofer (4 B Patisserie) wurden vom Schüler*innenrat zu unseren Schulspecherinnen gewählt.



20. November 2024: Vier Genusswelten in einem Haus vereint
Die Schüler*innen der 3. Fachschule Service besuchten mit ihren Fachlehrerinnen Anita Huber und Edith Stauder das spannende Mount Becher Genusshaus in Ratschings. In diesem sind gleich vier Handwerkskünste unter einem Dach vereint: die Rösterei, Käserei, Brauerei und Brennerei. Geführt wird das Genusshaus von den Brüdern Manfred und Stefan Volgger. Sie haben das Hotel ihrer Eltern übernommen und zusätzlich ihren Bauernhof darin integriert. Neben der Schnapsproduktion haben die Brüder auch das Kaffeerösten, das Bierbrauen und die Käseproduktion zu den Tätigkeiten ihres Betriebes gemacht. Die Schüler*innen konnten hautnah miterleben, wie Kaffee geröstet, Käse hergestellt, Bier gebraut und Spirituosen destilliert werden. Ein Ausflug voller neuer Eindrücke!



November 2024: Workshop für Klassen- und Vizeklassensprecher*innen



17. Dezember 2024: Das BBZ-Volleyballturnier der zweiten Klassen gewannen die Schüler*innen der 2. Hotelfachschule ganz knapp vor der 2. Fachschule Konditorei/Bäckerei. Die 2 B Fachschule Kochen erreichte den dritten Platz.



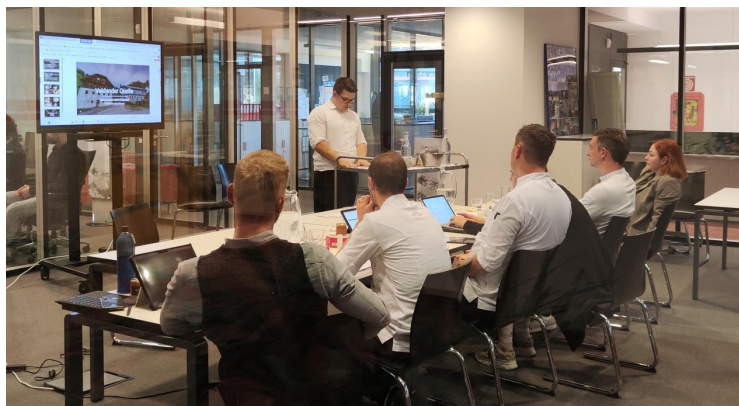
15. November 2024: ... aus dem Praxisunterricht der 1. Fachschule Kochen



November 2024: ... aus dem Praxisunterricht der 1. Fachschule Konditorei/Bäckerei



25 bis 29. November 2024: Zur Servierer-Abschlussprüfung sind sieben Kandidat*innen angetreten und zeigten insgesamt ein hohes Niveau. Die Schüler*innen haben zum Auftakt einen Aperitif für ihre Gäste kreiert und den Tisch liebevoll nach einem bestimmten Motto gedeckt.



26. bis 29. November 2024: Bei der Lehrabschlussprüfung der Köche sind acht Lehrlinge, die ihre Lehrzeit abgeschlossen haben, und zwei Privatistinnen angetreten. Für den mündlichen Teil der Lehrabschlussprüfung wurden Präsentationen zu den verschiedensten Themen wie Qualitätshonig - Veredelung von Zutaten und Rohstoffe, selbstgeräucherter Lachs, Vorstellung der hauseigene Wasserquelle "Valdander", süßer Strudel mit Kichererbsen bis zum Südtiroler Hamburger dargelegt. Die engagierten Jungköche wurden mit der Empfehlung im Ausland noch wertvolle Erfahrungen zu sammeln, um dann wieder mit neuen Ideen und Tatendrang zurückzukehren, in ihre bevorstehende Kochkarriere geschickt.



17. Dezember 2024: ... erfolgreich bestanden. Die Schüler*innen zeigten ihre Fähigkeiten in der Präsentation von Fleischwaren. Der Holzner gab die besten Wünsche für die künftige Arbeitswelt.



Dezember 2024: Schüler*innen der 1. Lehrlingsklasse Konditorei kreierten leckere Glücksbringer aus Marzipan.



Dezember 2024: Schüler*innen der 2 A Konditorei/Bäckerei machten Gebäcke für den Weihnachtsfest. Die Schüler*innen wechselten mit selbstgemachten Schokodekoren.



2024: Schüler*innen der 2 A und 2 B Konditorei fertigten und verpackten Kekse für den Markt der Südtiroler Krebshilfe.



6. Dezember 2024: Der Nikolaus besuchte das BBZ Hellenstainer mit seinen Gehilfen und verteilte Süßes.



18. Dezember 2024: Schüler*innen der 1 B Fachschule Kochen backten gemeinsam mit den Kindern des Brixner Kindergartens Millecolori Kekse.



2024: Fünf Metzgerlehrlinge haben ihre Abschlussprüfung bestanden. In der praktischen Prüfung zeigten die Schüler ihre Fähigkeiten in der Fleischverarbeitung, Wurstherstellung und der Präsentation der Waren. Kommissionsmitglied und Metzgermeister Alexander Absolventen zum Abschluss wertvolle Tipps für ihr zukünftiges Leben als Gesellen in der ältesten Arbeitszunft Tirols.



10. Dezember 2024: Einige Schüler*innen der 1. und 2. Hotelfachschule besuchten die Landeshotelfachschule Bruneck bzw. Kaiserhof in Meran. Begleitpersonen waren Waltraud Kompatscher, Fabrizia Ruggiu, Christina Salatin; Dominik Faller und René Federspieler.



er*innen
erei
en Jahres-
chtem



11. Januar 2025: Mitarbeiter*innen beim "gEmma Skiausflug"



23. Dezember 2024: "Weihnachtspullovertag" am BBZ Hellenstainer

Wussten Sie schon, dass...

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten



... Herr Allneider am 2. Juni 2024 Papi eines Sohnes namens Florin wurde?

... Herr Leitner am 7. Dezember 2024 seine Marion ehelichte?
♥lichen Glückwunsch!

... Frau Trentini vom Sekretariat den Arbeitsplatz von Konrad Debortol übernommen hat?

... Frau Köllemann drei Chinchillas ihr Eigen nennt?

... Herr Unterkircher seine Darts-künste unter seinen Kollegen einmal im Jahr unter Beweis stellt?

... Herr Harrasser beim Öffnen der Schiebetür im PC-Raum O2 nicht nur die Tür, sondern auch gleich den Türstock verschieben wollte?

... Frau Paluselli mal Miss Südtirol war?

... Frau Wierer bei einem Radiogewinnspiel einen tollen Preis gewonnen hat?

... Frau Oberrauch schon in aller Früh Katzenlieder für ihre Tochter komponiert?

... Herr Colombi eine Sammlung von Socken mit verschiedenen interessanten Motiven besitzt?

... Herr Mitterrutzner heuer unser Nikolaus war und von Sofia Fliri von der 1. Fachschule Konditorei/Bäckerei als Engel begleitet wurde?

... Frau Zimmerhofer auf "heilig" macht, aber auf ihre Schüler*innen schießt?

... Frau Radmüller beim Rückwärts-Einparken Frau Sullmann total übersehen hat?

... Herr Allneider und Herr Federspieler, zwei leidenschaftliche Hobbyfotografen, den magischen Moment des Sonnenaufgangs zwischen der Großen und der Westlichen Zinne am Dürrenstein in beeindruckenden Bildern festgehalten haben?

... Frau Rabensteiner während den Weihnachtsferien das beim Engele Bengel erhaltene Weinglas gut gebrauchen konnte?

... Herr Puntajer für ein Wellnesshotel gemodelt hat?

... Frau Erna Gasser sich und ihrer Familie die Haare schneidet und frisiert?

... Frau Kompatscher auf vielen interessanten Umwegen ihr Wanderziel dennoch erreicht?

... Frau Sullmann eine Ass im Zahlenschlossknacken ist?

... Frau Profanter seit kurzem Tuba lernt?

... Herr Faller, um seine Überzeugungskraft im Unterricht zu steigern, auch schon mal das Statistische Jahresbuch auspackt?

... Frau Puddu wagemutig einem Handtaschendieb hinterhergelaufen ist, um ihr neues Handy zu retten?

... Frau Sabine Kerschbaumer neben der Arbeit nicht nur die Ausbildung zur Schulsekretärin macht, sondern auch noch als Baustellenleiterin tätig ist?

... die Fußballspieler der U9 von Natz Herrn Silbernagl (ihr Trainer) beim Dribbeln Knoten in die Füße machen?

... Herr Wallnöfer alle Termine seiner Kolleginnen im Überblick hat?

... Herr von Zallinger seinen Salat mit geriebenem Balsamico-Essig verfeinert?

... Frau Obergasteiger und Herr Silbernagl ihre Ausbildung zum*r Konditorenmeister*in erfolgreich abgeschlossen haben?

... Frau Zanotto magisch von Köstlichkeiten in der Schulbar angezogen wird?

... Frau Perathoner den Gedichtband "Die blaue Blume" veröffentlicht hat?

... Frau Domanegg, Herr Rainer und Herr Tscholl unsere Auslandspraktikant*innen im Raum Nürnberg besuchten?