

emma news



Emma Hellenstainer

Landesberufsschule für das
Gast- und Nahrungsmittelgewerbe

Scuola professionale provinciale
alberghiera ed alimentare

Scola professionale provinciale
per hotelaria y alimentazion

Inhalt

Grußworte der Direktorin	Seite 3
Spitzenklasse beim Drei-Länder-Wettbewerb "Kochzert"	Seite 4
Unser Schulsong	Seite 6
Offen — innovativ — gastfreundlich	Seite 7
Gastronomie, das ist meins	Seite 8
Hülsenfrüchte — Ein Trend der Zukunft?	Seite 10
Rezepte	Seite 13
Aus der Feder unserer Schüler*innen	Seite 14
Speed-Dating mal anders!	Seite 16
Un'esperienza di scambio linguistico, scolastico e culturale	Seite 18
Omas pur	Seite 19
Stadtluft, aber nicht nur	Seite 20
Gold für Matthias, Silber für Nadia!	Seite 22
Aus meiner Schulzeit	Seite 23
Brauabenteuer	Seite 24
Eine Reise nach Modena... zu Giuseppe Giusti	Seite 26
"Emma Hellenstainer" alle Olimpiadi di Italiano	Seite 27
Golden Night — mit Stil zum Ziel	Seite 28
Buchtipps	Seite 30
Ich lebe — Stimmen gegen den Krieg	Seite 31
Kein Weltuntergang — Theaterbesuch	Seite 31
Im Heim geht's wieder rund!	Seite 32
Köstlichkeiten am "GanoihoF"	Seite 33
5. Öno goes Praha	Seite 34
Bella Italia	Seite 35
Berlin... da kiekste!	Seite 36
Vom guten Schreiben	Seite 38
Kat'z!	Seite 40
Lehrer*innenportrait	Seite 41
Berufliche Weiterbildung	Seite 42
Eine Reinigungskraft "kehrt" nie wieder	Seite 43
Favola dei sette nani	Seite 44
Vialone Nano veronese I.G.P.	Seite 45
Bücher lesen und gewinnen	Seite 46
Kreative Aussagen unserer Schüler*innen & Lehrpersonen	Seite 47
Ja wer ist denn das?	Seite 47
Was war sonst noch los?	Seite 48
Wussten Sie schon, dass... ?	Seite 52

IMPRESSUM

emma news

Herausgeber:

LBS "Emma Hellenstainer"

Fischzuchtweg 9

I-39042 Brixen

Tel. 0472 273800

Fax 0472 273899

lbs.bx-hellenstainer@schule.suedtirol.it

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

Redaktionsmitglieder

Gudrun Domanegg

Evi Gasser

Christine Hartmann

Ruth Malojer

Margot Mayrl

Filippa Schatzer

Evi Sullmann

Foto der Titelseite

Maturant*innen 2022/23

Koordination & Layout

Renate Radmüller

Grußworte der Direktorin

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten



Liebe Lernende,
liebe Eltern,
liebe Mitarbeiter*innen,

der Frühling war geprägt von einer intensiven Diskussion an der Schule. Selten gab es eine so große Zahl von Themen, die breit besprochen und abgestimmt werden sollten.

Das "Außengestaltungsprojekt" mit der LBS "Tschuggmall" wurde nicht nur begrüßt, sondern auch kritisch gesehen, da es zum Rauchen animierte. Lehrpersonen und Lernende wählten online das schönste Projekt aus. Es wird nun zu Schulende fertig gestellt.

Ebenso stimmten alle über die neue Bezeichnung der Schule online ab. Wir heißen jetzt "Berufsbildungszentrum, Emma Hellenstainer, Gastronomie und Kulinarik" – die Landesregierung muss noch ihr Plazet geben. Die intensivsten Diskussionen gab es aber um das Thema der Kürzung der Unterrichtseinheit auf 45 Minuten im kommenden Schuljahr.

Vision der "Emma Hellenstainer" ist es seit einigen Jahren das individuelle Lernen, in individuellen Rhythmen an persönlichen Interessensgebieten zu fördern. Das ist bei 40 Unterrichtseinheiten bei den Lehrlingen und 36 bei Vollzeitlernenden nicht

leicht möglich. Auch wissen wir aus Umfragen, dass Schule an Attraktivität verliert, wenn keine Zeit mehr für Musik, Sport und andere Interessen besteht. Mit der Reduzierung werden Zeitfenster geschaffen, in die Lehrpersonen ihrerseits ihre "starken Themen" oder auch aktuelle Inhalte einbringen können.

Die Erfahrungen im Projektunterricht und mit den fächerübergreifenden Paketen der letzten Jahre sind von großem Vorteil. An den LiE-Vormittagen und während der Zeitfenster am Nachmittag können Module angeboten bzw. gebucht werden. Lernende dürfen zu einem Teil die Inhalte selber wählen. Ressourcen für die Zusammenstellung und Vorbereitung von neuen interessanten Inhalten werden gewährleistet. Die Angst, dass viel, viel Arbeit ansteht, müsste sich also bald legen.

Der Ruf nach fertigen Konzepten widerspricht dem der Lernenden Organisation. Wir werden uns als Schule noch gemeinsam einigen Fragen stellen müssen, ob und wie die Ergebnisse der Module ins Zeugnis einfließen. Auch noch zu klären ist, wie der Rhythmus der Module sein wird, und sicher noch vieles andere beim Unterwegssein.

Im Herbst vor dem Unterrichtsbe-

ginn werden wir noch intensiv daran arbeiten und gemeinsam die besten Lösungen finden und dann ausprobieren.

Wir sind eine Lernende Organisation – wir sind eine Lernende Schule (Peter Senger — Die Fünfte Disziplin). Das bedeutet, dass wir auch Fehler machen dürfen. Wir werden das Umgesetzte evaluieren und auch revidieren, wenn es sich als untauglich erweist.

Wir sind als Schule schon sehr gut unterwegs, so stellten uns heuer Externe Evaluation, internationale Zaungäste, unsere Lernenden und deren Eltern sowie die Arbeitgeber*innen sehr gute Zeugnisse aus. Wir bleiben also in Bewegung – in Bewegung für eine "Emma Hellenstainer", die für unsere Jugendlichen Sinn macht und sie auf eine gute Zukunft vorbereitet.

Ich wünsche euch allen gute Abschlussergebnisse, den Maturant*innen eine super-gute Matura und euch*uns allen einen traumhaft schönen guten Sommer.

Brigitte Gasser Da Rui
Direktorin



Spitzenklasse beim Drei-Länder-Wettbewerb "Kochzert"

Am 8. März 2023 fand in Bad Staffelstein in Deutschland der Drei-Länder-Wettbewerb mit Teilnehmer*innen aus Deutschland, Tschechien und Südtirol statt. Er endete mit einem großen Erfolg unserer Koch- und Servicefachschüler*innen, die jeweils die ersten beiden Plätze erringen konnten.

🕒 Lesezeit: 4 Minuten

Im Rahmen eines dreitägigen Gastronomie-Seminars im Kloster Banz veranstaltete die Hanns-Seidel-Stiftung gemeinsam mit der Handelskammer einen Wettbewerb, bei dem die Köche und Servicefachkräfte ihr Wissen in Theorie und Praxis vor geladenen Gästen unter Beweis stellen konnten. Sie wurden von Lehrkräften aus Pegnitz, Karlsbad und Brixen geprüft und bewertet.

Doch noch wichtiger als das Anwenden erlernter Kenntnisse war den Initiatoren der Austausch untereinander, der von den Teilnehmer*innen als sehr bereichernd empfunden wurde.

Schon im Vorfeld des Wettbewerbs wurde fleißig geübt. Raffael und Florian aus der 3. Fachschule Service mit den Fachlehrerinnen Christine Kaufmann und Christine Tauber, Julia und Samuel aus der 3. Fachschule Kochen mit den Fachlehrern Reinhold Kerschbaumer und Christian Gianmoena.

Die beteiligten Lehrpersonen zeigten sich sehr angetan von der Leistung unserer Schüler*innen. Dazu Christi-

ne Kaufmann und Christine Tauber: "Raffael und Florian haben sich der Herausforderung gestellt und diese mit Bravour gemeistert. Sie haben schon im Vorfeld hart dafür trainiert und sich die beiden ersten Plätze auch verdient. Es ist nicht einfach, zugleich gegen zwei Teams anzutreten, aber sie haben sich nicht aus der Ruhe bringen lassen und sehr gut gearbeitet."

Auch Kochlehrer Christian Gianmoena war über den Erfolg von Julia und Samuel sehr erfreut. "Julia und Samuel haben zwei grundlegend verschiedene Kochstile an den Tag gelegt, die wir wunderbar individuell trainieren konnten. Sie waren imstande, das, was sie sich vorgenommen haben, sehr gut umzusetzen. Sie haben sich voll engagiert und ich bin sehr stolz auf sie. Und ich bin sehr stolz darauf, dass ich ein Teil dieser Geschichte sein durfte." "Das Training mit den Schüler*innen an der Schule war sehr intensiv. Sie waren begeisterungsfähig, flexibel und sehr engagiert. Der Sieg war für alle wichtig und hat diese Arbeit

mehr als bestätigt.", so Kochfachlehrer Reinhold Kerschbaumer

emma news hat Julia, Raffael und Florian nach ihrer Rückkehr zu einem Interview getroffen:

Weshalb habt ihr am Wettbewerb teilgenommen?

Julia: Ich habe teilgenommen, weil ich diese Erfahrung machen und eine neue Herausforderung annehmen wollte.

Raffael: Um etwas Neues dazu zu lernen.

Florian: Ich fand die Idee eines Drei-Länder-Wettkampfes sehr spannend und wollte unbedingt teilnehmen, um neue Erfahrungen zu sammeln.

Wie habt ihr euch darauf vorbereitet?

Florian: Zusammen mit meinem Klassenkameraden Raffael haben wir mit unseren Servicefachlehrerinnen Christine Tauber und Christine Kaufmann geübt, vor allem haben wir filetiert, Tische gedeckt und Servietten gefaltet. Das waren dann auch



Julia Gasslitter, Samuel Ploner, Florian Burgauer und Raffael Klöcker in Aktion

die Aufgaben beim Wettbewerb. Außerdem mussten wir ein komplettes Dinner servieren.

Julia: Wir haben wöchentlich trainiert und das Menü nachgekocht, bis wir schlussendlich imstande waren, alle drei Gerichte des Menüs in vier Stunden zu kochen. Natürlich war dafür ein gewisses Fachwissen und voller Einsatz nötig.

Ist alles so gelaufen, wie ihr es geplant hattet oder gab es auch unvorhergesehene Herausforderungen?

Julia: Die einzige Herausforderung war, dass uns in der Wettbewerbsküche nur Gasherde zur Verfügung standen, wir hatten aber noch nie auf einem Gasherd gekocht. Ansonsten ist alles reibungslos über die Bühne gegangen.

Raffael und Florian: Bei uns auch. Die Abendgäste kamen zwar etwas früher als geplant und wir mussten kurz improvisieren, aber es hat alles gut geklappt.

Wie war die Zusammenarbeit zwischen Küche und Service?

Raffael: Wir haben sehr gut zusammengearbeitet und waren wirklich ein Team.

Julia: Das stimmt. Wir haben uns

gegenseitig geholfen und so auch motiviert. Aber ich habe mich auch mit den anderen Teilnehmer*innen gut verstanden, ich habe sie auch während des Wettbewerbs nicht als "Feinde" gesehen.

Florian: Die Zusammenarbeit war hervorragend. Wir haben alles gemeinsam besprochen und uns gegenseitig geholfen. Ich glaube, dass wir auch deshalb so gut abgeschnitten haben.

Wart ihr vor oder während des Wettbewerbs nervös?

Florian: Ich war kein bisschen nervös. Ich glaube, das hatte auch damit zu tun, dass wir gut vorbereitet waren und uns gut verstanden.

Raffael: Kurz vorher war ich schon etwas nervös, aber das hat sich dann schnell gelegt.

Julia: Ich auch, während des Kochens waren eher Druck und Stress das vorherrschende Gefühl. Richtig nervös war ich dann erst bei der Siegerehrung.

Habt ihr von euren Fachlehrpersonen wertvolle Tipps bekommen, die euch geholfen haben?

Julia: Die Lehrpersonen haben uns sehr unterstützt und wir hatten auch viele lustige Momente mit ihnen.

Florian: Ich habe gut Tipps für das Mixen des Aperitifs bekommen, und dafür war ich sehr dankbar.

Woran erinnerst du dich gerne, wenn du an die drei Tage denkst?

Raffael: Besonders gern erinnere ich mich an das Dinner, als wir gesehen haben, dass es sehr gut für uns läuft. Florian: Dass wir Kandidat*innen schnell Freunde wurden und uns gegenseitig nicht als Konkurrenz gesehen haben.

Julia: Ich werde mich gern an alle drei Tage erinnern, an all das Adrenalin und an die lustigen Momente, die wir gemeinsam erlebt haben. Ich würde sofort ein weiteres Mal an so einem Wettbewerb teilnehmen.

Gab es ein Aha-Erlebnis oder ein besonderes Highlight?

Julia: Schon während des Trainings gab es besondere Erlebnisse. Das Highlight war aber die Siegerehrung. Florian: Als klar war, dass wir die ersten beiden Plätze belegen würden, war das schon ein besonderer Moment.

Raffael: Und nach der Siegerehrung haben wir alle zusammen gefeiert und auf den Sieg angestoßen.

Ruth Malojer

Unser Schulsong

Der Schulsong ist nun dank Emanuele Colombi, Aaron Puntajer und einigen unserer Schüler*innen fertiggestellt. Bei der Abschlussfeier am 16. Juni 2023 wird dieser das erste Mal gemeinsam gesungen.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

we love what we do

Wir sind wieder hier
Wo alles möglich werden kann
Lasst die Gläser klingen
Die Löffel und Schneebeesen singen

Egal wo du herkommst
Wir wissen alle ganz genau
Uns alle vereinen
Die Farben gelb und blau

Refrain
Wir alle sind Schule,
Wir alle sind hier
gib mir die Hand
das alles sind wir

Wir alle sind Schule
komm stell dich dazu
Der Weg in die Zukunft
we love what we do

Wir geh'n hier raus
Und die Welt liegt uns zu Füßen
Denn die Hellenstainer hilft
Uns're Zukunft zu versüßen

Davanti ad ogni avversità
La nostra tenacia ce la farà
We fight with passion in our teams
We love what we do and follow our dreams

Refrain (2-mal)



Offen – innovativ – gastfreundlich

Sie gehörten bald zum täglichen Schulbild: Moderator*innen und Kameralente von Südtirol 1, die durch die Schulgänge huschten. Mit dem Mikrophon "bewaffnet" stellten sie Schüler*innen, aber auch Lehrer*innen und dem Schulpersonal die eine oder andere Frage. Es war für uns eine große Ehre und Freude, als Südtirol 1-Schule ausgewählt worden zu sein und die Hörer*innen durch das Schuljahr zu begleiten.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

Eine, die die Schule in dieser Zeit besonders gut kennen-gelernt hat, ist Franziska Kofler. Die Südtirol 1-Redakteurin berichtet im Interview, wie sie die Schule wahrgenommen hat, welche Highlights sie erlebt hat und was ihr eindrücklich in Erinnerung geblieben ist.

emma news: **Wie kam es überhaupt dazu, dass die "Emma Hellenstainer" zur Südtirol 1-Schule wurde?**

Franziska Kofler: Bei Südtirol 1 begleiten wir eine Schule durch das Jahr, dabei wechselten wir zwischen Grund-, Mittel- und Oberschule. Heuer hatten wir die Idee, einen neuen Schultypus vorzustellen – und da sind wir auf die LBS "Emma Hellenstainer" aufmerksam geworden. Wir haben die Schule des Öfteren bei vorherigen Beiträgen besucht, etwa beim Pizzabäcker-Lehrgang, deshalb fiel die Wahl bald auf sie. Vonseiten der Schulführung ist der Vorschlag dann sogleich positiv aufgenommen worden und mit Benjamin Flora als Kontaktperson wussten wir immer genau, was in der Schule los war und worüber wir berichten können.

emma news: **Was ist dir vom vergangenen Jahr besonders in Erinnerung geblieben?**

Kofler: Ich kann mich gut an den ersten Eindruck erinnern: Benjamin Flora hat mich durch die Schule geführt. Ich war ja eher den klassischen Unterricht noch von meiner Schulzeit gewohnt. Ich erlebte hier eine sehr offene Haltung, die sowohl von den Schüler*innen als auch von den Lehrkräften und Mitarbeiter*innen ausging. Schüler*innen sind zu uns gekommen und haben gerne von ihren Erlebnissen und ihren Erfahrungen in der Schule berichtet. Sie wollten zeigen, was sie hier machen und was die Schule kann. Beeindruckt war ich von den vielen Fachrichtungen, die es an der Schule gibt, und von den vielen innovativen Projekten.

emma news: **Wie hast du den Schulalltag erlebt?**

Kofler: Mir ist aufgefallen, dass die Schüler*innen Vieles direkt umsetzen können – von der Theorie in die Praxis. Ein Beispiel dafür ist etwa die Schulbar, wo die Jugendlichen ihr Können und das Gelernte aus der Theorie unter Beweis stellen können. Die Verbindung von Theorie und Praxis wurde aber auch beim Projekt "Ganoiho" oder bei einer Praxiseinheit in der Patisserie, bei der ich dabei sein durfte, deutlich.



emma news: **Welche Unterschiede konntest du im Vergleich zu anderen Schulen feststellen?**

Kofler: Ich hatte an der LBS "Emma Hellenstainer" den Eindruck, dass die Schüler*innen lernen, sie aber gleichzeitig vielfältige Erfahrungen sammeln können. Die Schüler*innen zeigten großes Interesse an den verschiedenen Themen und Projekten. Wenn ich die Schule mit drei Worten beschreiben müsste, würde ich sagen: offen, innovativ und gastfreundlich.

emma news: **Wie hast du die Schüler*innen während der Interviews erlebt?**

Kofler: Es gibt einen Unterschied zwischen den Schüler*innen der Vollzeit- und der Lehrlingsklassen. Die Lehrlinge waren kürzer angebunden, zeigten sich aber durchaus interessiert und fachkundig. In fast allen Schulen gibt es Unterschiede zwischen den Geschlechtern: Die Mädchen erzählen grundsätzlich ausführlicher, während man bei den Buben öfters nachfragen muss. Insgesamt haben aber alle Interviewten gerne erzählt und gut gesprochen.

emma news: **Welchen Tipp würdest du der Schule für die Zukunft geben?**

Kofler: Meiner Meinung nach kann sich die Schule trauen, ihre bunte Vielfalt noch stärker aufzuzeigen. Ich war anfangs sehr beeindruckt von den verschiedenen Fachrichtungen, die hier angeboten werden. Auch Kolleg*innen von der Redaktion waren sehr erstaunt, was hier alles tagtäglich abläuft. Diese Vielfalt kann und soll man noch stärker nach außen tragen. Durch die Offenheit und Gastfreundschaft habe ich mich sofort aufgenommen und willkommen gefühlt. Diesen Eindruck, so denke ich, haben viele Besucher*innen, die zum ersten Mal an die LBS "Emma Hellenstainer" kommen.

Filippa Schatzer



Hintere Reihe v. l.: Reinhard Baur, Peter Tutzer, Samira Patscheider, Stefanie Peirer, Anna Tauferer, Tobias Zanotto
Vorne: Martina Ascher, Corinna Senoner

Gastronomie, das ist meins

Gastronomie hat mehr drauf, doch leider wird das Potenzial der Branche und die Vielseitigkeit der Arbeit im Tourismus noch viel zu oft unterschätzt und nicht anerkannt. Sechs Schüler*innen aus unserer Schule durften bei einem Wettbewerb in Sölden ihr Talent unter Beweis stellen und ihre Leidenschaft für den einzigartigen Beruf präsentieren. Dort trafen sie auf viele unterschiedliche Konkurrenten: 48 Tourismusschüler*innen aus Österreich, Deutschland, Italien, Luxemburg und der Schweiz. Unsere Talente erwarteten viele Herausforderungen, sei es durch den starken Konkurrenzkampf, aber auch durch die hohen Ansprüche. Ob sich die harte Arbeit wirklich gelohnt hat? Seid gespannt, im folgendem Abschnitt erzählen unsere Talente wie es ihnen ergangen ist.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Ein stürmisch kalter Wind wehte uns durch die Haare, als endlich die Bus-tür aufsprang. Voller Vorfreude sprangen wir aus dem Bus und wurden von unzähligen Schneeflocken begrüßt. Eine Gänsehaut kroch uns den Rücken hoch. Doch nicht nur das Wetter spielte verrückt, auch in uns tobte ein aufgeregter Sturm. Die Aufregung stieg von Minute zu Minute und ein Thema ging uns nicht mehr aus dem Kopf: Der Wettbe-

werb "Sölden sucht das Gastrosupertalent". Drei spannende Tage erwarteten uns in Sölden. In wenigen Stunden fing der Wettbewerb an und wir durften unsere erlernten Fähigkeiten unter Beweis stellen. Es war eiskalt, als wir mit der Gondel zum ice Q Gourmetrestaurant auf dem Gipfel des Gaislachkogels fuhr, Österreichs höchstgelegenes Haubenrestaurant. Uns wurde jedoch immer wärmer und die Heraus-

forderungen des Wettbewerbs kamen immer näher auf uns zu. Auf dem Programm standen Challenges in den Bereichen Küche, Service und Marketing. Mit viel Motivation, Leidenschaft und voller Begeisterung und Ehrgeiz stürzten wir uns in das Abenteuer auf über 3 000 Meter Seehöhe. Unsere zwei "Spitzenköche" Martina Ascher und Peter Tutzer, begleitet von Kochlehrer Tobias Zanotto, überraschten die

Fachjury mit ihren einfallsreichen Ideen. Ihre Aufgabe bestand darin, innerhalb einer Stunde ein leckeres Street-Food-Gericht für acht Personen zu zaubern. Durch kreative Einfälle, vielen erstaunlichen Feinheiten und Kleinigkeiten, entstand ein Teller voller Überraschungen, ein Mix aus traditionellem Street-Food Takko, moderner Gastronomie, Innovation und alter Tradition.

Auch unser Serviceteam zeigte was es drauf hatte. Anna Tauferer und Samira Patscheider präsentierten ihre Talente im Bereich Wein, Cocktails mixen sowie das Eindecken eines Tisches unter dem Motto "Weniger ist mehr". Sie wurden vom Servicelehrer Reinhard Baur betreut und beeindruckten alle mit ihren Fähigkeiten. Besonders ihr Cocktail

sorgte für Aufmerksamkeit durch das kreative Einsetzen verschiedener und ungewöhnlicher Zutaten, unter anderem durch das Beifügen von Apfelessig.

Das Marketing-Team ging mit voller Power als letzte Gruppe in die Challenge und überzeugte auch in diesem Bereich die Jury. Die Herausforderung lag darin, auf der Bühne einen Pitch zu präsentieren, wie Sölden bei jungen Menschen als angesagter Arbeitsplatz punktet. Dabei legten Stefanie Peirer und Corinna Senoner einen unterhaltsamen und erfolgreichen Auftritt hin. Ihr Marketing-Motto lautete: "Sölden, das ist meins". Unterstützt wurden sie von der Lehrperson Carolin Leitner in der Vorbereitungszeit und Kochlehrer Patrick Jagregger als Begleitung.

Nach drei erlebnisreichen und erfolgreich absolvierten Herausforderungen hatten unsere Talente es endlich geschafft. Doch hat sich die harte Arbeit und die lange Vorbereitungszeit wirklich gelohnt? Und wie! Durch den enormen Ehrgeiz und der unglaublichen Leidenschaft für ihre Arbeit, welche sie jeden Tag in der Schule ausüben dürfen, holten sich unsere Gastrotalente den zweiten Platz.

Aber im Endeffekt ist es nicht der Preis, der den wahren Wert ausmacht, sondern die wundervollen Erfahrungen und Momente, die man aus dem Abenteuer mitnehmen durfte.

Corinna Senoner,
4. Service/Front Office



Food-Street-Gericht



Gedeckter Tisch nach dem Motto
"Weniger ist mehr"



So sehen Sieger*innen aus!

Hülsenfrüchte — Ein Trend der Zukunft?

Bereits im ersten Semester starteten die Arbeiten an dem Projekt zum Thema Hülsenfrüchte der 3 A FS Konditorei/Bäckerei unter der Leitung von Martina Ochsenreiter, welches am 10. Februar 2023 präsentiert wurde. Dieser Tag wurden nicht willkürlich gewählt, sondern er ist der Internationale Tag der Hülsenfrüchte. Im Mittelpunkt des Projektes stand die Frage: Wie kann man Hülsenfrüchte in herkömmliche Gebäcke einbauen und das Ganze nachhaltig gestalten?

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

In der Zeit von 8:45 bis 11:35 Uhr wurden verschiedene Klassen der Emma Hellenstainer zu dem Projekt "Legumes — more than just proteins" eingeladen. Im Erdgeschoss hatte die Klasse 3 A Fachschule Konditorei/Bäckerei einen großen Infostand, vier kleine Stände für vier verschiedene Bäckereiprodukte mit einer Zugabe von Hülsenfrüchten und eine große Pinnwand mit Infoblättern aufgebaut.

Zuerst wurde von einer Schülerin kurz in das Thema eingeführt und

erklärt, wie die Verkostung abläuft. Danach hatten die Besucher*innen die Möglichkeit sich auf die vier Stände aufzuteilen, dort etwas über die Produkte zu erfahren und diese anschließend zu verkosten. Die Produkte, die die Schüler*innen zur Verfügung stellten, waren Bohnenbaguette, Linsengrissini, Kichererbsencracker und Erbsentaralli. Dafür wurden die Rezepte von herkömmlichen Gebäcken so angepasst, dass das veränderte Gebäck noch backfähig war, man aber trotzdem etwas von

den Hülsenfrüchten herausschmecken konnte.

Ziel dieses Vorhabens war es, den anderen Klassen die Hülsenfrüchte näher zu bringen und sie darauf aufmerksam zu machen, wie gesund und nachhaltig diese sind. Zusätzlich hat sich die Klasse mit diesem Projekt auch am Wettbewerb "Everyday for Future", ein Projekt, das die Nachhaltigkeit ganz in den Vordergrund stellt.

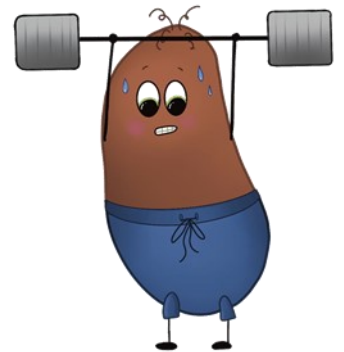
Martina Ochsenreiter



WORTMELDUNGEN ZUM PROJEKT

Rückmeldungen von den Verkoster*innen

- Ich fand die Produkte sehr, sehr gut, wobei mir das Baguette am besten geschmeckt hat. Ich finde es toll, dass ihr euch mit diesem Thema auseinandergesetzt habt. Und es ist eine gute Alternative.
- Es hat gut geschmeckt, tolles Projekt.
- Siete state molto brave nel preparare, organizzare e spiegare. Complimenti!
- Vielen Dank für die tolle Präsentation, es war sehr lecker!
- Wäre gut gewesen, ein Vergleichsprodukt herkömmlicher Art zu verkosten. Aber SUPER gemacht! Ein großes Kompliment und Dankeschön an alle Beteiligten!
- Es war sehr lecker und interessant etwas Neues auszuprobieren!



Interessante Aussagen der Schüler*innen

Was hat dir am Projekt besonders gut gefallen?

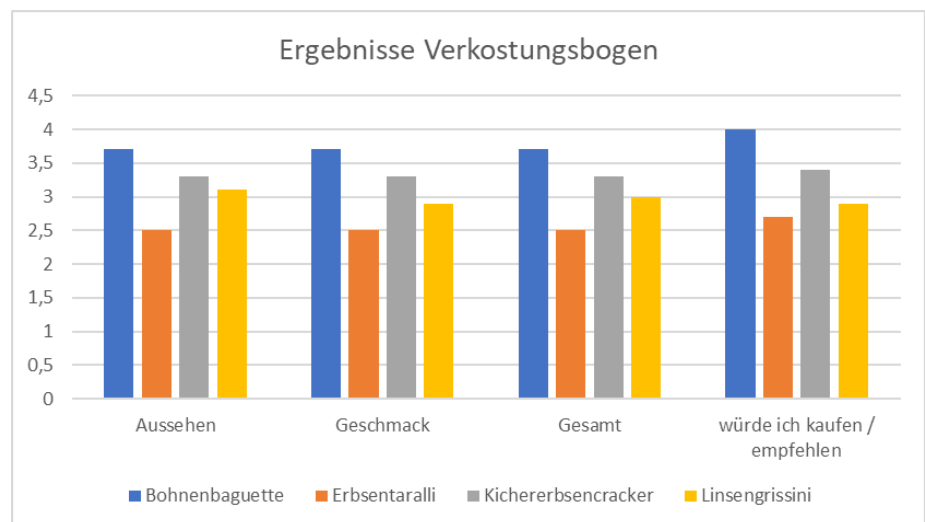
- Die positiven Reaktionen der Personen, die die Produkte probiert haben.
- Die Zusammenarbeit innerhalb der Klasse
- Verkostung der Gebäcke
- Im Praxisunterricht das Testen der Produkte
- Das Backen der Gebäcke und das Verkosten
- Das Vorstellen hat mir besonders gut gefallen.
- Experimentieren mit den unterschiedlichen Produkten und die Cracker waren gut.
- Mir hat es gut gefallen, etwas Neues zu lernen und neue Erfahrungen zu sammeln.

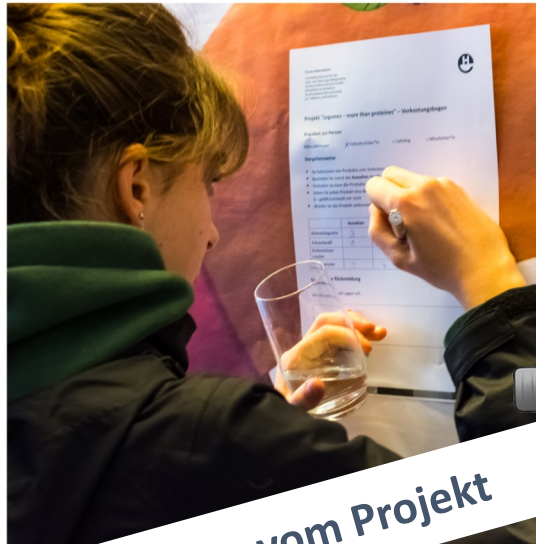
Ergebnisse der Verkostung

Angaben zur Person

59 % Vollzeitschüler*innen, 20 %
Lehrlinge, 15 % Mitarbeiter*innen

Aus dem Diagramm wird ersichtlich, dass das Bohnenbaguette in allen Kategorien (Aussehen, Geschmack, Gesamt, würde ich kaufen/empfehlen) am besten abschneidet. Auf den zweiten Rang kommen die Kichererbsencracker. Die Linsengrissini landen auf Platz drei und die Erbsentaralli auf den vierten Platz.





Eindrücke vom Projekt



Rezepte ■ Rezepte ■ Rezepte ■ Rezepte ■ Rezepte ■ Rezepte

🕒 Lesezeit: 3 Minuten



Bohnenbaguette

Für 7 Baguette

Vorteig

500 g	Weizenmehl 0
250 g	Wasser, kalt
3 g	Hefe

Hauptteig

1 675 g	Weizenmehl 0
125 g	Roggenmehl 0
200 g	Bohnenmehl
25 g	Honig
45 g	Salz
50 g	Hefe
1 350 g	Wasser, kalt

1. Die Hefe in Wasser auflösen und mit dem Mehl verkneten. Den Teig über Nacht bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lassen.
2. Alle anderen Zutaten mit dem Vorteig zu einem glatten Teig verkneten und in eine mit Öl ausgepinselte Schüssel geben.
3. Für insgesamt eine Stunde den Teig alle 20 Minuten zweimal falten.
4. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und in sieben gleichmäßige Stücke (je 550 g) teilen.
5. Nun die Teigstücke vorsichtig zu Brotsträngen formen und für 5 bis 10 Minuten ruhen lassen; Vorgang zweimal wiederholen.
6. Den Backofen auf 250 °C vorheizen und eine hitzebeständige Schüssel mit Wasser in den Backofen stellen.
7. Die Baguette auf mit Backpapier belegte Bleche geben, mit Mehl bestäuben und je nach Belieben einschneiden.
8. Die Baguette in den Backofen geben, Temperatur auf 220 °C zurückschalten und für 35 Minuten backen. Die letzten 10 Minuten die Backofentür leicht öffnen.



Kichererbsencracker

Für ca. 100 Cracker

Quellstück

40 g	Sonnenblumenkerne
40 g	Leinsamen
40 g	Sesam
120 g	Wasser

Hauptteig

180 g	Sauerteig
240 g	Quellstück
50 g	Roggenmehl 1
90 g	Weizenvollkornmehl
300 g	Weizenmehl 00
110 g	Kichererbsenmehl
300 g	Wasser
25 g	Hefe
15 g	Salz

1. Für das Quellstück das Wasser zum Kochen bringen, mit den Saaten mischen und ca. eine Stunde quellen lassen.
2. Für den Hauptteig alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig verkneten und für 30 Minuten gut abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Den Teig zu einem Quadrat (60 x 60 cm) ausrollen (2 mm dünn).
4. Die Teigplatten mit einer Gabel regelmäßig einstechen und dann schneiden (6 x 6 cm).
5. Die Teigstücke mit Wasser bestreichen, in Sesam, Sonnenblumenkerne und Leinsamen tunken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
6. Die Cracker für 30 bis 40 Minuten nochmals gehen lassen.
7. Den Backofen auf 170 °C vorheizen und eine hitzebeständige Schüssel mit Wasser in den Backofen stellen.
8. Die Cracker ca. 40 Minuten backen.



Erbsemtaralli

für ca. 90 Taralli

7 g	Fenchelsamen oder Kümmel
500 g	Weizenmehl 00
120 g	Olivöl
200 g	Weißwein
20 g	Salz
15 g	Hefe
200 g	Erbsen, gekocht

1. Für den Teig die Hefe in Weißwein auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten, festen Teig verkneten. Den Teig für mindestens eine Stunde gut abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
2. Den Teig portionsweise zu etwa 1 cm dicken Rollen formen. Jeweils 10 cm lange Stücke abschneiden, jedes Stück zu Kringeln formen. Die Enden gut andrücken, damit sie später im Wasserbad nicht aufgehen.
3. Den Backofen auf 180 °C Umluft (Heißluft) vorheizen.
4. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Salz hinzufügen. Hitze reduzieren, so dass das Wasser nur noch köchelt. Die Taralli darin portionsweise kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen.
5. Die Taralli auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 30 bis 35 Minuten goldbraun backen.
6. Die fertig gebackenen Taralli vollständig auskühlen lassen und für einige Tage trocknen lassen.

Gutes Gelingen!

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

Das einsame Kind

Der Junge flüchtet vom Ghetto davon,
er läuft barfuß auf hartem Beton.
Ohne Essen und ohne Kraft,
er aus dem Ghetto es trotzdem schafft.

Ohne Mutter ganz allein,
doch Hilfe ist nicht weit entfernt.
Ein Bauer hilft ihm ganz fein,
er neue Freunde kennenlernt.

Er neue Fähigkeiten erlernt,
die Wälder besser kennenlernt.
Nacht und Tag im Wald verbringt,
einfach wunderbar wie der Wald klingt.

Auf einmal sind alle weg,
er versucht allein zu überleben.
Er schläft ganz einsam im Dreck,
seinen Hunger versucht er zu beheben.

Auf dem weiteren Weg er Hilfe bekommt,
aber auch Verrat spürt.
Er den Deutschen trotzdem entkommt,
und ein glückliches Leben führt.

Thomas Agostini, 1. Hotelfachschule
Gedicht zum Roman "Lauf, Junge, lauf"
von Uri Orlev

Teile der Facharbeit "Ingwer – Sein Einsatz in der Konditorei"

Einleitung

Die "Wunderknolle", eine Bezeichnung die der Ingwerwurzel wohl zurecht gegeben wurde: Vom Gewürz zum Allheilmittel, ob im Winter als Tee oder im Sommer als Gewürz in den verschiedensten Speisen — Ingwer ist vielseitig einsetzbar und erfüllt eine Spannbreite an Verwendungszwecken. Deshalb freut es mich, den Ingwer als Fachthema zu behandeln. Schon länger benutze ich Ingwer in meiner Küche. Aber wie bekomme ich ihn in Süßspeisen und wie regle ich die Intensität der Schärfe? Diese Frage versuche ich in dieser Facharbeit zu lösen. [...]

Verwendung in der Konditorei

Den Einzug in die Konditorei fand der Ingwer schnell. Vor allem in Großbritannien wurde Ingwer früh geschätzt und in Süßspeisen verarbeitet. Ein bekanntes Beispiel dafür ist der Lebkuchen. Wie der englischen Namen Gingerbread vermuten lässt, enthält Lebkuchen beziehungsweise Lebkuchengewürz meist Ingwer. Wohl offensichtlicher kommt der Ingwer aber als Dickzuckerfrucht in die Auslage einer Konditorei: entweder mit Kristallzucker ummantelt oder, häufiger noch, mit Zartbitterschokolade ummantelt als Rohkostpraline. Etwas ausgefallener und seltener zu finden ist ein Eis mit Ingwer, gerne gesehen in Kombination mit Zitrone, Limette oder Minze. [...]

Matthias Kofler, 3. Konditorlehrlinge

Nähe des Geliebten

Ich denke dein, wenn hier die
Pinsel schwingen
voll bunter Pracht,
ich denke dein, wenn die Glocken
der Kunst erklingen
leis' und sacht.

Ich sehe dich, wenn aus Farben
Bilder entsteh'n
auf weißem Papier;
Gedanken kommen und
Stunden vergeh'n
spür dich hier.

Ich höre dich, wenn dort
Musik der Malerei
und Hoffnung entfacht;
Gemälde Harmonie und Liebe verleih'
und Sehnsucht erwacht.

Ich bin bei dir, auch wenn
vermissen
keine Rückkehr malt;
das Bild vollendet, ich zerrissen
dein Lächeln aus dem Bilde strahlt.

Corinna Senoner, 4. Service/Front Office
Gegengedicht zu "Nähe des Geliebten"
von Johann Wolfgang von Goethe

Einleitung zur Facharbeit "Farbe – Geschmack – Hunger". Welche Auswirkung hat die Farbwahrnehmung auf den Geschmack und das Hungergefühl?

Ich werd' dich nie vergessen

Liebe mit Herz,
sterben mit Schmerz,
wollt' ich dir noch sagen,
wie sehr du mir fehlst.

Es gibt drei Dinge im Leben,
Schuld, Hoffnung und Schmerz.
So will ich mir ein neues Leben geben,
das bricht mir doch das Herz.

Nun richte ich mir einen neuen Platz,
so finde ich meinen neuen Schatz.
Dein Leben ist jetzt auch mein,
komm doch zurück heim.

Ich vermisse deinen Atem,
trotzdem muss ich auf ihn warten.
Ich vermisse seine Nähe,
wenn er doch zurück zu mir käme.

Die Nähe zu dir wird immer bleiben,
so werde ich dir täglich schreiben.
Nun muss ich leider loslassen,
und mein Leben, leben lassen.

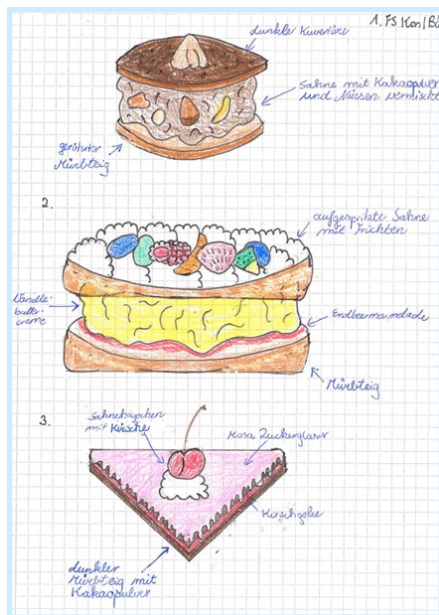
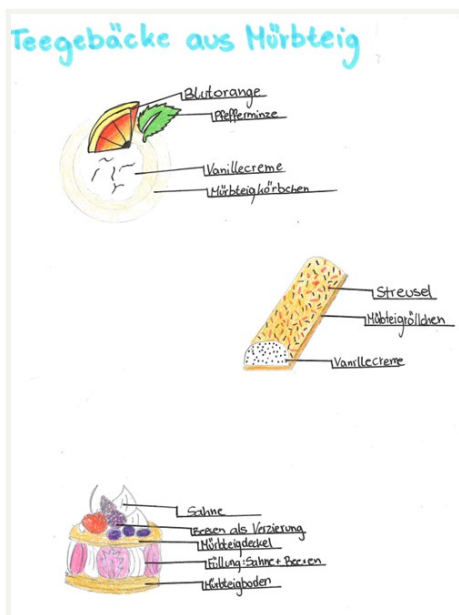
Hofer Elisa, 1. Hotelfachschule
Gedicht zum Buch "Für immer ein Teil
von dir" von Colleen Hoover

"Das Auge isst mit!" Diesen Spruch haben wir alle schon gehört. Was hat es damit auf sich und stimmt das wirklich? Oder ist doch der Geschmack wichtiger? Dies möchte ich mit meiner Facharbeit herausfinden. Für meine Abschlussprüfung war mir wichtig, dass ich ein Thema suche, das ich interessant finde und das mit Kreativität zu tun hat. Mir kam dann der Gedanke, die Themen Geschmack und Farben zu vereinen. Da ich bereits von Mythen bezüglich der Einflussnahme von Farben auf das Hungergefühl gelesen habe, wurde mein Interesse für dieses Thema geweckt.

Ich selbst finde nämlich auch, dass es in meinem Beruf sehr wichtig ist, dass Aussehen und Geschmack zusammenpassen. Dies erlebe ich tagtäglich bei meiner Arbeit: Beim Anrichten der Teller ist es mir wichtig, dass die Farben harmonisch zusammenpassen, damit der*die Konsument*in sofort vom Optischen überrascht und überwältigt ist. Er*sie soll große Freude verspüren, das Dessert zu kosten.

Bei diesem Thema beziehe ich auch den Hunger noch mit ein. Ich finde es sehr spannend, wie sich Farben auch auf unser Hungergefühl auswirken können. Dadurch bin ich auf meine Forschungsfrage gekommen: "Welche Auswirkung hat die Farbwahrnehmung auf den Geschmack und das Hungergefühl?". [...] In meinem Betrieb werde ich eine Versuchsreihe mit meinen Arbeitskolleg*innen durchführen. Ich werde eine Mousse herstellen, das mit verschiedenen Farben Gelb, Rot, Grün, Blau, Violett glasiert wird. Die Teilnehmer*innen der Versuchsreihe sollten dann die Produkte betrachten und auch verkosten. Dazu werde ich einen Fragebogen gestalten, der von den Teilnehmer*innen meiner Versuchsreihe beantwortet werden soll. [...]

Jasmin Gufler, 3. Konditorlehrlinge



Grafische Darstellung zum Thema Teegebäck aus Mürbteig von Schüler*innen der 1. Fachschule Konditorei/Bäckerei (Leonie Amhof, Josef Piffdrader, Emma Brugger)



MEIN NEUER ARBEITSPLATZ
Speed dating



MEIN NEUER ARBEITSPLATZ
Speed dating



Speed-Dating mal anders!

Am 15. Februar 2023 fand an unserer Schule ein Speed-Dating statt. Die Schüler*innen der 2 B Hotelfachschule planten diese Veranstaltung als fächerübergreifendes Projekt, unterstützt von ihren Service-Fachlehrpersonen Peter Amrain und Simone Messner. Speed-Dating wurde hier als innovative Methode genutzt, um Schüler*innen und potentielle Arbeitgeber*innen schnell und unkompliziert zusammenzubringen.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Die Schüler*innen der 2 B Hotelfachschule haben aus ihrer Sicht interessante Südtiroler Betriebe recherchiert und dann eine Auswahl getroffen. Außerdem wurde innerhalb der Schule eifrig die Werbetrommel gerührt, um so vielen Schüler*innen wie möglich die Chance zu geben, am Speed-Dating mitzumachen. Am Tag des Speed-Dating begrüßten die Schüler*innen die Vertreter*innen der sieben teilnehmenden Betriebe und führten sie in den Ablauf der Veranstaltung ein. Dann ging es in den Servierraum der Schule, wo schon alles vorbereitet war. Innerhalb von eineinhalb Stunden sprachen die Arbeitgeber*innen im Drei-Minuten-Takt mit interessierten Jugendlichen. Relativ rasch fanden sie

einen guten Rhythmus, die Atmosphäre war dank der reibungslosen Organisation ruhig und entspannt. Im Anschluss an das anstrengende Speed-Dating gab es ein gemeinsames Mittagessen der organisierenden Schüler*innen mit den Betriebsinhaber*innen und den Fachlehrpersonen. Beim angeregten Austausch bestätigten die Gäste, dass diese Initiative absolut sinnvoll, nützlich und deshalb regelmäßig zu wiederholen sei.

Das Ziel des Speed-Datings — den Schüler*innen einen Einblick in verschiedene Berufsfelder zu geben und ihnen die Chance zu bieten, sich für ein Praktikum oder eine Ausbildung zu bewerben — wurde eindeutig erreicht. Und auch die Arbeitgeber*in-

nen haben von der großen Auswahl an motivierten und qualifizierten Bewerber*innen profitiert, die sie sonst vielleicht nicht erreichen würden. Also eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten.

Teilnehmende Betriebe

Gloriette Guesthouse ▪ Oberbozen
Hotel Adler ▪ St. Ulrich
Hotel Plunhof & Engels Park ▪ Ridnaun & Sterzing
Restaurant Gretl am See/Seehofkeller/Hotel Ambach ▪ Kaltern
Romantikhof Stafler ▪ Mauls
SPA & Relaxhotel Erika ▪ Dorf Tirol
Weinegg Wellviva Resort ▪ Girsland

Elisabeth Stürz

”

Ich finde, das war eine sinnvolle und aufregende Veranstaltung. Das Gespräch war informativ und aufschlussreich. Meiner Meinung nach sollte dieses Projekt jedes Jahr wiederholt werden.

Rojan Reichsigl, 2 A Hotelfachschule

Es war toll, innerhalb kurzer Zeit mit mehreren Ansprechpartner*innen verschiedener Betriebe zu sprechen und Informationen zu erhalten. Von einigen Betrieben bin ich begeistert und kann mir gut vorstellen, in Zukunft dort zu arbeiten.

Katrin Messner, 2 A Hotelfachschule

Es war für mich eine spannende Herausforderung, innerhalb weniger Minuten meine Fähigkeiten aufzuzeigen und die Arbeitgeber*innen davon zu überzeugen.

Moritz Steinacher, 1 B Fachschule Kochen

Es war eine rundum gelungene Veranstaltung, die man auf jeden Fall wiederholen, nein, die man institutionalisieren sollte.

Die Gespräche mit den Arbeitgeber*innen waren alles andere als oberflächlich und der eine oder die andere hatten die Möglichkeit die "Hellenstainer" in Aktion zu erleben.

Peter Amrain, Servicelehrperson

Ich fand diese Aktion sehr interessant, da man in verschiedene Arbeitsplätze hineinschnuppern konnte. Die Arbeitgeber*innen stellten Fragen zu meinen bisherigen Erfahrungen und meinen Zielen. Gleichzeitig konnte ich selbst Fragen stellen und mehr über Arbeitsmöglichkeiten in den Betrieben erfahren.

Annalisa Paduano, 1 A Fachschule Kochen

”



Jonas, Julia, Sophie, Marc, Eva, Pamela, Sara e Vivien con l'insegnante d'italiano Marina Della Rocca

Un'esperienza di scambio linguistico, scolastico e culturale

Lo scambio tra alunni e alunne della nostra scuola con un'istituto alberghiero di Firenze è stata un'esperienza formativa per studenti e insegnanti, che hanno imparato a conoscersi reciprocamente non solo in relazione alla lingua usata, ma anche rispetto a metodi di insegnamento e alle differenze culturali.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Dal 5 all'11 febbraio nove studenti dell'Istituto alberghiero "Aurelio Saffi" di Firenze sono venuti a farci visita a Bressanone partecipando alle nostre lezioni per una settimana e si sono suddivisi in alcune delle nostre terze classi: 3 A e B Fachschule Konditorei/Bäckerei, 3. Fachschule Service e 3 B Fachschule Kochen.

Giovani aspiranti cuochi*e, receptionist e camerieri*e hanno condiviso materie teoriche e pratiche con studenti della nostra scuola. In questa settimana i*le studenti del "Saffi" hanno vissuto nelle case di otto alunni*e della "Emma Hellenstainer", che a loro volta sono stati ospitati in otto famiglie di Firenze nella prima settimana di marzo. Jonas, Julia, Sophie, Marc, Eva, Pamela, Sara e Vivien hanno condiviso con Andrea, Duccio, Tancredi, e di nuovo Andrea, Isabella, Massimiliano, Manuel, Alicia e Giulia le abitudini e i luoghi in cui tutti loro vivono e si muovono. Il viaggio a Firenze ha rappresentato una bella occasione non solo di immergersi nella lingua italiana, ma anche di tuffarsi nelle bellezze artistiche di Firenze e nella tradizione culinaria toscana, mangiando i buonissimi pici, i salumi tipici e il tartufo, oltre che imparare "a fare la vera carbonara", come mi ha detto una delle nostre alunne. Nella nostra scuola Massimiliano, un alunno di Firenze, è stato coinvolto in una gita scolastica con la 3. Fachschule Service e ha potuto camminare sulle nostre montagne e vedere come funziona il soccorso alpino in Alto Adige, mentre Duccio e Andrea hanno condiviso con Sophie e

Marc la vita in convitto. Tutti gli alunni e le alunne del "Saffi" hanno apprezzato il potersi immergere nel metodo LiE, che anche la prof.ssa Baroni, l'insegnante di tedesco dell'istituto fiorentino, ha trovato interessante.

I ragazzi e le ragazze della nostra scuola, andando a Firenze, hanno vissuto il metodo di studio fiorentino, che è risultato più impegnativo nella teoria, dove bisogna stare tutto il tempo in classe, ma che lo è meno nella pratica, dove il rapporto con gli insegnanti è più informale e gli alunni sono in generale più chiassosi. Tutti*e loro sono stati affascinati dalla bellezza artistica e architettonica della città e soprattutto sono rimasti colpiti dall'apertura e dal calore umano delle famiglie di cui erano ospiti. Tutti*e sono d'accordo nel dire che lo scambio scolastico con la scuola di Firenze è un'esperienza che ripeterebbero volentieri e che consigliano vivamente a chiunque abbia la possibilità di farla!

In conclusione per gli*le studenti, come per le insegnanti, questa opportunità è stata interessante per approfondire la lingua e per potersi confrontare su metodologie di insegnamento diverse. Ma ciò che più è emerso dall'entusiasmo di chi ha partecipato è stata la possibilità di conoscere realtà e persone nuove, stringere piacevoli amicizie e fare esperienza della disponibilità e cordialità di genitori e insegnanti.

Marina Della Rocca

Omas Pur

BACKEN À LA OMA

Tradition, Qualität und Nachhaltigkeit — drei Werte, welche wir mit unserem Projekt verbinden wollten. Durch das Organisieren zweier Backkurse mit dem Schwerpunkt auf Südtiroler Traditionsgebäcke machten wir dies möglich.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Unser Ziel war es, nicht nur das Wissen von traditionellen Gebäcken weiterzugeben, sondern auch verschiedene Generationen miteinander zu verbinden.

Aus diesem Grund veranstalteten wir am 10. und 17. März 2023 zwei Backkurse beim "Griesserhof" in Vahrn. Unsere beiden "Gast-Omas" Mariedl und Tresl sorgten für eine ausgelassene Stimmung und zeigten den jeweils elf Teilnehmer*innen ihr Können. Diese nahmen mit voller Motivation und Interesse an den Veranstaltungen teil und arbeiteten fleißig mit. Beim ersten Kurs spezialisierten wir uns auf herzhaftes Gebäck und deren Herstellung. Dabei stellten wir "Tirschtlan" aus dem Pustertal und "Chanci Checi" aus dem Gadertal ins Rampenlicht.

Im zweiten Kurs hingegen waren süße Köstlichkeiten wie "Niggilan", "sießa Krapflan" oder auch "Kniekiechlan" die Stars des Abends.

Beide Veranstaltungen waren ein voller Erfolg und hinterließen nicht nur glückliche Teilnehmer*innen, sondern auch zufriedene Gast-Omas und Teammitglieder!

Annalena Oberhofer, Melanie Ties und Alex Waldner,
5. Önologastronomie



"Ausabochn" von den "sießen Krapflan"



Fleißige Teilnehmer mit Gast-Oma Mariedl



Teammitglieder mit Gast-Omas



Eber auf dem Biohof "Maurer"



Fische im Gewächshausanlage "Blün"



Gemüse im Gewächshausanlage "Blün"



Workshop



Arbeitsstreffen Gruppe 01



Workshop



VetMedUni



VetMedUni



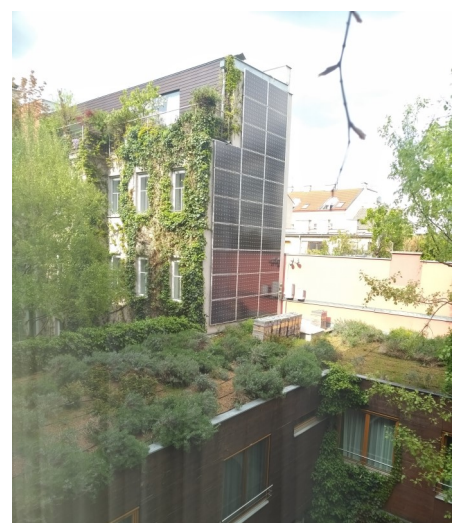
Innenhof



Mahnmal



Ferkel auf dem Biohof "Maurer"



Hotel Stadthalle

Stadtluft, aber nicht nur

WIENREISE VOM 26. BIS 29. APRIL 2023

Das Erasmus+ Projekt "Von Feld und Stall auf den Teller", an dem unterschiedliche Arbeitsgruppen in Zusammenarbeit mit der Tierpflegeschule der Vetmeduni Wien und dem Verein "Tierschutz macht Schule" in einem Zeitraum von zwei Jahren gearbeitet haben, wurde mit einer Reise nach Wien gekrönt.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

Die Arbeitsgruppe Erasmus+ unserer Schule war im Öko-Hotel Stadthalle mit einer quasi Null-Energie-Bilanz, Bienenstöcken, vertikalem Garten und recycelten Möbeln untergebracht. Das Wien-Team der "Emma Hellenstainer" bestand aus Andrea Gatto, Armin Mairhofer, Hilda Oberhollenzer, Hanspeter Pardeller, Thomas Rainer, Julia Schwärzer, Simon Staffler und Veronika Zimmerhofer. Der erste Tag in der charmanten Stadt an der blauen Donau begann mit einer, selbst für Kenner*innen der Mozartmetropole, sehr aufschlussreichen Führung.

"Schehh is des neet", sagte der Stadtführer, ein waschechter Wiener und ahmte damit seine Landsleute nach, welche damit den Bau des Opernhauses kommentierten. An der Augustiner Kirche mit ihrem, von außen nicht einsehbarem, imposantem gotischen Mittelschiff, ging so manche*r Tourist*in arglos vorbei, ohne zu ahnen, welche Gräueltaten das gegenüberliegende Nachbarhaus verbirgt. Madame Erzsébet Báthory, eine ungarische Gräfin, ließ im 17. Jh. an die 620 Landmädchen, die sich in ihren Diensten befanden, verschwinden. In deren Blut pflegte sie ein vermeintlich verjüngendes Bad zu nehmen und wurde so zur erbarmungslosesten Serienmörderin überhaupt.

Die Lipizzaner der Spanischen Hofreitschule und die alt ehrwürdige Hofburg prägen indes in eleganter und sehr nobler Weise das Bild einer Stadt, welche einst, als sie noch von Mauern umringt, wohl nur eher kleinbürgerliche Provinzsiedlung war und ihre heutige Einzigartigkeit dem ehrwürdigen Kaiser Franz Josef zu verdanken hat.

In den darauffolgenden zwei Tagen wurde an der Vetmeduni mit den Projektpartner*innen aus Österreich an den erstellten Lernunterlagen gefeilt und ausstehende Arbeiten erledigt.

Am Nachmittag stand die Stadtlandwirtschaft im Mittelpunkt. Wir besuchten das Gut eines jungen motivierten Schweinebauern im Außenbezirk der Stadt, den Biohof "Maurer". Dieser übt sein Handwerk mit Herz und Seele aus und stellt mit Begeisterung sein Buchten-Eldorado mit 100 Ferkelchen, zehn Säuen und einem einzigen Eber, der sich hier sauwohl zu fühlen schien, vom Hällisch-Fränkischen Landschwein vor.



Kofinanziert von der Europäischen Union

Projekt "Von Feld und Stall auf den Teller" (2021-1-AT01-KA210-VET-000034561) "Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."

Die von Nachhaltigkeit geprägten, raffiniert zubereiteten Produkte dieser glücklichen Schweine sind wohlschmeckend und würdigen den Fleiß, die Passion und die Hingabe des jungen Bauern für seine Arbeit.

Ebenfalls peripher gelegen ist die Gewächshausanlage "Blün", in welcher in nachhaltiger Symbiose mit der Zucht des in der ehemaligen Donaumonarchie weltbekannten Wallers allerlei Gemüse angebaut wird. Allen voran sind es Paradeiser unterschiedlicher Art, die in einem raffinierten System vom nährstoffreichen Wasser der Fischbassins profitieren und als qualitativ hochwertige Gemüse- und Fischprodukte an mehrere Kleinketten im Umland Wiens geliefert werden. Aquaponik als Beispiel für modernes und nachhaltiges Wirtschaften.

Neben spannenden Einblicken in Herstellungsverfahren verschiedener Nahrungsmittel, die tagtäglich konsumiert werden, ist es doch gut, ab und zu ein bisschen Großstadt zu schmecken.

Rückmeldungen einiger Teilnehmer*innen:

*Ich empfand die Atmosphäre als sehr angenehm und wir wurden herzlich willkommen geheißen. Die Zusammenarbeit mit unseren Projektpartner*innen war produktiv und kam gut voran. Mit dabei waren einige Schüler*innen der Tierpflegeschule, welche sich gut einbrachten und deren Sicht auf die Lernunterlagen wesentlich zur Weiterentwicklung beitrug.*

Alles in allem: Es war ein sehr produktives und lehrreiches Arbeitstreffen:-)

Die Reise nach Wien war insgesamt sehr lehrreich und bot eindruckliche Einblicke in Betriebe, wo Nachhaltigkeit nicht nur auf dem Papier steht, sondern Tag für Tag praktiziert wird.

Thomas Rainer
Berufliche Weiterbildung & Mobilitäten/Erasmus+

Gold für Matthias, Silber für Nadia!

Gleich zwei Medaillen räumten die Konditorlehrlinge Matthias Kofler und Nadia Mall beim Drei-Länder-Wettbewerb in Winterthur (Schweiz) ab.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Die Teilnehmer*innen des Wettbewerbes stellten ein Schaustück aus Zucker oder Kuvertüre sowie Pralinen, Petit fours, Marzipanfiguren, eine Moussetorte und ein beschriftetes Tortenschild her.

Die Arbeiten von Matthias (Lehrbetrieb Café "Peter" in Bozen) und Nadia (Lehrbetrieb Bäckerei "Wörndle" in Kaltern) überzeugten vor allem durch Ästhetik, Sauberkeit und Geschmack. Damit hatten sie ihren Konkurrent*innen aus der Schweiz

und aus Baden-Württemberg einiges voraus.

Stolz können nicht nur die Lehrlinge über Gold und Silber sein, auch die Schule freut sich mit ihnen über diesen Erfolg!

Begleitet wurden Matthias und Nadia von Simon Allneider und Helene Kerschbaumer. Beim Wettbewerb und bei der Preisverleihung waren außerdem Direktorin Brigitte Gasser Da Rui und Vizedirektorin Elisabeth Stürz vor Ort.

Matthias Kofler möchte die Erfahrung in Winterthur nicht missen und in Bezug auf seine Berufswahl betont er: "Wettbewerbe sind nicht nur eine fachliche Herausforderung, sie erfordern darüber hinaus Konzentration, Kreativität und Flexibilität."

Filippa Schatzer



Matthias Kofler, Nadia Mall mit den Fachlehrer*innen Helene Kerschbaumer und Simon Allneider

Aus meiner Schulzeit

In dieser liebevollsten Rubrik unserer Schulzeitung erzählt eine Mitarbeiterin von der eigenen Schulzeit und wohin sie ihre Reise geführt hat.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

Ich habe die Volks- und Mittelschule in meinem Heimatort St. Ulrich in Gröden besucht. Damals wurden alle Gleichaltrigen, unabhängig vom Reifegrad, zum gleichen Zeitpunkt eingeschult. Ich bin im Dezember geboren und war somit eine der Jüngsten des Jahrganges, was mir in der ersten Klasse Volksschule etliche Schwierigkeiten bereitete. Meine Hausaufgabenhefte wurden des Öfteren von Tränen übergossen: Ich war verzweifelt, wenn ich auf einer Zeile, oder noch schlimmer, auf einem weißen Blatt etwas schreiben musste. Damals begann die Schule am 1. Oktober (!) und am 4. Oktober hatten wir schon den ersten freien Tag: "San Francesco, patrono d'Italia". Der Unterricht ging von Montag bis Samstag, Donnerstag hatten wir frei. Der Freitag war also wie ein Montag, zum Lernen nicht besonders günstig. In meiner Zeit mussten alle das Lesen und Schreiben in italienischer Sprache erlernen. Ich erinnere mich noch... "a" come albero, "b" come barca, "c" come casa... Zu Hause sprachen fast alle Deutsch oder Ladinisch, die wenigsten Italienisch. Mit der Alphabetisierung in italienischer Sprache konnten aber dann alle Kinder mehr oder weniger gleich gut Italienisch, unabhängig davon, was sie zu Hause sprachen. Es ging so weit, dass wir Schüler untereinander Italienisch sprachen, obwohl es nicht unsere Muttersprache war. Wenn ich ehemalige Mitschüler treffe, sprechen wir auch heute noch Italienisch. Erinnerungen vom eigentlichen Unterricht der Volksschule habe ich wenige, es ist lange her. An einige Vorkommnisse aber erinnere ich mich noch gut: Ein Brand im Heizraum des Schulgebäudes, wo wir auf

schnellstem Wege aus dem Haus rannten und ich meine neuen Gummistiefel zurücklassen musste; die Angst vor dem dottor Denaro, der in der Schule Routineuntersuchungen und Impfungen machte; ein Unfall im Klassenzimmer: Die Wandtafel machte sich selbständig und fiel der Lehrerin auf den Kopf; der gefürchtete Klassenbesuch des Schuldirektors, der mein Vater war (wie peinlich!).

Auch von der Mittelschule habe ich vom Unterricht selbst nicht viele Erinnerungen. Ich erinnere mich aber an einige Lehrpersonen: An eine Italienischlehrerin aus Mailand: Sie war sehr sympathisch und lustig, eher klein, sehr hübsch und am Samstag, als sie nach Hause fuhr, war sie immer besonders schön geschminkt.

An die sehr, sehr, sehr strenge Mathematiklehrerin: Die meisten fürchteten sich vor ihr, aber ich habe viel von ihr gelernt. Dank ihr habe ich meine Passion für die Mathematik entdeckt. Ich konnte gut rechnen, aber bei den mündlichen Prüfungen versagte ich total: Ich war sehr schüchtern und konnte vor der Klasse mein Wissen nicht abrufen. Das Schicksal wollte, dass ich später ihre Stelle in der Mittelschule übernommen habe. Sie war mein Vorbild, aber ich wollte nicht so streng wie sie sein und die mündlichen Mathematikprüfungen habe ich, sobald es möglich war, abgeschafft.

An die Ladinischlehrerin: Sie holte öfters verzweifelt den Direktor in die Klasse, weil sie die Schüler*innen nicht bändigen konnte.

An den Zeichenlehrer-Supplement: Er ruinierte mir mit einer Sechs in diesem Fach mein gutes Zeugnis.

An die Handarbeitlehrerin: Ich habe



... Mathematik macht Spaß!

stricken (sogar Socken!), sticken und häkeln gelernt, was sehr lange meine Lieblingshobbys waren.

Ich wusste nicht, was ich werden sollte, und ließ mich von meinem Vater beraten: Realgymnasium in Bozen und dann die Uni in Verona. Mit einem Wirtschaftsstudium findet man sicher eine Arbeit, hieß es. Dieses Studium war aber nicht so meins und sobald ich das merkte, war es in meinen Augen zu spät, um zu wechseln. Ich zog es durch, auch wenn es nicht immer leicht war.

Noch während des Studiums habe ich in einer Mittelschule eine Mathematik-Supplenz übernommen. Ab diesem Zeitpunkt wusste ich: Unterrichten ist das, was mir Spaß macht. Zuerst unterrichtete ich in Gröden und durch einen glücklichen Zufall landete ich in der "Hellenstainer". Ich war von Anfang an von dieser Schule begeistert und ich bin noch immer gerne hier — hier fühle ich mich zu Hause. In die Klasse gehen macht mir nach wie vor Spaß, obwohl ich es seit mittlerweile vierzig Jahren mache.

Cornelia Dell'Antonio



Hellenstainer
Bier

DIENSTAG | MAI 09 | 17 BIS 20 UHR
SERVIERRAUM 1

Brauabenteuer

EINE GESCHMACKSREISE DURCH VERSCHIEDENE BIERSORTEN

Das Bierevent wurde von den Schüler*innen der 4. Service/Front Office in Zusammenarbeit mit ihren Lehrpersonen Reinhard Baur, Emanuele Colombi und Mirko Maraner organisiert. Das Event bot nicht nur eine Vielzahl von Biersorten zum Verkosten, sondern präsentierte auch das stolze Ergebnis: ihr selbst gebrautes Bier.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Als das Thema des Projekts feststand, begaben sich die Schüler*innen mit Enthusiasmus auf die Reise, um alles über die Kunst des Brauens zu lernen. Sie erwarben Kenntnisse über die verschiedenen Zutaten und den Brauprozess.

Am Tag des Events wurden die Gäste herzlich empfangen und konnten zwischen verschiedenen Biersorten wählen, und zwar Viertel Bier, AH Bier, Gassl Bräu, Batzenbräu, Mendelbier, gustAhr und auch alkoholfreiem Bier wie z. B. Freedl. Die Schüler*innen übernahmen die Rolle der Gastgeber*innen und erklärten ihren Gästen die Besonderheiten der einzelnen Biersorten. Zu den Biersorten wurden von den Schüler*innen der 2. Kochlehrlingsklasse mit Kochlehrer Tobias Zanotto

Löffelfood sowie andere passende Häppchen und Pralinen zubereitet, die wiederum von einigen Schüler*innen der 3. Servierlehrlinge gekonnt serviert wurden. Es war für jeden Geschmack etwas dabei. Besonders stolz waren die Schüler*innen jedoch auf ihr eigenes Bier. Mit handwerklichem Geschick haben sie ihr eigenes Bier gebraut. Von der Auswahl der Zutaten, über das Gärungsverfahren bis hin zur Abfüllung haben sie jeden Schritt des Prozesses mit Unterstützung ihrer Lehrpersonen überwacht bzw. durchgeführt. Das Ergebnis war ein vollmundig gehaltvolles Bier mit einem angenehmen herben Geschmack im Abgang, das von den Gästen mit Neugierde verkostet wurde.

Gregor Wohlgemuth, Brauer und Biersommelier der Hofbrauerei "Hubenbauer", führte ein so genanntes Bier-Tasting durch. Er erklärte, dass Bier nicht einfach nur ein Getränk sei, sondern ein faszinierendes Zusammenspiel aus Hopfen, Malz, Wasser und Hefe. Jeder dieser Bestandteile trägt zur Vielfalt der Aromen und Geschmacksrichtungen bei, die wir beim Biergenuss erleben können. Es ist interessant, wie ein Bier so viele verschiedene Geschmacksdimensionen entfalten kann. Die Veranstaltung war ein Erfolg und verdient ein Lob für die Schüler*innen der 4. Service/Front Office und deren Lehrpersonen.

Evi Sullmann



Reinhard Baur, Helmut Tauber



Emanuele Colombi, Gregor Wohlgemuth



Direktorin Brigitte Gasser Da Rui



Schüler*innen der 4. Service/Front Office



Alexandra Kostner



Judith Seebacher, Carolin Leitner, Evi Sullmann,
Cornelia Oberrauch



... leckere Häppchen

Eine Reise nach Modena... zu Giuseppe Giusti!

Die Essigmanufaktur ("Acetaia") Giuseppe Giusti ist die älteste Manufaktur Italiens. Sie war im April 2023 das Ziel eines Lehrausganges der 2. Kochklassen.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Seit 1605 stellt die "Acetaia Giusti" ihren erlesenen Balsamico-Essig her. Die Herstellung war dabei jahrhundertlang eine rein private Angelegenheit der Familie. Der Essig wurde aber nicht nur zum Eigenbedarf, sondern auch als Mitgift und als wertvolles Geschenk gebraucht. Der Essigspeicher hatte größte Bedeutung, weil er einen großen Teil des Familienvermögens darstellte.

Während der Führung durch das Museum berichteten die Besitzer, dass die Bekanntheit des Balsamessigs im Laufe der Jahrzehnte ge-

wachsen sei und die Produkte weltweit, inzwischen auch im asiatischen und arabischen Raum, vertrieben würden.

Beeindruckend für die Schüler*innen waren unter anderem die Fässer, die seit vielen Jahren für die Reifung des Essigs verwendet werden. Je älter ein Fass, desto vielschichtiger wird der Essig, da immer mehr Holz- und Balsamico-Duftnoten freigesetzt werden. Die Schlüsselemente, die zur Reifung des Essigs eingesetzt werden, sind die Größe und die Holzarten der Fässer. Diese bestimmen

die Qualität des Endproduktes.

Die Schüler*innen der 2 A und 2 B Fachschule Kochen sahen während des Rundgangs verschiedene Geräte der Essigmeister, Glasflaschen und historische Dokumente. Es gab raumhohe große Fässer und sehr kleine Fässer zu besichtigen. Antike Gefäße und Gerätschaften zeugen von der jahrhundertlangen Geschichte der Familie Giusti. Abgerundet wurde der Ausflug durch ein gemeinsames Mittagessen.

Filippa Schatzer



Schüler*innen bestaunen die Fässer



... im Museum

Der Ausflug war sehr lehrreich: Interessant war vor allem, dass man gesehen hat, wie die Produktion abläuft. Beeindruckend fand ich außerdem, dass der Essig in verschiedenen Holzfässern gelagert werden kann.

Simon March,
2 A Fachschule Kochen

Als wir die Türen dieser historischen Essig-Manufaktur betraten, wurden wir von einem wunderbaren Duft nach Balsamico-Essig empfangen. Wir hatten außerdem die Möglichkeit, verschiedene Sorten von Balsamico-Essig zu probieren, wobei jede Sorte ihre eigenen besonderen Merkmale hatte.

Sofia Volgger,
2 B Fachschule Kochen

Mir hat die Führung durch die Acetaia am besten gefallen. Ich habe viel Neues über die Essigherstellung und über die Geschichte dieser Essigmanufaktur erfahren. Die anschließende Verkostung hat den Ausflug perfekt abgerundet!

Loris Roccasalvo,
2 A Fachschule Kochen

"Emma Hellenstainer" alle Olimpiadi di Italiano

Anche quest'anno la nostra scuola arriva sul podio della competizione. Il 29 marzo 2023 due alunne della nostra scuola hanno partecipato alle Olimpiadi di Italiano dell'Alto Adige organizzate dalla scuola nostra vicina WFO (Wirtschaftsfach-erschule) "Julius Durst".

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Molti nella nostra scuola avevano partecipato alle selezioni, avvenute a gennaio, dove Lara Kostner e Nadja Bernadette Flor, entrambe della 1. Fachschule Service, sono state selezionate per partecipare alla finale provinciale di marzo.

Le olimpiadi hanno tenuto impegnati per tutta la mattinata oltre 100 alunni, accompagnati dai e dalle loro insegnanti di italiano, da scuole di lingua tedesca e ladina di tutto l'Alto Adige che si sono confrontati con prove di comprensione, ascolto e grammatica in lingua italiana.

L'edizione di quest'anno è stata particolarmente interessante perché per la prima volta hanno partecipato a distanza anche alcuni ragazzi polacchi, studenti di italiano di un liceo di Płock, vicino Varsavia. Questo è un segno di come questa esperienza, iniziata ormai dieci anni fa, sia ormai

una realtà solida che si sta internazionalizzando, raccogliendo esperienze ed apprezzamenti anche da altri paesi europei.

Nel pomeriggio, infine, tutti i partecipanti si sono spostati all'Auditorium dell'Istituto "Falcone e Borsellino", dove sono avvenute le premiazioni, e dove una nostra compagna ha avuto l'onore di portare la nostra scuola sul podio, arrivando seconda tra tutti e tutte le concorrenti delle scuole professionali.

Assieme ad una serie di prodotti e alcuni libri ricevuti in regalo, il premio senz'altro più gradito è quello del viaggio di due giorni a Modena, dove Lara ed altri partecipanti arrivati da altre cinque scuole, avranno la possibilità di scoprire la città.

Non resta che fare i complimenti a tutte le persone che hanno partecipato a questa esperienza, alla quale



L'insegnante d'italiano Andrea Gatto, Lara Kostner e Nadja Bernadette Flor

la nostra scuola partecipa ormai fedelmente da molti anni, e augurare a tutti un grandissimo successo nelle prossime edizioni!

Andrea Gatto



Tutti i partecipanti alla gara



Am 24. März 2023 wurde das erste Gala-Dinner der Schulgeschichte unter dem Namen "Golden Night – mit Stil zum Ziel" organisiert.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Bis dahin war es ein langer, aber äußerst lehrreicher Weg. Wir, Maria, Celina und Sofia, drei Schülerinnen der 5. Önologastronomie, haben im Rahmen des Projektunterrichts ein Matura-Event für unsere Klasse organisieren dürfen. Es sollte ein besonderes Abschlussevent werden und kein klassischer Maturaball, wie man ihn kennt. Es war uns wichtig, einen eleganten und tollen Abend für Familie, Freunde, Lehrpersonen und Maturant*innen zu gestalten.

Bis wir aber einigermaßen entspannt mit unseren geladenen Gästen am Tisch sitzen konnten, musste einiges auf den Weg gebracht werden. Bereits kurz nach Beginn des Schuljahres waren wir fleißig am Planen. Im Laufe der Zeit haben sich immer mehr Aufgaben herauskristallisiert und viele Dinge sind dazugekommen, die unbedingt beachtet werden mussten: Wie soll das Event ablaufen? Mit wie vielen Gästen soll gerechnet werden? Wer unterstützt uns bei der Zubereitung der Speisen? Wer übernimmt den Service? Welche Kosten kommen auf uns zu?... Viele Fragen, für dessen Antwort wir zum Glück die Unterstützung vieler Lehrpersonen und Schüler*innen erhalten haben.



Zu Beginn des Galadinnings wurden unsere Gäste mit einem Aperitif willkommen geheissen. Um den Abend etwas persönlicher zu gestalten, haben wir ein kurzes Video vorbereitet, in dem sich die Schüler*innen unserer Klasse mit persönlichen Bildern und ein paar lustigen Zeilen kurz selber vorstellten. Um einzigartige Erinnerungen festzuhalten, organisierten wir eine Fotobox, bei welcher durch lustige Utensilien zahlreiche tolle Fotos entstanden sind. Ein reichhaltig gefüllter Glückstopf sowie die musikalische Umrahmung durch die Live-Band unseres geschätzten Englischlehrers Emanuele Colombi trugen ebenso zur Unterhaltung unserer Gäste bei. Anschließend konnten wir mit dem schön präsentierten und

leckeren Menü und mit dem wunderschön gestalteten Dessertbuffet bei allen Gästen punkten. Eine tolle Überraschung für uns Maturant*innen war ein Gedicht in drei Sprachen, welches unsere Lehrpersonen für uns verfasst und vorgetragen haben. Mit großer Spannung folgte die Verlosung der vier Hauptpreise und anschließend liess man bei geschmackvollen Cocktails an der Bar mit Musik den Abend ausklingen. Mit diesem Event sollte nicht nur unser Abschluss gebührend gefeiert, sondern auch die Werte unserer Schule vermittelt werden: Stil, Disziplin und Fleiss — dies die Komponenten, die von allen beteiligten Schüler*innen eingebracht wurden und die

zum Gelingen eines "goldenen" Matura-Events beigetragen haben. Ein Abend, der unseren Gästen und uns allen bestimmt noch lange in guter Erinnerung bleibt! Wir bedanken uns herzlich bei Frau Direktorin Gasser Da Rui, allen beteiligten Lehrpersonen, allen hilfsbereiten Schüler*innen der Klassen 2 B Hofa, 2. Fachschule Service, 3. Fachschule Service, 4. Service/Front Office, 3 A und B Fachschule Kochen, 2. Köche Lehrlinge und 4. Patisserie sowie unseren Sponsor*innen für die großartige Unterstützung! VIELEN DANK!

Maria, Celina und Sofia,
5. Önologastronomie



Lesezeit: 1,5 Minuten

Ich, Bücherwurm

Alexandra KOSTNER

Welches Buch liegt gerade auf Ihrem Nachtkästchen?

Ich lese alle meine Bücher als E-Book auf meinem E-Reader. Zurzeit lese ich den zweiten Teil der Romanreihe "Das Grand Hotel". Zudem liegt das Kinderbuch "Gute Nacht Leo Lausemaus – Geschichten zum Kuscheln" auf meinem Nachtkästchen, aus dem ich meinem 4-jährigen Sohn jeden Abend vorlese.

Warum haben Sie sich für diese Lektüre entschieden?

Ich habe bereits den ersten Band von der Trilogie gelesen, da er mir empfohlen wurde. Ich werde ganz sicher auch den dritten Teil lesen, er ist bereits auf meinem E-Reader gespeichert.

Was fasziniert Sie so an diesem Werk?

Der Roman spielt in der Zeit zwischen dem ersten und zweiten Weltkrieg. Er erzählt die fiktive Geschichte einer angesehenen Hoteliersfamilie und deren Schicksalsschläge und Probleme. Ich lese besonders gerne historische Romane, bei denen die Handlung und die Figuren zwar frei erfunden sind, die historischen Hintergründe aber teils auf wahren Begebenheiten beruhen. Dieser Roman lässt sich zudem leicht und unbeschwert lesen.

Wie lange lesen Sie am Abend vor dem Einschlafen?

Zurzeit leider nicht so lange, ich würde sagen ca. eine Stunde. Es gibt aber auch Abende, an denen ich nach fünf Seiten einschlafe.

Was bedeutet Lesen für Sie?

Lesen bedeutet für mich in andere Welten einzutauchen, zu träumen, meinen Horizont zu erweitern und einfach nur zu entspannen.



Der Orangengarten

von Valentina Cebeni - 448 Seiten

Der Roman handelt von Calliope, einer jungen Frau, die auf einer kleinen Insel vor Sizilien lebt. Sie ist mit Ettore verheiratet, dem Erben einer Pastamanufaktur, die in finanziellen Schwierigkeiten steckt. Eines Tages hat Ettore einen schweren Unfall und wird querschnittsgelähmt. Er gibt Calliope die Schuld an seinem Schicksal und stößt sie immer wieder von sich. Calliope versucht verzweifelt, ihm zu helfen und die Firma zu retten, doch sie fühlt sich einsam und unglücklich.

Als ihre Jugendliebe Amos auf die Insel zurückkehrt, spürt sie wieder Schmetterlinge im Bauch. Sie steht vor einer schwierigen Entscheidung: Soll sie bei Ettore bleiben oder ihrem Herzen folgen?

Der Roman ist eine emotionale Geschichte über Liebe, Schuld und Vergebung, die vor einer malerischen Kulisse spielt.



Die Farben der Schönheit — Sophias Hoffnung

von Corina Bomann - 544 Seiten

Der Roman erzählt die Geschichte von Sophia, einer jungen Frau aus Berlin, die im Jahr 1926 nach New York reist, um ihren Traum von einer Karriere als Kosmetikerin zu verwirklichen. Sie findet eine Anstellung bei der berühmten Elizabeth Arden und lernt dort die Welt der Schönheit und des Glambours kennen. Doch Sophia hat auch ein Geheimnis, das sie vor allen verbergen muss: Sie ist jüdischer Herkunft, hat ihre Familie in Deutschland zurückgelassen und trägt ein schweres Schicksal mit sich. Als sie sich in den charmanten Darren verliebt, gerät ihr Leben aus den Fugen. Denn Darren ist nicht nur ein erfolgreicher Journalist, sondern auch ein engagierter Gegner des aufkommenden Nationalsozialismus in Europa. Sophia muss sich entscheiden, ob sie ihrem Herzen oder ihrer Vernunft folgen soll.

ICH LEBE

Stimmen gegen den Krieg

Die Schüler*innen der 1 B Fachschule Kochen im Gespräch mit Schauspielerin Marlies Untersteiner und Theaterpädagogin Nadja Tröster.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Am 24. Februar 2022 begann für die Menschen in der Ukraine und der restlichen Welt eine neue Zeitrechnung. Der Krieg in der Ukraine erschüttert Europa bis heute und auch die Schüler*innen der 1 B Fachschule Kochen haben sich zu diesem Thema Gedanken gemacht.

Am 13. März 2023 haben die Schauspielerin Marlies Untersteiner und die Theaterpädagogin Nadja Tröster einen Workshop zum Thema Krieg in Europa mit den Jugendlichen veranstaltet.

Die Schüler*innen haben sich über die Ukraine-Krise ausgetauscht und zu Gedichten, Tagebucheinträgen und Musik aus der Ukraine reflektiert und den eigenen Gedanken zum Thema Krieg freien Lauf lassen dürfen. Weiteres wurden auch interessante Fakten zur Ukraine am Smartphone recherchiert und gemeinsam auf einer Landkarte festgehalten.

Abgerundet wurde das Zusammentreffen mit unterschiedlichen Spielen zum Thema Wahrnehmung und Gefühlen.

*Der Anfang des Workshops war aufregend, weil die Schauspielerin voller Elan in die Klasse gekommen ist und sofort in ihre Rolle als Vermittlerin zwischen den Stimmen aus der Ukraine und uns Schüler*innen geschlüpft ist. Wir konnten unsere Klassengemeinschaft durch die Spiele am Ende stärken und haben interessante Fakten über die Ukraine erfahren.*

Schüler*innen der 1 B Fachschule Kochen



Schüler*innen halten ihre Rechercheergebnisse fest

KEIN WELTUNTERGANG

Theaterbesuch

Gemeinsam mit den Lehrpersonen Christine Hartmann und Evi Sullmann ging es am 17. Januar 2023 nach Bozen ins Theater.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Ein und dieselbe Erzählung wurden immer wieder durchgespielt, um zu zeigen, dass alle unserer Handlungen einen Einfluss auf die Welt haben, egal in welchem Szenarium. Bereits kleinste Details können den Lauf der Dinge verändern, so auch unser Klima. Der Klimawandel steht in Form von Waldbränden, Gletscherschmelzen, Überschwemmungen und anderen extremen Wetterereignissen schon längst vor unserer Tür. Das Theater der Vereinigten Bühne Bozen hat die Jugendlichen für dieses Thema sensibilisiert und dessen Wichtigkeit erneut in den Vordergrund gerückt.

Die Aufführung war interessant, aber es war etwas kompliziert, den verschiedenen parallelen Handlungen zu folgen. Die Schauspielerinnen haben ihre Rollen sehr gut verkörpert und das Stück hat für Gesprächsstoff gesorgt.

Schüler*innen der 1 B Fachschule Kochen

Das Theaterstück „KEIN WELTUNTERGANG“ beeindruckte mit einem kreativen Bühnenbild und behandelte Themen rund um den Klimawandel. Das Stück war spannend und regte zum Nachdenken an.

Evi Sullmann

Christine Hartmann



Schüler*innen der 1 B Fachschule Kochen



Im Heim geht's wieder rund!

Egal ob beim filigranen Osterbasteln, wo gar einige neue Basteltalente entdeckt wurden, oder bei den Vorbereitungen für das legendäre Faschingsfest, den Sozialpädagog*innen und Schüler*innen gehen die Ideen nicht aus.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Mit viel Engagement bastelten die Schüler*innen an ihren Faschingskostümen und verkleideten sich gegenseitig, was für viel Heiterkeit und Spaß sorgte. Beim Experimentieren mit Gips und der Anfertigung von Gipsmasken kamen tolle bleibende Eindrücke heraus und auch der Graffiti-Nachmittag war an Kreativität nicht zu übertreffen. Dabei wurden vier farbige Holzplatten, die etwas aus der Mode gekommen

waren, neu zusammengesetzt und mit Lieblingsmotiven besprüht. Bei den beiden Fotowettbewerben, Lieblingsort und Lieblingstier, stand alles im Zeichen der Fotografie. Am Ende wurden die drei schönsten Fotos, gewählt durch ein Online-Voting, prämiert. Doch auch der Sport kam nicht zu kurz. Sehr beliebt sind die Fußballabende und das Volleyballspielen im Hof. Außerdem nahm eine

"Emma Hellenstainer"-Fußballmannschaft am ASH-Turnier (Arbeitsgemeinschaft Südtiroler Heime) teil. Am Ende des Schuljahres fand im Schulhof das Abschlussfest mit den Summergames statt, das die Schüler*innen begeisterte.

Anton Van Gerven
Sozialpädagoge

Köstlichkeiten am "Ganoihof"

Eine Verkostung der besonderen Art erwartete die rund 60 Teilnehmer*innen des Gemeinschaftsevents.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Man nehme acht angehende Köche, zwei Küchenmeister, einen Bio-Bauernhof in Villnöß und Bio*Beef Südtirol. Was dabei herauskommt ist ein Projekt der besonderen Art: Die Schüler*innen der 2 A Kochen bereiteten vier verschiedene Gerichte zu, die im Rahmen eines Verkostungsevents am "Ganoihof" in Villnöß dargeboten wurden. Neben der Zusammenarbeit zwischen Schule und Bio-Hof machte vor allem der Gebrauch von selten verwendeten Fleischteilen das Projekt zu etwas Einzigartigem. Die Jungrinder aus Bio*Beef-Haltung werden ausschließlich biologisch gefüttert und sind bei der Schlachtung zwischen neun und zwölf Monaten alt. Das Fleisch der Jungrinder ist reich an intramuskulärem Fett, sehr zart, reich an Omega-3-Fettsäuren und hat ein ideales Saffthaltevermögen. Es wurde von den Schüler*innen – fachmännisch unterstützt durch die Metzgerlehrlinge – zerlegt und für die Verwendung vorbereitet. Am 10. Mai 2023 war es dann endlich so weit: Begleitet von Stefan Bacher und Stephan von Zallinger fand am Bio-Hof "Ganoihof" in Villnöß das Verkostungsereignis statt. Nach einer Hofführung mit Paul und Georg Profanter folgte die Degustation des Bio*Beef-Fleisches in den Gerichten, die von den Schüler*innen zubereitet wurden. Froh über den großen Erfolg zeigte sich auch der Fachlehrer Stephan von Zallinger: "Besonders beeindruckend und in Erinnerung bleiben mir die Begeisterung, der Teamgeist sowie die positive Grundhaltung der Schüler*innen und der Gäste – ein einzigartiges Event."

Filippa Schatzer



Das Verkostungsmenü

Feinwürziges Tatar aus der Nuss, geschnitten auf Vinschgerlbrot

Jungrind-Gulasch von der "Emma-Schulter" mit Ur-Polenta aus Teis/Villnöß

Ein paar Tranchen von dem saftigen Schoße vom Grill mit Gewürzen aus dem Fair-Trade-Handel

Heimischer Apfelstrudel mit Schnapsel



5. Öno goes Praha

Der Maturalehrgang 5. Önogastronomie konnte es kaum erwarten, die Kulturreise nach Prag anzutreten. Die Schülerinnen Maria Burchia und Sarah Kofler hatten im Rahmen des Projektunterrichts ein spannendes und abwechslungsreiches Reiseprogramm zusammengestellt.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Am 25. April um 8:29 Uhr starteten die Schüler*innen mit den Begleitpersonen Emanuele Colombi und Fabrizia Ruggiu endlich die lange Zugreise Richtung Prag. Am späten Abend im Hotel angekommen, ließ man den Anreisetag noch in gemütlicher Runde ausklingen.

Der zweite Tag startete frühmorgens mit einer umfangreichen Stadtbesichtigung. Unser Tourguide zeigte uns die Prager Altstadt, die Karlsbrücke, das jüdische Viertel, den Altstädter Ring und die astronomische Uhr. Nach diesem kulturellen Input konnte der Nachmittag zum "Chillen" oder für andere Wünsche genutzt werden. Am Abend trafen wir uns zum gemeinsamen Abendessen im "Sangum Indian Restaurant" und rundeten den Abend in einer lustigen Karaoke-Cocktailbar ab. Leider konnten wir nur wenig musikalisches Talent in uns wiederfinden.

Am Donnerstag besichtigten wir das Franz-Kafka-Museum, wo wir die theoretischen Inhalte des Deutschunterrichts anschaulich erleben durften. Anschließend ging es zur Besichtigung des Prager Biermuseums mit Bierverkostung. Das Highlight des Tages erwartete uns am Abend beim Candle-Light-Dinner während einer Abendschiffsfahrt auf der Moldau.

Am vorletzten Tag besuchten wir das "Illusion Art Museum Prague", wo der Spaß absolut nicht zu kurz kam. Nachher ging es für einen kurzen Abstecher auf die Aussichtsplattform des Pulverturms, wo man wirklich einen sehr guten Überblick und Gesamteindruck von Prag erhielt. Nach einer kurzen Stärkung wurde am Nachmittag das kulturelle Programm mit der Besichtigung der Prager Burg abgerundet. Am letzten Abend erlebten wir gemeinsam noch das Railway-Restaurant, bevor die Kulturreise in einer letzten Cocktailbar so langsam zu Ende ging.

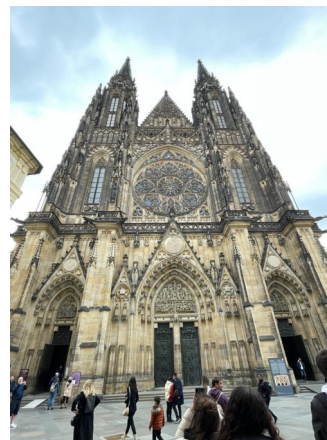
Am Samstag, 29. April ging es dann schon wieder nach Hause, wo wir nach gefühltem 100-mal Umsteigen wieder ins traute Heim zurückkehren konnten.

Zusammengefasst war es eine großartige und lehrreiche Kulturreise mit sehr vielen schönen Momenten, welche uns sicher lange in Erinnerungen bleiben. Vielen Dank für diese gemeinsame Zeit!

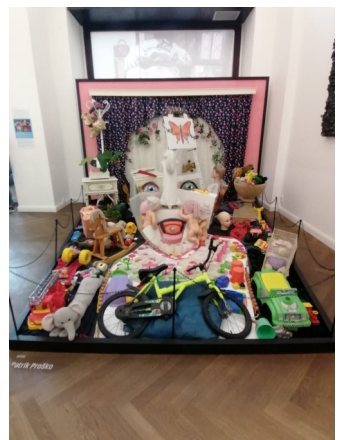
Maria Burchia & Sarah Kofler,
5. Önogastronomie



Schüler*innen der 5. Önogastronomie mit ihren Begleitpersonen Emanuele Colombi und Fabrizia Ruggiu



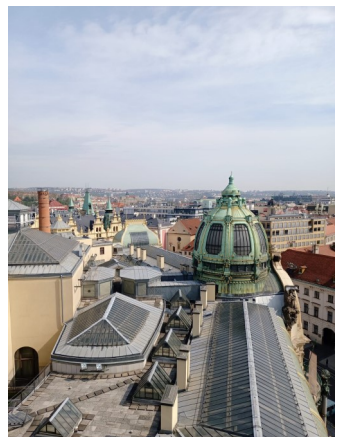
Sankt Vitus Kathedrale



Illusion Art Museum



Pulverturm



Prag, Hauptstadt Tschechiens

Bella Italia



26. bis 29. April 2023

Firenze — 3. Fachschule Service

Begleitpersonen: Petra Plankl & Jan Mitternützner

In einer geführten Stadtbesichtigung lernten die Schüler*innen bedeutende Sehenswürdigkeiten von Florenz kennen. Es wurde das Weingut "Fattoria Viticcio" besucht, wo die Schüler*innen interessante Einblicke in die Herstellung des Weines bekamen. Auch der schiefe Turm von Pisa, der berühmte Giardino di Boboli und der Campanile di Giotto wurden erkundet.



25. bis 28. April 2023

Firenze — 3 B Fachschule Konditorei/Bäckerei

Begleitpersonen: Martin Hecher und Melanie Obergasteiger

Die Schüler*innen erkundeten die Stadt, besichtigten Dom mit Museum, die Brücke Ponte Vecchio, besuchten die "Alta Pasticceria" von Iginio Massari und die Markthalle von Florenz, genossen den Sonnenuntergang über der Stadt von der Piazza del Michelangelo aus, machten einen Tagesausflug nach Pisa, und verzehrten viel Pizza, Pasta und Pesci.



27./28. April 2023

Bella Venezia — 4. Service/Front Office

Begleitpersonen: Carolin Leitner & Erich Meraner

Die Schüler*innen starteten mit dem Zug nach Venedig. Im Hotel angekommen, ging es zu einer zweistündigen Stadtführung. Am Abend durften alle gemeinsam ein typisch venezianisches Abendessen genießen, welches mit einer lässigen "After-Dinner-Tour" abgerundet wurde. Am zweiten Tag ging es mit einem privaten Boot nach Murano, wo man hautnah die Kunst der typischen Glasbrennereien erlebte. Anschließend schipperten sie zur buntesten Insel der Welt, namens Burano, die in einem kleinen Rundgang erkundet wurde. Nach einem gemütlichen Mittagessen wurde noch etwas "gechillt" und am Abend ging es mit vielen tollen Erinnerungen im Gepäck schon wieder nach Hause.



25. bis 28. April 2023

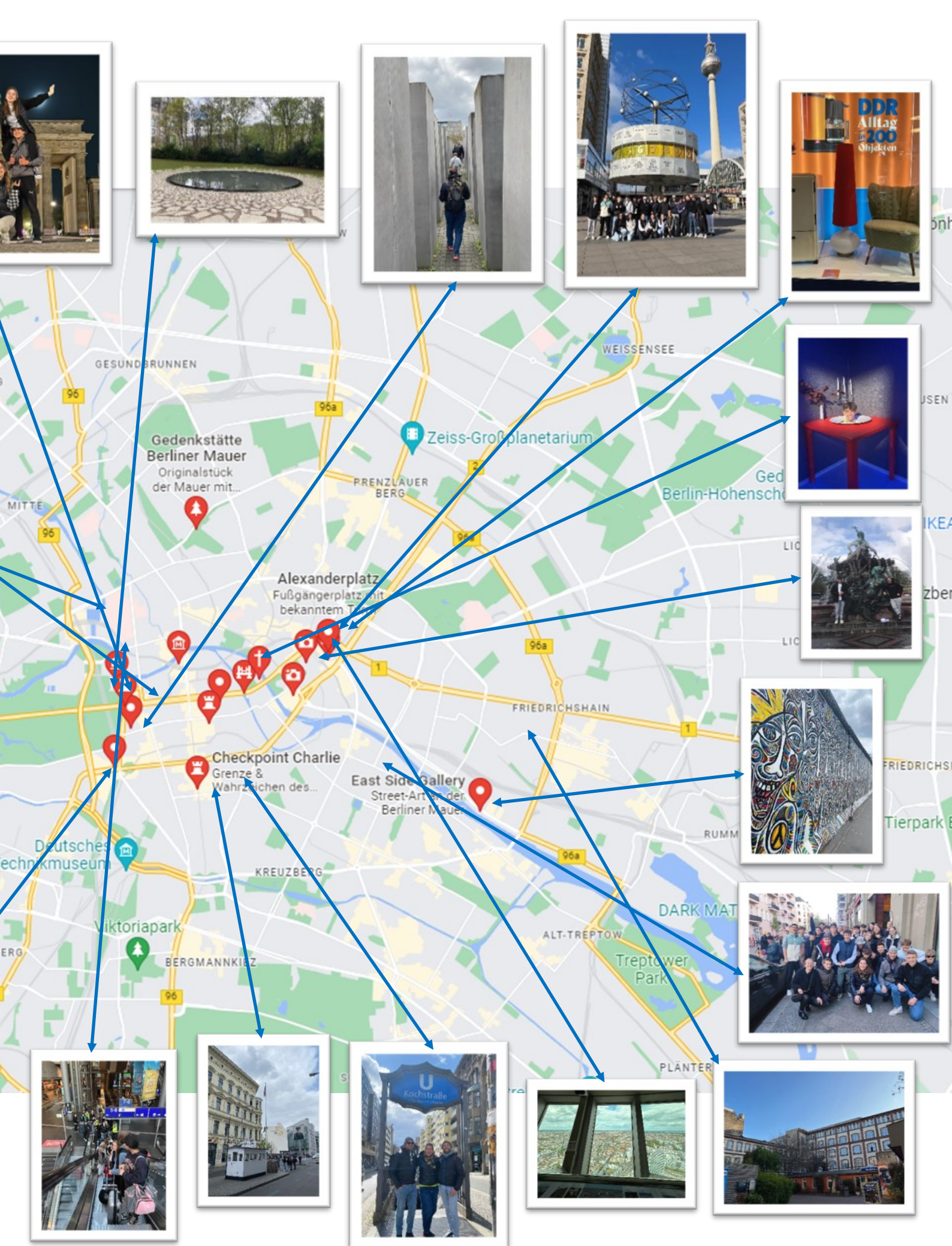
Milano — 3 A FS Konditorei/Bäckerei

Begleitpersonen: Christine Kaufmann & Christina Salatin

27./28. April 2023

Firenze — 4. Patisserie

Begleitpersonen: Hubert Oberhollenzer & Markus Prinoth





vorne knieend v. l.: Lisa Eisenstecken, Michaela Pramstaller, Corinna Senoner, Rojan Reichsigl, Johannes Mur, Paul Kirchler
stehend von l. n.: Erna Gasser, Hilda Oberhollenzer, Josef Piffrader, Vicki Trompedeller, Hannah Stauder, Vicky Rabensteiner
(Referentin), Emely Winkler, Carolin Kaneider, Laura Gasser, Hanna Prieth

Vom guten Schreiben

Wie die Journalistin Vicky Rabensteiner in einem Workshop zum Schreiben motiviert.

🕒 Lesezeit: 3,5 Minuten

Sie sind gekommen, um selbst zur Feder zu greifen. Dreizehn Schüler*innen aus sieben verschiedenen Klassen dürfen im März 2023 am Workshop mit Vicky Rabensteiner teilnehmen. Die Referentin führt mit aktuellen Textbeispielen in die Welt des Schreibens ein. Was macht einen

guten Text aus? Wie kann ich Spannung erzeugen? Wie gewinne ich Leser*innen?

Vicky Rabensteiner ist als Leiterin der Pressestelle an der Freien Universität Bozen nicht nur im Schreiben geübt. Gekonnt findet sie schnell Zugang zu den Jugendli-

chen, die sich überraschen, mitnehmen und anregen lassen. Im praktischen Teil verfassen sie in Zweiergruppen eigene Kurzinterviews, für die sie von Vicky Rabensteiner wert-schätzende und inspirierende Rück-meldungen erhalten. Zwei Beispiele drucken wir hier ab.

"Den Mut haben, seinem eigenen Weg zu folgen"

Die 17-jährige Corinna Senoner besucht zurzeit die 4. Service/Front Office. Sie wollte gemocht, wertgeschätzt und geliebt werden, weshalb sie immer das tat, was man von ihr erwartete. Mit der Zeit baute sie sich eine äußere Schale auf. Das Loch und die Leere in ihr wurden immer größer und sie vergaß, was es bedeutete, auf ihr Herz zu hören.

Carolin Kaneider: Was hat dich dazu bewogen, diese Schule zu besuchen?

Corinna Senoner: Um ehrlich zu sein, habe ich diesen Weg nicht aus eigenem Willen gewählt. Die ersten drei Jahre habe ich mir eingeredet, es wäre das Richtige für mich, bis mir Depressionen zeigten, dass ich den falschen Weg ging.

Wie bist du an diesen Tiefpunkt gelangt?

Indem mich nichts mehr motivierte und für mich jeder Sinn im Leben fehlte. Jeden Abend hatte ich den Wunsch, nicht mehr aufzuwachen, um nicht mehr zur Schule gehen zu müssen und endlich von dem Leid befreit zu sein. Auf dem Weg voller Selbstzweifel und Unterdrückung meiner Gefühle und Wünsche habe ich einen unfassbaren, emotionalen Moment erleben dürfen. Ich traf auf eine Person, die an Krebs erkrankt war. Im ersten Augenblick unfassbar für sie... auf einmal war alles anders, sie wusste nicht mehr, wie lange sie noch zu leben hatte. Die Zeit war nicht einfach für sie, die Person lag lange Zeit im Krankenhaus, kämpfte jeden Tag um ihr Leben und einen Satz werde ich nie vergessen, diese Krankheit war das größte Geschenk für sie, denn dadurch ist sie aufgewacht, durch diese Krankheit hat sie überhaupt erst angefangen zu leben und erkannte, wie schön das Leben eigentlich ist. Man muss es nur von einer anderen Seite betrachten. Seit diesem Moment versuche ich, jeden Moment meines Lebens zu genießen, denn die Zeit vergeht wie im Fluge. Man kann die Zeit nicht stoppen, aber man kann die Zeit, die man hat, wertvoll nutzen und lieben. Ich habe endlich begriffen, dass ich wertvoll bin, genauso wie ich bin.

Wofür bist du dankbar?

Zunächst bin ich besonders dankbar für alle wertvollen Erfahrungen an der Schule und dass ich hier lernen durfte. Danke, dass ich durch meine Vergangenheit heute genau hier sein darf, wo ich heute bin. Im Moment habe ich noch viele Visionen vor meinem inneren Auge, die ich später erreichen möchte. Aber das Allerwichtigste ist für mich, dass ich diesen Moment in vollen Zügen genieße. Denn das Leben passiert im Hier und Jetzt, dieser Moment ist der Einzige, der existiert, dieser Moment ist alles, was ich gerade habe, und ich versuche, das Beste daraus zu machen.

Wie stellst du dir deine Zukunft vor?

Ich habe gemerkt, wie sehr ich diese Welt und die Menschen liebe. In meiner Zukunft würde ich gerne selbstständig werden. Eine meiner Visionen ist es, den Menschen

wieder zum Bewusstsein zu verhelfen, dass unsere Erde ein wunderschöner Ort ist, den wir mit Respekt und Liebe behandeln sollten. Die Natur, alle Lebewesen und natürlich unsere Mitmenschen. Wir sollten dankbar sein, für dieses Leben, das wir geschenkt bekommen haben und für all die Wunder dieses Universums. Auch wenn es an manchen Tagen schwer ist, ist es an der Zeit, dass jeder von uns etwas dazu beiträgt, um eine bessere Welt, ein besseres Leben für uns und unsere Zukunft zu erschaffen.



Der Traum vom Kochen und flotten Flitzern

Der 14-jährige Paul Kirchler aus der 1 A Fachschule Kochen ist begeistert vom Kochen und von Autos. In seinem Leben sollte beides Platz finden.

Johannes Mur: Für welchen Ausbildungsweg hast du dich entschieden und mit welchem Ziel?

Paul Kirchler: Derzeit besuche ich die 1. Fachschule Kochen. Mein Ziel ist es, neben der Abschlussprüfung als Koch die Matura zu absolvieren. Später möchte ich die Prüfung zum Küchenchef abschließen. Irgendwann möchte ich meine Leidenschaft für Autos mit dem Beruf des Kochs kombinieren, das fände ich hervorragend.

Wie kommt es zu dieser Begeisterung für Autos und Küche?

Beide Bereiche haben mich schon immer fasziniert. In Brixen gibt es einen Koch, der für das Formel 1 Team gekocht hat und dabei um die Welt gereist ist. Dies ist ein Beweis dafür, dass diese Art von Kombination möglich ist. Ich bin begeistert davon, dass man heutzutage seinen Träumen nachgehen kann.

Schule ist für dich ...?

... leicht. Ich habe die Mittelschule mit Leichtigkeit abgeschlossen. Mir fällt das Lernen in dieser Schule leicht.

Was erträumst du dir für deine Zukunft?

Wie gesagt, sind das vorerst die Schulabschlüsse, dann die Prüfung zum Küchenchef und die Kombination Kochen und Autos. Ich träume von einem schönen Haus, einem sportlichen Auto, einer Familie und evtl. von einem kleinen Restaurant. Ich möchte mein Leben so gestalten, dass es mir gefällt. Den Rest lasse ich offen auf mich zukommen.

Kat'z

Katzen erobern die Bühne im Sozialwissenschaftlichen Gymnasium in Brixen. Ganze 15-mal haben die Schüler*innen der 4. und 5. Klasse des Musikzuges ihren Erfolg gefeiert. Bei einer der ausverkauften Vorstellungen waren die Schüler*innen der 4. Patisserie dabei. Ivonne Cioffi erzählt in einem Interview mit Michaela Pramstaller mehr darüber.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten



Lisa Pfattner und Lisa Lanthaler
Foto: Lisa Lanthaler

Michaela Pramstaller: *Erzähl doch, wovon das Musical Kat'z handelt.*
Ivonne Cioffi: Das Musical handelt von Katzen, die jährlich den Jellical-Ball feiern. Das ist ein besonderes Ereignis, organisiert vom ältesten Jelli-Kater, Alt-Deuteronimus. Gefei-ert wird zwischen alten Autoteilen, Reifen und zerrissenen Stoffteddys. In dieser Nacht wird eine Katze aus-

gewählt, die in den Katzenhimmel übergehen wird und für ein zweites Katzenleben wiedergeboren werden darf. Aber der böse Kater Macavity funkt immer wieder dazwischen. Ob es gelingt und wer in den Katzenhim-mel aufsteigt, verrate ich nicht. Das Stück beruht auf den berühmten Katzengedichten von T.S. Eliot, Kom-ponist ist Andrew Lloyd Webber.

Entsprachen Inhalt und Rollen des Stückes dem originalen Musical Cats?

Nicht ganz, es gab Unterschiede. Das Musical im SoWi (Sozialwissenschaft-lichen Gymnasium) war kürzer. Die Rollen der einzelnen Katzen waren leicht verändert worden und sogar einen neuen Kater gab es, nämlich den Kater Oplpino (Johannes Plo-ner). Dieser brachte mit seiner Zieh-orgel ein bisschen Südtirol in die Aufführung. Er kam beim Publikum sehr gut an und musste sogar eine Zugabe spielen.

Was hat dich beeindruckt?

Ich möchte hervorheben, dass die Kostüme samt Katzenschwanz selbstgemacht waren. Lisa Lanthaler hat uns erzählt, andere Klassen der Schule, die Schauspieler*innen selbst, Eltern und Großeltern hätten mitgeholfen. Ebenso schminkte sich jede*r selbst.

*Und wie waren die Schauspie-ler*innen?*

Alle haben ihr Bestes gegeben. Für

dieses Musical war sogar ein Casting zu durchlaufen. Wer mitmachen wollte, musste vorspielen, vorsingen, vortanzen und während der Fa-schingsferien wurde täglich geprobt. Beeindruckend fand ich die Perfor-mance der Katze Grizabella (Maria Huber). Sie wirkte mit ihrem Lied "Memory" wie eine Opernsängerin. Etwas schade fand ich, dass am Ende alles sehr schnell ging und man nicht mehr ganz verstand, was passierte. Hätten wir das Stück nicht schon vorher behandelt, hätte ich das Ende der Handlung nicht verstanden. Dem Kater Macavity mangelte es an Text, er sprang des Öfteren schreiend aus seinem Versteck hervor. Auch der Zauberkater stand kaum im Vorder-grund.

Wie hat dir Kat'z allgemein gefallen?

Mir persönlich hat das Musical sehr gefallen. Das Bühnenbild war schlicht gehalten und symbolisierte den Schrottplatz. Alle Schauspie-ler*innen und auch das Orchester haben Großartiges geleistet und für viel Abwechslung gesorgt. Es ist be-achtenswert, was da vollbracht wur-de. Am Ende gab es Zugabe-Rufe und sehr viel Applaus.

Ivonne Cioffi, 4. Patisserie

Lehrer*innenportrait

Frau Marina Rabensteiner arbeitet bereits seit vierzehn Jahren als Servicelehrerin an unserer Schule.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Es war einmal eine Prinzessin im wunderschönen Klausen, die man öfters sah mit ihrem 500er die Runde sausen.

Top frisiert und aufgestylt ist das Wichtigste in ihrem Leben, ob beim Skifahren, Schule oder Ausgehen, sie muss sich immer preisgeben.

Monatlich reist sie nach Eppan zu ihrem Friseur, um auch zu gefallen jedem Charmeur.

Ihre Schüler*innen müssen so aussehen wie sie möchte, und im Klassenrat der 2. Fachschule Service ist sie die Höchste.

Die Dekoration muss überall passen, und wenn es nicht so wäre, würde sie es nicht mehr fassen.

Nichtraucher*innen bekommen beim Schulabschluss ein Plus und mit den anderen macht sie Kurzschluss.

In den jungen Jahren war sie selten zu Haus, denn lieber ging sie zum Feiern (K1) aus.

Schaumwein war schon immer ihr Ding, dafür würde sie sogar tauschen ihren Ehering.

Die "Fichte" ist sicherlich ihr Lieblingsbaum, und der kleine Kronprinz Samu ihr absoluter Traum.

Ihre zweite Wahl wäre sicher ihr Fitnesstrainer, der auch ist ihr Entertainer.

Was sie absolut nicht mag ist Kaffee, lieber trinkt sie eine Tasse Tee.

Verlängertes Wochenende bedeutet in ihren Augen Wellness PUR, zudem macht sie gerne eine Kur.

Das Fasten hat sie auch versucht, jedoch wurde sie von uns ertappt mit ihrer Schokosucht.

So zum Abschluss noch ein Glas Schaumwein, und das war's jetzt auch schon mit unserem Reim.

Ihre Lieblingsschüler*innen der 2. Fachschule Service



Marina Rabensteiner





🕒 Lesezeit: 1 Minute

KURSE UND LEHRGÄNGE AN DER EMMA HELLENSTAINER

Die berufliche Weiterbildung geht in die Sommerpause ... aber wir kommen wieder, keine Frage! Stay tuned auf www.hellenstainer.berufsschule.it/de/weiterbildung_!

DIE TRICKKISTE

Wie erhalte ich besonders gleichmäßig golden frittierte Kartoffelchips?

- Verwende dafür Kartoffeln des Typs „festkochend“, Sorten wie: Marlen, Diana oder Carmona.
- Waschen, schälen und der Länge nach in 1 mm dünne Scheiben schneiden.
- Für mindestens 15 Minuten in lauwarmes (40°C) Wasser legen.
- Herausnehmen, nebeneinander auf ein Küchenpapier legen und ganz abtrocknen.
- Nie nass in das Frittierfett geben, es besteht große Verbrennungsgefahr durch spritzendes Fett.
- Unter Rühren im 140°C heißem Frittierfett goldgelb ausfrittieren, auf Küchenpapier abfetten, salzen und genießen.

Gutes Gelingen!

Reinhold Kerschbaumer- Küchenmeister

SIE MACHEN EUCH ZU BESSERWISSE*INNEN

Bäckermeister
Martin Hecher



Restaurantmeisterin
Christine Tauber



Küchenmeisterin
Margit Mair



Küchenmeister
Martin Leitner



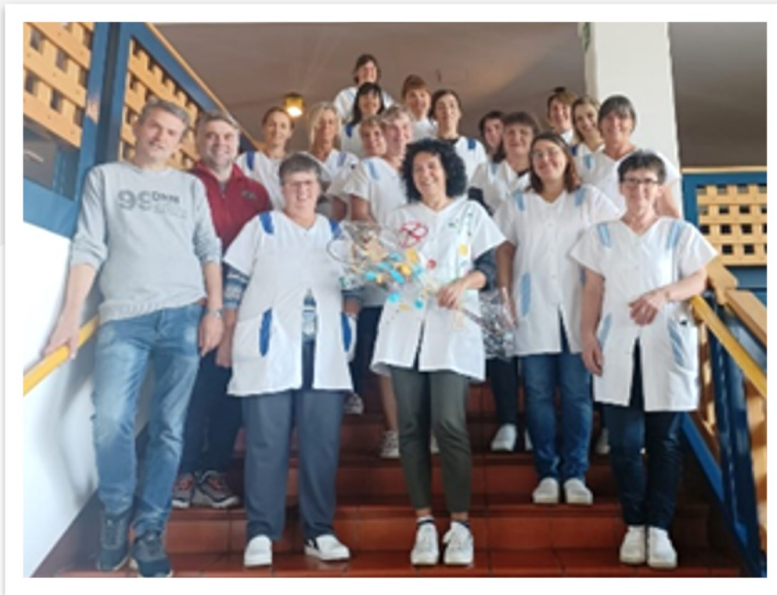
DAS BILD ZUM KURS



Sushi at his best

CHECK IT OUT!

- Lehrlinge und Schüler*innen zahlen 70% weniger Kursgebühren.
- Erlebt unsere Praxis- und Fachlehrer*innen als Top-Referent*innen.
- Es werden euch eigene Kursunterlagen zur Verfügung gestellt.



Eine Reinigungskraft "kehrt" nie wieder

Und wieder hat eine langjährige Mitarbeiterin unsere Schule verlassen und ihre wohlverdiente Pension angetreten: Anita Oberhauser.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Anita hat im Oktober 1985 an der damals neu erbauten Schule als Reinigungskraft angefangen, zuerst in Vollzeit, dann in Teilzeit. In dieser Zeit wurde die Schule zweimal umgebaut, viele Mitarbeiter*innen kamen und gingen, vier Direktor*innen hat Anita erlebt.

Sie konnte sich immer leicht an neue Situationen und Mitarbeiter*innen gewöhnen, war flexibel und anpassungsfähig, eine Eigenschaft, die nicht selbstverständlich ist. Dabei wurden ihre Aufgaben immer vielfältiger, die Anzahl der Schüler*innen stieg und die Praxisräume wurden

öfters besetzt.

In der Früh begann Anita im Sekretariat, dann kam die Schulbar an die Reihe, schlussendlich die Speisesäle und die Mensa. Das Klima im Reinigungsteam war sehr gut und durch ihre freundliche, zuvorkommende und unkomplizierte Art kam sie mit allen Mitarbeiter*innen gut aus. So machte auch die Arbeit Spaß und ging leicht von der Hand. Immer wieder kommt Anita deshalb gern an die "Hellenstainer", um ihre Arbeitskolleg*innen zu besuchen und einen kurzen "Ratscher" zu machen.

Nun genießt sie aber ihre Pension in

vollen Zügen, und die Arbeit geht ihr auch dabei nicht aus. Besonders freut sie, dass sie sich ihre freie Zeit selbst einteilen kann. Die verbringt sie vor allem im Garten; besonders im Blumengarten kann sie ihren grünen Daumen voll erblühen lassen. Ansonsten geht sie gerne wandern und liest gerne.

Wir wünschen dir, liebe Anita, alles Gute für deinen weiteren Lebensweg, und viel Freude und Zeit für die wichtigen Dinge im Leben.

Die Hellenstainer*innen

Ruth Malojer

Favola dei sette nani

Gli studenti della 2 B Hotelfachschule hanno fatto un viaggio linguistico a Firenze e sono stati accompagnati dagli insegnanti Gudrun Domanegg e Fabrizia Ruggiu.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten



erano una volta sette nani che volevano fare una gita a Firenze. Qualcuno aveva ancora paura e non voleva andare, perché in questa città si parla un'alt-

ra lingua. Dopo alcune perplessità erano tutti contenti di partire. Quando sono partiti da Bolzano erano tutti nervosi.

Il viaggio in treno era molto lungo e travagliato e dopo alcune ore sono arrivati a Firenze. Lì c'era tanta gente di tutto il mondo.

I sette nani sono andati velocemente alla loro casetta per questa settimana. Siccome erano molto stanchi sono andati al loro letto a castello.

Per migliorare la lingua straniera hanno frequentato ogni mattina una scuola italiana.

I sette nani non potevano scappare, due streghe erano presenti. Ma sono riusciti ad eliminare una strega, anche se per poco tempo.

Dopo la scuola i nani hanno esplorato con una guida i misteri della città, an-

dando su è giù ogni strada almeno due volte.

Poi avevano così tanta fame che hanno quasi mangiato le ossa della fiorentina da ZaZà. I sette nani hanno anche comprato un gelato magico, che costava 15 euro.

Siccome erano cuochi esperti, un giorno sono stati invitati a cucinare per una grande festa.

Purtroppo, qualcosa è andato storto e i nani sono finiti a terra a Palazzo Pitti. Per riprendersi dalle loro fatiche hanno preso una carrozza per andare a godersi il panorama del piazzale Michelangelo.

Il giorno seguente una tempesta ha colpito la città e i nani non hanno potuto fare tanto, eccetto alcuni acquisti nelle botteghe cittadine e un po' di meritato riposo.

Poiché il bellissimo cottage è stato distrutto dalla tempesta, di giovedì volevano scegliere una capanna ancora più bella, il castello "Savoy" in piazza della Repubblica. Ma non avevano abbastanza oro per questo, così hanno dovuto ritornare nella vecchia capanna.

Il piano dei sette nani era di fuggire il giorno successivo, ma c'era solo un'opzione: la corruzione. Hanno attirato le due streghe in un ristorante idilliaco. Lì hanno fatto un banchetto enorme.

La notte era tempestosa e incantata. I nani erano convinti che il piano sarebbe fallito. Dopo un po' di ristoro e molte ore di tempesta, hanno attirato le streghe da un orafo, che era capace di fare meravigliosi gioielli.

Tornati alla loro dimora, hanno fatto le valigie e sono corsi più veloci che potevano. Sono saltati sul treno e sono riusciti a scappare.

Se non sono morti, vivono ancora oggi e frequentano la scuola "Emma Hellenstainer".

I sette nani della 2 B Hotelfachschule



v. l.: Mara Lang, Johanna Rabanser, Franz Lang, Laura Thaler, Sophie Fink, Lisa Fleckinger, Manuel Hilber

Vialone Nano veronese I.G.P.

Il 19 maggio 2023 gli studenti delle classi 1 A, B e C Fachschule Kochen, accompagnati da René Federspieler, Silvia Gasser, Reinhold Kerschbaumer, Alessio Lorenzini e Stephan von Zallinger, sono andati in direzione Isola della Scala (VR) per una visita didattica alla storica Riseria Ferron.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Oltrepassata Verona, passando per i tipici paesini di campagna alternati da distese di verdi campi di frumento macchiate dal rosso dei papaveri e qualche isolato casale arriviamo a Buttapietra, cuore della terra del riso veneto. Questa parte della pianura padana si estende a sud verso la provincia di Rovigo e a ovest confina con la provincia di Mantova. Qui ci accorgiamo subito dei terreni livellati e preparati a perfezione per una nuova stagione di produzione che si ripete da ormai 500 anni dopo l'introduzione del riso da parte degli arabi in Italia. Altre fonti sostengono che il riso è arrivato in Veneto dai paesi asiatici attraversando la via della seta che arrivava fino a Venezia.

Al momento nelle risaie si intravede un leggero velo verde brillante a macchie più o meno intense che le ricopre. Sono i germogli delle piccole piante di riso che tra circa 120 giorni saranno pronte per essere raccolte. I campi veronesi, che corrispondono a un'ettaro equivalente a 3 300 m², sono circondati da canali per il flusso dell'acqua che servirà alla crescita dei nuovi germogli. L'acqua proviene dalle "risorgive", abbondanti fonti di acqua che risalgono in superficie e

incanalate verso le risaie, serviranno dai 3 ai 5 000 litri di acqua per produrre un chilo di riso. La produzione di riso segue una rotazione ciclica dei campi di tre anni a risaia, dopodiché il terreno viene lasciato riposare per due anni con la semina di erba medica che riduce il numero di infestanti presenti nei terreni coltivati a cereali. Per prevenire i problemi di parassiti e crescita di infestanti vengono introdotte nelle risaie le carpe. Le due tipologie di riso coltivate in questa zona sono il riso Carnaroli e il Vialone Nano che ricoprono il 30 % della produzione nazionale. L'eccellenza di questo territorio si distingue nella coltivazione del Vialone Nano veronese ed è tutelato dal marchio europeo I.G.P. con una produzione nazionale dell'1,5 %. La produzione non deve superare i 70 quintali a ettaro e deve presentare diverse caratteristiche al consumo come il colore bianco e la forma tonda e semi-lunga. Estati calde e secche determinano la qualità del riso, avendo chicchi fragili che durante la lavorazione rischieranno di rompersi. I chicchi verranno lavorati per la produzione di farina o farina per polenta di riso.

Proseguendo la visita arriviamo

alle "Pila", il classico mulino per la lavorazione e stoccaggio del riso. La "Pila", risalente al 1650 e l'unica ancora in funzione, sembra una catena di montaggio, un susseguirsi di vari macchinari per la raffinatura e pulitura del riso con segni visibili del tempo come i pestelli utilizzati per la pulizia del riso integrale attivati dalla ruota idraulica.

Il Vialone Nano veronese ha un gusto più intenso ed erbaceo che si adatta a risotti a base di carne rispetto al Carnaroli dal gusto fine per risotti a base di verdure. Il chicco del Vialone Nano inoltre è un riso che si adegua per la preparazione di risotti grazie al suo alto contenuto di amido che rende il risotto cremoso oltre alla sua piccola forma che riduce il tempo di cottura. La visita è proseguita con assaggi di due diversi tipi di risotti e con metodi di cottura diversi spiegate professionalmente dallo Chef di cucina.

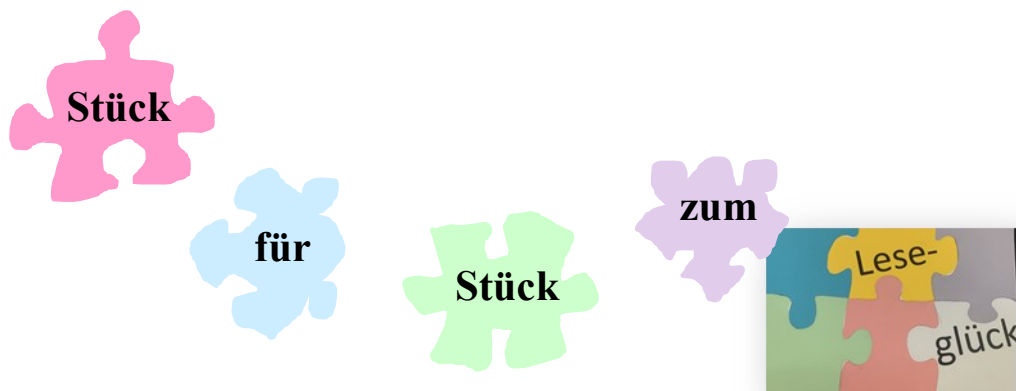
La giornata è stata per tutti molto intensa, ricca di informazioni con la scoperta di nuovi prodotti che ci offre il territorio e unito alla passione per il nostro lavoro può dare grandi soddisfazioni culinarie.

Alessio Lorenzini

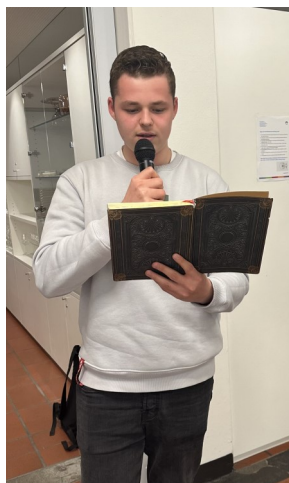
Beeindruckt hat mich, dass über 200 000 km lange Wasserkanäle angelegt wurden, um die Felder zu bewässern.

Erstaunt hat mich, dass Karpfen als Vernichter der Reisschädlinge eingesetzt werden, sobald die Reisfelder unter Wasser stehen.

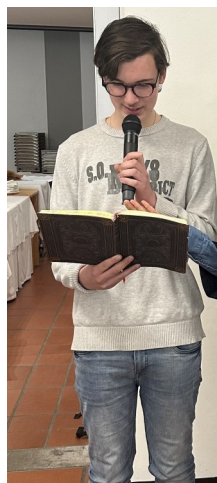
Beide Reisgerichte waren lecker. Die Busfahrt war einfach megatoll und lustig!



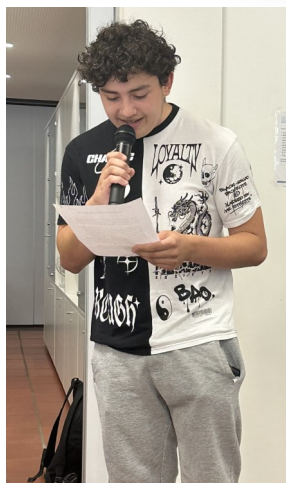
Samuel und Maximilian



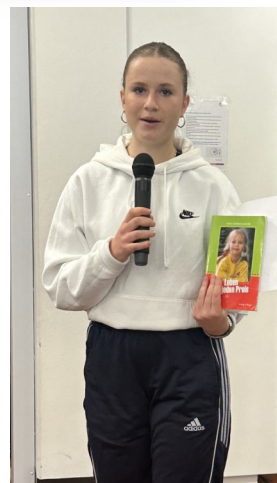
Rojan Reichsigl



Josef Piffrader



Raffael Klöcker



Katrin Messner



Manuel Hilber

Bücher lesen und gewinnen

Unter dem Motto "Stück für Stück zum Leseglück" wurde das ganze Jahr fleißig gelesen und am Ende gab es viele glückliche Gewinner*innen.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Eine erfolgreiche Leseaktion ging am 25. Mai 2023 mit einem tollen Abschlussfest zu Ende. Insgesamt haben 216 Hellenstainer*innen mitgemacht und über 400 Bücher gelesen. Wie kreativ und schreibbegabt unsere Schüler*innen sind, konnte man bei den literarischen Programmpunkten sehen. Rojan Reichsigl und Josef Piffrader lasen Passagen aus dem selbstgeschriebenen (noch unvollendeten) Roman vor.

Katrin Messner trug ein Gedicht vor, welches sie über die Krankheit ihrer Schwester geschrieben hat. Raffael Klöcker hat eine tolle Rezension zu einem Buch geschrieben und Manuel Hilber einen tollen Poetry Slam. Der Höhepunkt war die Verlosung der über 70 Preise. Die fleißigste Leserin Lara Gasser hatte knapp 20 Bücher gelesen und durfte sich selbst einen Preis aussuchen. Außerdem wurden drei Schüler*innen prä-

miert, welche tolle Arbeiten zu einem Buch gebastelt und gestaltet hatten. Umrahmt wurde das Fest musikalisch von Maximilian Töll mit Ziehharmonika und Samuel Ploner mit der Teufelsgeige. Aufgrund des diesjährigen Erfolges denken wir jetzt schon über die Leseaktion im nächsten Schuljahr nach. Man darf gespannt sein!

Evi Gasser

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

Übersetzung in englischer Sprache:
Schüler = schooler (STUDENT)

Aus dem Italienischunterricht:
Flugzeug – volino (AEREO)
Parmesankäse – Parmesaggio (PARMIGIANO)
Pluralform von "Lei vuole" ist "noi vuoi"
der Buchweizen = il librofrumento (IL GRANO SARACENO)
die trockene Hefe = il lievito di grano seculo (IL LIEVITO GRANULARE SECCO)
Vanilleeis mit heißen Himbeeren = gelato alla vaniglia con lampioni caldi (LAMPONI)

Info auf der Morgenpost in einem Hotel:
Flambeau mit Pancakes und Erdbeben (ERDBEEREN)

Verwendung des deutschen Konjunktivs:
Wenn es gäng (GINGE)
Ich wünschte, ich habe Urlaub. (HÄTTE)

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

Ich fühle bereits den Wind vom Deckblatt – bitte schreib blind im 10-Finger-System.

Nachdem ein Schüler öfters dasselbe wiederholt hat – Bitte leg eine andere Platte auf...

Lehrperson: Wie stellt ihr euch eure Traum-Lehrperson vor?

Schüler: Jung, schön und nett.

Lehrperson: Super, das trifft auf mich ja zu.

Nachdem Schüler*innen auf Tischen herumsitzen... Bist du eine Vase?

Ruhe auf den billigen Plätzen!

Wer's glaubt wird selig...

Das Buch ist nicht für den öffentlichen Verkehr zugelassen.



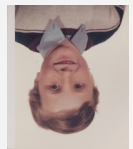
Ja wer ist denn das?

Auch diesmal wieder ein Kinderfoto von jemandem aus unserem Schulteam.

Was hätte dieses Mädchen lieber nicht ausgesprochen?

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

Auflösung der 35. Ausgabe der emma news:
Der Junge mit dem charmanten Lächeln ist unserer Service-Fachlehrer Reinhard Baur.



Was war sonst noch los?

🕒 Lesezeit: 5 Minuten



11. Februar 2023: Skiausflug der "Hellenstainer*innen"

März 2023: Abbas S. Raza, Philosoph und Blogger war Gast in der Bibliothek und erzählte aus seinem abwechslungsreichen Leben zwischen Pakistan, U.S.A. und dem Eisacktal, wo er mittlerweile lebt. In englischer Sprache wurde über Lebenswege, Kultur, Blogs, Arbeit und pakistanische Küche gesprochen. Die Schüler*innen der 3 A und B Fachschule Kochen folgten gespannt der Erzählung, stellten Fragen und verkosteten very spicy sauces.



16. Februar 2023: Das diesjährige Faschingsmotto lautete "Hellenstainers magische Welten".



15. März 2023: Projekt "Mein Finanzleben" der Raiffeisenkasse Eisacktal

Die Schüler*innen der 4. Service/Front Office und 4. Patisserie haben sich innerhalb Februar 2023 lebensnahen Problemstellungen mit Themen wie Konsumgewohnheiten, Sparmotiven, Geldanlageformen, Absicherung von Lebensrisiken oder Verschuldungen gestellt. Durch diese praktischen Beispiele lernten sie, welche finanziellen Hürden in verschiedenen Lebenssituationen auf jemanden zukommen können, wie man diese Hürden überwindet und vor allem, wie man mit Geld verantwortungsvoll umgehen soll. Die Mühen der Schüler*innen wurden im Rahmen der Prämierung der besten Finanzteams belohnt. Auf dem ersten Platz landeten die Schüler*innen der 4. Patisserie und gleich dahinter teilten sich die Schüler*innen der 4. Service-Frontoffice den 2. und 3. Platz. Gratulation zum tollen "finanziellen" Sieg!



6. Februar 2023: Sicher im Schnee

Bei einem Lawinenworkshop in Vals durften die Schüler*innen der 5. Önologonomie und der 3. Fachschule Service ihre "Schneetauglichkeit" unter Beweis stellen. In Zusammenarbeit mit der Bergrettung Vals suchten sie nach Verschütteten, übten die Wiederbelebung und verbrachten gemeinsam mit ihren Sportlehrer*innen Elke Niederwieser und Jonas Unterkircher einen tollen, lehrreichen Tag im Schnee.



28. Februar 2023: Die Schüler*innen der 3. Kochlehrlinge und der 2. Fachschule Konditorei/Bäckerei besichtigten in Begleitung von Dominik Faller, Barbara Kasslatte und Tobias Zanotto die KZ-Gedenkstätte Dachau. Anschließend ging es in die Münchner Innenstadt, wo der Viktualienmarkt, Dallmayr und Co. erkundet werden durften.



16. März 2023: Emma's CalmaTea wurde auf der Teeparty, organisiert von Tanja Carli, Nadia Pichler und Nina Schrott, von den Schüler*innen, Lehrpersonen und Mitarbeiter*innen verkostet. Die anschließende Umfrage bestätigte, dass der Tee bei den Kunden gut ankam und das Interesse für einen Schultee besteht. Wir hoffen, dass Emma's CalmaTea auch in den nächsten Jahren weiterhin in der Schulbar erhältlich sein wird.



13. Februar 2023: Die Schüler*innen der 1. Hotelfachschule besuchten mit ihren Servicefachlehrerinnen Simone Messner und Christine Tauber die Apfelproduktion "Kohl" in Unterrinn sowie das Parkhotel "Laurin" in Bozen. Die Schüler*innen besichtigten die Apfelplantage und die Verarbeitungsstätte. Im Parkhotel "Laurin" führte eine Mitarbeiterin durch das schon über 100 Jahre alte Haus, zeigte drei verschiedene Zimmerkategorien sowie den Speise- und Konferenzsaal. Der Tag durfte im Damensalon des Hotels bei heißer Schokolade, Tee und selbstgebackenen Keksen ausklingen.



7. März 2023: Die fünfte Klasse Grundschule "Tschurtschenthaler" aus Brixen kreierte eine Vatertagsüberraschung. Mit Schüler*innen der 2. Fachschule Konditorei/Bäckerei gossen sie eine Tafel Schokolade und formten eine süße Marzipanmaus — natürlich unterstützt von ihren Fachlehrpersonen Hubert Oberhollenzer, Melanie Obergasteiger und Markus Prinoth.



22. März 2023: Belohnung für Larissa Moling, Schülerin der 1 B Fachschule Kochen, die heuer als erste Schüler*in der Fachschulen das 10-Finger-System erfolgreich abgeschlossen hat.



1. April 2023: Bake your easter — Lena Auckenthaler, Nadia Moling und Nadia Stablum aus der 5. Önologastronomie wollen Kinderherzen glücklich machen und haben mit Kindern aus dem Kinderdorf und der Unterstützung von Tina Marcelli samt Team Ostergebäck hergestellt, das auf dem Bauernmarkt in Brixen gegen einer freiwilligen Spende angeboten wurde. Der Reinerlös wurde für die Erfüllung der Herzenswünsche der Kinder des Kinderdorfes gespendet.



5. April 2023: Schüler*innen der 1. Kochlehrlinge besichtigten mit ihren Lehrpersonen Patrick Jagerregger und Armin Mairhofer die Manufaktur "Karuna" in Klausen.



14. April 2023: Die Schüler*innen der 1. FS Konditorei/Bäckerei besichtigten mit den Lehrpersonen Filippa Schatzer und Gudrun Domanegg die Naturbackstube "Profanter" und den Milchhof "Bruneck". Sie erhielten Einblicke in die Arbeitsweise und Produktion einer Bäckerei. Außerdem konnten sie direkt miterleben, wie Milch zu verschiedenen Produkten verarbeitet wurde. Abgerundet wurde die Besichtigung bei der "Brimi" durch eine Mozzarella-Verkostung.



17. April 2023: Mittendrin statt nur dabei

Die Schüler*innen 2 A und B Fachschule Kochen wirkten bei der "Tipworld" in Bruneck, der größten Traditionsmesse im Pustertal, mit. Beim Stand des Köcheverbandes (SKV) boten sie eine Verkostung an. Von 9 bis 17 Uhr waren die Schüler*innen im Einsatz und richteten dabei rund 1 500 Speisen an. Neben vielen Gästen aus Südtirol und dem Ausland flanierten auch einige Promis aus Sport, Gesellschaft und Politik durch die Hallen. Dabei durfte das eine oder andere Selfie nicht fehlen!



19. April 2023: Verleihung der Barista-Diplome der Kaffeerösterei "Caroma" an die Schüler*innen der 2 A und B Hotelfachschule sowie 4. Service/Front Office.



17. April 2023: Die deutsche Autorin Antje Babendererde hat den Schüler*innen der 1. und 2. Fachschule Konditorei/Bäckerei aus einem ihrer Bücher vorgelesen und ausführlich erzählt wie sie recherchiert und schreibt.

3. bis 14. April 2023: Konditor*innen sind für den Beruf gerüstet — In der Praxis hatten die Lehrlinge acht Stunden Zeit, um die Jury mit ihren Produkten von ihrem Können zu überzeugen. Sie stellten typische Konditoreiprodukte wie Hefezöpfe, Marmorkuchen, Eclairs und Sachertorten her, aber auch Pralinen, Marzipanfiguren und eine Sahnetorte. Ihre Kreativität konnten sie besonders mit ihrem Gesellenstück zeigen — eine glasierte und beschriftete Torte mit einem Schaustück, passend zum gewählten Thema. Eine Herausforderung war neben der umfangreichen Produktpalette die Arbeits- und Zeiteinteilung während der Prüfung. Alle Schüler*innen konnten jedoch ihr fachliches Können, ihre mentale Stärke beweisen und ließen sich vom Zeitdruck nicht aus dem Konzept bringen.



12. bis 16. Februar 2023: Im Rahmen eines Schüleraustausches mit der Berufsschule Regensburg durfte unsere Metzgerklasse eine knappe Woche in dieser Stadt in Bayern verbringen. Nachdem im vorigen Jahr die Regensburger bei uns zu Besuch waren, fuhren die Schüler der 1. und 3. Klasse der Metzger mit ihren Lehrern Simon Staffler und Erich Meraner zu einem Gegenbesuch nach Regensburg.



Politik begeistert — Auch in diesem Schuljahr war die "Emma Hellenstainer" beim "Quiz Politische Bildung" zahlreich vertreten. Ivonne Cioffi, Moritz Unterfrauner, Moritz Tumler, Alex Waldner, Lara Innerebner und Alissa Innerebner konnten sich erfolgreich für den Landeswettbewerb qualifizieren. In der Kategorie "Berufsschulen" wusste Moritz Unterfrauner mit seinem sechsten Rang besonders zu überzeugen. In der Kategorie "Triennium" mischten die "Hellenstainer*innen" unter den fachkundigsten Politikinteressierten ordentlich mit, mussten der starken und zahlreichen Konkurrenz auf den Spitzenplätzen aber den Vortritt lassen.



Landwirtschaftsschüler*innen an der "Hellenstainer": Die Schüler*innen erhalten vom Fachlehrer Simon Staffler eine theoretische Einführung zur Fleischverarbeitung und lernen dann im praktischen Unterricht, wie man ein Schwein für die Speckherstellung zerlegt, wie man ein halbes Rind küchenfertig herrichtet oder Kaminwürsten und Hauswürste herstellt.



Mai 2023: Prämierung des Maturaprojekts "Canapan" von Simon Baumgartner und Matthias Stofner



4. Mai 2023: Der Abschluss des ECDL-Computerführerscheins wurde bei einem Frühstück "gefeiert": Stefanie Peirer, Denise Plankensteiner, Manuela Senoner und Corinna Senoner mit ihrer Fachlehrerin Renate Radmüller.

Wussten Sie schon, dass...



🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

... der Storch gleich viermal in der "Emma Hellenstainer" zugeschlagen hat?

18.02.2023 ▪ Alma, Tochter von Frau Martini

28.03.2023 ▪ Fabian, Sohn von Frau Rainer

30.03.2023 ▪ Mija, Tochter von Frau Reier

28.04.2023 ▪ Marta, Tochter von Frau Messner

♥ **lichen Glückwunsch!**

... Herr Federspieler seine Leidenschaft für das Brotbacken entdeckt hat?

... Frau Wierer zweimal den Weltmeistertitel im Luftmatratzen-Downhill-Snowcross errungen hat?

... Herr Kerschbaumer ein passionierter Orchideenliebhaber ist?

... Frau Kostner ihr leeres Mensatablett mit in den Unterricht nehmen wollte?

... Herr Mitterrutzner sich als Sanitär bewährt hat?

... Frau Radmüller gelegentlich ihre Schüler*innen tauft?

... Frau Kier im Dschungel Afrikas den Ausstieg aus dem Flugzeug verpasst hat?

... Herr Colombi Meister der Gesellschaftsspiele ist?

... Frau Parschalk ewig lange Sprachnachrichten aufnimmt und deshalb von ihren Freunden und Bekannten gleich zu Beginn mit der Funktion "zweimal so schnell" abgehört wird?

... Frau Oberrauch zwei süße Kätzchen adoptierte?

... Herr Faller sich als routinierter Saunagänger den Rücken und fast die Haare verbrannt hatte?

... Frau Sullmann manchmal ihre zusammengeklebten Wimpern mit einer stumpfen Nadel zu trennen versucht?

... Frau Hartmann nebenberuflich als Fashionpolitesse tätig ist?

... sich die Schüler*innen um ein Selfie mit Herrn Lorenzini reißen?

... Herr Krapf in den Glückstopf gefallen ist? (Die Maturanten*innen wissen Bescheid!)

... Frau Silvia Gasser eine richtige Partylöwin ist und vor Morgengrauen nie nach Hause kommt?

... Frau Dalla Torre manchmal etwas in Flammen aufgehen lässt?

... Frau Seebacher unter die Ahnenforscherinnen gegangen ist?

... Herr Leitner sogar auf Lehrfahrten an Online-Sitzungen teilnimmt?

... Frau Leitner stolze Besitzerin von zwölf Seidenhühner ist?

... Herr Jageregger sich als Redakteur versucht?

... Frau Postal im Fitnessstudio teilweise mit den Männern gut mithalten kann?

... Frau Kasseroler beim Watten kein Limit beim "Biaten" nach oben kennt?

... Herr Gatto gerne portugiesischen Rock hört?

... Frau Schatzer mit Begeisterung Querflöte und Fagott spielt?

... Frau Dell'Antonio im Winter wie im Sommer "rechnet"?

... Herr Gianmoena den Mareiter Stoan für Meditationszwecke nutzt?

... Frau Peintners abgeschnittenes Haar Krebspatient*innen als Perücke dient?

... Blumensträuße vor Frau Bizzos Haflinger Aria nicht sicher sind?

... Frau Stürz eine tierische Begegnung mit einem Stachelschwein hatte?

... unsere Schule einen neuen Namen erhält?

... Frau Mair ihre Englischkenntnisse auf den Lehrfahrten auffrischt?

... Frau Rabensteiner ungewollt Notenblätter verschwinden lässt?