

emma news



Emma Hellenstainer

Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik

Centro di formazione professionale
gastronomia e culinaria

Zënter de formaziun profescionala
gastronomia y culinaria

Inhalt

Grußworte	Seite 3	Vorhang auf	Seite 29
Unser Direktor auf Zeit	Seite 4	Sölden sucht das Gastro Supertalent	Seite 30
Von Tieren und Theologie	Seite 5	Aus dem Heim	Seite 32
Einblick in die Arbeitswelt	Seite 6	Ich, Bücherwurm	Seite 34
Die Zukunft des Lernens	Seite 8	Kreative Aussagen	Seite 35
Pago chi non paga	Seite 9	Ja wer ist denn das?	Seite 35
Schulberatung	Seite 10	Kreative Köpfe	Seite 36
Gedenkstätte KZ Dachau	Seite 11	Mittagssnack	Seite 38
Cocktailrezepte	Seite 12	Emma's Bowl	Seite 38
Roxie und CY	Seite 13	ILdK (Lehrlingswettbewerb Konditoren)	Seite 39
Aus der Feder unserer Schüler*innen	Seite 14	Schüler*innen auf Reisen	Seite 40
Jobshadowing	Seite 16	Leseaktion "Seite an Seite"	Seite 42
Bühne frei	Seite 17	Il Bosco felice	Seite 43
Nachhaltige Kraftquellen	Seite 18	Mit Stil zu Tisch	Seite 44
Unsere Schule als Impulsgeberin	Seite 19	"Horcht auf euer Bauchgefühl!"	Seite 45
Module	Seite 20	Vacche magre	Seite 46
Full immersion in die Welt von Erasmus+	Seite 22	Fit für die EU-Wahl	Seite 47
Emmas Expert*innen in Cham	Seite 23	Maturaprojekte	Seite 48
VinKiamo	Seite 24	Vielen Dank für diese schöne Woche!	Seite 53
Let's cook it	Seite 26	Was war sonst noch los?	Seite 54
The Little Prince	Seite 28	Wussten Sie schon, dass... ?	Seite 58

IMPRESSUM

emma news
Herausgeber:
BBZ Emma Hellenstainer
Gastronomie und Kulinarik
Fischzuchtweg 9
I-39042 Brixen
Tel. 0472 273800
Fax 0472 273899
lbs.bx-hellenstainer@schule.suedtirol.it
<http://hellenstainer.berufsschule.it/>

Redaktionsmitglieder

Guðrun Domanegg
Evi Gasser
Christine Hartmann
Ruth Malojer
Margot Mayrl
Evi Sullmann

Foto der Titelseite

Anna Pittracher, 3. Köche Lehrlinge
mit Kochfachlehrer Tobias Zanotto

Koordination & Layout

Renate Radmüller

Grußworte

🕒 Lesezeit: 2 Minuten



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

wir befinden uns in einer Phase des Übergangs. Seit der Pensionierung unserer ehemaligen Direktorin leite ich als Erste Mitarbeiterin die Schule. Dabei werde ich von Bildungsdirektor Gustav Tschenett tatkräftig unterstützt, der mindestens zweimal pro Woche nach Brixen kommt, bei wichtigen Sitzungen dabei ist, sich mit seiner Expertise einbringt und Entscheidungen trifft bzw. mitträgt. Viele Mitarbeiter*innen haben mir rückgemeldet, dass sie vom Führungswechsel wenig spüren, weil alles reibungslos weiterläuft. Das liegt daran, dass viele Menschen im Hellenstainer-Team nach wie vor gute Arbeit leisten und sich für die Schule, die Jugendlichen und unsere gemeinsamen Ziele aktiv engagieren. Eigentlich hatten wir uns im Führungsteam vorgenommen, in dieser Zeit des Übergangs den Ball flach zu halten und keine zusätzlichen Projekte, Veranstaltungen und Aktionen durchzuführen. Einfach den normalen Schulbetrieb ruhig weiterführen, mit Blick auf die Jugendlichen und ohne zu großen zusätzlichen Aufwand. Hier haben wir die Rechnung ohne den Wirt gemacht, denn während ich diese Zeilen schreibe, star-

ten drei Teams mit ihren Lehrpersonen zum Wettbewerb "Sölden sucht das Gastro Supertalent". Heute Abend kommen Teams aus Freiburg und Winterthur an, und ab morgen startet in unserer Konditorei der Internationale Lehrlingswettbewerb im Konditorhandwerk. Und weil aller guten Dinge drei sind, findet am Samstag, 20. April unser Wettbewerb für junge Kochtalente "Let's cook it" statt. Natürlich läuft dabei die Schulorganisation routinemäßig weiter, es gibt Projekte, Ausflüge, die Schüler*innen der 3. Fachschule Konditorei/Bäckerei verkaufen Eis und die Maturant*innen sind im Ballfieber.

Schule, und unsere Schule ganz besonders, ist ein lebendiger Ort und gerade deshalb bin ich so gerne Teil der Schulgemeinschaft. Bei uns wird es nie langweilig.

Der April ist jener Monat, in dem wir bereits mitten in der Planung des kommenden Schuljahres stecken. Nach Abschluss der Einschreibungen haben wir die Klassen gebildet und sind gerade dabei die Lehrpersonen sinnvoll zuzuteilen. Auch die Einschreibungen ins Schüler*innenheim sind zum großen Teil abgeschlossen und haben heuer für mehr Aufwand als üblich gesorgt. Die Führung des St. Michaelsheims muss neu ausgeschrieben werden und in Abspra-

chen mit allen Partnern wurde entschieden, dass es in Zukunft ausschließlich für Student*innen zur Verfügung stehen soll. Das heißt, dass ab dem kommenden Schuljahr einige unserer älteren Schüler*innen im Marianum bzw. Maria Ward untergebracht sein werden.

Bis zur Veröffentlichung dieser emma news wird das Ende des Schuljahres vor der Tür stehen. Die Abschlussklassen werden im Prüfungsstress sein, die unteren Klassen voller Vorfreude auf die Sommerferien oder auf das Sommerpraktikum. Ich wünsche allen Schüler*innen und Mitarbeiter*innen Nerven wie Drahtseile und einen guten Endspurt. Und ich bin schon gespannt, wer wohl das nächste Vorwort schreiben wird, denn auf die Zeit des Übergangs folgt eine Zeit des Neuanfangs.

Elisabeth Stürz



Gustav Tschenett

Unser Direktor auf Zeit

Nachdem Direktorin Brigitte Gasser Da Rui mit Ende des Jahres in den Ruhestand getreten ist, hat Gustav Tschenett die Führungsposition übernommen, bis durch einen öffentlichen Wettbewerb der neue Chef oder die neue Chefin das Ruder übernimmt.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

und sehr auf die Förderung der Schüler*innenschaft fokussiert.

Was unterscheidet unsere Schule von anderen?

Generell unterscheiden sich Berufsschulen schon durch ihre Komplexität von anderen Schulen. Die Hellenstainer ist ein sehr einladender, freundlicher Ort. Schon beim Betreten des Schulgebäudes spürt man die positive Atmosphäre und das verstärkt sich beim Besuch der Schulbar, welche in dieser Form außergewöhnlich für eine Schule ist. Der gute Zusammenhalt der Schulgemeinschaft ist auch für Besucher*innen spürbar.

Wenn Sie fix unser Direktor wären... würden Sie etwas ändern wollen?

Ja, da hätte ich schon einige Ideen, welche ich selbstverständlich an das Führungsteam weitergeben werde. Wenn man die Schule aus meiner Position erlebt, erkennt man wahrscheinlich leichter als langjährige Mitarbeiter*innen betriebsblinde Flecken. Darauf hinweisen und eventuell Veränderungen anstoßen, ist eine tolle Aufgabe. Eines meiner Anliegen ist, wie bereits bei der Plenarkonferenz erwähnt, die verstärkte Zusammenarbeit von Heim und dem Rest der Schule. Grundsätzlich muss man sagen, dass hier an der Schule sehr viel Neues ausprobiert wird, das ist z. B. das Abschalten der Schulglocke und reicht bis zum Einführen der Module. Die Hellenstainer gibt sich nicht mit einem erreichten Standard zufrieden, sondern entwickelt sich ständig weiter.

Wie kam es dazu, dass Sie Übergangsweise unser Direktor geworden sind?

Direktorin Brigitte Gasser Da Rui war es wichtig, dass die Zeit bis zum* neuen Direktor*in gut überbrückt wird und hätte gerne Vizedirektorin Elisabeth Stürz mit dieser Aufgabe betraut. Sie ist als Erste Mitarbeiterin der Schule für vieles verantwortlich, wollte allerdings auch weiterhin eine Ansprechperson im Haus haben, welche gewisse Direktorenangelegenheiten innehat. Nun bin ich zwei Tage pro Woche hier an der Schule und unterstütze das Führungsteam bis ein*e neue*r Direktor*in diese Stelle antritt.

Wie erleben Sie unsere Schulgemeinschaft?

Ich kannte die "Emma Hellenstainer" schon vorher und erlebe die Schule als sehr positiven, lebendigen Betrieb, der sich innovativ und aufgeschlossen neuen Gegebenheiten und Herausforderungen stellt. Die Schulgemeinschaft erlebe ich geprägt von großem Zusammengehörigkeitssinn

Wo sehen Sie die größten Herausforderungen im Bildungswesen generell?

Der allgemeine Fachkräftemangel betrifft sicher auch das Schulsystem und auch der finanzielle Aspekt muss geklärt werden. Ich glaube allerdings, dass es immer noch viele motivierte junge Menschen gibt, die gerne unterrichten.

Die größte Herausforderung sehe ich in der Inklusion und Integration von anderssprachigen und ausländischen Schüler*innen. Dieses Thema wird von den Medien sehr stark in ein negatives Licht gerückt und trifft so extrem nicht auf viele Schulen Südtirols zu. Die Integration ist in allen Lebensbereichen wichtig, da in vielen Betrieben ohne Mitarbeiter*innen aus anderen Ländern nichts mehr laufen würde. Deshalb muss der Grundstein schon in der Schule gelegt werden.

Was möchten Sie der Schulgemeinschaft noch mit auf den Weg geben? Weiter so!!!

Evi Gasser



Teilnehmer*innen mit Dr. P. Martin Lintner

Von Tieren und Theologie

Am 23. Januar 2024 war Dr. P. Martin Lintner zu Besuch im BBZ Hellenstainer, wo er den zwei Abschlussklassen 5 A und 5 B Önologastronomie einen sehr interessanten Einblick zum Thema "Tierethik" geben konnte. Um den Lernenden ein besseres Verständnis zu ermöglichen, erzählte er den Schüler*innen kurz etwas über sein Leben, was es mit der Moraltheologie auf sich hat und welche Themen ihm sehr am Herzen liegen.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Martin Lintner wuchs auf dem elterlichen Bauernhof in Aldein auf. Nach der Matura studierte er katholische Fachtheologie in Innsbruck. Nach dem Eintritt in den Servitenorden wurde er 2001 im Brixner Dom durch Bischof Wilhelm Egger zum Priester geweiht. 2009 übernahm er den Lehrstuhl für Moraltheologie und Spirituelle Theologie an der Philosophisch-Theologischen Hochschule in Brixen. Am 1. September 2024 tritt er dort das Amt des Dekans an. Lintner umschreibt Moraltheologie als Ethik im theologischen Kontext. Sie setzt sich mit den unterschiedlichsten ethischen Fragestellungen aus dem medizin-, umwelt- oder tierethischen Bereichen auseinander. Auf der einen Seite sucht sie Antworten und begründet sie mit

Hilfe der Vernunft und im interdisziplinären Dialog mit den Natur- und Humanwissenschaften sowie mit der Philosophie. Auf der anderen Seite ist sie eingebunden in die kirchliche Tradition: Sie fragt nach der Rolle des Glaubens für die Lebensgestaltung und inwiefern der Glaube eine Quelle für sittliche Einsichten sein kann. Sie will eine Orientierung anbieten und Menschen befähigen, selbstverantwortete sittliche Urteile zu bilden.

Wie er selbst immer wieder betont, hat sein Aufwachsen und seine Kindheit am Bauernhof seine Beziehung zu den Tieren sehr geprägt. Tiere haben ihn schon von klein auf interessiert und fasziniert. Schon früh hat er sich mit Gedanken des Tierwohls auseinandergesetzt, auch

wenn er diese als Junge noch nicht als solche benennen konnte. Die ethische Thematik liegt Lintner wegen des unermesslichen Tierleids, das häufig mit der Nutztierhaltung verbunden ist, am Herzen. Mit anschaulichen Beispielen versuchte Lintner den Schüler*innen näherzubringen, dass wir in der heutigen Gesellschaft kein Tier nur auf seinen instrumentellen Nutzen reduzieren dürfen, sondern mindestens bereit sein sollten, dessen Grundbedürfnisse zu respektieren. Abgerundet wurde der Besuch von Lintner mit einem interessanten Austausch mit den Schüler*innen.

Veronika Zimmerhofer

Einblick in die Arbeitswelt

Es war wieder so weit: Vom Januar bis März 2024 absolvierten die Schüler*innen der 2., 3. und 4. Klassen ein Betriebspraktikum.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Für einige Wochen belebten eindeutig weniger Schüler*innen das BBZ Emma Hellenstainer. Die Erfahrungen, die sie allerdings in dieser Zeit in den Betrieben sammeln konnten, möchten die Jugendlichen nicht missen. Betriebspraktika spielen eine entscheidende Rolle in der schulischen Ausbildung und der beruflichen Entwicklung von Schüler*innen. Sie ermöglichen es den Jugendlichen, erste Einblicke in die Arbeitswelt zu gewinnen und ihre beruflichen Interessen zu erkunden. Während dieser Zeit können Schüler*innen ihre theoretischen Kenntnisse in die Praxis umsetzen und ihre Soft Skills wie Teamarbeit, Kommunikation und Zeitmanagement entwickeln und stärken.

Darüber hinaus bieten diese Erfahrungen den Schüler*innen die Gelegenheit, wertvolle Kontakte zu knüpfen, die sie bei ihrer beruflichen Entwicklung unterstützen können. Diese Netzwerke können später von unschätzbarem Wert sein, wenn es darum geht, eine Arbeitsstelle zu finden oder sich weiterzubilden.

Betriebspraktika ermöglichen es den Schüler*innen auch, ihre eigenen Stärken und Schwächen besser kennenzulernen. Dies hilft ihnen dabei, durchdachte Entscheidungen über ihre zukünftige Ausbildung und Karriere zu treffen. Insgesamt sind sie daher ein wichtiger Bestandteil der schulischen Ausbildung und bieten den Schüler*innen eine wertvolle Grundlage für ihren weiteren Lebensweg.

Evi Sullmann

ECKDATEN

2- bzw. **3-**wöchiges Praktikum

10 Klassen

5 Fachrichtungen [Kochen, Service, Konditorei/Bäckerei, Patisserie, Service/Front Office]

168 Schüler*innen, davon

116 Mädchen und

52 Jungen

in **135** Betrieben

in **62** Orten Südtirols

80 zu absolvierende Praktikumsstunden

21 Lehrpersonen besuchten die Praktikant*innen im Betrieb

Das Praktikum im Service hat mir einen Einblick in die Gastronomiebranche gegeben. Ich habe gelernt, wie wichtig Kundenzufriedenheit ist und wie man sich auf verschiedene Situationen einstellt.

Persönlich bin ich selbstbewusster geworden und habe meine Kommunikationsfähigkeiten etwas verbessert.

Leon Elias Eser

2. Fachschule Service



Das Team in der Küche war freundlich und kooperativ. Die Kommunikation untereinander verlief reibungslos.

Ich schätzte die offene Atmosphäre, in der ich Fragen stellen und von den erfahrenen Köchen lernen konnte.

Aaron Hofer

2 A Fachschule Kochen

Wir haben gelernt, wie wichtig Kommunikation und Kundenorientierung in der Hotelbranche sind. Die Arbeit an der Rezeption erfordert Flexibilität und ein freundliches Auftreten.

Es war interessant zu sehen, wie der Betrieb funktioniert und wie Arbeitsschritte aufeinander abgestimmt werden müssen.

Tobias Hofer, Lukas Sparber & Raffael Klöcker

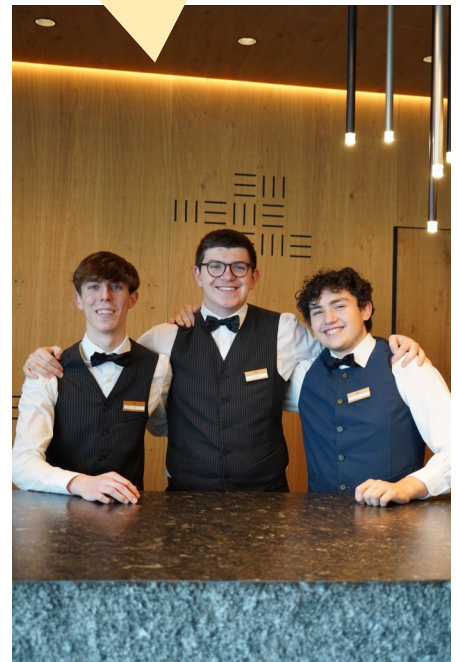
4. Service/Front Office



Ich konnte bereits erlernte Fähigkeiten verbessern und Neues dazulernen. Toll fand ich das Arbeiten in den verschiedenen Bereichen wie Bar und Speiseplan. Mir wurde bewusst, wie wichtig Kommunikation mit dem Gast ist.

Carolin Schieder

3. Fachschule Service



Das Praktikum war ein hervorragender Einblick in das Berufsleben. Ich wurde unter Aufsicht vieler Herausforderungen gestellt und habe somit viele neue Techniken und Arbeitsweisen erlernt. Zudem konnte ich mein Fachwissen erweitern. Einen großen Dank an das Team meines Praktikumsbetriebes!

Paul Kirchler

2 A Fachschule Kochen

Das Praktikum in der Konditorei hat mir bestätigt, dass ich die richtige Berufswahl getroffen habe. Die Arbeit erfordert Präzision, Kreativität und Geduld. Ich durfte bei der Herstellung von Torten und anderen Leckereien mithelfen. Die Mitarbeiter*innen werden mir durch ihre Freude am Beruf, ihre Offenheit und Freundlichkeit in Erinnerung bleiben.

Laura Schvienbacher

4 B Patisserie





Stefan Kontschieder

Die Zukunft des Lernens

EINBLICK IN KÜNSTLICHE INTELLIGENZ

Künstliche Intelligenz (KI) ist längst keine ferne Zukunftsvision mehr, sondern ein integraler Bestandteil unserer heutigen Welt.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Am 27. März 2024 fand an unserer Schule ein Seminar zum Thema KI statt, welches einen Einblick in die Grundlagen, Anwendungen und Potenziale dieser Technologie bot.

Stefan Kontschieder, der Referent des Seminars, berichtete über Datenschutz und Urheberrechte sowie über Prompts, die als Anweisungen für KI-Modelle dienen, um gezielte Ergebnisse zu erzielen. Des Weiteren wurden Vor- und Nachteile von KI aufgezeigt und die Vielfalt der Anwendungen von KI verdeutlicht. Die Generierung von Texten und Bildern durch KI-Modelle wurde ebenfalls vorgeführt. Besonders interessant waren die Beispiele, wie KI im Unterricht und bei der Unterrichtsvorbereitung eingesetzt werden kann.

Lehrpersonen erhielten zudem Einblicke in Ideen, um ihre Schüler*innen bei der Entwicklung grundlegender technischer KI-Fähigkeiten zu unterstützen.

Das Seminar bot einen inspirierenden Blick in die Zukunft des Lernens und regte zum Nachdenken über die Integration von KI in den Schulalltag an.

Margot Mayrl

”

Es ist beeindruckend, wie schnell mit Copilot verschiedene Arbeitsaufträge auf unterschiedlichen Niveaus erstellt werden können.

Cornelia Oberrauch

Die vermittelten KI-Tools sind für den Unterricht auf jeden Fall hilfreich, aber für mich war am Ende wenig Neues dabei. Folglich wäre für eine weitere Einheit eine Unterteilung in verschiedene Niveaustufen sinnvoll.

Carolin Leitner

Ich fand das Seminar sehr interessant. Vor allem die Möglichkeit, KI für Schüler*innen und Lehrpersonen fortschrittlich einzusetzen, war lehrreich.

Stephan von Zallinger

”

Pago chi non paga

FILMPRÄSENTATION

La citazione "La mafia ha paura solo di chi non ha paura di loro", tratta dal film documentario di Stefan Winkler, sottolinea il ruolo cruciale del coraggio e della resilienza nella lotta contro la mafia. Gli alunni di quarta e quinta ricordano gli omicidi della mafia del 1992 il 9 aprile 2024.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten



Teilnehmende an der Filmpräsentation

© Armin Mayr

Der Bozner Filme- und Liedermacher Stefan Winkler präsentiert an der Hellenstainer seinen Dokumentarfilm "Giovanni Falcone & Paolo Borsellino. Verneigen wir uns." Der Film behandelt den bemerkenswerten Kampf der Unvergessenen bis zu ihrem tragischen Ende im Jahr 1992. Als entschiedene Mafiajäger setzten sie ihr Leben aufs Spiel, um gegen das organisierte Verbrechen vorzugehen. Jene Attentate, welche durch Sprengstoff in Palermo und Capaci auf die beiden Hoffnungsträger Falcone und Borsellino verübt wurden, werden in der Dokumentation mit Originalaufnahmen und Interviews gezeigt. Bewegend sind neben den Worten der Verwandten, die sich an die Tage des Grauens erinnern, die Aufnahmen mit ehemaligen Mafiosi. Stefan Winkler sottolinea l'enorme influenza positiva che Falcone e Borsellino hanno ancora oggi in Italia. Ancora oggi le persone scendono in piazza per onorare la loro memoria e rendere evidente la loro resistenza alla mafia.

Winkler hat für die Produktion des Films zwei Jahre recherchiert. Die neuen Hoffnungsträger seien lokale Unternehmen, die Zivilcourage im Kampf gegen die Mafia an den Tag legten. Wer Unternehmen mit Rückgrat unterstützen möchte, solle dort einkaufen, wo der Slogan "Pago chi non paga" an der Ladentür zu finden sei.

Durante le lezioni d'italiano e storia, gli alunni hanno studiato le varie organizzazioni criminali, la loro diffusione e i loro affari. Le loro attività sono diverse e vanno dal traffico di cocaina alla prostituzione forzata fino al semplice lavoro nero. Heute will die Mafia weniger auffallen, sie ist im Verborgenen tätig, sprengt keine Autobahnbrücken oder Häuser mehr. Nach wie vor pflegen Kriminelle Kontakte zu einflussreichen Persönlichkeiten, das macht den Kampf gegen die Mafia schwierig.

Schüler*innen der
5 A Önologastronomie

Se Falcone e Borsellino fossero ancora vivi...

Se Falcone e Borsellino fossero ancora vivi, l'Italia sarebbe diversa. Anche se la loro età li rallenterebbe, credo che tirerebbero avanti a testa alta come hanno sempre fatto, come sempre faranno. Muoverebbero i paesi con le loro parole, portando speranza a chi l'ha persa da troppo tempo, facendo ciò che dev'essere fatto in nome della giustizia, in nome dell'umanità. Combatterebbero per tante persone che soffrono ancora a causa della mafia, anche all'estero. Se solo avessero avuto la possibilità di continuare il loro lavoro, avrebbero annientato clan e rinchiuso in prigione quei mostri con la maschera da uomo. La Sicilia non sarebbe più l'isola della mafia, non soccomberebbe più, i siciliani non sentirebbero più il peso di quei due sarcofagi pesanti, Palermo non sarebbe un'attrazione per i turisti grazie ai morti, ma grazie al cibo, alla gente, al mare e alla bellezza dei suoi tratti. Se Falcone e Borsellino vivessero ancora, sarebbe tutto diverso, noi saremmo diversi, ci sarebbe speranza.

Anna Tomasi
4 A Patisserie

Schulberatung

Im heurigen Schuljahr haben mehrere Projekte zur Prävention als auch zur Intervention zu bestimmten Themen und Inhalten für die Jugendlichen stattgefunden.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

In einigen Klassen wurden nach Bedarf gezielte **Projekte für Mädchen- und Bubengruppen** durchgeführt, um die Steigerung des Selbstbewusstseins und der Eigenverantwortung sowie die Teamfähigkeit zu trainieren. Die Jugendlichen nahmen bei Übungen zur Stärkung der Fremd- und Selbstwahrnehmung als auch bei Rollenspielen zum Training der Kommunikationsfähigkeit und der Achtsamkeit teil.

Herrmann Geyr von den Carabinieri Natz-Schabs hat die Schüler*innen über **wichtige Rechte und Pflichten hinsichtlich der eigenen Sicherheit** informiert. Mit den Jugendlichen wurde über die Regelungen im Straßenverkehr, Cybermobbing, Konsum von illegalen Substanzen und deren Folgen sowie über das Zivil- und Strafgesetzbuch gesprochen. Die Schüler*innen konnten dem Beamten Fragen stellen und darüber diskutieren.

Alle ersten Fachschulen und Lehrlingsklassen haben am Vortrag von Peter Mazzurana, Gerichtsmediziner bei der Staatspolizei, zum Thema

Drogenkonsum mit seinen körperlichen Auswirkungen teilgenommen. Der Referent hat die Jugendlichen nicht nur über die verschiedenen Arten von Drogen aufgeklärt, sondern auch über deren Folgen auf den Körper und die Psyche des Menschen informiert, da es nach wie vor große Wissenslücken in diesem Bereich bei den Jugendlichen als auch in der gesamten Gesellschaft gibt. Bereits ein "nur ausprobieren" kann weitreichende Folgen haben und bis zur Abhängigkeit führen. Nichts schützt mehr als eine gute Aufklärung über mögliche Folgen des Konsums von illegalen psychotropen Substanzen.

Renate Seeber und Joell Strobl vom Frauenhausdienst Brixen haben mit einer Mädchengruppe zum Thema **"ICH SAG NEIN" — sexualisierte Gewalt gegenüber Frauen** diskutiert. Dabei ging es um die Stärkung des Selbstbewusstseins und dem Aufzeigen der eigenen Grenzen als auch um die Wichtigkeit, sich im Notfall Hilfe zu holen. Weiters wurden Hinweise auf wichtige Anlaufstellen für

Betroffene weitergegeben und der Frauenhausdienst vorgestellt. Außerdem hat die Schulberatung einen Workshop für **Entspannungstechniken** angeboten, welcher von den Jugendlichen gut besucht wurde. Dabei ging es um einfache Übungen, die man im Alltag einbauen kann. Die Schüler*innen konnten sich bei einer Fantasiereise, Körperarbeit und Musik nach einem anstrengenden Schulalltag entspannen. Der Workshop zum Thema **"Stark und dynamisch durchs Leben"** fand für eine Gruppe von Mädchen mit der Wellness- und spezialisierten Beckenbodentrainerin Karin Pedrotti statt. Durch gezieltes Muskeltraining, Entspannungseinheiten, Wahrnehmungsübungen und Atmung wird die Muskulatur gestärkt und gestrafft, die Körperhaltung aufrechter und die eigene Körperwahrnehmung verbessert. Anhand gezielter Übungen wird die Aufnahme- und Konzentrationsfähigkeit verbessert. Auch im nächsten Schuljahr wird die Schulberatung vom BBZ Emma Hellenstainer wieder interessante und spannende Projekte anbieten. Lasst euch überraschen!

Christine Demichiel



Das Team der Schulberatung
v. l.: Brigitta Profanter, Christine Demichiel, Genoveva Kasseroler

Gedenkstätte KZ Dachau

Am 12. März 2024 unternahmen die Schüler*innen der 2 A und B Fachschule Kochen und die dritten Konditorlehrlinge einen besonderen Ausflug ins Konzentrationslager (KZ) Dachau und die Münchner Innenstadt.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Die Schüler*innen starteten früh morgens um 5 Uhr mit einem Privatbus vom Parkplatz des Club Max in Brixen. Gegen 9 Uhr kamen sie in Dachau an. Gleich nach der Ankunft begann die Führung durch das Lager. Zuerst wurden die Schüler*innen zum Appellplatz geführt, wo ihnen die Bedeutung dieses Ortes erklärt wurde. Danach besichtigten sie die Baracken, in denen die Häftlinge untergebracht waren. Die Führung schilderte eindringlich, wie sich die Situation im Laufe der Jahre verschlechterte. Der Rundgang führte die Schüler*innen weiter durch das Lager, bis sie schließlich die Krematorien und die Gaskammer sahen. Zum Abschluss der Führung besichtigten sie die "VIP-Zellen" und die Wand, an der die Häftlinge erschossen wurden.

Nach der Führung stieg die Gruppe wieder in den Bus und fuhr nach München. Dort hatten sie die Möglichkeit, in kleinen Gruppen durch die Stadt zu bummeln, Sehenswürdigkeiten zu besichtigen und eine Kleinigkeit zu essen. Im Anschluss an die Stadtbesichtigung traten sie die Rückreise nach Brixen an, wo sie um 20:00 Uhr ankamen. Es war ein Ausflug, der den Lernenden die Grausamkeiten der Vergangenheit vor Augen führte und sie zum Nachdenken anregte. Es ist wichtig, solche Orte zu besuchen, um die Geschichte nicht zu vergessen und um sicherzustellen, dass sich solche Ereignisse nie wiederholen.

Emma Daverda
2 B Fachschule Kochen



Schüler*innen beim Rundgang

Daten & Fakten

Am 22. März 1933 wurde das KZ Dachau eröffnet.

Am 29. April 1945 wurde das KZ Dachau befreit.

Bis Juli 1945 wurde das ehemalige Häftlingslager als Displaced Persons Camp genutzt.

Ab Juli 1945 wurde das ehemalige Häftlingslager als Internierungslager genutzt.

Ab 1948 wurde das ehemalige Häftlingslager als Flüchtlingslager genutzt.

1965 wurde die KZ-Gedenkstätte eröffnet.

Von 1933 bis 1945 waren mehr als 200 000 Häftlinge im KZ Dachau.

Von den über 200 000 Häftlingen waren etwa 40 700 aus Polen, mehr als 32 000 aus dem Deutschen Reich, etwa 25 300 aus der Sowjetunion, etwa 21 300 aus Ungarn, etwa 14 100 aus Frankreich und etwa 9 600 aus Italien.

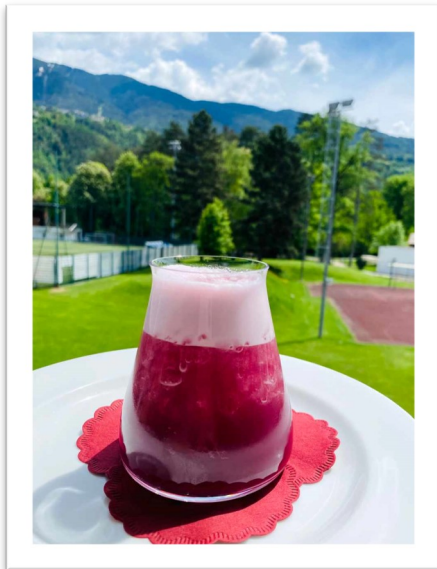
Insgesamt waren Häftlinge aus über 40 Ländern im KZ Dachau.

Mindestens 41 500 Häftlinge sind an Hunger, Krankheiten, Folter oder Mord gestorben.

Cocktailrezepte

Die Gin-Welle hat auch uns erreicht! Die Schüler*innen der 3. Fachschule Service Lea Prossliner und Natalie Federspieler haben diese Cocktails kreiert. Viel Erfolg beim Zubereiten und Genießen!

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten



Pink Monkey

von Lea Prossliner

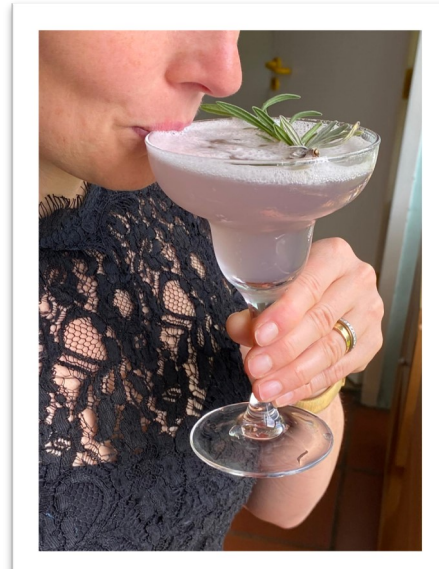
🍸 Für einen Drink

ZUTATEN

- | | | |
|---|----|-------------------------------|
| 1 | cl | Eiweiß |
| 3 | cl | Monkey Gin |
| 4 | cl | Bergapfelsaft Pinova |
| 5 | cl | Bergapfelsaft Wildheidelbeere |
| 2 | cl | Ingwersirup |

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten auf Eis shaken.
2. Anschließend in das vorgekühlte Cocktailglas abseihen und dem Gast mit einer Cocktailserviette servieren.



Lavendel Haze

von Natalie Federspieler

🍸 Für einen Drink

ZUTATEN

- | | | |
|---|----|--------------------------------|
| 4 | cl | Frisch gepresster Limettensaft |
| 2 | cl | Frisch gepresster Zitronensaft |
| 6 | cl | Gin Bombay Sapphire |
| 1 | cl | Eiweiß |
| 4 | cl | Monin Lavendelsirup |

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit Eiswürfel in einen Shaker geben und kräftig schütteln.
2. Mit Strainer (Barsieb) abseihen, in das Gästeglas geben und mit einem Rosmarinzwig garnieren.

Roxie and CY, inspired by Cyrano de Bergerac

A story of love and friendship, of lacking courage and selfless sacrifice that is destined to end badly, regardless of the era in which it takes place.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

On February 20th I had the pleasure to accompany the students of our 2nd Hotelfachschule along with Ms Seiwald to the theatre play Roxie and Cy, performed by the Vienna's English Theatre.

The seven boys and girls were quite quick on their way to the Forum and when we got there, we had to sit in the first row — to their collective displeasure!

The story of the play was adapted by Sean Aita from Rostand's CYRANO DE BERGERAC, and therefore only four actors were needed:

Roxie — a beautiful and kind college student with a keen interest in poetry

Cy — a disfigured (ugly) but poetically brilliant warehouse supervisor with a passion for rap music

Bret — Cy's friend and confidant
Kris — a handsome but dull-witted fitness instructor

The story takes place in a small town in England, which is known as a council estate that houses socially underprivileged people with little hope for betterment.

Like in the original, Cy falls madly in love with Roxie, but does not have the courage to confess his love, despite his best friend constantly encouraging him to do so.

The story unfolds as expected, amidst a lot of misunderstandings of half spoken sentences, Roxie confesses to have fallen in love with her fitness instructor and Cy ends up mentoring Kris and being a hidden romantic translator between his beloved Roxie and the handsome idiot.

The actors convey their internal struggles not only through direct speech, but also brilliantly use a mix of handwritten letters, emails, texts and even DMs on social networks to let us know how they feel.

All in all, the play was captivating, even though the abrupt and open ending overwhelmed us and did not tell us much of the characters' future fates.

After the last standing ovation, the students took the opportunity to have a chat with the actors and to ask them questions. One, I heard before leaving the auditorium, was "How many tattoos do you have and can we see them?"

Carmen Köllemann

The theater was really fun to watch because the actors were really good at playing their role.

Paul Brunner
2. Hotelfachschule

Nach dem Theater im Forum konnten wir uns auch noch mit den Schauspieler*innen unterhalten und wir führten einige sehr interessante Gespräche. Alles in allem war das Theater ein gelungener Ausflug, den wir gerne noch mal machen würden.

Greti Obexer
2. Hotelfachschule

The theater was about love and how it's important to be honest about who you love. I really enjoyed watching the Booklet we read the week before come to life with the work of the actors.

Thomas Agostini
2. Hotelfachschule

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

Liebste Kalena,

ich vermisse dich! Ich vermisse dich Tag für Tag. Als du 1914 weggeschickt wurdest, hat sich alles geändert. Manchmal wünschte ich, ich wäre einfach mit dir gegangen, weit, weit weg. Wie geht es dir? Alle sagen, du seiest auf einer Insel, "Isle of Man" soll sie heißen. Ist es dort wie im Paradies? So stell ich mir Inseln immer vor, wie ein Urlaub im Himmel. Alle sagen jedoch, dass es dort schrecklich sei. Ich weiß nicht, ob du diesen Brief je erhalten wirst. Früher hätte ich den Brief einfach abgeschickt und gewartet, bis du mir antwortest. Aber nichts ist mehr wie früher... Trotzdem schreibe ich dir, denn ich muss mein Erlebtes mit jemanden teilen, ich hoffe du verstehst das. Es ist Dezember 1918, Weihnachten! Der Krieg ist vorbei. Es fühlt sich aber nicht so an, warum? Warum spüre ich immer noch das Leid und den Schmerz, wenn ich durch die Straßen gehe?

Meinem Vater geht es besser, seit ich ihn geholt habe und er seine Medikamente bekommt. Ich sollte mich darüber doch eigentlich freuen? Oder? Kalena, warum freue ich mich nicht? Ihm geht es doch besser, er ist fast wie früher. Naja, fast... Bei jedem Kratzen, bei jedem Schreien, bei jedem Pfiff sehe ich die Angst in seinen Augen und höre das Zittern in seiner Stimme. Ist das das Schicksal der Menschen, sind wir dafür da? Um Kriege zu führen?

Warum dürfen weiße, alte Männer über das Schicksal von Millionen von Menschen entscheiden? In was für einer Welt leben wir, wenn wir fürs Töten belohnt werden? Vier Jahre Krieg! Vier Jahre für Angst, Frust, Leid, Hunger und zerstörte Straßen. Millionen von Männern haben sich geopfert, gegenseitig abgeschossen, Städte zerbombt. Und was haben die alten, weißen Männer gemacht? Nichts! Sie sind in ihren Stühlen gesessen, haben Zigaretten geraucht und überlegt, wie SIE den Krieg gewinnen könnten. Wärest du Präsidentin gewesen, wäre so etwas sicher nie geschehen. Versprich mir, dass du es besser machen wirst, ja? Immerhin sehe ich jetzt immer mehr Frauen, die arbeiten. Meine Mutter zum Beispiel. Sie arbeitet noch immer im Krankenhaus. Ihr gefällt es dort jeden Tag besser. Ich habe Angst, dass sie irgendwann auch krank wird. Ist das falsch von mir? Was ist eigentlich noch falsch und was richtig? Wir leben in einer Welt, in der Geld einem alles ermöglicht. Geld regiert die Welt! Kalena, in den letzten vier Jahren habe ich viel erlebt. Ich habe mein eigenes Geld verdient, bin alleine mit dem Zug gefahren, habe meinen Vater gerettet und oft, sehr oft gelogen. Ich habe mitangesehen, wie Menschen aufgrund ihrer Herkunft verurteilt wurden. Menschen wurden zu Mördern und zu Opfern. Sie wurden wie Tiere auf dem Schlachthof behandelt. Ich habe in den letzten Jahren viel gesehen, viel, nur die Menschlichkeit hat gefehlt. Wann werden die Menschen endlich begreifen? Durch Kriege kann man nicht gewinnen. Es gibt kein deutsches, kein englisches, kein ungarisches, kein spanisches Blut. Es gibt menschliches Blut. Wir leben alle zusammen auf dieser Welt. Keiner sollte die Macht haben, diese zu beherrschen, nicht einmal weiße, alte Männer. Ich vermisse dich... dein Alfie

Brief zur Klassenlektüre "So fern wie nah" von John Boyne
Alina Weis, 1. Hotelfachschule

Made by Social Media

Informationen bestimmen unseren Alltag. Mit Binärcode verschlüsselt ist das Wissen der Menschheit zu jeder Zeit mit unserem mobilen Taschencomputer, dem Handy, abrufbar. Eigentlich müssten wir uns im goldenen Zeitalter des Wissens befinden und trotzdem würde ich das Gegenteil behaupten. Wir leben nicht im Zeitalter des Wissens, sondern der Informationen, der Meinungsblasen und der Twitterpropaganda. Es scheint so, als ob wir am liebsten unwissend blieben und nicht aufgeklärt werden wollten. Warum?

Seit der Erfindung des Internets und der zunehmenden Digitalisierung bestimmt unser Leben mehr und mehr das Handy mit den dazugehörigen Social-Media-Apps. Unsere Informationsquellen? Twitter und Co. Wir beschäftigen uns nur noch selten mit investigativem Journalismus, viel eher sehen wir uns einen geteilten Artikel zum letzten Skandal an – vielleicht wurde er sogar von einer KI erstellt - und lesen die polarisierende Überschrift, bevor wir weiter Twitter durchstöbern. Ich erpappe mich täglich selbst dabei, wie ich etwas Empörendes auf Social Media sehe, allerdings kaum die Zeit habe oder allein die Lust verspüre, den ganzen Artikel durchzulesen bzw. eine eigene Recherche auf Google zu starten. Wir lesen die Überschrift, die in unser Weltbild passt, hinterfragen kaum und teilen den Artikel mit Freunden, die bereits die gleiche Meinung haben. Wir sind zu sehr in unserer eigenen Blase, die von Algorithmen angespornt wird, gefangen und ich kann es uns nicht übelnehmen, denn diese Blase ist sicher, sie gibt Bestätigung und das Gefühl, alles zu wissen. Doch diese vermeintliche Sicherheit wird einem nur vorgespielt. In Wirklichkeit sind wir keine Expert*innen, noch nicht einmal gut informiert, sondern bekommen von Social Media nur die Informationen, die uns gefallen, damit wir unbewusst länger auf der App bleiben, um somit mehr Werbung zu sehen, damit die Konzerne mehr Gewinn erzielen. Aber ist das alles Teil einer Verschwörung, um uns alle unwissend zu halten?

Nein, diese Verschwörung nennt sich lediglich Kapitalismus und solange man eine Menge Geld über eine App erwirtschaften kann, wird sich nichts daran ändern. Die Menschen müssen von sich aus diesem Teufelskreis entfliehen wollen, um wirklich aufgeklärt zu werden, um sich mit Themen kritisch zu befassen und sie aus mehreren Perspektiven zu beleuchten. Solange dies nicht geschieht, können wir nicht in einer aufgeklärten Gesellschaft leben.

Kommentar zum Thema "Leben wir in einer aufgeklärten Gesellschaft?"

Bastian Brunner, 4 A Patisserie

Tra le tua braccia

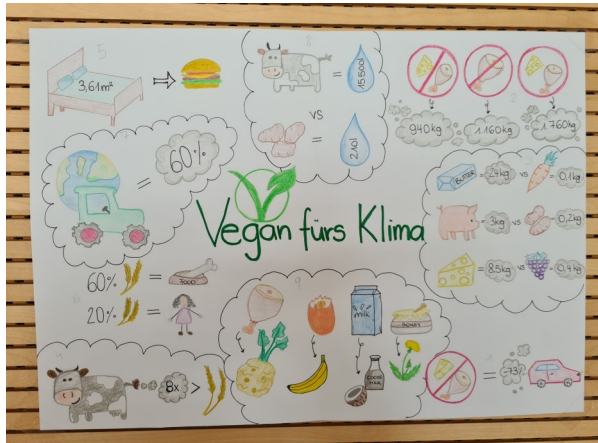
Cenerentola nel ventunesimo secolo

C'era una volta una giovane donna di nome Cenerentola. Il padre di Cenerentola era morto da sette anni e così era costretta a vivere con suo zio, che era molto all'antica. Lo zio ordinava sempre a Cenerentola di fare le pulizie, ma lei si rifiutava. "Sono una giovane donna indipendente", spiegava con fierezza, "e non per-

metto a nessuno di comandarmi. Inoltre, è discriminatorio che io debba sempre pulire solo perché sono una donna. I tempi sono cambiati. Nessun uomo può dirmi cosa devo o posso fare e cosa no." Lo zio scuoteva la testa arrabbiato, per lui era già troppo quando vedeva tutte le alternative vegane nel supermercato. Di cose come i diritti delle donne non ne aveva mai sentito parlare. In realtà aveva sempre ignorato questo punto. Per lui le donne appartenevano alla cucina, punto. Perciò non ha permesso a Cenerentola di andare al grande ballo che si teneva ogni anno nel palazzo del re. Ma Cenerentola ha deciso di andarci lo stesso, ma non con un abito da sera ma con un completo giacca e pantaloni. Quando è arrivata all'ingresso della sala da ballo, è stata accolta dal guardiano con uno sguardo scettico. "Mi scusi", dice Cenerentola sicura, "le donne oggi-giorno non indossano più solo vestiti. Prenderò il mio posto in questa festa, proprio come tutti gli altri." Nella sala da ballo Cenerentola ha incontrato l'affascinante principe Fabio e si è innamorata di lui. Hanno passato la serata insieme, ridendo e divertendosi. Ma dopo un po' Fabio le ha confessato di essere gay. All'inizio era delusa, ma ha accettato la sua decisione. Dopo altri appuntamenti Cenerentola ha finalmente incontrato Vincenzo. L'appuntamento con Vincenzo è andato bene. Dopo uno degli appuntamenti, lui l'ha accompagnata alla stazione. Mentre camminavano, uno dei tacchi alti di Cenerentola è rimasto incastrato in una fessura della strada e lei l'ha perso. Quando si è girata per raccogliarlo, Vincenzo aveva già la scarpa in mano. Con voce potente le ha detto: "Mia cara, come prova del mio amore per te ho trovato la tua scarpa come tu hai trovato il mio cuore. Lascia che ti porti nelle mie braccia al treno." Senza una risposta da parte di Cenerentola, Vincenzo l'ha portato via. Cenerentola ha trovato la situazione molto strana ma allo stesso tempo anche romantica. Così hanno continuato a vedersi, appuntamento dopo appuntamento. Alla fine, Vincenzo le ha confessato di essere il re. "In tempi di inflazione bisogna trovare persone che non ti amino solo per i soldi", ha detto. All'inizio, Cenerentola era scioccata ma era felice di diventare regina. Poco dopo i due si sono sposati. Cenerentola è stata nominata regina e da quel momento governava il regno con suo amato marito. Ha lottato per l'uguaglianza e la giustizia sociale e il suo nome è stato scritto nei libri di storia come una donna con molta forza e coraggio.

Hannah Jocher e Alina Weis

1. Hotelfachschule



Vegetarismus & Veganismus
Schüler*innen der 5. Önologonomie



Maia Gogl, Alina Kaneider, Evi Lechner, Mia Thurner
2. Fachschule Konditorei/Bäckerei

Jobshadowing

EINE TOLLE SACHE DIESE MOBILITÄT ERABB



Im Februar 2024 war ich im Rahmen eines Jobshadowing-Projektes eine Woche in Berlin, um einen praxisnahen Einblick in die existenzielle Pädagogik zu erhalten. Das Elisabethstift ist eine langjährige Jugendhilfeeinrichtung in Berlin-Brandenburg (gegründet 1826) und Mitglied im Diakonischen Werk. Es ist ein freier Träger der Jugendhilfe und bietet stationäre, teilstationäre und ambulante Hilfe zur Erziehung nach dem SGB VIII an.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten



Eingangsschild vom Elisabethstift

In der Krisen- und Clearinggruppe in Hermsdorf konnte ich den Arbeitsalltag hautnah erleben und wertvolle Erfahrungen sammeln. Hier werden Kinder bzw. Jugendliche im Alter zwischen sechs und 14 Jahren betreut, bei denen sich der Hilfsprozess über einen Krisenzeitraum von sechs Wochen bis drei Monaten hinauszieht.

Im Elisabethstift stehen die Grundbedürfnisse des Menschen im Vordergrund, die die Basis für jegliche Motivation darstellen. Nur wenn wichtige Grundthemen erfüllt werden, kann ein Mensch motiviert sein und persönlich wachsen. Menschen brauchen Schutz, Raum und Halt, um ein Grundvertrauen aufzubauen. Sie brauchen etwas Wertvolles, für das es sich zu leben

lohnt (Beziehung, Nähe). Sie brauchen Beachtung, damit sie sich wichtig und wertvoll fühlen und sie brauchen einen Bezug zum persönlichen Sinn und Zweck im Leben (Tätigkeitsfelder, personale Werte).

Folgende Lektionen aus der existenziellen Pädagogik erscheinen mir wichtig:

Junge Menschen werden ermutigt, ihre eigenen Werte und Überzeugungen zu erkunden und zu entwickeln. Sie sollen selbstbestimmt und authentisch leben. Sie lernen, dass Freiheit untrennbar mit Verantwortung verbunden ist und sie übernehmen die Konsequenzen ihrer Entscheidungen. So erhalten sie ein tieferes Verständnis für ihre Handlungen. Sie werden zu Selbstreflexion angeregt und lernen sich kritisch

zu hinterfragen.

Die Erzieher*innen sind sehr einfühlsam und offen. Sie haben keine vorgefertigten Bilder. Sie werden als Personen sehr gefordert und bringen große Bereitschaft mit, sich mit sich selbst auseinanderzusetzen, sich nicht aufzugeben, ganz da zu sein ohne sich herzugeben. Sie müssen bereit sein, sich selbst immer wieder zu hinterfragen.

Durch diese Prinzipien fördert die existenzielle Pädagogik eine tiefere und umfassendere Herangehensweise an Bildung und persönliche Entwicklung, die nicht nur auf Wissenserwerb, sondern auf die gesamte menschliche Erfahrung abzielt.

Die erzieherische Herausforderung besteht darin, kein festgefügtes Bild der jeweiligen Person zu haben. Der Mensch soll werden, wie es ihm gemäß ist. Im Vordergrund stehen immer die Freiheit und die Verantwortung.

Abschließend zwei Kernsätze zum Nachdenken:

Wir gehen davon aus, dass jeder Mensch augenblicklich das für ihn Sinnvollste tut.

Wer aggressiv ist, will leben, er weiß nur noch nicht wie.

Ich bin dankbar für diese Erfahrung und kann diese Form der Mobilität nur weiterempfehlen.

Mirjam Baur
Sozialpädagogin

Bühne frei

Die Schüler*innen der 1. und 2. Hotelfachschule besuchten am 23. Februar 2024 die Komödie "La Brigade" im Filmclub Bozen. Begleitet wurden sie von ihren Lehrpersonen Vera Delazer und Waltraud Kompatscher.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

J'ai aimé ce film parce que j'ai vu qu'on peut tout faire.
Thomas Agostini

Eine kurzweilige Feel-Good-Sozialdramödie, die geschickt die Balance zwischen gesellschaftskritischen Tönen und sanfter Komik wahrt.

J'ai beaucoup aimé le film parce que, c'est très intéressant et très fascinant.
Dominik Sigmund

LA BRIGADE

un film de LOUIS-JULIEN PETIT

Cathy (Audrey Lamy) hat seit ihrer Kindheit einen großen Traum: Eines Tages will sie ihr eigenes Restaurant haben. Nach einem Streit mit ihrer Chefin steht sie vor dem finanziellen Ruin. Mit 40 Jahren einen gleichwertigen neuen Job zu finden, stellt sich als aussichtsloses Unterfangen heraus. Ihr bleibt nichts anderes übrig, als in einem Heim für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge als Kantinenköchin anzuheuern. Von nun an steht statt Haute Cuisine vor allem Dosenravioli auf dem Speiseplan. Neben der ungeschickten Küchenbrigade, die aus den Heimbewohner*innen besteht, ist die Mikrowelle ihr fleißigster Kollege. Es scheint, als sei Cathy in eine kulinarische Sackgasse geraten, aus der es kein Entkommen mehr gibt. Ihren Traum vom eigenen Restaurant kann sie wohl vorerst vergessen — oder vielleicht doch nicht?

Greti Obexer
2. Hotelfachschule

J'ai aimé le film parce que je pense qu'on en apprend beaucoup.
Bianca Bernardi

J'ai beaucoup aimé le film parce qu'il était très passionnant et très intéressant.
Paul Brunner

Louis-Julien Petit nous présente, apparemment, une histoire simple. L'ironie nous accompagne tout au long de la première partie du film. Et c'est justement au moment où on s'y attend le moins que le film frappe droit au cœur. À mon avis ce film est très beau, il fait beaucoup réfléchir.
Vanessa Marchiori

J'ai vraiment aimé le film parce qu'il montrait une communauté et parce que le personnage principal a beaucoup changé pour le mieux.
Greti Obexer

Humorvoll und berührend, visuell bestens orchestriert... Die bunte und multikulturelle Schar wächst dem Publikum unweigerlich ans Herz.

Eine Komödie, die einen zum Lachen und Weinen zugleich bringt.

Nachhaltige Kraftquellen

Wie können die Reste von Saucen und Fonds nachhaltig genutzt und wiederverwendet werden? Kochfachlehrer Martin Leitner setzte ein wegweisendes Projekt mit Schüler*innen der 3. Fachschule Kochen um. Neben der fachlichen Komponente standen die Themen Umweltbewusstsein, nachhaltige Ernährung und Gesundheitsbewusstsein im Vordergrund.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

"Ich bin schon lange fasziniert von der Idee, Kraftbrühen aus den Resten von Fonds herzustellen, diese zu trocknen, zu pulverisieren und anschließend zu aromatisieren. Knochen, Fischkarkassen oder gekochtes Gemüse eignen sich für dieses Vorhaben besonders gut", erklärte Martin Leitner sein Vorhaben.

Im Laufe des Projektes entwickelten die Schüler*innen der 3. Fachschule Kochen Teegranulate, Logo mit Produktname und Flyer. Hergestellt wurden vier Geschmacksrichtungen: Kalb, Huhn, Fisch und Gemüse. Die Schüler*innen zeigten sich dabei sehr begeistert über die vielfältigen Möglichkeiten. Mit viel Engagement recherchierten die zuständigen Teams und erstellten dabei verschiedene Rezepte. Die fertigen Produkte wurden von den Schüler*innen und Lehrpersonen sensorisch verkostet. Im Labor wurden die Granulate auf Mikro- und Makronährstoffe untersucht. Am 19. Dezember 2023 wurden die Produkte in Teebeutel und Gläsern verpackt.

Das Projektende war am 8. März 2024, als die Schüler*innen die

selbsthergestellten Produkte im Restaurant "Emma" den Gästen anboten. Die Gäste waren von den Produkten fasziniert und würden sich freuen, diese zukünftig in den Supermärkten zu finden und um sie zuhause genießen zu können. Geschmacklich gab es keine Unterschiede zu den normalen Brühen. Mit dem Erlös aus dem Verkauf konnte dem Verein "Comedicus" eine Summe von 270 Euro überreicht werden.

Neben der Nachhaltigkeit war das Projekt eine gute Möglichkeit, eigene Essgewohnheiten kritisch zu hinterfragen und umweltfreundlicher zu gestalten. "Sie sind vielseitig einsetzbar, etwa als Heißgetränk oder Geschmacksgeber für Suppen und Saucen und können unser Wohlbefinden und unsere Gesundheit unterstützen", fasst Martin Leitner zusammen. Das Projekt bot für Studierende und Projektbeteiligte eine Gelegenheit, sich kreativ auszuleben und sich mit der Produktentwicklung intensiv zu beschäftigen.

Schüler*innen
der 3. Fachschule Kochen

Einige Stellungnahmen

"Das Projekt 'Kraftquelle' war ein großer Erfolg. Es beinhaltet die Philosophie vom BBZ Hellenstainer, indem es Geschmack und Nachhaltigkeit vereint. Die Schüler*innen waren sehr motiviert, begeistert und kreativ. Die Produkte waren nicht nur innovativ in ihrer Kreation, sondern schmeckten auch ausgezeichnet. Durch den Verkauf und die Spende ergaben sich soziales Engagement und wirtschaftliches Denken."

Patrick Jageregger, Kochfachlehrer

"Das Projekt war eine großartige Idee und hat auch mich zum Nachdenken gebracht. Nicht nur von der Herstellung, sondern auch von der Verkostung war ich positiv überrascht und es hat mir sehr viel Freude bereitet. Es war eine wunderbare Möglichkeit mein Wissen und meine Kreativität zu erweitern. Ich würde immer wieder bei einem so großartigen Projekt mitmachen."

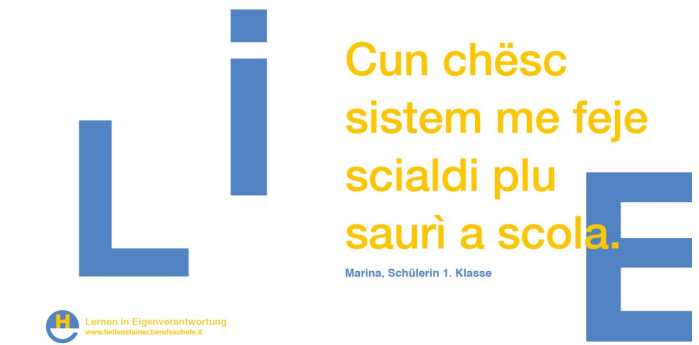
*Elisa Maria Oberhofer
3. Fachschule Kochen*



Verschiedene Zutaten



Gemüsegranulat



Unsere Schule als Impulsgeberin

Mittlerweile gehört es schon zu unserem Schulalltag, dass Besucher*innen anderer Bildungseinrichtungen aus verschiedenen Ländern in unseren Unterricht hineinschnuppern.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Als Schulgemeinschaft des Berufsbildungszentrums Emma Hellenstainer ist es uns in den letzten Jahren mit dem Unterrichtsmodell Lernen in Eigenverantwortung (LiE) und Begabungsförderung (Module) gelungen, individualisiertes, auf Stärken fokussiertes Lernen zu ermöglichen. Diese Entwicklungen lockten auch in diesem Schuljahr Gäste aus Nah und Fern an, die sich angeschaut haben, wie wir arbeiten.

Nach einer kurzen theoretischen Einführung in unsere Modelle konnten sich die Besucher*innen selbst

ein Bild unseres Unterrichtsalltags machen und für ihre eigenen Schulen und Institutionen Ideen und Tipps von Lehrpersonen und Schüler*innen holen.

Unter anderem hatten wir Delegationen folgender Institutionen an unserer Schule zu Gast:

- Qualitätsagentur des Bayerischen Landesamtes für Schule
- Bergiusschule Frankfurt
- Universität Innsbruck — Institut für Organisation und Lernen
- VHS-Team

- ILS Bressanone
- Inge-Katz-Schule Bremen
- BBZ Luis Zuegg Meran
- Pädagogische Abteilung
- Otto-Friedrich-Uni Bamberg
- Berufsschule München

Wir freuen uns immer wieder, wenn wir anderen Bildungseinrichtungen unser Wissen über die Planung, Organisation und Implementierung unserer offenen Unterrichtskultur weitergeben können.

Benjamin Flora

M

Auch im zweiten Semester konnten die Schüler*innen aus einer Vielzahl von Modulen wählen.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten



Im **Modul "Rinderzucht hautnah"** mit Erich Meraner und Simon Staffler erlebten die Teilnehmer*innen den Alltag eines Rindviehbauers. Sie besichtigten den Rundlhof bei Viums und den Prackfiedererhof in Villanders.

Kennenlernen verschiedener Mal- und Schreibtechniken, trainieren der Feinmotorik und gestalten kleiner Kunstwerke mit einer ganz persönlichen Note, das waren die Ziele des **Moduls "Handlettering — Aus Handschrift wird Kunst"** mit Marie-Sophie Koch.

O



Alessio Lorenzini erklärte den Schüler*innen im **Modul "Reis & Risotti"** die Verarbeitung der Reissorten Carnaroli und Vialone Nano und die Voraussetzungen für einen Risotto. Natürlich wurden auch verschiedene Gerichte aus Reis kreiert.

D

Einen Crashkurs in Spanisch erhielten die Jugendlichen im **Modul "Español para principiantes"** von Pierre Pascal Agosta. Sie lernten grundlegende spanische Vokabeln und Redewendungen, um sich im Urlaub verständigen zu können.



Die Einführung in die Welt der Schaumweine mit Schwerpunkt Prosecco sowie eine Verkostung erwartete die Schüler*innen im **Modul "Es prickelt — Die Welt der Schaumweine"** mit Christine Kaufmann und Marina Rabensteiner.



Im **Modul "Grüne Mission"** mit Renate Radmüller und Evi Sullmann pflanzten die Schüler*innen an zwei Nachmittagen in St. Andrä und Lüssen ca. 80 verschiedene Baumarten und leisteten einen sicht- und messbaren Beitrag zum Klimawandel. Danke nochmals der Forststation von Brixen mit Alessandro Da Col, Hermann Gamper und Christian Heise!

U

Weltweit sind mehr als eine Milliarde Menschen stark übergewichtig, die WHO spricht von sogenannter Adipositas-Epidemie. Was sind die Ursachen hierfür? Können wir dem Verlauf entgegenwirken und stecken wir schon mittendrin? Im zweisprachigen **Modul "Das Salz-Zucker-Fett-Komplott"** mit Melanie Kier und Kathrin Peintner haben die Jugendlichen einen Blick auf Zucker, Fett und Salz in verarbeiteten Lebensmitteln geworfen, reflektierten ihre Essgewohnheiten und untersuchten die Lebensmittelindustrie und ihre Strategien sorgfältig.

Sketchnotes sind Notizen, die nicht nur aus Text, sondern auch aus Bildern bestehen. Diese Bilder helfen, den Lernstoff zu verstehen und sich an ihn zu erinnern. Schritt für Schritt und Strich für Strich erarbeiteten die Teilnehmer*innen im **Modul "Sketchnotes"** mit Martina Ochsenreiter die Grundlagen für einfache Sketchnotes.



Im **Modul "Food Photography"** gab René Federspieler Tipps & Tricks wie ein Food-Foto gestaltet werden kann, dass es spannend, harmonisch und zum Anbeißen aussieht – ohne gekünstelt oder gestylt zu wirken. Natürlich gab es für die Jugendlichen genügend Zeit, um selbst zur Kamera zu greifen und das Erlernte umzusetzen.

Beim **Modul "Coffee unleashed - Beyond Espresso"** mit Mirko Maraner und Alexander Wild lernten die Schüler*innen verschiedene Kaffeezubereitungen, Drinks und Trends rund um die Welt des Kaffees kennen.



Ein unvergessliches Schneeschuh-, Tourenschl- und Rodelerlebnis erfuhren die Jugendlichen beim **Modul "Bewusst durch den Schnee"** mit Elke Niederwieser, Jonas Unterkircher und Veronika Zimmerhofer.



Gleichberechtigung von Mann und Frau, der böse Wolf oder die alte Hexe? Kann es sein, dass wir als Erwachsene von Vorurteilen und/oder Stereotypen in Grimms und anderen Märchen unserer Kindheit beeinflusst sind? Über diese Frage diskutierten die Jugendlichen im **Modul "Kindermärchen mit Werten oder voller Vorurteile und Stereotype?"** mit Benjamin Flora und schrieben ihre eigenen, mehr oder weniger beeinflussenden Märchen...



Im **Modul "Basic Life Support —Wie rette ich Leben?"** mit Patrick Jagerregger, Martin Leitner und Tanja Speranza lernten die Schüler*innen wichtige Grundlagen für den Alltag, denn in Momenten der Not zählt jede Sekunde. Sie besuchten das Zivilschutzzentrum und bestaunten den Rettungshubschrauber. Es war ein beeindruckendes Erlebnis, das half, die Bedeutung von Sicherheit und Hilfe in Notfällen zu verstehen und das Bewusstsein für Zivilschutz und Rettungsaktionen zu schärfen.

Im **Modul "Sensorik-Workshop für deine Sinne"** mit Carmen Torggler erhielten die Schüler*innen eine Einführung in die Grundprinzipien der Sensorik, einschließlich der verschiedenen Sinne (Geruch, Geschmack usw.) und lernten, wie man professionell verkostet.



Interessant waren außerdem die Betriebsbesichtigungen der **Module "Factory Tour"**: Adler History Guesthouse, Plose Quelle AG und Erlebnisgärtnerei Reifer mit Barbara Kasserlatter, Carolin Leitner und Judith Seebacher.

Full immersion in die Welt von Erasmus+

Netzwerken beim Kontaktseminar im Salzkammergut

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten



Mitarbeiter*innen berufsbildender Schulen zwischen Flensburg, Graz und Brixen trafen sich für zwei Tage im altherwürdigen St. Gilgener Hotel Billroth, erbaut in den 1880er Jahren am Wolfgangsee. Im Zentrum des Seminars stand die Vernetzungsarbeit für europaweite Mobilitäten, speziell Gruppenmobilitäten, im Rahmen des Erasmus+ Programmes. Die Einstiegsrunde bestand aus einer Schnitzeljagd quer durch das Hotelgelände mittels der App Actionbound. Es war eine unübliche Vorstellungsrunde, die neugierig auf das machte, was noch auf dem Programm stand. Organisiert und eingeladen durch die Österreichische Nationalagentur für Erasmus+, der OeAD, professionell

moderiert, wurden die über 40 Teilnehmenden bestens durch das intensive Tagesprogramm geleitet. Dabei kam die Methode Serious Lego Play für Teambuilding, Visualisierung und Entwicklung von Ideen, Fragestellungen und Gedanken zum Einsatz. Das Lego-Spiel auf eine andere Ebene gebracht, erzeugte viele Aha-Momente bei allen Teilnehmenden. Wichtiger Baustein des Seminares war der Besuch der Tourismusschule Bad Ischl inklusive Schulführung, Projektvorstellung (Pop Up-Lokal Genusslabor, vom Rohbau bis zum Bistro) und Mittagessen auf höchstem Niveau. Ein Gespräch mit der künstlerischen Leiterin der Kulturhauptstadt, Frau Elisabeth Schwee-

ger, gab einen wertvollen Einblick in diese wichtige und belebende europäische Initiative. Die Infomesse, bei der sich alle Schulen und Einrichtungen präsentieren konnten, bildete einen gelungenen Abschluss dieses Treffens. In der "Kulturhauptstadt Salzkammergut" wurde von früh bis spät genetworkt, Erfahrungen ausgetauscht, Ideen entworfen sowie Kontakte für eine zukünftige Zusammenarbeit geknüpft. Die Idee eines gemeinsamen Europas in der Berufsbildung wurde konkret gelebt, rückt damit wieder ein Stück näher und macht Lust auf mehr.

Peter Amrain und Thomas Rainer



Seminar Teilnehmer*innen

Emmas Expert*innen in Cham

Im Rahmen von Erasmus+ durfte der Erasmuskordinator unserer Schule letzstens drei seiner Kolleg*innen mit in das Berufsschulzentrum von Cham in der Oberpfalz begleiten, zu einem sogenannten Expertenunterricht.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten



Was ist dies, ein Expertenunterricht? Im Rahmen von Erasmus+ kann eine akkreditierte Einrichtung externe Fachleute einladen, um ihre Schüler*innen zu unterrichten.

So waren Anfang Mai 2024 Margit Mair (Küche), Valentin Hofer (Service) und Joachim Zössmayr (EDV) nach Bayern eingeladen, um die 10. und 11. Klasse der Fachrichtungen Küche und Hotelfach zu unterrichten. Im Mittelpunkt der Unterrichtseinheiten standen der Südtiroler Apfel (Verkostung, Veredelung), die Verkostung von Wasser und Wein im Rahmen einer Sensorikeinheit sowie um die Gestaltung von Speisekarten und Menüs mittels digitaler Medien.

Wie es unseren Kolleg*innen dabei erging, könnt ihr hier erfahren:

Audiodatei



Thomas Rainer
Berufliche Weiterbildung und Mobilitäten/Erasmus+



... im PC-Raum



... in der Küche



... im Service



Einführung zum Projekt am Campus Brixen der Freien Universität Bozen



Vorstellung der verschiedenen Minderheitensprachen in Südtirol



Schüler*innen bei diversen Infoständen, Aktivitäten zum Thema Dialekte und Minderheiten

VinKiamo – Schüler*innen als Feldforscher unterwegs

Die Schüler*innen der 4 B Patisserie haben an einem Forschungsprojekt der Freien Universität Bozen teilgenommen. Dabei wurde über mehrere Wochen zu den Themen Dialekte und Minderheitensprachen in Südtirol geforscht.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Das von der Universität Verona koordinierte Projekt "VinKiamo", welches bereits seit vielen Jahren erfolgreich durchgeführt wird und 2023 von der Freien Universität Bozen im Rahmen des PNRR Europaprojekts iNest (Interconnected North-East Innovation Ecosystem) für deutsche und ladinische Oberschulen in Südtirol zugänglich gemacht wurde, befasst sich mit Dialekten und Minderheitensprachen der Regionen Norditaliens. Die Schüler*innen der 4 B Patisserie haben im Rahmen des Deutschunterrichts daran teilgenommen und eine linguistische Feldforschung durchgeführt.

Begonnen hat das Projekt am 5. April 2024 mit einem Besuch der Universität am Campus Brixen, bei dem die Schüler*innen einen Einblick in das Universitätsleben, eine Einführung in die Linguistik und die Erklärung zum Projekt bekommen haben. Dabei nahmen die Schüler*innen an einem Online-Quiz teil und durften an verschiedenen Infoständen der Dozent*innen interaktive Spiele und Aktivitäten zum Thema Mehrsprachigkeit, Dialekte und Minderheitensprachen ausprobieren. Begleitet wurden sie von ihren beiden Lehrpersonen Carmen Torggler und Christine Hartmann.

Der zweite Teil des Projektes fand eine Woche später im Rahmen eines Expertenunterrichts an der Schule statt, bei dem zwei wissenschaftliche Mitarbeiterinnen der Universität Bozen den Schüler*innen die Feldforschung vorgestellt haben, die jede*r einzeln bzw. zu zweit durchführen sollte. Sie bekamen die Aufgabe, sich Personen auszusuchen, mit denen sie einen digitalen Fragebogen in deren Dialekt ausfüllen sollten. Dabei durften Großeltern, Freunde, Nachbarn usw. befragt werden. Die interviewten Personen sollten u. a. diverse Sätze aus dem Hochdeutschen in den eigenen Dialekten aufnehmen und diese Audiodateien wurden dann der Universität zur Verfügung gestellt. *"Besonders überrascht hat es mich, als meine Urgroßmutter mit voller Freude zustimmte, als ich sie fragte, ob sie mit mir dieses Projekt durchführen möchte. Ich hätte nicht gedacht, dass man in einem hohen Alter so ein Interesse für eine Studie entwickeln kann."* Leonie Gschnitzer Die eigenständige Feldforschung, bei dem geeignete Sprecher*innen befragt wurden, wurde auf die Plattform AlpiLink hochgeladen. Diese Plattform zielt darauf ab, die sprachliche Vielfalt in den Regionen Norditaliens zu dokumentieren, in denen germanisch-romanischer Sprachkon-



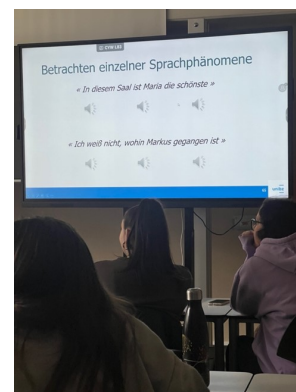
interaktiven Spielen und Ak-
tivities in Minderheitensprachen



Schüler*innen unterwegs
in der Universität



Expertenunterricht an der Schule – Einführung in die Feldforschung und konkrete Arbeitsaufträge an die Schüler*innen



takt stattfindet. Außerdem sollen die Ergebnisse zum Schutz der gefährdeten Minderheitensprachen beitragen und die Sprachgemeinschaften der Regionen für unsere Vielfalt der historischen Mehrsprachigkeit sensibilisieren.

"Der Fragebogen war sehr aufwändig, aber wenn man motiviert war mitzumachen, ist das kein Problem gewesen." Oliver Thoma

Nachdem alle Schüler*innen die Feldforschung abgeschlossen hatten, wurde ein finaler Projektbericht verfasst, damit die erworbenen Kompetenzen überprüft werden konnten. Im Anschluss daran wurde den Schüler*innen vonseiten der Uni Bozen ein QR-Code zur Verfügung gestellt,

um eine Rückmeldung über einen Online-Fragebogen zum Projekt abzugeben.

Im Zuge dieses innovativen Projektes konnten die Jugendlichen Kompetenzen in folgenden Bereichen erwerben:

- Digital Humanities (eine Schnittstelle zwischen Geistes- und Informatikwissenschaften)
- Linguistic Awareness (Bewusstseinsbildung im Bereich Multilingualismus/Minderheitensprachen)
- Teamwork und Festigen von sozialen Beziehungen

"Die Feldforschung war eine berei-

chernde Erfahrung, die es ermöglichte, Einblicke in die Vielfalt der Südtiroler Dialekte zu gewinnen." Viktoria Hochgruber und Tobias Tschöll

"Bei unserem Vergleich der beiden Feldforschungen haben wir so einige sprachliche Unterschiede festgestellt und man hat deutlich die verschiedenen Dialekte sowie auch die Altersunterschiede der beiden Freiwilligen erkannt. Das Vergleichen der Beiden fanden wir besonders interessant, die Forschung hat uns generell großen Spaß gemacht und wir haben uns gefreut, einen Beitrag zur Forschung der Dialekte zu leisten."

Johanna Pallhuber und Leonie Pöhl

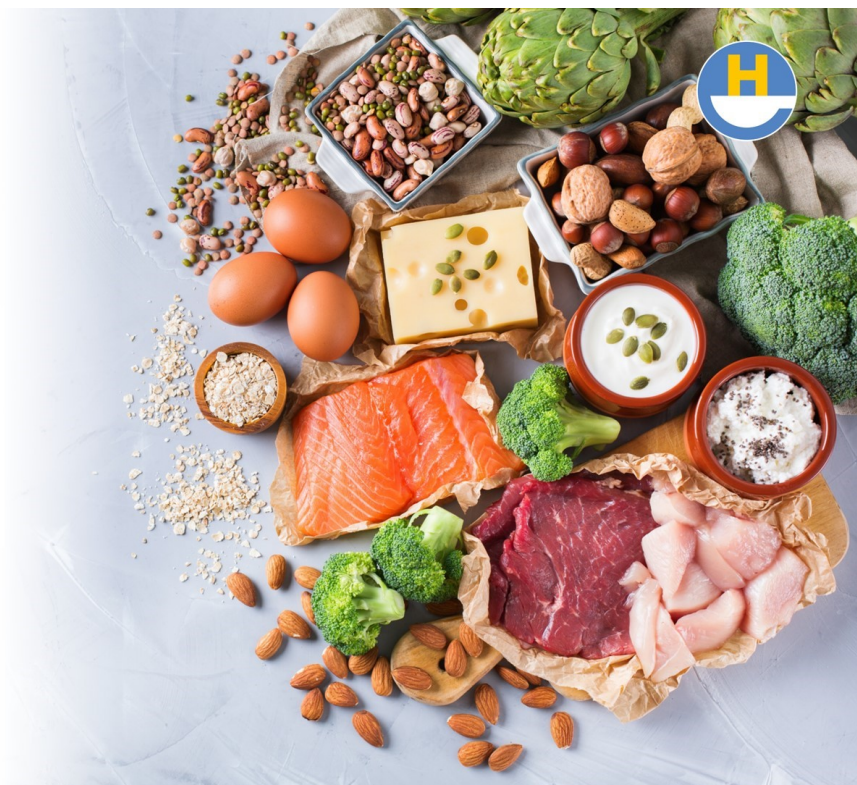
Christine Hartmann



LET'S COOK IT

Internationaler Wettbewerb für junge Kochtalente

20. APRIL 2024



Das BBZ Emma Hellenstainer veranstaltete seinen 4. internationalen Kochwettbewerb für junge Köchinnen*Köche. Bei diesem Wettbewerb für Zweierteams messen junge, passionierte Köchinnen*Köche ihr Können.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Es sind 12 Teams aus Florenz, Ungarn, Deutschland, Österreich und Südtirol angetreten, um den Let's cook it Award 2024 zu gewinnen. Ziel dieser Initiative ist es, einen Treffpunkt für talentierte, junge Köche*Köchinnen aus ganz Europa zu schaffen sowie die Begeisterung und die Freude an diesem kreativen Beruf und den gegenseitigen Austausch zu fördern.

Die Teilnehmenden wählten aus einem Warenkorb und verarbeiteten die nachhaltigen Produkte zu besonderen Gerichten, die sie im Anschluss Jury und Gästen zur Verkostung präsentierten.

Jedes Zweierteam bereitete innerhalb von vier Stunden ein Drei-Gang-Menü für sechs Personen zu. Davon

wurden den Gästen vier Menüs serviert, ein Menü war für den Expert*innentisch und ein Menü wurde präsentiert und fotografiert.

Die Bewertung erfolgte zu 70 % durch die Gäste und zu 30 % durch die Expert*innen. Ein Danke geht an die Fachjuroren für ihren Einsatz, die Expertise und die Flexibilität: Andreas Köhne, Stephan Zippl, Christian Pircher Verdorfer und Lukas Mölk. Unterstützt wurden die Teilnehmer*innen von Service- und Kochschüler*innen und Fachlehrpersonen.

Cornelia Oberrauch moderierte gekonnt durch die Veranstaltung, Tobias Zanotto war für die Organisation zuständig.

Den Sieg und damit den begehrten

Let's cook it Award und einen Geldpreis von 1 500 Euro holte sich das Team der Tourismusschulen am Wilden Kaiser, St. Johann "tirola touris". Florian Blankenhorn und Chris Wolfgang Froidl haben mit ihrer Topleistung Gäste und Fachjury überzeugt. Den 2. Platz erkochte sich das Team "Spice Girls" vom BBZ Emma Hellenstainer. Sie erhielten 1 000 Euro. Wir sind ganz besonders stolz auf unsere Mädels Eva Innerhofer und Lea Mittich.

Platz 3 mit einem Geldpreis von 500 Euro ging an das Team "Tuscany Food Ambassador" aus Florenz bestehend aus Daniele Riggio und Alessio Bollella.

Renate Radmüller



Let's cook it 2024



1. Platz 🏆 Florian Blankenhorn und Chris Wolfgang Froidl



2. Platz 🏆 Eva Innerhofer und Lea Mittich



3. Platz 🏆 Daniele Riggio und Alessio Bollella

The Little Prince

On April, 22nd 2024 the 1st Hotelfachschule and 3rd Fachschule Service along with their teachers Melanie Kier, Petra Plankl and Christina Salatin went to watch the theatre play "The Little Prince" at the Forum in Brixen. The story recounts the miraculous encounter between the hero The Little Prince and a pilot who was forced to make an emergency landing in the desert. At first, the young woman thinks The Little Prince is a hallucination, but gradually she learns all about the mysterious stranger from outer space and everything about his home planet.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

The Little Prince is a theatre play performed by Vienna's English theatre school tours and freely adapted by Sean Aita. It is based on the story written by Antoine de Saint-Exupéry. It is a follow up to many published books and TV series of the story. One of the main characters is the Little Prince who lives on another planet and comes to earth to find a sheep to save his planet from too many plants. There is also a pilot who had to land in the dessert because her airplane broke down. They both meet in the desert and become friends. During the play they meet some nice people like the rockstar and some dangerous people like the snake.

The play is never boring because there are constant changes on the stage. Sometimes, there are new characters or there is a new scene. The actors have to dress up during the play. They have to run, dance or shout and that is what makes the

play so interesting. Not only the main characters are really interesting but also the supporting actors are really funny characters. One of the negative sides of the play is that if you do not see the film or read the story first, you will not understand the play. In addition, the actors mentioned explicitly at every end of a scene change that they are changing the scene, which disturbed the play a little bit.

To sum up, I really liked the play and I would recommend it to anyone who knows the story of the Little Prince. One of the best moments is when the king starts rapping like a God. The play has one of the best soundtracks what I have heard this year. Should there be any performances of the play again, then go and watch it. It's worth it!

Carolin Schieder
3. Fachschule Service



Schüler*innen mit ihren Lehrpersonen

Comments from the students

Yes, I loved the story! I found the story exciting and meaningful. The characters were interesting and funny. I loved the singing and the music. It was an enjoyable experience from start to finish. *Natalie Federspieler*

I liked the play a lot even though it was a little bit difficult to understand, at least in the beginning. It was funny and most of the time, the actors spoke clearly. One thing that I didn't like that much was that the stage set was always the same.

Franziska Leitner

I didn't like the play so much because it was a mess and I didn't understand everything. *Lea Prossliner*

The theatre was fun and it was one of the best plays I have ever seen. Don't miss it and go watch it because it is beautiful. *Marlon Gabrielli*

I think that the play is a little bit difficult to understand but the story has a meaningful background that you have to think about. If you like fantasy stories or theatres in general, I would say you go and watch it and support the actors. *Belkisa Elmazi*

A character I could relate to best... I could relate most to the Rose because of her mood changes, but I didn't like her self-centred attitude. *Sofia Polig*

I could relate to the Flygirl. She was alone in the desert and she was happy when she saw the Little Prince. So, she knew that she was not alone anymore.

Miriam Rastner

I related best to Foxy, because she is very sensitive but also has some trust issues. *Teresa Grossi*

I could relate best to the Rose because she wanted to have a real and good friend, which she found in the end. *Hannah Jocher*



Schüler*innen der 3. Fachschule Konditorei/Bäckerei

Vorhang auf

Am 11. April 2024 besuchten die Schüler*innen der 3. Fachschule Konditorei/Bäckerei zusammen mit den Lehrpersonen Christine Hartmann und Evi Sullmann in Bozens das Theaterstück "Die Nacht so groß wie wir".

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Die Theateraufführung begann um 9:00 Uhr. Das Stück "Die Nacht so groß wie wir" basiert auf dem gleichnamigen Buch von Sarah Jäger und wurde für die Bühne adaptiert. Es wurde von talentierten Jugendlichen aufgeführt, die ihre Leidenschaft für die Schauspielerei zum Ausdruck brachten.

Inhaltlich behandelt es Themen wie den Schulabschluss, das Leben nach der Schule, schwierige Entscheidungen sowie tiefgründige Probleme, Liebe und Kummer. Die Aufführung dauerte etwa eineinhalb Stunden und bot den Schüler*innen eine intensive und bewegende Theatererfahrung.

Nach der Vorstellung hatten die Schüler*innen die Möglichkeit, sich eine Stunde lang frei in der Stadt zu bewegen. Pünktlich um 12:00 Uhr traten sie die Rückfahrt mit dem Zug nach Brixen an, um rechtzeitig zum Nachmittagsunterricht zurückzukehren. Die Teilnahme an der Theateraufführung ermöglichte den Schüler*innen wertvolle Erfahrungen zu sammeln. Der Ausflug war äußerst unterhaltsam und regte die Zuschauer*innen zum Nachdenken an, so dass er ihnen sicherlich lange in Erinnerung bleiben wird.

Anna Burger & Nina Kugler
3. Fachschule Konditorei/Bäckerei



"Heute Nacht sind alle wunderschön,
und alle können alles sein,
wir können alles sein,
solange wir fest daran glauben,
und wir werden so lange daran glauben,
bis die Realität unsere Körper
mit Markierungen übersät,
und selbst dann werden wir
nicht damit aufhören."
SUSE (Figur im Theaterstück)



Sechs Schüler*innen aus unserer Schule meisterten den Wettbewerb "Sölden sucht gel in Sölden und kamen mit dem 2. Platz und einem breitem Lächeln im Gesicht in

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Ende Januar 2024 wurden sechs Schüler*innen der 4. Klassen des BBZ Emma Hellenstainer für den Wettbewerb in Sölden ausgewählt. Interessierte Schüler*innen bewarben sich mit einem kurzen Video, in dem sie Einblicke in den jeweiligen Bereichen, Küche, Service und Marketing für den Wettbewerb zeigten.

Die ausgewählten Kandidat*innen wurden am 15. April 2024 nach Sölden eingeladen. Dort angekommen, trafen sich die gesamten Teilnehmer*innen zu einem ersten Kennenlernen im 5-Sterne-Hotel "Bergland", wo sie Informationen zum Wettbewerb bekamen. Am Abend konnten sie ihre Mitstreiter*innen bei einem Aperitif kennenlernen.

Insgesamt nahmen 40 Schüler*innen aus Österreich und Südtirol teil. Am nächsten Morgen begann um 8:30 Uhr auf der Mittelstation "Falcon-Restaurants" in Sölden der

Wettkampf mit einer Begrüßung durch die Jury und die vier Top-Gastronomen Marco Müller, Peter Frankhauser und das Team Olli Mijic und Michael Ploner. Die Kandidat*innen der 4. Service/ Front Office Elias Geier und Emma Reiterer im Bereich Service, Vivien Huber und Raffael Klöcker im Bereich Marketing sowie zwei Kandidaten der 4. Patisserie Gabriel Pircher und Samuel Ploner im Bereich Küche waren sehr gut vorbereitet. Das Team Service hatte die Herausforderung, einen Tisch zu decken, Cocktails zu kreieren sowie eine Arbeit direkt am Gast zu absolvieren. Zwei Produkte, welche sie am Vorabend aus der "Mystery Box" gezogen haben, mussten sie in ihren Cocktails integrieren. Das Küchenteam musste auch zwei Produkte in ihren zwei Gerichten einbauen, welche man eindeutig erkennen musste. Sie hatten ein- einhalb Stunden Zeit für das An-



Sölden sucht das Gastro Supertalent

MISSION GEGLÜCKT

das Gastro Supertalent" erfolgreich. Bei atemberaubender Aussicht und einem kribbelnden Bauch fuhren sie nach Obergurgl-Talstation mit anschließender Aftershowparty zurück.

richten der zwölf Teller. Das Team Marketing bereitete sich schon einige Wochen vor dem Wettbewerb mit einem 5-minütigen Pitch vor. Sie nahmen Fotos und kurze Clips vom gesamten Team auf und erhielten die Aufgabe, ein 60-Sekunden-Video des Wettbewerbs zu drehen, in dem man das dream.team in Sölden erkennen musste. Ihnen wurden drei Lieder von der "Mystery box" vorgegeben. Am Abend wurden die Pitches und die Videos vorgestellt.

Unser Team wurde mit dem zweiten Platz gekrönt, das Serviceteam freute sich über den ersten Platz. Danach begann die Aftershowparty, auf der die Schüler*innen und Lehrpersonen den Abend gemütlich ausklingen ließen.

Vivien und Raffael: Es war ein cooles Event und eine tolle Erfahrung. Der Wettbewerb war spannend und interessant. Auch die Location hat uns total abgeholt. Die Aftershow-Party war der Hammer!

Emma und Elias: Wir haben uns als Serviceteam sehr bemüht, den Wett-

bewerb erfolgreich abzuschließen. Es war eine lehrreiche Erfahrung und wir sind dankbar, dass wir dabei sein durften. Mit Freude konnten wir den ersten Platz mit nach Hause nehmen.

Gabriel und Samuel: So eine Challenge auf hohem Niveau zu meistern war eine tolle Erfahrung. Es hat uns sehr viel Spaß gemacht. Das tolle Feedback der Jury war sehr schön. Wir würden immer wieder teilnehmen.

Vivien Huber und Emma Reiterer
4. Service/Front Office

*In Wettbewerbssituationen lernen Schüler*innen, unter Stress Höchstleistungen abzurufen, spontan und richtig zu reagieren sowie sich mit anderen zu messen. Jeder Wettkampf ist einzigartig und die Teilnahme daran sehr lehrreich! Carolin Leitner*

*Es ist wichtig, den Jugendlichen eine Bühne zu geben, damit sie sich präsentieren können. Der Austausch mit anderen Schulen und Schüler*innen gibt den Jugendlichen einen anderen Blickwinkel und öffnet ihren Horizont. Tobias Zanotto*

Es war toll zu sehen wie Ideen eigenständig entwickelt wurden und mit welchem Einsatz die Jugendlichen an diesen Wettbewerb herangegangen sind. Reinhard Baur



Aus dem Heim

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Mehr als nur ein Arbeitsplatz

Wir arbeiten nicht nur für Vertrauen, wir leben Vertrauen. Und das merkt man bei uns an jeder Stelle, jeden Tag.

★★★★★ Mutter von A.

ich danke euch für die Unterstützung. Danke, dass ihr euch für sie einsetzt, in schwierigen Zeiten, psychischer Natur zur Seite steht, auch für mich die Zeit nehmt, ständig im konstruktiven Austausch seid für das Beste für *.

* fühlt sich grundsätzlich im Heim sehr wohl, hat dort ihren Halt und kann ihre jugendlichen Bedürfnisse/ Kompetenzen leben und bilden.

★★★★★ Mama R.

Unsere Söhne sind bei Euch unter Aufsicht und doch haben sie ihre Freiheiten. Es werden auch viele Aktivitäten angeboten, an denen sie teilnehmen können oder nicht. Falls sie Hilfe brauchen, werden sie unterstützt und wenn sie krank sind, werden sie liebevoll gepflegt. Falls es Probleme oder Auseinandersetzungen gibt, werden sie zuerst mit den Schülern besprochen und wenn notwendig, werden die Eltern hinzugezogen. Auch sind die Betreuer im ständigen Austausch mit den Eltern. Die Betreuer leisten wirklich eine außergewöhnliche Arbeit und haben immer ein offenes Ohr,

★★★★★ Mama P.

„JEDER MENSCH IST EIN ANDERES LAND“

Ich denke, dass genau diese Aussage in der Betreuung der Jugendlichen, in der Achtung ihrer Bedürfnisse bei euch im Heim zum Tragen kommt.

DANKE für eure kompetente und einfühlsame Unterstützung und Begleitung, für euer offenes Ohr und die Anliegen von uns Eltern, für euren wertvollen Einsatz Tag für Tag.

★★★★★ Familie H.

Unsere Tochter ist das ganze Schuljahr weit von zuhause weg und bei eventuell auftretenden Problemen sind wir sehr froh, dass im Heim liebe Ansprechpersonen sind, die unserer Tochter helfen. Ich möchte anmerken, dass das Heim in die Jahre gekommen ist und es dringend notwendig ist, dass das Schülerheim endlich renoviert wird.

★★★★★ Eltern von S.

* hat sich sehr gut im Heim eingelebt. Er hatte im ersten Jahr ziemliche Schwierigkeiten, von denen dieses Jahr nichts mehr zu spüren ist. Wir konnten uns jederzeit bei euch melden und mit euch das Gespräch suchen. Ich hatte nie den Eindruck, dass das unerwünscht sei, sondern die Probleme werden ernst genommen.

Ihr habt euch um ihn gekümmert, geschaut, dass er aus sich herauskommt und das Heim und seine Möglichkeiten kennenlernt. Ihr nehmt die Heimschüler so wie sie sind. Auch bei der Wahl der Zimmerkollegen versucht ihr, gute Lösungen zu finden, damit sich alle wohlfühlen.

★★★★★ Mami G.

Ihr macht eine ganz tolle Arbeit mit den Jugendlichen, seht, hört und nehmt sowohl sie als auch die Eltern ernst. Ihr arbeitet bei Schwierigkeiten Schritt für Schritt an Lösungen, seid transparent, tolerant usw. Macht einfach weiter so.

★★★★★ Frau F.

* fühlt sich sehr wohl bei Euch und ich habe das Gefühl, dass ein sehr freundschaftliches und lockeres Verhältnis herrscht und es oft sehr lustig zugeht. Das Einzige worüber er sich manchmal beschwert hat mit Ihrer Arbeit absolut nichts zu tun, wird aber sicher von anderen auch bestätigt. Er sagt, dass ihm das Essen nicht schmeckt ...

Auch sind das Gebäude und die Einrichtung in die Jahre gekommen, weshalb vieles nicht mehr gut funktioniert.

★★★★★ Eltern von M.

Auch in der heutigen Zeit mangelt es in der Gesellschaft immer noch an gewisser Akzeptanz, was die persönliche sexuelle Orientierung von Jugendlichen betrifft und was es für besorgte Eltern nicht immer leicht macht. Umso mehr müssen wir hier und heute einmal aussprechen wie toll, selbstverständlich und offen ihr Betreuer*innen des Schülerheimes mit diesem Thema umgeht. Unserer Meinung nach gebt ihr im Heim jedem Jugendlichen seinen Raum und seinen Platz. Ihr geht einen wichtigen Abschnitt im Leben der jungen Leute (Pubertät!) mit. Wir merken, wie gerne * sich im Heim aufhält und wie er sich wohl fühlt. Er wird nicht zuletzt dank euch gestärkt seinen Weg gehen. Vielen Dank dafür.



Crêpes zubereiten



Osterdeko basteln



Water Light Festival besuchen



Muttertagsgeschenk vorbereiten



Seifen herstellen



Armbänder knüpfen



Badesalz & Lippenbalsam



Girls only-Abend



Tag der Frau



Gipsmasken anfertigen



Tombola-Abend



Kreatives Arbeiten



🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Ich, Bücherwurm

Elisabeth STÜRZ

Welches Buch liegt gerade auf Ihrem Nachtkästchen?

"Fünf plus Drei" von Arne Dahl

Warum haben Sie sich für diese Lektüre entschieden?

Arne Dahl schreibt fesselnde Kriminalromane. "Fünf plus Drei" ist der dritte Fall des Ermittlerduos Berger und Blom. Nachdem ich die ersten beiden Fälle gelesen habe, MUSSTE ich auch den dritten Band lesen, um endlich herauszufinden, wohin die meisterhaften Verstrickungen des Autors führen. Inzwischen habe ich gemerkt, dass es noch einen weiteren Fall gibt, der die Serie fortsetzt. Also wird das vermutlich meine nächste Lektüre.

Was fasziniert Sie so an diesem Werk?

Der Autor schafft es, Spannung zu erzeugen und zu halten. Beim Lesen bin ich atemlos und kann das Buch kaum weglegen.

Wie lange lesen Sie am Abend vor dem Einschlafen?

Solange, bis mir die Augen zufallen. Je nachdem, wie anstrengend mein Tag war, zwischen fünf Minuten und einer Stunde. Aber ich lese immer vor dem Einschlafen, egal wie spät es ist.

Was bedeutet Lesen für Sie?

Lesen bedeutet für mich eine wundervolle Reise an verschiedene Orte. Die Figuren werden – bei guten Büchern – zu lieb gewonnenen Bekannten. Da tut es mir dann leid, wenn ein Buch zu Ende ist.



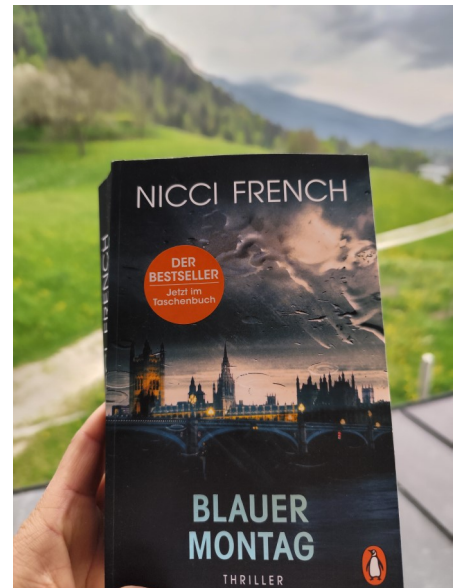
Klaras Haus

von Sabine Kornbichler - 304 Seiten

Ein wunderschöner, leicht lesbarer Roman über eine Frauenfreundschaft, die stärker ist als Vorurteile, Trauer, Verlust und Konventionen.

Ninas Leben ist perfekt. Sie lebt gemeinsam mit ihrem Mann, der sie auf Händen trägt, in einem wunderschönen Haus. Als ihre angeheiratete Tante Klara stirbt und den Nichten und Neffen ihr Haus auf der Nordseeinsel Pellworm als Zufluchtsort hinterlässt, kann sich Nina beim besten Willen nicht vorstellen, wozu das gut sein soll.

Nur wenig später steht sie vor den Trümmern ihres scheinbar so perfekten Lebens...



Blauer Montag

von French Nicci - 464 Seiten

Der Auftakt zu einer 8-teiligen Thriller-Serie. Die Psychotherapeutin Frieda Klein ist eine vielschichtige, fesselnde Protagonistin. Achtung – Suchtgefahr!

Meine Bestsellerliste

1. Dusse, Karsten: ACHTSAM MOR-DEN
2. Cavanagh, Steve: LIAR
3. Fröhlich, Susanne: AUSGEMUS-TERT
4. Yanagihara, Hanya: EIN WENIG LEBEN
5. Elsberg, Marc: HELIX
6. Gier, Kerstin: FÜR JEDE LÖSUNG EIN PROBLEM
7. Auel, Jean M.: DIE KINDER DER ERDE
8. Riley, Lucinda: DIE 7 SCHWES-TERN
9. Gordon, Noah: DER MEDICUS
10. Jaud, Tommy: HUMMELDUMM

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

Lehrperson: ... nimm Bezug auf Kafka!
Schüler: Was ist Kafka?

Lehrer: Weshalb gilt Magnago als Vater des Pakets?
ChatGPTianerin: Er verbesserte die Schnelligkeit und Effizienz der Paketzustellung in Italien.

Schülerin zu Lehrer: Können Sie bitte an die (digitale) Tafel klopfen.

Schüler: Herr Jageregger, wie heißen Sie mit Nachnamen?

Domanda: Cosa viene dopo la primavera?
Risposta: Dopo la primavera viene la secondavera!

Schüler: In der U-Bahn war es so eng. Wir waren wie Sardellen in einer Thunfischdose.

Domanda: Qual'è il tuo stato civile?
Risposta: Il mio stato civile è innamorato...

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

Du hast jetzt mal Sendepause!

Ich bin nicht eure Kindergartentante...

Leute, für mich ist es auch die letzte Stunde...

Bitte kritisiert die Präsentation zuerst mit einem positiven Aspekt.

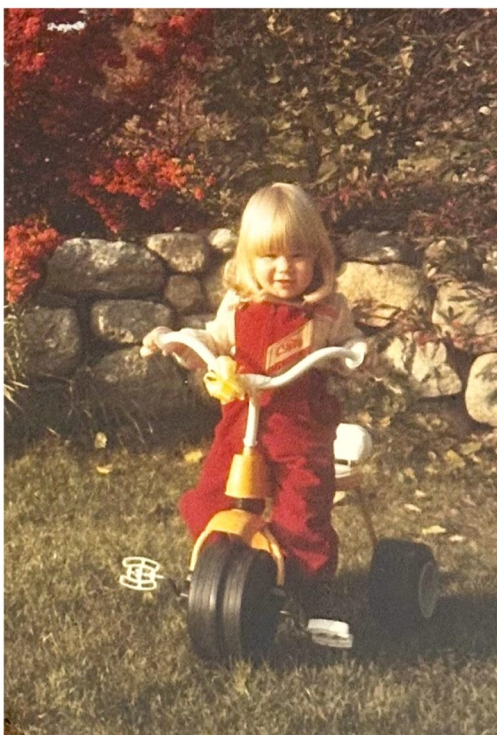
Wo ist mein*e Zeitmanager*in?

Je weniger man zuhört, desto professioneller soll man nicken.

Ich weiß, du kannst es schaffen — ich glaub an dich.

Laufen Dinge nicht so wie du denkst, dann denk anders!

Hat die Schulglocke schon geläutet?



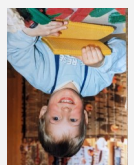
Ja wer ist denn das?

Auch diesmal wieder ein Kinderfoto von jemandem aus unserem Schulteam.

Wer ist dieses Mädchen auf ihrem Dreirad, das immer noch dieselbe Frisur trägt?

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

Auflösung der 36. Ausgabe der emma news:
Der freundliche Junge ist unsere Metzgerfachlehrer Simon Staffler.



Kreative Köpfe

Anna Tomasi und Bastian Brunner begeistern sich für das Zeichnen. Was motiviert sie? Wer sind ihre Vorbilder? Johanna Tötsch hat für die emma news bei ihnen nachgefragt.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Kreative Köpfe und talentierte Hände sind an unserer Schule zur Genüge zu finden. Anna und Bastian besuchen die 4 A Patisserie. Sie sind für ihre außergewöhnlichen Kunstwerke bekannt und gewähren ihrer Mitschülerin Johanna Tötsch Einblick in die Welt hinter ihren Werken.

Was inspiriert dich zu deinen Werken?

Bastian: Ich finde die Inspiration in meiner Fantasie.

Hast du Vorbilder, wenn es um das Zeichnen geht?

Ich lasse mich von Roger de la Fresnaye anregen.

Welche Emotionen bewegen dich zum Zeichnen?

Ich werde nur durch Langeweile angetrieben.

Wie kamst du auf die Idee, mit dem Zeichnen anzufangen?

Ich zeichne schon, seit ich denken kann und bin somit mit dieser Form von Selbstverwirklichung aufgewachsen.

Wie möchtest du diese Form von Selbstverwirklichung in deine Zukunft integrieren?

Ich bin fasziniert von der Kunst des Tätowierens und plane, Skizzen für Tattoos zu zeichnen.

Was zeichnest du am liebsten?

Ich bevorzuge den Comic-Stil.

Welches deiner Werke ist dein persönlicher Favorit?

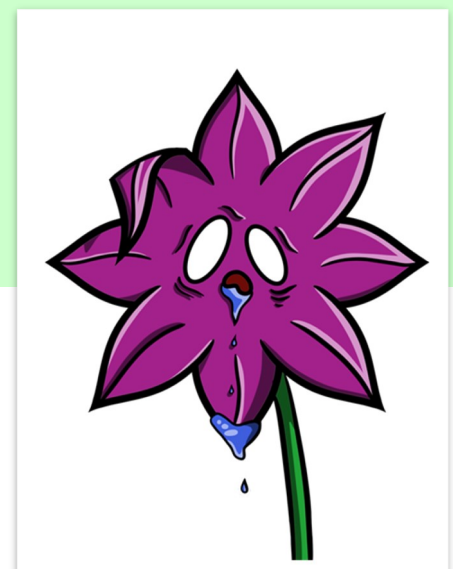
Meine Zeichnung mit dem Titel "Honey High", welche eine sabbernde Blume darstellt.

Wie viel Zeit investierst du im Schnitt in deine Zeichnungen?

Ein bis zwei Stunden täglich.



Bastian Brunner





Anna Tomasi

Was inspiriert dich zu deinen Werken?

Anna: Ich lasse mich von der Welt um mich herum, der Musik und meinen Gefühlen inspirieren.

Hast du Vorbilder, wenn es um das Zeichnen geht?

Mein Vorbild ist der Künstler Zero Calcare.

Welche Emotionen bewegen dich zum Zeichnen?

Meine Motive sind Zorn und Trauer, aber auch das Verlangen, etwas Lustiges zu verbildlichen oder die Zeit totzuschlagen.

Wie kamst du auf die Idee, mit dem Zeichnen anzufangen?

Ich war auf der Suche nach einem Weg, mich und meine Gefühle auszudrücken; ich versuchte es mit dem Schreiben, dies schien mir jedoch nicht das Wahre zu sein und somit gab ich dem Zeichnen eine Chance und fand so meine Liebe.

Wie möchtest du diese Form von Selbstverwirklichung in deine Zukunft integrieren?

Ich plane, einen Comic über meine Jugendzeit zu verwirklichen, welcher mir dann als ein Erinnerungsstück und als eine Reflexionsmöglichkeit dient.

Was zeichnest du am liebsten?

Vor allem zeichne ich im Comic-Stil, ich mag aber auch den Graffiti-Stil und neige dazu, mich in die abstrakte Richtung zu bewegen.

Welches deiner Werke ist dein persönlicher Favorit?

Das "Auge mit Tintenfisch", eine Graffiti-Zeichnung.

Wie viel Zeit investierst du im Schnitt in deine Zeichnungen?

An die 40 Minuten pro Tag.

Das Zeichnen ist eine faszinierende Form der Kunst und der Selbstverwirklichung. Eine Zeichnung kann viele Emotionen und Botschaften in sich tragen. Für manche ist es eine Therapie und dient als Zuflucht vor der Realität oder auch vor sich selbst, für andere ist es lediglich ein Zeitvertreib. Die Motive für das Praktizieren dieser Form von Selbstverwirklichung sind unterschiedlich. Doch eines haben sie gemeinsam, das ist die Liebe für die Kunst, die sie verbindet.

Johanna Tötsch
4 A Patisserie





Mittagssnack

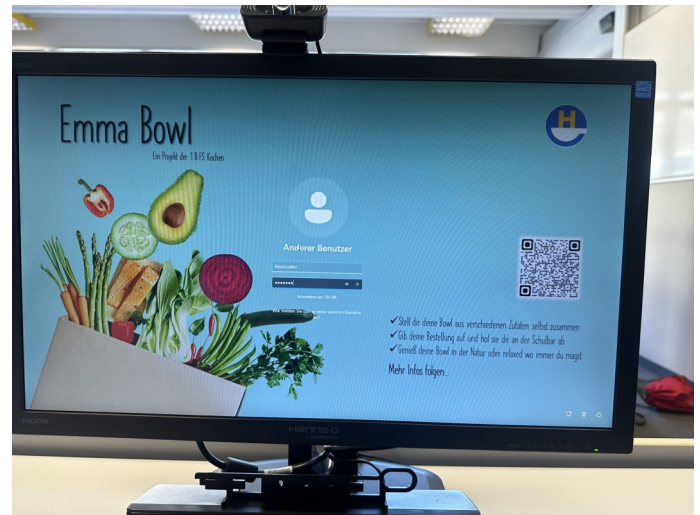
In diesem Schuljahr haben die Schüler*innen der ersten Fachschulen Kochen bewiesen, dass Innovation und Kreativität auch in der Schulverpflegung einen Platz haben. Mit zwei äußerst erfolgreichen Projekten haben sie alternative Speiseoptionen zur gewohnten Mensa-Verpflegung entwickelt und präsentiert.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Die Schüler*innen der 1 A Fachschule Kochen setzten auf Vielfalt und Kreativität, indem sie die Idee entwickelten, an der Schulbar verschiedene Snacks anzubieten. Durch die Aufteilung in vier Gruppen konnten die Schüler*innen ihre Vorlieben für einen Mittagssnack erforschen und umsetzen. Das Ergebnis war eine beeindruckende Auswahl, darunter Pizza, Baguette mit Hühnerbrust oder vegetarischer Füllung sowie Wraps mit Gemüse- und Fleischfüllung. Besonders herausragend war der selbst kreierte Döner-Wrap, der die Schüler*innen begeisterte. Ein Höhepunkt des Angebots waren die Crêpes mit dem hausgemachtem Schokoladenaufstrich aus der Konditorei, die besonders beliebt waren und für Genussmomente sorgten.

Die Schüler*innen zeigten nicht nur großes Engagement, sondern auch eine hohe Motivation für dieses Projekt, was von Lehrkräften und Mitschüler*innen gleichermaßen positiv wahrgenommen wurde. Diese Initiative beweist, dass die Schüler*innen des BBZs Emma Hellenstainer nicht nur Lernfreude zeigen, sondern auch innovative Ideen umsetzen können.

Margit Mair



Emma's Bowl

Die Schüler*innen der 1 B Fachschule Kochen haben eine bahnbrechende Neuerung in der Schulverpflegung eingeführt. Unter der Leitung ihrer Kochfachlehrerin Margit Mair haben sie das Projekt "Emma's Bowl" ins Leben gerufen, das eine frische und innovative Alternative zum herkömmlichen Mittagstisch bietet.

Inspiziert vom Konzept der Bowls, einer gesunden und vielseitigen Mahlzeit in einer Schüssel, haben die Schüler*innen intensiv an der Entwicklung ihrer eigenen Bowls gearbeitet. Sie erforschten sorgfältig die besten Zutaten, um eine ausgewogene und schmackhafte Auswahl zu gewährleisten. Die Zusammenstellung der Zutaten sowie die Organisation der Bestellungen stellten das Team vor Herausforderungen, die sie jedoch mit Engagement und Kreativität meisterten. Dank der Unterstützung von Joachim Zössmayr konnte ein effizientes Bestellprogramm entwickelt werden, das einen reibungslosen Ablauf ermöglichte. Nach einem erfolgreichen Testlauf wurde "Emma's Bowl" als Take-away-Option eingeführt.

Die Resonanz auf die "Emma's Bowl" war überwältigend: Schüler*innen und Lehrkräfte gleichermaßen waren von der frischen, schmackhaften und gesunden Mahlzeit begeistert. Die Vielfalt der Bowls und die Möglichkeit, individuelle Vorlieben zu berücksichtigen, machten das Projekt zu einem vollkommenen Erfolg. "Emma's Bowl" ist nicht nur eine Bereicherung für die Schüler*innen, sondern auch ein Beispiel für kreative Lösungsansätze in der Schulverpflegung. Das BBZ Hellenstainer setzt damit ein Zeichen für Innovation und Engagement im Bereich der Schüler*innenprojekte.



Internationaler Lehrlingswettbewerb im Konditorhandwerk

FOKUSSIERTES ARBEITEN AUF MEISTERLICHEM NIVEAU

Unsere drei Goldmädels Tamara Bacher, Sandra Larcher und Mirjam Volgger haben den ILiK gerockt. 3 Mal Gold – wir sind mega stolz auf euch!

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Wann:	16. und 17. April 2024
Wo:	BBZ Emma Hellenstainer in Brixen
Teilnehmende Länder:	Baden-Württemberg (D) Winterthur (CH) Südtirol (I)
Teilnehmer*innen:	9 (je drei Teilnehmer*innen pro Land)
Teilnehmerinnen aus Südtirol:	Tamara Bacher (Konditorei Pupp) Sandra Larcher (Pâtisserie Oliver Gasser) Mirjam Volgger (Valser Hof)
Zeit:	9 Stunden (Tag 1: 7 h, Tag 2: 2 h)
Aufgabenstellung:	ein Schaustück aus Zucker oder Schokolade, zwei Kleintorten, Pralinen, Petit Fours, Marzipanfiguren, Schriftzug zu einem selbst gewählten Thema
Betreuungspersonen:	Simon Allneider, Helene Kerschbaumer
Fachliche Vorbereitung:	Simon Allneider, Helene Kerschbaumer, Melanie Obergasteiger, Markus Prinoth, Artur Widmann
Außerschulische Trainingsstunden an der Schule:	35
Trainingsstunden im Lehrbetrieb:	sehr, sehr viele...
Unabhängige Jury aus allen drei Ländern:	I: Magdalena Raffl D: Anja Hamann CH: Regina von Däniken
Platzierungen nach Punktezahl:	Baden-Württemberg (D): 1 Gold, 1 Silber, 1 Bronze Winterthur (CH): 1 Silber, 2 Bronze Südtirol (I): 3 Gold
Letzte Ausgabe:	2018 in Brixen
Nächste Ausgabe:	2025 in Freiburg

Helene Kerschbaumer



Mirjam Volgger



Tamara Bacher



Sandra Larcher

5 A Öno
04. bis 08.05.2024

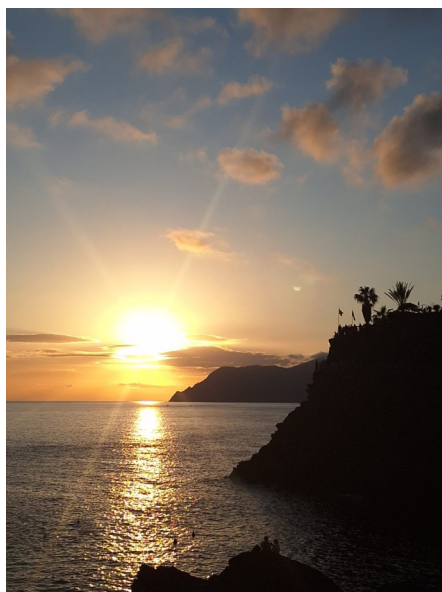
3. FS Se
05. bis 08.05.2024

3. FS Kon/Bä
06. bis 08.05.2024

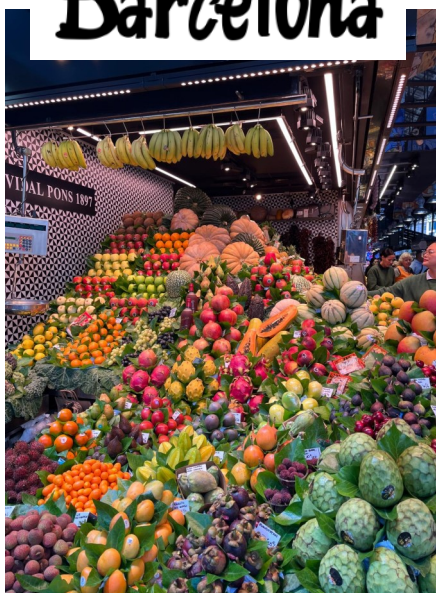
4 A Pat
06. bis 07.05.



Barcelona



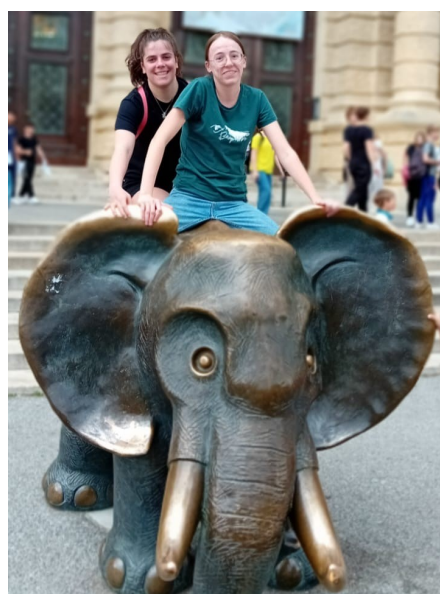
Wien



Cinque Terre



Moos



2024

3. FS Kochen
07. bis 10.05.2024

4 B Pat
09. bis 10.05.2024

5 B Öno
08. bis 12.05.2024



Berlin



Barcelona



i. P.



Salzburg





Leseaktion "Seite an Seite"

Dieses Schuljahr haben unsere Schüler*innen und Mitarbeiter*innen für einen guten Zweck gelesen. Mehr gelesene Bücher bedeutete mehr Geld für die OEW (Organisation für Eine solidarische Welt), welche damit ein Projekt in Sambia unterstützt.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Am 23. Mai 2024 fand die Abschlussveranstaltung unserer diesjährigen Leseaktion statt. Insgesamt haben die 289 fleißigen Leser*innen 641 Bücher gelesen und somit eine Summe von 1 530,00 Euro gesammelt. Zahlreiche Schüler*innen hatten Beiträge rund ums Lesen vorbereitet. Musikalisch umrahmt wurde der Vormittag von Manuel Mair und Anna Tomasi. Nachdem Praktikantin Patrizia Fauster über ihren Aufenthalt in Sambia berichtet hatte, wurde der Scheck mit dem

gesammelten Geld an OEW-Mitarbeiterin Monika Thaler übergeben. Als kleines Dankeschön hatte sie Stofftaschen aus Sambia für die drei Meistleser*innen mitgebracht. Die Freude am Lesen mit der Freude zu Helfen zu verbinden, war eine schöne Erfahrung für alle Beteiligten.

Evi Gasser

Il Bosco felice

Der Name ist auf diesem Hof Programm. Tierwohl und Bio-Landwirtschaft, eingebettet in toskanische Hügellandschaft, ergeben den "glücklichen Wald".

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Im Mai 2024 besuchten uns Pietro Fadini und Partnerin Rossella Crissà und erzählten von ihrem Betrieb in der Maremma, Toskana, auf dem sie die Schweinerasse Cinta Senese neben Rindern, Pferden und Hühnern halten. Sie verarbeiten alle Produkte ihres Hofes selbst und ohne künstliche Zusätze und wir durften einiges verkosten. Artgerechte Tierhaltung und nachhaltige Landwirtschaft sind ihre gelebte Philosophie im familiengeführten Agriturismo, auf dem Glamping Gäste zum Verweilen inmitten der Natur oder beim Speisen im kleinen Restaurant herzlich willkommen sind.

Wiss- und lernbegierig standen sie am Vormittag schon mit unseren Schüler*innen in der Küche und nahmen am nächsten Tag an einem Brotbackkurs an der Schule teil.



Pietro Fadini und Partnerin Rossella Crissà

Evi Gasser



L'azienda agricola Il Bosco Felice, di proprietà della famiglia Fadini, è situata in un terreno di circa 30 ettari, che si trova proprio di fronte alle colline del Parco dell'Uccellina.

Nasce nel 2006 come allevamento di maiali, vacche Maremmane e cavalli Monterufolini e coltivazione di vite, ulivo, alberi da frutto e orticole. La fattoria segue l'intera filiera di produzione in maniera ecologica e a chilometro zero, essendo dotata di un laboratorio in cui si lavorano tutti i prodotti dell'azienda, secondo le ricette della tradizione artigianale.

Nel 2014 è stato inaugurato il ristorante come punto di degustazione di queste preparazioni.

Dal 2023 l'azienda offre anche alloggio grazie alla costruzione di un Glamping, collocato in una posizione dominante il mare.

È possibile acquistare i prodotti in loco o tramite e-commerce, oppure degustarli nell'agriturismo. Inoltre, per chi voglia trascorrere qualche giorno di relax in campagna, è a disposizione il glamping con cinque tiny house...

(da <https://www.ilboscofelice.com>)



Service für unsere Gäste



Verwöhnprogramm für uns

Mit Stil zu Tisch

Schüler*innen der Berufsbildungszentren Brixen und Bruneck tauschen Fachwissen aus.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Am 7. Mai 2024 besuchten unsere Schüler*innen der 2. Hotelfachschule die Fachschülerinnen der Schönheitspflege im BBZ in Bruneck. Nach dem freundlichen Empfang bekamen wir eine kurze Einführung, welche Faktoren für die Gesichts- und Körperpflege wichtig sind. Wir durften auf bequemen Behandlungstühlen liegen und eine Maniküre genießen. Unsere Hände wurden mit einem Peeling eingerieben und unsere Fingernägel in Form gebracht. Danach badeten wir die Hände noch im warmen Paraffinbad, das besonders für beanspruchte trockene Haut geeignet ist. Wer wollte, bekam die Fingernägel lackiert und abschließend wurden die Hände mit einem leicht duftenden Öl massiert. Für ein gepflegtes Äußeres bekamen wir auch noch eine Gesichtsbehandlung. Nach einem sorgfältigen Hautpeeling, wurde das Gesicht massiert. Die feuchtigkeitsspendende Gesichtsmaske sorgte für ein samtig-weiches Hautgefühl, das wir besonders genossen.

Abschließend wurden Augen, Lippen, Hals und Dekolleté, je nach Hautzustand geprüft und behandelt. Wir fühlten uns wie neugeboren. Besonders im Service ist Körperpflege und Aussehen im Umgang mit Gästen ein wichtiger Aspekt. Wer will von einer ungepflegten Servicefachkraft umsorgt werden? Zwei Tage später bekamen wir Besuch von den Schülerinnen der Schönheitspflege aus Bruneck. Wir führten sie durch unsere Schule und erhielten somit einen Einblick in die verschiedenen Fachrichtungen. Als Schüler*innen der Hotelfachschule sind wir auch im Service tätig und legen großen Wert auf gute Umgangsformen bei Tisch. Wir stellten ihnen die wichtigsten Tischsitten vor, die sie nachher bei einem Quiz überprüfen konnten. Anschließend wiesen wir auf eine typische Situation während des Essens hin. In einem Sketch wurde eine Szene nachgeahmt, welche wir oft am Tisch erleben. Wie viele Menschen beschäftigen sich beim Essen

mit dem Handy statt mit ihrem Gegenüber zu sprechen? Damit die Schülerinnen der Schönheitspflege auch Tischsitten anderer Ländern wie Japan/China, Amerika und Indien kennenlernen, zeigten wir ihnen einige kuriose Gepflogenheiten. Bevor wir die Gastschülerinnen ins Restaurant begleiteten, führten wir sie noch in den "Weinknigge" ein: Welche Schritte beachte ich bei der Weinpräsentation? Wie wird ein Weinglas gehalten? ... Nach diesem lehrreichen Vormittag wurden sie mit einem erfrischenden Aperitif im Servierraum empfangen und beim schmackhaften Mittagessen konnten sie die erworbenen Tischsitten gleich umsetzen. Dankbar und mit wertvollen Tipps und neuem Wissen verabschiedeten wir die Gastschüler*innen mit ihren Lehrpersonen.

Christine Tauber

"Horcht auf euer Bauchgefühl!"

Michela Morandini, ehemalige Gleichstellungsrätin und Volksanwältin, zu Gast am BBZ Emma Hellenstainer.

 Lesezeit: 1 Minute

Der grausame Mord an Giulia Cecchettin erschüttert ganz Italien. Es ist Dienstag, der 21. November 2023, auch wir Schüler*innen der 5. Klassen fragen nach dem Warum, was den Täter antrieb und wie das Opfer hätte gerettet werden können.

Die ehemalige Gleichstellungsrätin und Volksanwältin Michaela Morandini ist bei uns zu Gast, um über geschlechterspezifische Diskriminierung zu sprechen. Sie kennt viele Fallbeispiele. Gewalt an Frauen sei keine Privatangelegenheit, auch wenn sie in den eigenen vier Wänden geschehe; es sei ein Thema, das die gesamte Gesellschaft angehe. Die Referentin zeigt eindrucksvoll auf, dass Diskriminierung viele Gesichter hat. Es geht um unfaire Karrierechancen, Gehaltsunterschiede, Mobbing, Drohungen, Rassismus, sexuelle Übergriffe.

Michela Morandini beeindruckt uns Schüler*innen mit ihrer Professionalität und ihrem Engagement für die Gerechtigkeit. Sie informiert uns eingehend und ermutigt uns, Hilfe zu suchen und uns jemandem anzuvertrauen.

Schüler*innenstimmen

Gegen Gewalt an Frauen

Wehrt euch. ES GIBT HILFE!



Notruf-nummer

☎ 112

☎ 1522

Bozen **GEA Kontaktstelle gegen Gewalt**
☎ 800 276 433 | www.casadelledonneb3.it
Haus der geschützten Wohnungen
☎ 800 892 828 | www.hdgw.it

Meran **Frauen gegen Gewalt**
☎ 800 014 008 | www.donnecontrolaviolenza.org

Bruneck **Frauenhausdienst Pustertal**
☎ 800 310 303 | www.bezirksgemeinschaftpustertal.it

Brixen **Frauenhausdienst Eisacktal**
☎ 800 601 330 | www.bzgeisacktal.it

Confindustria per le Donne
Commissione provinciale delle pari opportunità per le donne
Commissione provinciale per la violenza da donne per il titolo



Die Beispiele sind mir in Erinnerung geblieben.

Handeln, und zwar jetzt!

Außenstehende müssen sofort eingreifen, wenn sie beobachten, dass jemand diskriminiert wird.

Es war erschreckend zu hören, wie groß das Problem der Gleichstellung in unserer Gesellschaft ist.

Die Vortragsweise war sehr angenehm, ein Treffen dieser Art sollte wiederholt werden, da es junge Menschen ermutigt, sich Hilfe zu holen und zeigt, dass man nicht allein ist.

Reden hilft!

Die Fallbeispiele haben mich tief beeindruckt, besonders das besitzergreifende Verhalten eines 14-Jährigen.

Schüler*innen
der 5 A und 5 B Önologastronomie

Wir sollen auf unser Bauchgefühl horchen und uns sofort jemandem anvertrauen.

Vacche magre

Ein zweisprachiges Theaterstück aus der Feder von Gianluca Iocolano, welches im letzten Sommer voraufgeführt wurde.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten



Szene mit Georg Kaser und Gianluca Iocolano

Text:	Gianluca Iocolano
Schauspieler:	Gianluca Iocolano, Georg Kaser
Regie:	Flora Sarrubo
Kostüme:	Sieglinde Michaeler
Licht:	Simon Boccolar

Handlung

1926, Südtirol. Georg, 64 Jahre alt, lebt auf einem Bauernhof und ist seit sieben Jahren Witwer. Er ist Vater von zwei Kindern, Margit und Andreas. Sein Sohn ist in den Schützengräben am Col di Lana als Kaiserjäger gefallen. Auf dem Hof kümmert Georg sich um seine Tiere, baut Kartoffeln an und hat ein paar Obstbäume.

Aurelio, ha 27 anni, si è trasferito in Sudtirolo da poco e fa il segretario comunale. Arriva dall'Appennino emiliano, la guerra lo ha sfiorato ma gli ha portato via un fratello. Quassù lavora per il podestà. Conosce un po' di tedesco e incontra Georg in una mattina di fine settembre.

Il loro incontro rude, presto sfocerà in un confronto schietto in cui i due comprenderanno di non provenire da mondi tanto distanti. Conoscendosi meglio capiranno di avere più cose in comune di quanto sembri.

Obbiettivi

Vacche magre è un testo che vuole raccontare una storia per porre un altro punto di vista sugli attori delle

vicende legate al nostro territorio. Partendo da un approfondito studio storico, un incontro immaginario, può far capire quanti aspetti siano stati tralasciati nella narrazione classica, che è spesso alla base delle divergenze tra i gruppi in Alto Adige.

Pensieri

"Ich verstehe durch das Stück besser, wie Vorurteile entstehen und vor allem, wie diese zwischen Italiener*innen und Südtiroler*innen entstanden sind. Weil das Stück zweisprachig war, fiel es mir leichter, den italienischen Teil zu verstehen."

"Ich kenne nun die Sichtweise von Deutschen und Italiener*innen zum Thema Faschismus und weiß, dass viele Menschen doch mehr gemeinsam haben, als man denkt. Wir sind nicht sonderlich verschieden."

"Penso che un pezzo teatrale in due lingue sia una buona opportunità sia per noi studenti di madrelingua tedesca che per gli studenti di madrelingua italiana. Spero che si organizzi più spesso in futuro."

"Abbiamo la fortuna di avere due belle culture in Alto Adige e mi piacciono tutte e due. Non mi posso immaginare una vita senza spaghetti e pizza, ma non voglio nemmeno vivere senza un buon Wiener Schnitzel."

"Penso che sia molto importante capire e conoscere l'altra cultura, possiamo imparare tanto gli uni dagli altri."

"Abbiamo perso tanto tempo per accettarci a vicenda, ma ora credo che abbia funzionato."

"Siamo molto fortunati a vivere in un ambiente multiculturale, è un arricchimento per tutti."

"Tanti hanno perso qualcuno nella guerra, tanti hanno condiviso la stessa storia e le stesse emozioni, non importa che parlassero italiano o tedesco. "

Schüler*innen
der 4 A Patisserie

Fit für die EU-Wahl

Am 2. Mai 2024 war der ehemalige Politiker Sepp Kusstatscher zu Gast an unserer Schule, der er auch als Direktor vorgestanden hatte, um über die bevorstehenden Europawahlen zu referieren.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Das Thema stieß bei den Lernenden auf reges Interesse und sie folgten gespannt den Ausführungen. Kusstatscher, ein erfahrener Politiker und ehemaliges Mitglied des Europäischen Parlaments, brachte seine langjährige Expertise in die Diskussion ein. Geboren und aufgewachsen in Südtirol, durchlief er eine vielseitige politische Karriere von der lokalen bis zur europäischen Ebene.

In seinem Vortrag gab Kusstatscher Einblicke in die Bedeutung der Europawahlen und erläuterte die Rolle, die Europa in unserem täglichen Leben spielt. Er betonte die Wichtigkeit der aktiven Teilnahme an demokratischen Prozessen und ermutigte die Schüler*innen, ihre Stimme zu nutzen, um die Zukunft Europas mitzugestalten. Die Zuhörenden zeigten sich engagiert und stellten einige Fragen, um ihr Verständnis zu vertiefen, wobei auch Kontroversität gegeben war.

Insgesamt war der Besuch von Sepp Kusstatscher eine bereichernde Erfahrung für alle Beteiligten und trug dazu bei, das Bewusstsein für europäische Themen zu stärken, während seine Biographie als Politiker inspirierende Einblicke in eine engagierte politische Karriere bot.

Dominik Faller

Was ist die Europawahl?

Bei der Europawahl wählen die Menschen in der EU die Mitglieder des Europäischen Parlaments. Die Wahl findet in allen 27 EU-Ländern statt.

Wie oft findet die Europawahl statt?

Die Wahl findet alle fünf Jahre statt. Die letzte Wahl war im Mai 2019. Die nächste Wahl findet vom 6. bis zum 9. Juni 2024 statt. In den EU-Ländern findet die Wahl an verschiedenen Tagen statt, z. B. in den Niederlanden ist die Wahl am Donnerstag, in Frankreich am Sonntag.

Was tun die Mitglieder des Europäischen Parlaments?

Die Mitglieder des Parlaments nennt man Abgeordnete, die 450 Millionen Menschen in der EU vertreten. Sie prüfen Pläne für neue EU-Gesetze und überarbeiten diese, überprüfen die Arbeit der EU, wählen den Präsidenten der Europäischen Kommission, u.a.

Wie viele Abgeordnete werden gewählt?

Im Jahr 2024 werden 720 Abgeordnete gewählt. Es kann nicht mehr als 750 Abgeordnete und eine*n Präsidenten*Präsidentin geben. Jedes EU-Land darf mindestens sechs und höchstens 96 Abgeordnete haben.



Erna Gasser, Sepp Kusstatscher, Dominik Faller

Maturaprojekte

Die Schüler*innen der 5 A und B Önologastronomie haben tolle Projekte ins Leben gerufen.

🕒 Lesezeit: 8 Minuten



Eine besonders süße Erfahrung

Neun besondere Schüler*innen, viele süße Leckereien und ein soziales Herzensprojekt. Das sind wir! Lara In-nerebner, Julia Kruselburger, Nadine Gschließer und Julia Runggatscher aus der 5 B Önologastronomie. Gemeinsam haben wir das Projekt "Eine besonders süße Erfahrung" ins Leben gerufen. Unser Wunsch war es, die Schüler*innen mit besonderen Fähigkeiten der Klasse "Berufsfindung und Anlehre" des BBZs Tschuggmall aktiv zu integrieren. Sie besteht aus neun aufgeweckten und kreativen Schüler*innen mit verschiedenen Beeinträchtigungen und Einschränkungen. Diesen Menschen wird in der heutigen Gesellschaft oft zu wenig Beachtung geschenkt oder sie werden sogar ausgegrenzt. Auch wir als Projektteam haben persönliche Erfahrungen in diesem Bereich gesammelt, die diese bedauerliche Tatsache feststellt. Aus diesem Grund wollen wir mit unserem Projekt mehr als nur ein notwendiges Zeichen setzen. Da alle Mitglieder unserer Gruppe den Abschluss Konditorei/Bäckerei sowie Patisserie absolviert haben, war von Anfang an klar, dass wir unser handwerkliches Geschick im Projekt einbringen möchten. Am Ende war die Projektidee geboren: Wir organisierten mit den besonderen Schüler*innen zwei Back-einheiten, wo wir gemeinsam verschiedene Leckereien produzierten. Diese wurden beim Elternsprechtag am 27. März 2024 in Form eines Brunchs und eines Verkaufstandes gegen freiwillige Spenden angeboten. Schüler*innen, Eltern, Lehrpersonen und andere Besucher*innen waren von der Idee und Umsetzung begeistert. Als krönenden Abschluss konnten wir die großzügige Spende an die Klasse "Berufsfindung und Anlehre" für einen gemeinsamen Ausflug übergeben!

Ein großes Dankeschön geht an alle, die unser Projekt unterstützt haben und ganz besonders an unsere Sponsoren.



High Quality

Vier Schüler*innen der 5 A Önologastronomie haben sich in diesem Schuljahr auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Welt der Südtiroler Bergkräuter begeben. Anita, Greta, Silvia und Manuel erlernten gemeinsam den Beruf der Patisserie und setzten sich als Ziel, diese Leidenschaft mit ihrer gemeinsamen Bergbegeisterung zu verbinden. Genau diese Aspekte spiegeln sich in ihrem Maturaprojekt wider. Ihre Idee war es, die traditionelle Küche der Almhütte mit einem Hauch moderner Patisserie zu kombinieren, um neuen, kulinarischen Schwung in die Berge zu bringen. Konkret haben die Schüler*innen vier innovative Rezepte entwickelt, welche jeweils einen Südtiroler Bergrohstoff als Hauptkomponente in Szene setzen. Dementsprechend herausfordernd war die Testphase der neuen Kreationen, da die gewählten Rohstoffe Heu, Dill, Brennessel und Zirbe in der Patisserie noch ungewöhnlich und unentdeckt sind. Für das Ergebnis wurde im Vorfeld an der Schule lange verfeinert, optimiert und experimentiert. Unterstützt wurde das Projekt vom Team der "Feltuner Hütte" am Rittner Horn, wo am 9. März 2024 der Hüttenabschluss unter dem Motto "Das Beste kommt zum Schluss" gefeiert wurde. Neugierige Gäste hatten die Möglichkeit, unbekannte Geschmacksrichtungen zu probieren und so kulinarisch ihren Wintertag versüßt abzurunden. Die vier Desserts wurden unter den Namen "Süßes Heuglück", "Dilluxe Verführung", "Brennesseltraum" und "Zirbenzauber" präsentiert.

Das Projektevent war ein voller Erfolg, das den Schüler*innen, dem Hüttenteam und auch den Gästen bestimmt in Erinnerung bleibt. Das Projektteam schaut zufrieden zurück und bedankt sich herzlich bei allen Beteiligten für die Unterstützung. Ein großer Dank geht vor allem an das Team der Feltuner Hütte, welche jungen Leuten die Möglichkeit gibt, ihre Talente und Interessen auszuleben.



Canavino

Zwei Schüler der 5 B Önologastronomie entwickelten im Rahmen ihres Maturaprojekts ihren "Canavino". "Wir wollten einerseits die unbekannte Vielfältigkeit des Wermuts und andererseits das trendige Thema 'CBD' nutzen, um daraus ein innovatives Produkt zu kreieren", sagten Fabian und Michael beim Verkostungsereignis am 24. April 2024 im Weingut Peter Sölva in Kaltern.

Die geladenen Gäste hatten die Möglichkeit den "Canavino" pur und als Cocktail zu probieren sowie bei einem kniffligen Ratespiel ihre olfaktorischen Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

Ein großer Dank geht an dieser Stelle an das Weingut Peter Sölva, Bio Hemp Südtirol, die Schwarz Brennerei, das Hotel "Lech da Sompunt" und das Fotostudio "Staschitz" für die großzügige Unterstützung!

Michael und Fabian sind äußerst zufrieden mit der Entwicklung ihres einzigartigen Wermuts mit Hanfgeschmack und sagen mit großer Freude: "Zu Canavino sagen wir nie no!"



Gemeinsam stark

Zwei Schülerinnen des BBZs Emma Hellenstainer setzen sich mit ihrem Maturaprojekt gegen Gewalt an Frauen ein.

In einer Zeit, in der Gewalt an Frauen leider immer noch eine traurige Realität darstellt, zeigen zwei Schülerinnen Engagement und Initiative. Franziska Plunger und Leonie Oberpertinger haben beschlossen, nicht länger tatenlos zuzusehen, sondern selbst aktiv zu werden. Ihr Ziel war und ist es, das Bewusstsein für dieses ernste Problem zu schärfen und konkrete Maßnahmen zur Prävention zu ergreifen. Die Maturantinnen der Klasse 5 B Önogastronomie haben vom 4. bis zum 7. März 2024 jeden Nachmittag ein Modul realisiert, in dem verschiedene Aktivitäten rund um das Thema Gewaltprävention durchgeführt wurden. Das Programm war vielfältig: von Strategien zur Selbstbewusstseinsstärkung, einem Schülercafé, dem aufschlussreichen Interview mit Barbara Plagg, bis hin zu einem Selbstverteidigungskurs – es war für jede*n etwas dabei! Begeistert haben sich viele interessierte Schüler*innen aus allen Schulstufen zu einer oder sogar mehreren Einheiten angemeldet. Die Highlights der gesamten Themenwoche wurden in einem Abschlussvideo zusammengefasst und am 8. März 2024, dem Tag der Frau, den Restaurantgästen der Schule präsentiert. Mit ihrem Engagement und ihrer Initiative setzen die Schülerinnen ein wichtiges Zeichen gegen Gewalt an Frauen und zeigen, dass auch junge Menschen einen Beitrag zur Prävention leisten können.



Natürlich gesund

Unsere Miniapotheke für deine Alltagsbeschwerden! Corinna Senoner, Hannes Bürgstaller und Simon Leander Declara haben ihr ganz besonderes Projekt verwirklicht. Die Maturant*innen verbindet das gemeinsame Interesse für das Thema natürliche Gesundheit und sie sehen in diesem Projekt die Chance, einen Beitrag für die körperliche und mentale Gesundheit zu leisten. Aus diesem Grund haben sie sich entschlossen, nach natürlichen Lösungen für alltägliche Beschwerden zu suchen. Ihr Ziel ist es, interessierten Menschen die Wunder der Naturheilkunde näherzubringen. Das dreiköpfige Projektteam hat zusammen mit den externen Partnern, der Apotheke Alpina aus Schabs und der Kräutereexpertin Tamara Seyr, eine Miniapotheke entwickelt, die sich aus drei verschiedenen Sets zusammensetzt. Die Miniapotheke soll eine Alternative zur Pharmaindustrie darstellen. Viel zu oft wird ohne genauer nachzudenken zu Medikamenten gegriffen, die oft ausschließlich Symptome bekämpfen und die tatsächliche Ursache unterdrücken. Genau aus diesem Grund besteht die Miniapotheke zur Gänze aus Wirkstoffen, die aus Kräutern gewonnen werden, welche eine Heilung auf natürlicher Art ermöglichen. Jedes Set beinhaltet ein Nachschlagewerk, in dem weitere Informationen zur mentalen sowie körperlichen Gesundheit zum Nachlesen vorhanden sind. Die drei Schüler*innen, welche aus den Fachschulen für Kochen und Service kommen, haben einfache Rezepte und Tipps, wie z. B. einen Ingwer-Zitronen-Tee und ein Wärmekissen mit Lavendel zum Nachmachen, im Nachschlagewerk eingearbeitet. Am 23. April 2024 fand an unserer Schulbar die Projektpräsentation statt, an der u. a. Schulklassen, Lehrpersonal und externe Gäste teilnahmen. Die externen Partner präsentierten zusammen mit den Schüler*innen die Miniapotheke und ließen die Veranstaltung bei einem gesunden Buffet und Smoothie ausklingen. Die Einnahmen aus dem Verkauf wurden vollständig der Umweltgruppe Eisacktal Hyla gespendet. Das Projektteam bedankt sich herzlich bei allen externen Partnern und Unterstützer*innen des Projektes!



Kulturreise nach Barcelona

Wir Schüler*innen der 5 B Önologastronomie konnten es kaum erwarten, die sonnigen Straßen von Barcelona zu erkunden.

Elisa Hellweger und Giulia Lai hatten im Rahmen des Projektunterrichts ein aufregendes Reiseprogramm zusammengestellt und wir waren alle gespannt darauf, was uns erwarten würde. Am 8. Mai 2024 ging es endlich los. Wir fuhren mit einem Privatbus zum Flughafen Bergamo Milano und flogen nach Barcelona. Nach dem Einchecken im Hotel "Ibis Barcelona Meridiana" machten wir uns auf zum gemeinsamen und leckeren Abendessen in der "Taverna del Bisbe".

Am nächsten Tag begannen wir mit der Besichtigung des Park Güell. Die bunten Mosaike und die einzigartige Architektur von Antoni Gaudí beeindruckten uns alle. Nach dem Mittagessen ging es zur Sagrada Familia, wo wir die farbenfrohen Fenster und die architektonisch beeindruckende Fassade bestaunten. Der dritte Tag war ein Mix aus Entspannung und Kultur. Einige von uns erkundeten das gotische Viertel, während andere den Strand genossen oder das Aquarium besuchten. Am Abend teilte sich die Gruppe auf: Einige feierten im Club "Razzmatazz", andere genossen Cocktails in einer Bar und wieder andere brauchten noch etwas Entspannungszeit.

Am vierten Tag besuchten wir das Naturkundemuseum CosmoCaixa, was jetzt nicht für alle das spannendste Erlebnis war, aber wir machten das Beste daraus. Später am Nachmittag wanderten wir zu den Bunkern "Turó de la Rovira". Der Blick über die Stadt bei Sonnenuntergang war wirklich atemberaubend! Den letzten Abend verbrachten wir in einer Cocktailbar, um Frau Evi Gassers runden Geburtstag zu feiern. Die kurze Nacht vor unserer frühen Abfahrt nach Hause war anstrengend, aber wir hatten eine großartige Zeit.

Barcelona wird uns immer in Erinnerung bleiben – die Architektur, das Essen, die Strände und vor allem die gemeinsamen Momente. Vielen Dank an alle, die diese Reise zu etwas Besonderem gemacht haben!



Trink-Paar

Philipp, Simon und Stefanie vom Berufsbildungszentrum Emma Hellenstainer haben das Maturaprojekt "Trink-Paar" geplant und durchgeführt. Am 26. März 2024 haben die engagierten Maturant*innen ihre selbst entwickelten Getränke präsentiert, die im Sinne eines Foodpairing-Konzepts verwirklicht wurden.

Das Hauptziel lag darin, eine vielfältige Sammlung von Rezepten auszuprobieren und daraus die innovativsten und harmonischsten Geschmackskombinationen auszuwählen. Dabei sollten nicht nur traditionelle, sondern auch unkonventionelle Paarungen kombiniert werden, um einzigartige, kulinarische Erlebnisse zu schaffen. Nach intensiver Recherche und mehreren Eigenversuchen fand das Team mit der Unterstützung der Kochfachlehrer Christian Gianmoena und Stephan von Zallinger ihre zwei Foodpairing-Favoriten:

- Orange, Pfirsich und Pfeffer
- Granatapfel, Apfel und Fenchel

Auf der Reise zum optimalen Endprodukt wurde das Team von "Zuegg.com" als externem Partner begleitet und mit der nötigen Expertise versorgt. Im hauseigenen Labor in Lana wurden die beiden oben genannten Kombinationen verfeinert, produziert und in personalisierten Flaschen abgefüllt. Das Geschmacksergebnis hat die Gäste bei der Produktvorstellung überzeugt und die Feedbacks waren einstimmig positiv. Mit insgesamt 70 % der Stimmen wurde die Kombination Orange, Pfirsich und Pfeffer zum Publikumsfavorite gewählt. Beide Geschmacksproben wurden an interessierte Kunden von "Zuegg.com" übermittelt und das Projektteam hofft, dass die entwickelten Getränke in Zukunft im Fachhandel erhältlich sein werden.



LikörSchmiede

Wir enthüllen die Geschichte unseres Likörs! Wir Maturantinnen des BBZs Emma Hellenstainer, Anna Gufler, Alina Schwarz und Nadine Strobl von der 5 B Önologastro-
nomie, sind das Team LikörSchmiede. Gemeinsam haben wir es uns zur Mission gemacht, unseren eigenen Likör herzustellen.

Durch die tatkräftige Unterstützung unseres externen Partners, der Brennerei Felsenriss in Völlan, wurde es möglich, unser Projekt zu verwirklichen. Insgesamt haben wir 20 Versuche gemacht, bis wir uns schließlich für die Geschmackskombination Blaubeer-Lavendel entschieden haben. Diese haben wir mit Kirschbrand, etwas Rum und einem Hauch von Zitronengras ergänzt. Den fertigen Likör haben wir abgefüllt und mit unseren selbst designten Etiketten veredelt.

Bei unserem Maturaball am 20. April 2024 haben wir den finalen Likör endlich unseren geladenen Gästen präsentiert und zur Verkostung angeboten. Bei der abschließenden Umfrage erhielt er drei von vier Sternen!

Wir möchten uns noch bei unserem externen Partner Markus Mauracher und unseren Lehrpersonen Carolin Leitner und Cornelia Oberrauch für die Unterstützung bedanken.



Viva Barcelona

Barcelona, eine Stadt voller Vielfalt und Kultur, das Ziel unserer diesjährigen Maturareise! Anna Tauferer und Andreas Sigmund aus der 5 A Önologastro-
nomie haben sich ins Zeug gelegt, eine unvergessliche Abschlussreise zu organisieren. Begleitet wurde die Klasse von den Lehrpersonen Carolin Leitner und René Federspieler.

Los ging's am 4. Mai um 6:00 Uhr morgens in Brixen. Ein Bus brachte uns zum Flughafen Mailand Malpensa. Nachmittags in Barcelona angekommen, haben wir erstmal ein Sonnenbad beim Rooftop-Pool unseres Hotels und anschließend im Restaurant "La Fonda" die spanische Küche genossen.

Highlight am nächsten Tag? Eine abgefahrene Tour durch die Basilika Sagrada! Gaudís Meisterwerk hat uns alle umgehauen. Abends landeten wir im "Veggie Garden", wo sogar Fleischfans die vegane Küche abfeierten. Und dann ab in die kultige Cocktailbar "Sub Rosa"!

Sitges stand auch auf dem Plan – ein gemütliches, schönes Städtchen an der Costa del Garraf. Trotz kühlem Wasser haben einige von uns den Sprung ins Meer gewagt, während andere einfach das Strandfeeling genossen haben. Abends ging's zu den Bunkers del Caramel, für 'nen Panoramablick auf Barcelona und 'nen Drink.

Der Hausberg Montjuïc und sein Schloss, am nächsten Tag, waren der Hammer! Mit der Luftseilbahn hochgegendelt und dann 'ne Bootsfahrt mit Blick auf die Skyline. Und als krönender Abschluss:

Cocktailkurs in der "Travel Bar"! Cheers auf die Maturareise!

Am 8. Mai hieß es dann Abschied nehmen. Nun sind wir wieder zurück in den Bergen, aber mit einem Sack voller unvergesslicher Erinnerungen!



Cora Bretthauer

Vielen Dank für diese schöne Woche!

Vom 13. bis 17. Mai 2024 durfte ich, Cora Bretthauer, Lehrerin für Französisch und Kunst aus Berlin, einen kleinen Einblick in Form eines Praktikums in das Schul- und Heimleben vom BBZ Emma Hellenstainer erhalten.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Im Laufe dieser Woche ist mir immer wieder aufgefallen wie freundlich mir die Schüler*innen, die Lehrer*innen und generell alle Mitarbeiter*innen begegnet sind. Ich durfte das Sprachförderungsprogramm sowie die individuelle Lernbegleitung einzelner Schüler*innen begleiten und habe im Französisch- und Englischunterricht hospitieren können. Das Schulklima ist ausgesprochen angenehm, sodass ich immer den Eindruck hatte in diesem großen und hellen Schulgebäude willkommen zu sein. Die Kolleg*innen waren jederzeit für Gespräche und Fragen offen, sodass ich vielseitig über das Lese-

projekt in der Bibliothek (wirklich eine tolle Sache!), die Servicewechsel in der Bar und das autonome Lernen mit offenen Klassenzimmern informiert wurde. Da in vielen Berliner Schulen über ähnliche Schulkonzepte mit Niveaustufenbewertung diskutiert wird, war es unglaublich spannend, diese hier einmal in Aktion zu sehen und aus verschiedenen Blickwinkeln erklärt zu bekommen. Genauso herzlich und offen wurde ich auch von den Heimerzieher*innen empfangen. Somit konnte ich die Abläufe bei der Essensausgabe in der Mensa, die Betreuung während der Studienzeit und auch den Anwe-

senheitscheck am Abend miterleben. Da in Berlin Heime bzw. Internate eine Seltenheit darstellen, war diese Erfahrung nachträglich sehr beeindruckend.

Ich bedanke mich bei allen, die sich Zeit für mich genommen haben und freue mich sehr, eine so schöne Woche am BBZ Emma Hellenstainer verbracht zu haben.

Viele Grüße aus Berlin

Cora

Was war sonst noch los?

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten



8. Februar 2024: Am Unsinnigen Donnerstag wurde unter dem Motto "History - von Adam und Eva bis Emma Hellenstainer" ausgelassen gefeiert. Historische und schelmische Gestalten belebten das Haus mit ihrem fröhlichen Treiben.



9. Februar 2024: Der pädagogische Tag stand ganz im Fokus der Module. Alle Lehrkräfte tauschten ihre Ansichten über die Vor- und Nachteile aus und arbeiteten gemeinsam an Möglichkeiten zur Weiterentwicklung und Verbesserung dieser neu eingeführten Unterrichtsbausteine.



26. Februar 2024: Schüler*innen der 1 A Fachschule Konditorei/ Bäckerei in Aktion (Foto © rotwild)



22. Februar 2024: Die Schüler*innen der 3. Kochlehrlinge besuchten mit ihren Lehrpersonen Patrick Jageregger und Manuel Thaler das berühmte Restaurant "Talvo" bei St. Moritz in der Schweiz. Chefkoch Martin Dalsass' Credo "zurück zur Natur" brachte ihm zahlreiche Auszeichnungen ein. Mit seiner herzlichen Gastfreundschaft und seiner natürlichen Art begeisterte er die Schüler*innen und führte sie in seine Philosophie des Kochens – die Verwendung von erstklassigen Produkten, die Schlichtheit der Gerichte und die kreative, mediterrane Leichtigkeit – ein.



19. Februar 2024: Die besten Finanzprofis wurden mit tollen Preisen prämiert. Finanzielle Organisationfähigkeit will gelernt sein. Aus diesem "nanzleben" umgesetzt. Alle Schüler*innen der 4. Klassen haben sich innerhalb Januar 2024 lebensnahen Problemstellungen mit Themen wie diesem "finanziellen" Sieg!



21. Februar 2024: Die Schüler*innen der 2. Hotelfachschule besichtigten den Käseverfeinerungsbetrieb Degust in Vahrn. Sie erhielten viele Informationen zu den verschiedenen Käsearten und zur Geschichte des Käses. Mit einer Käseverkostung wurde die Besichtigung abgerundet.



7. April 2024: Im Rahmen der "giornata della salute" haben die Schüler*innen des "Istituto Istruzione Secondaria di secondo grado ITE Falcone e Borsellino — Liceo Dante Alighieri, Bressanone" mit unseren Schüler*innen der 2 A Fachschule Kochen mit Freude und Begeisterung gemeinsam gekocht.



28. Januar 2024: Die Schüler*innen der 2 A Fachschule Kochen gratulierten dem Australian-Open-Sieger Jannik Sinner mit ihrem "JS-Risotto".



7. Mai 2024: Die Schüler*innen der 1 B Fachschule Konditorei/Bäckerei modellierten mit den Schüler*innen der Grundschule Tschurtschenthaler das Muttertagsgeschenk aus Marzipan.



28. März 2024: Unser Housekeeping-Team nutzte den unterrichtsfreien Tag für einen gemeinsamen Ausflug inklusive Besichtigung der Brennerei Walcher.



Grund haben die Lehrpersonen aus Betriebswirtschaftslehre auch heuer wieder mit der Raiffeisenkasse Brixen das Finanzquiz "Mein Finanzwissen – Die Gewinner" durchgeführt. Gratulation zu den Gewinnern, die sich in den verschiedenen Kategorien (Finanzwissen, Sparmotiven, Geldanlageformen, Absicherung von Lebensrisiken oder Verschuldungen) hervorgetan haben.



17. April 2024: Die Schüler der 1. und 3. Metzgerklasse besuchten gemeinsam mit ihren Lehrpersonen Simon Staffler und Erich Meraner die Herrmannsdorfer Landwerkstätten in Glonn (Bayern). Dort hat Karl Ludwig Schweisfurth schon vor 30 Jahren das umgesetzt, was heute oft räumlich weit auseinanderliegt: die Landwirtschaft, eine artgerechte Nutztierhaltung, die zeitnahe Verarbeitung und den Verkauf der Produkte. Dies alles konnten die Schüler bei einer abwechslungsreichen Führung selbst miterleben: von der Warmfleisch-Metzgerei über die Backstube bis hin zur Spezialitätenküche, der Rohmilch-Käserei und der Kaffeerösterei.



Das Ziel des Projekts "Kochkurs für die Heimküche", durchgeführt von Reinhold Kerschbaumer und Hanspeter Pardeller, war es, den Speiseplan unserer Heimküche durch neue Ideen nachhaltig zu bereichern und mit frischen und gesunden Lebensmitteln "aufzupeppen". Praxisnahe Anleitungen und Tipps, zusammengefasst in einer Arbeitsmappe mit verschiedenen Rezepten, geben Anregungen für die zukünftige Gestaltung des Speiseplans.



13. April 2024: Gastro on fire — Bei ins isch die Hölle los Maturaball der Schüler*innen der 5 A Önogastronomie



20. April 2024: MATURINI — geschüttelt, gerührt & heute gekürt Maturaball der Schüler*innen der 5 B Önogastronomie



April 2024: Lehrlingsaustausch mit der Berufsschule Straubing





15. Mai 2024: Die Schüler*innen der 5 A Önologonomie haben sich nach ihrer inspirierenden Kulturreise nach Barcelona ein ehrgeiziges Ziel gesetzt: CO²-Kompensation durch Baumpflanzung.



13. Mai und 16. Mai 2024: Die Schüler*innen der 1. und 2. Fachschule Konditorei/Bäckerei (Begleitpersonen: Gudrun Domanegg und Evi Sullmann) sowie der 1. und 2. Hotelfachschulen (Begleitpersonen: Fabrizia Ruggiu, Christina Salatin, Katarzyna Zamaro) haben Verona, die Stadt der Verliebten, besucht.



9. Mai 2024: Die Schüler*innen der 4. Service/Front Office besichtigten mit ihren Lehrpersonen Margot Mayrl und Cornelia Oberrauch das Quellenhof Luxury Resort Lazise am Gardasee. Die stellvertretende Direktorin Carol Ackenheil hat eine interessante Führung mit vielen Details geboten. Anschließend wurde noch in Bardolino lecker gegessen und das mediterrane Klima genossen.



22. Mai 2024: Übergabe der Zertifikate an die Pizzabäcker*innen



17. und 24. Mai 2024: Workshop zur Hotelsoftware Xenus mit Referent Günther Pflanzelter bei den Schüler*innen der 4. Service/Front Office

Wussten Sie schon, dass...



🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

... Herr Flora am 25. März 2024 Papi eines Sohnes namens Adrian wurde?
... Frau Kostner am 13. Mai 2024 Mami eines Sohnes namens Paul wurde?

♥lichen Glückwunsch!

... Frau Seiwald seit Ostern als Mitarbeiterin in der Gewerkschaft tätig ist?

... Frau Brugger vom Sekretariat einen anderen Arbeitsplatz angetreten hat und durch Frau Vaja ersetzt wird?

... Frau Köllemanns Schuhe am Faschingstag wortwörtlich auseinandergebrochen sind?

... Frau Oberrauch den Haushalt in verschiedenen Ressorts einteilt, die auf die Familienmitglieder aufgeteilt werden?

... Frau Radmüller eine Orangenpresse in ihrem Auto hat?

... Frau Zimmerhofer ein glückliches Händchen bei Gewinnspielen hat und im Juni 2024 am Stubai Ultratrail Marathon teilnimmt?

... Frau Evi Gasser ihren 50. Geburtstag mit einer unserer Maturaklassen in Barcelona feierte?

... es Lehrpersonen an unserer Schule gibt, die sich dem Inventar angepasst kleiden (rot wie die Ledercouchen)?

... Frau Wierer und Herr Mittertutzner eine Gemeinsamkeit hatten?
Eine gebrochene Nase!

... Herr von Zallinger jederzeit mit gechipter Kleidung geortet werden kann?

... Frau Domanegg gerne Windowshopping macht, da sie sich nicht entscheiden kann, welche Schuhe sie schlussendlich kaufen soll?

... Herr Lorenzini mit 700 PS unterm Hintern zur Schule fährt?

... Frau Julia Kerschbaumer trotz extremer Höhenangst den Peitlerkofel erklommen hat, aber nur mit Hilfe wieder nach unten kam?

... einige Personen an der Schule mindestens zwei PCs gleichzeitig benötigen, um effizient arbeiten zu können?

... Frau Malojer genervt von zu langsam fahrenden Autofahrer*innen ist?

... Herr Unterkircher wieder einmal der Retter in der Not war?

... Frau Pohl für zweieinhalb Jahre in Mexiko lebte und nun als Kräuterhexe manchem Wehwehchen trotzt?

... Frau Schatzers Lieblingsspeise das Ei in verschiedenen Varianten ist?

... Frau Obergasteiger sich mit Herrn Stuffer zweimal in Folge die begehrte Wattkrone holte?

... Herr Faller ein heimlicher Brillenträger ist?

... Frau Plankl auf der Villanderer Alm auf Vogelexkursion unterwegs war?

... Frau Zamaro in jungen Jahren von einem Hund gebissen wurde?

... Frau Beikircher ihre Trinkflasche lieber voll gefüllt wieder nach Hause nimmt, anstatt zu trinken?

... Frau Koch nach 23 Fahrstunden den Autoführerschein geschafft hat?

... Herr Schanung an den Rockabilly Days in Walldorf in die Atmosphäre der 50er Jahre eintauchte?

... Frau Kerschbaumer, Frau Ruggiu und Frau Torggler einen Mädels-Trip nach Ravenna gemacht haben?

... Frau Manna und Frau Postal die Prüfung zum Waffenschein erfolgreich bestanden haben?

... Frau Hartmann und Herr Mittertutzner auf der Lehrfahrt ihren Busfahrer "adoptiert" haben?

... Charlotte Villscheider von der 1 A Fachschule Konditorei/Bäckerei beim Känguru der Mathematik den 11. Rang südtirolweit erreicht hat? Gratulation! 😊