emma news



Emma Hellenstainer

Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik

Centro di formazione professionale
gastronomia e culinaria

Zënter de formaziun profescionala
gastronomia y culinaria

Mai 2026 – Nr. 42

Inhalt

Grußworte	Seite	3
Abenteuer Schweiz	Seite	4
Erasmus+ Amsterdam	Seite	6
Erasmus+ Berlin	Seite	7
Fachlicher Austausch und neue Impulse	Seite	8
Escape-Game mit wichtiger Botschaft	Seite	9
Aus der Feder unserer Schüler*innen	Seite	10
Gedankenreise ins Theater	Seite	14
Genuss hautnah: Mount Becher	Seite	16
Unser Heim	Seite	17
Eine Absolventin erzählt	Seite	18
Zwei Drinks, ein Vibe	Seite	21
Ich, Bücherwurm	Seite	22
Scambio scolastico	Seite	24
Reise nach Lyon	Seite	25
Bücher Bücher Bücher	Seite	26
Begegnung, die unter die Haut geht	Seite	27
Bühne frei für starke Themen	Seite	28
Kreative Aussagen	Seite	29
Kleine Pilze, großes Know-how	Seite	30
Entwicklungshilfe und Perspektiven	Seite	31
Zu Gast bei der Plose Quelle	Seite	32
Vom Fisch zu Delikatesse	Seite	33
Aus meiner Schulzeit	Seite	34
Im Supermarkt	Seite	35
Mal ganz anders lesen	Seite	35
Maturaprojekte	Seite	36
Reise durch die Welt der Bücher	Seite	43
TourisMut	Seite	44
Auf Reisen	Seite	46
An die Töpfe, fertig, los.	Seite	50
Zu Besuch bei den Gasser Brothers	Seite	52
Was war sonst noch los?	Seite	54
Wussten Sie schon, dass… ?	Seite	58

Impressum

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

Redaktionsmitglieder
Gudrun Domanegg
Dominik Faller
Evi Gasser
Carmen Griesser
Melanie Kier
Ruth Malojer
Evi Sullmann

Foto der Titelseite
Heimschüler*innen Jan Maria Demetz, Nicol Insam, Elena Perathoner, Kevin Pichler und Robin Ratschiller

Koordination & Layout
Renate Radmüller

Grußworte

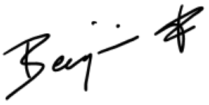
Lesezeit: 2 Minuten



Liebe Schüler*innen,
liebe Kolleg*innen,
liebe Erziehungsberechtigte und Arbeitgeber*innen,
liebe Leser*innen,

Ende Mai 2026 — das Schuljahr nähert sich langsam, aber sicher dem Ende zu, die Tage werden länger, das Wetter zeigt sich von seiner schönsten Seite und ein erster zarter Gedanke an Ferien kommt auf – ein passender Zeitpunkt auf die vergangenen Monate zurück zu schauen und einen vorsichtigen Blick nach vorne zu wagen.
In dieser 42. Ausgabe unserer emma news findet ihr eine beeindruckende Fülle an Projekten, Ausflügen, Veranstaltungen, Exkursionen, Sprachreisen und dem ganz normalen Wahnsinn, der an der Hellenstainer während eines Schuljahres halt so passiert.
An unserer Schule wird auf vielen Ebenen gearbeitet, oft mit großem Einsatz, Geduld und Verantwortungsbewusstsein – im Unterricht, in der Verwaltung, im Hintergrund und im täglichen Miteinander. Dieser Einsatz ist nicht selbstverständlich. Danke an alle Schüler*innen, Lehrpersonen, Mitarbeitenden und an all jene, die dazu beitragen, dass die Hellenstainer lebendig, vielfältig und menschlich ist und bleibt.
Wirklich beeindruckend empfinde ich die sehr individuellen Maturaprojekte der 5. Klassen. Sie zeigen, wie vielfältig und einfallsreich unsere Schüler*innen sind und mit wie viel Herzblut sie an ihren Themen arbeiten und die Ergebnisse präsentieren – Kompliment.
In diesen letzten Schulwochen steigt bei den einen die Vorfreude auf die verdienten Sommerferien und bei den anderen die Nervosität, weil die Abschlussprüfungen anstehen. Ich wünsche euch Schüler*innen dabei vor allem eines: Freude am eigenen Können und Vertrauen in euer Wissen, Engagement und Einsatz – zeigt, was ihr könnt.
Und dann kommen sie doch noch: die Ferien. Eine Zeit, um Abstand vom Schulalltag zu gewinnen, zur Ruhe zu kommen und neue Eindrücke zu sammeln. Ich wünsche euch allen eine erholsame Ferienzeit mit Momenten der Leichtigkeit, der Erholung und des Abschaltens – sei es auf Reisen, zu Hause und/oder mit euren Lieben. Tankt Kraft, Energie und Motivation – lasst es euch einfach gut gehen.
Ich freue mich schon jetzt darauf, euch Ende August wieder zu sehen und zusammen mit euch das neue Schuljahr zu gestalten und die Hellenstainer weiterzuentwickeln. Mit dem Engagement und der Erfahrung aller Beteiligten werden wir auch weiterhin passende Lösungen für unsere Schüler*innen und unsere Schule finden.

Schöne Ferien und eine gute Zeit!



Benjamin Flora
Direktor

Abenteuer Schweiz

Kochen zwischen Seen, Schlössern und Hightech-Küchen

Das Berufsbildungszentrum Emma Hellenstainer ermöglichte im Zuge seiner strategischen Weiterentwicklung und zur Stärkung seines internationalen Profils den Studierenden der 3. Fachschule Kochen ein dreiwöchiges Auslandspraktikum in der Zentralschweiz.

Lesezeit: 3 Minuten

Auslandspraktika stellen für unsere Lernenden eine essenzielle Säule der beruflichen Qualifizierung dar, da sie das bestehende Kompetenzportfolio um internationale Standards erweitern. Die Welt steht ihnen offen!

Drei Schüler*innen unserer 3. Fachschule Kochen – Ervin, Marlon und Sarah – wagten den Schritt über die Grenze. Es zog sie in die Zentralschweiz, an den malerischen Zugersee und den Vierwaldstättersee.

Kochfachlehrer Stephan von Zallinger Stillendorf hat sie vor Ort besucht und berichtet hier von den beeindruckenden Betrieben und einer hochmodernen Schule.



Speisesaal des Romantikhotels



Ervin, Stephan von Zallinger Stillendorf, Ausbilder

Im "Amselwäldchen"

Sarah Kofler verschlug es ins historische Swiss-Chalet Loge **** Romantikhotel in Merlischachen. Der Ort hat eine lange Geschichte, die bis ins Jahr 1168 zurückreicht. Der Name bedeutet übersetzt so viel wie "Amselwäldchen". In diesem geschichtsträchtigen Haus, das besonders für Hochzeiten und Feiern beliebt ist, wurde Sarah herzlich aufgenommen. Die Direktorin Birgit Blöchinger lobte Sarahs Einsatz sehr – der Küchenchef Tobias Abric hätte sie am liebsten direkt dauerhaft im Team behalten.
Aktuell durch den tragischen Silvesterunfall in Crans Montana werden dort alle Brandschutz-Sicherheitsmaßnahmen neu überdacht und das schöne historische Haus wird modernisiert.

Disziplin im Theater Casino

Für Ervin Visha ging es ins Theater Casino Zug, direkt am Zugersee. In dem Prachtbau von 1909 finden Opern, Konzerte, Tangonächte u. v. m. statt. Ervin lernte dort, was ein "starkes, strenges und straffes Reglement" in der Küche bedeutet. Sein Fleiß und seine Schnelligkeit kamen extrem gut an, die anspruchsvolle Ausbildung hat ihm sichtlich nicht geschadet.
Als Belohnung durfte er zur 41. Schnee Polo Weltmeisterschaft nach St. Moritz fahren, um dort gemeinsam mit Küchenchef Christoph Wildhaber das Catering zu meistern. Perfekt umgesetzt — Gratulation Ervin!



Marlon und Stephan von Zallinger Stillendorf

Kochen unter Hochsicherheit

Marlon Gabrielli erlebte ein Praktikum der besonderen Art im Roche Forum Buonas AG. Da es sich um ein internes Weiterbildungszentrum des Pharmariesen F. Hoffmann-La Roche handelt, gelten dort extrem hohe Sicherheitsauflagen und genügend Privatsphäre für die teilnehmenden Führungskräfte aus aller Welt. Das gesamte Areal auf der firmeneigenen Halbinsel Buonas am Zugersee umfasst eine Fläche von etwa 15 Hektar, inklusive Schloss, Privatvilla und Gärtnerei.
Marlon arbeitete unter Küchenchef Michael Grassl, einem weitgereisten, erfahrenen Profi, in einer modernen Mensa, die mittags und abends gehobene Küche bietet. Die Direktorin Katrin Flury war so zufrieden, dass sie auch in Zukunft gerne wieder Praktikant*innen aus Südtirol aufnehmen möchte.



Christoph Wildhaber, Matthias Püntener, Stephan von Zallinger Stillendorf, Özkan Yapichi

Ein Blick über den Tellerrand: Das GIBZ

Einmal pro Woche tauschten unsere drei Schüler*innen die Kochschürze gegen die Schulbank im GIBZ (Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug). Diese Schule ist ein echter "Bildungscampus für morgen", mit ihrem Leitbild "Gemeinsam schaffen wir Zukunft":

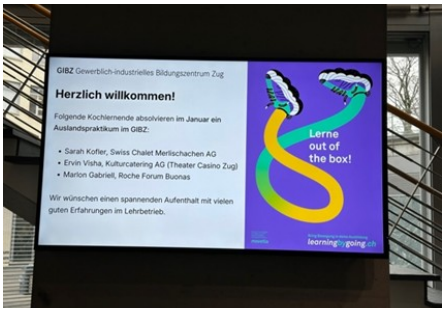
- Kapazität: Bis zu 2 000 Lernende in 30 verschiedenen Berufen wie zum Beispiel Automobil-Mechatroniker, Coiffeure und Fachzahntechniker und Kieferorthopäden.
- Ausstattung: Es gibt riesige Fitnessräume, Spinning-Angebote und große Turnhallen mit Kletterwand und natürlich auch Bibliothek und Mensa.
- Köche: In der Ausbildungsküche stehen die neuesten Geräte zur Verfügung. Die Schüler*innen erhalten dort nur kurze Inputs und müssen Aufgaben danach selbstständig lösen – ähnlich wie bei uns.

Özkan Yapichi, Koordinator der Auslandspraktika hat uns ausführlich die gesamte Schule gezeigt. Dabei konnte ich gemeinsam mit Küchenleiter Christoph Wildhaber und Küchenchef Matthias Püntener das neue Labor sowie die Küche besichtigen.
Mein Fazit: Geht hinaus in die Welt! Der Austausch zeigt, wie wertvoll es ist, internationale Erfahrungen zu sammeln. Ich ziehe ein klares Resümee: Diese Betriebe haben meine Erwartungen voll erfüllt.
Mein Rat an alle Schüler*innen der Emma Hellenstainer: "Absolviert unbedingt ein Auslandspraktikum und kommt danach wieder zurück!"
Zu guter Letzt gab es auch private Freizeitangebote, die ich euch nicht vorenthalten möchte. Zufällig fiel mir ein Plakat vom 5-Sterne-Hotel Schweizerhof in Luzern ins Auge und ich wusste sofort: Da muss ich hin. Es hat sich absolut gelohnt. Besonders begeistert haben mich die Freundlichkeit, die Lebendigkeit und die Motivation aller Auszubildenden, die dieses Projekt selbstständig geplant und umgesetzt haben — von der Werbung bis zur Betreuung der Gäste. Hier der Link zum Reinschauen.

Stephan von Zallinger Stillendorf



Küche



Willkommensgruß



Turnhalle

Erasmus+ Amsterdam

Esperienze, idee e nuove prospettive

Scoprire nuove realtà scolastiche, confrontarsi con metodi innovativi e vivere una città europea: Il progetto Erasmus+ Jobshadowing si è rivelato un'esperienza formativa intensa e arricchente.

Lesezeit: 1 Minute



Le regole disciplinari



In una classe

Anche quest'anno scolastico la scuola Emma Hellenstainer ha messo a disposizione dei fondi per andare all'estero per effettuare tirocini, visitare aziende e scuole per studenti ed insegnanti. Il progetto europeo a cui ho preso parte si chiama Erasmus+ Jobshadowing. Ho pensato che fosse un'occasione da non perdere. Subito ho pensato ad Amsterdam, che è una delle città europee che adoro e che conosco dal mio precedente Erasmus universitario. Ho cercato la scuola e hanno accettato la mia domanda. Destinazione scuola superiore St. Nicolaas, un liceo bilingue. Ho richiesto esplicitamente di poter assistere a lezioni di lingua straniera. Per esempio le lezioni di inglese sono davvero ad alto livello e vengono tenute tutte in lingua. Ovviamente è liceo bilingue! Ho trovato efficace il metodo di insegnamento di alcune materie che cercherò di portare con me in aula. E soprattutto alcune regole disciplinari degne di nota: l'uso dello smartphone è assolutamente vietato per tutte le ore di lezione e anche durante la pausa degli alunni. Oltre a seguire corsi e dinamiche scolastiche, mi sono concessa di perlustrare zone della città e di visitare musei che non avevo ancora visto: la ciliegina sulla torta per godersi totalmente una capitale europea.

Insomma è un'occasione da non perdere per vedere, come nel mio caso, il proprio lavoro in realtà diverse, sistemi e applicazioni di regole rigide, metodi di insegnamento delle lingue innovativi e performanti. Mi è piaciuto molto conoscere una realtà così internazionale. Questa esperienza all'estero mi ha arricchito portandomi nuove conoscenze. Invito studenti e colleghi a considerare di prendersi una settimana per se stessi, all'insegna della cultura, della scoperta dell'altro nello spirito europeo.

Silvia Fiorotto

Erasmus+ Berlin

Dove innovazione e inclusione si incontrano

Un'esperienza Erasmus+ a Berlino mi ha permesso di conoscere da vicino una scuola innovativa, dove didattica digitale, collaborazione e inclusione definiscono un modello educativo moderno ed efficace.

Lesezeit: 2 Minuten

Grazie alla BBZ Emma Hellenstainer ho avuto l'opportunità di partecipare a un progetto europeo Erasmus+ di job shadowing che mi ha portata fino a Berlino. Un'esperienza straordinaria… iniziata però con un viaggio "green" che green lo era davvero, ma decisamente meno comodo: dodici ore di autobus con FlixBus, gambe praticamente in modalità "blocco totale" e una domanda esistenziale che ritorna ciclicamente: ma chi me l'ha fatto fare? Spoiler: ne è valsa assolutamente la pena. Arrivata a Berlino domenica mattina, il lunedì alle 8:00 ero già tra i corridoi della Leopold-Ullstein-Schule, pronta ad osservare da vicino una realtà scolastica viva, strutturata e sorprendentemente dinamica. Qui gli studenti possono intraprendere diversi percorsi: dall'IBA (Integrierte Berufsausbildungsvorbereitung) alla formazione come assistenti commerciali in ambito IT o media, fino alla Fachoberschule, con la possibilità di proseguire poi nella Berufsoberschule o in corsi serali per ottenere qualifiche più avanzate.
Durante la settimana ho assistito a lezioni di economia, diritto, storia e inglese. E qui arriva la prima bellissima sorpresa: niente file di banchi silenziosi e teste chine. Le classi sono vive. Gli insegnanti sono preparati, carismatici e soprattutto sembrano avere un superpotere: trasformare il lavoro di gruppo in qualcosa di davvero efficace. Gli studenti? Attivi, informati, pronti a discutere di temi attuali come se fossero in un piccolo simposio quotidiano. Insomma, non proprio il classico "alzate la mano e leggete dal libro".
La scuola integra in modo fortissimo le tecnologie nella didattica: docenti e studenti accedono a un "offene Lernraum" di Berlino, una piattaforma online dove vengono caricati materiali, unità didattiche e contenuti condivisi. Studenti, ma anche insegnanti, possono imparare gli uni dagli altri. Un'idea che, detta così, sembra quasi troppo giusta per non far venire voglia di esportarla ovunque.
E poi c'è il lavoro di squadra tra docenti. Il risultato? Lezioni fluide, coerenti e sorprendentemente coinvolgenti. In questo contesto si inserisce anche il blended learning, una metodologia che permette agli studenti di seguire e partecipare alle lezioni anche da casa. Sì, avete letto bene: anche dal comfort del pigiama e delle ciabatte.
Grazie all'app "Navigator", sviluppata dalla scuola, questo non solo è possibile, ma non viene nemmeno conteggiato come assenza.
Ma tranquilli, non è (solo) la scuola del futuro in modalità divano. La parte che più mi ha colpita è stata quella umana. Ho lavorato con un piccolo gruppo di studenti rifugiati provenienti dall'Africa e dal Medio Oriente, impegnati nella preparazione degli esami di lingua tedesca A2 e B1. Tra loro, Kabu ed Erika: lui con l'obiettivo concreto di diventare muratore in Germania, lei determinata, sempre sorridente, con il sogno di diventare infermiera. Non so ancora come sia andato il loro esame, ma una cosa è certa: alla fine delle lezioni non ero sicura se stessi insegnando o imparando di più io. Probabilmente entrambe le cose.
Se dovessi riassumere questa esperienza berlinese in poche parole direi: formativa, intensa, sorprendente… e decisamente troppo breve!!

Megi Qalliu

Fachlicher Austausch und neue Impulse

Am 16. und 17. Jänner 2026 besuchte die Fachgruppe Nahrungsmittelgewerbe des BBZs Emma Hellenstainer die internationale Fachmesse SIGEP in Rimini.

Lesezeit: 1 Minute

Die SIGEP World 2026 gilt als die bedeutendste internationale Fachmesse für Speiseeis, Konditorei, handwerkliche Bäckerei und Kaffee. Auch in diesem Jahr nutzten wir Fachlehrpersonen der Konditorei und Bäckerei die Gelegenheit, diese renommierte Messe zu besuchen, um uns über aktuelle Entwicklungen und Trends der Branche zu informieren.
Die Messe bot einen umfassenden Überblick über moderne Technologien, innovative Maschinen, hochwertige Rohstoffe sowie neue Konzepte in den Bereichen Herstellung, Präsentation und Vermarktung. Internationale Aussteller*innen zeigten eindrucksvoll, wie sich das traditionelle Handwerk weiterentwickelt und dabei Kreativität, Qualität und Nachhaltigkeit miteinander verbindet.

Beim Messebesuch stand der fachliche Austausch im Mittelpunkt. In Gesprächen mit Hersteller*innen, Fachleuten und Branchenvertreter*innen konnten wertvolle Einblicke in neue Produktionsprozesse, alternative Zutaten und zukunftsweisende Konzepte gewonnen werden. Im Fokus standen Themen wie Energieeffizienz, Produktvielfalt sowie die Anpassung klassischer Erzeugnisse an veränderte Konsument*innenwünsche.
Darüber hinaus diente die SIGEP World 2026 als wichtige Inspirationsquelle für den Schulunterricht. Die präsentierten Innovationen und Impulse liefern zahlreiche Anknüpfungspunkte für einen praxisnahen, modernen und zukunftsorientierten Unterricht in der Konditorei- und Bäckereiausbildung.

Ziel ist es, Schüler*innen bestmöglich auf die Anforderungen eines sich stetig wandelnden Berufsbildes vorzubereiten.
Neben dem fachlichen Programm kam auch das gemeinschaftliche Erlebnis nicht zu kurz. Ein krönender Abschluss der Exkursion war ein gemeinsames Abendessen in einem besonderen Fischrestaurant.
Der Besuch der SIGEP World 2026 unterstreicht einmal mehr, wie wichtig kontinuierliche Weiterbildung für Lehrpersonen ist. Nur durch regelmäßigen Kontakt mit der Praxis und den internationalen Entwicklungen der Branche kann eine Ausbildung gewährleistet werden, die Qualität, Aktualität und Begeisterung für das Handwerk vermittelt.

Damian Mittermair



Team der Fachgruppe Konditorei/Bäckerei v. l.: Damian Mittermair, Artur Widmann, Markus Prinoth, Christian Passler, Thomas Delmonego, Michael Kastlunger, Melanie Obergasteiger, Klemens Tscholl, Simon Allneider, Andreas Silbernagl, Simon Ungerer

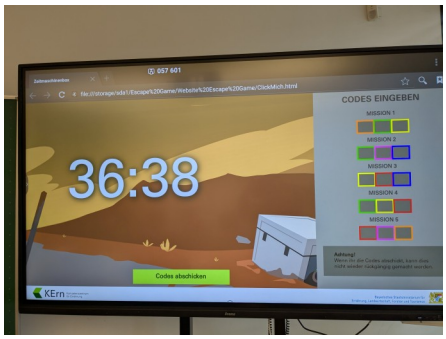
Escape-Game mit wichtiger Botschaft

Am 10. Februar 2026 war Silke Raffeiner von der Verbraucherzentrale Bozen an unserer Schule bei den Schüler*innen der 2 A Fachschule Kochen zu Besuch.

Lesezeit: 1 Minuten



Briefumschlag nach Briefumschlag wird geöffnet



Time to move

Mitgebracht hat sie nicht nur einen Doku-Film, der über die erschreckende Lebensmittelverschwendung in den USA aufklärt, sondern auch ein interessantes Escape-Game, bei dem die Schüler*innen eine interessante Zeitreise machen konnten. Bei diesem Spiel ging es nicht darum, sich aus einem Raum zu befreien, sondern um viel mehr: Durch das intelligente Lösen der Aufgaben sollten die Schüler*innen versuchen, die endgültige Zerstörung der Erde durch ignorante Verbraucher*innen abzuwenden.
Dazu gab es verschiedene Stationen, die z. B. ein Unternehmen, eine Familie oder einen Bauernhof repräsentieren; sie wurden auf anschaulichem, abwechslungsreichem und liebevoll gestaltetem Material (Pappen, Plättchen, Kärtchen, Plänen, Plakaten, Aufstellern, kleinen Plastik-Tresoren usw.) dargestellt.
Während die Schüler*innen in Gruppen versuchten, den Code zu knacken, der sich aus den einzelnen Rätseln ergab, lief an der digitalen Tafel der Timer: Schaffen sie es rechtzeitig?
Die Schüler*innen arbeiteten konzentriert; es galt, diverse Kuverts mit weiterem Material in der richtigen Reihenfolge zu öffnen, denn so ergaben sich immer mehr Hinweise und Indizien, die Schritt für Schritt zum Code führten. Doch Vorsicht: Es gab auch "falsche" Spuren, denen man nicht folgen durfte!
Alle hatten viel Spaß und am Ende ist es der Klasse gelungen, den Code rechtzeitig einzugeben und damit das schwere Schicksal abzuwenden. Denn wenn jede*r mitmacht und sein Möglichstes tut, die Umwelt zu schützen und gewissenhaft mit Ressourcen umzugehen, dann kann mal viel erreichen.

Larissa von Podlewski

Rückmeldungen der Schüler*innen

Das Escape-Game war richtig spannend, weil man die ganze Zeit mitdenken musste und nie wusste, was als Nächstes passiert.

Ich fand es cool, dass man beim Spielen gleichzeitig etwas über Lebensmittelverschwendung gelernt hat.

Der Timer hat das Ganze noch aufregender gemacht – wir wollten unbedingt rechtzeitig fertig werden.

Am besten fand ich, dass es nicht nur um Rätsel ging, sondern darum, die Erde zu retten.

Ich habe gelernt, dass jede*r etwas gegen Lebensmittelverschwendung tun kann.

Es hat Spaß gemacht, die Hinweise Schritt für Schritt herauszufinden und den richtigen Code zu knacken.

Die Materialien waren richtig toll gestaltet. Dadurch hat sich alles viel echter angefühlt.

Aus der Feder unserer Schüler*innen

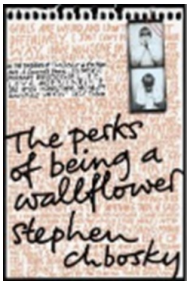
Unsere Schüler*innen sind sehr an aktuellen Themen interessiert und setzen sich kritisch damit auseinander. Einiges wurde zu Papier gebracht.

Lesezeit: 3,5 Minuten

IL PESO DI UN'INFANZIA NEGATA
Commento al libro "La storia di Iqbal"

Ci sono frasi che non si limitano ad essere lette, ti attraversano. Quando ho letto le parole: "Nessun bambino dovrebbe impugnare mai uno strumento di lavoro, gli unici strumenti di lavoro che un bambino dovrebbe tenere in mano sono penne e matite", mi sono sentita come se qualcuno avesse appena toccato un punto fragile che di solito ignoriamo. Mi sono chiesta quanto sia facile deformare l'infanzia quando il mondo decide che un bambino non è più un bambino, ma una risorsa da sfruttare. Questa domanda mi ha accompagnata per tutta la storia di Iqbal.
Credo fermamente che il lavoro minorile distrugga la possibilità di costruirsi un futuro. Senza istruzione, senza tempo per crescere e senza libertà, un bambino rimane intrappolato in un presente che non ha scelto. Nel libro questo è evidente: Iqbal e gli altri bambini vivono giornate che non appartengono alla loro età, e in più la loro identità viene modellata dalla fatica invece che dai sogni.
Il lavoro minorile è una profonda ingiustizia sociale. Questo perché i bambini non hanno voce, non possono difendersi e dipendono completamente dagli adulti. Quando questa responsabilità (degli adulti) viene tradita, il danno che lasciano a questi poveri bambini non è solo materiale ma anche morale. La ribellione di Iqbal mostra quanto coraggio serva per opporsi a un sistema che schiaccia i più vulnerabili, e quanto sia raro che un bambino riesca davvero a farsi ascoltare.
Inoltre, è fondamentale considerare l'impatto psicologico dello sfruttamento. La fatica fisica passa, ma quella emotiva resta. Crescere nella paura, nell'incertezza e nella mancanza di valore personale lascia ferite profonde che continuano a influenzare la vita adulta. Come abbiamo potuto vedere nel libro, molti bambini si convincono silenziosamente dell'idea di non meritare altro che lavoro e obbedienza, ciò che non lascia solo stanchezza, ma un vuoto identitario molto difficile da riempire.
In conclusione, la storia di Iqbal ci ricorda che l'infanzia non è un dettaglio poco importante, ma un diritto. Proteggere i bambini significa proteggere la cosa più fragile e preziosa che esiste in una società, cioè la possibilità di crescere liberi e di scegliere. Penne e matite simboleggiano un futuro aperto, mentre gli strumenti di lavoro rappresentano un'infanzia negata. E sono fortemente dell'opinione che nessuna comunità che aspira a definirsi umana dovrebbe permettere che questo accada.

Lara Kostner, 4. Service/Front Office

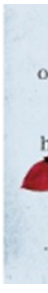




Comic zu "The perks of being a wallflowe

Kreative Buchprojekte

Die Schüler*innen der 3. Fachschule S haben sich im Englischunterricht bei P Plankl intensiv mit englischsprachigen chern beschäftigt und dabei beeindru Kunstwerke geschaffen. Von gestaltet Buchcovern über Szenenillustrationen zu kreativen Symbolen zeigen die Arb wie vielfältig Literatur interpretiert we kann. Die Ergebnisse beweisen nicht n sprachliches Verständnis, sondern auc Fantasie und gestalterisches Talent.



Con

Putzlappen, Pausenbrot & Prinzipien

Schüler*innen nehmen die neue Putzregel unter die Lupe

Seit diesem Schuljahr sorgt eine Neuerung im BBZ Emma Hellenstainer für Gesprächsstoff: die verpflichtende Putzzeit am Ende des Unterrichts. Die Schüler*innen der 3 B Konditorei/Bäckerei hat sich argumentativ mit den Vor- und Nachteilen auseinandergesetzt und dabei klare Stimmen gesammelt.

Ordnung beginnt im Kopf – und auf dem Boden

"Durch die neue Putzregel achten Schüler*innen bewusster darauf, in Klassenräumen Ordnung zu halten. Sie können nun besser nachvollziehen, wie viel Arbeit das Reinigen der Räume ist. So werden beispielsweise bei der Pause keine Brösel vom Pausenbrot mehr auf den Boden fallen gelassen, sondern gleich aufgesammelt, damit man danach weniger Arbeit hat."



er" von Yari SomiÀ Pasqualon

ervice
etra
n Bü-
ckende
en
n bis hin
eiten,
erden
nur
ch viel





nic zu "If only I had told her" von Sara Lucia

Wenn zehn Minuten fehlen

"Es darf nicht vergessen werden, dass die Unterrichtszeit durch das Putzen in der letzten Stunde zum Teil verkürzt wird, weil die Schüler*innen mindestens zehn Minuten zum Putzen der Klassenräume benötigen. Das ist besonders bei Stunden schade, die man nicht oft in der Woche hat. Am Montag verkürzt sich beispielsweise unser Religionsunterricht, was ich schade finde."

Ein Stück Lebensschule

"Die Schüler*innen können durch die neue Regel etwas für ihr späteres Leben lernen. Denn auch dann wird es Situationen geben, in denen sie putzen müssen. Besonders in den Berufen, die an unserer Schule gelehrt werden, ist es klar, dass man am Ende seinen eigenen Arbeitsplatz putzt – die Bäcker*innen halten die Bäckerei sauber – die Servierfachkräfte die Bar – also können Schüler*innen auch ihre Klassenräume sauber halten."

Gerechtigkeit im Putzplan

"Der Putzplan der Klassen ist ausbaufähig. Manche Klassen sind öfter vom Putzen betroffen als andere. Eine gerechtere Verteilung würde sicherstellen, dass keine Klasse tagtäglich Unterrichtszeit verliert, während andere kaum von der Regel betroffen sind."

Gemeinschaft stärken

"Durch das Putzen unterstützen wir das Reinigungspersonal der Schule und stärken unsere Sozialkompetenz. Wir versuchen gemeinsam, die Klasse und das Schulgebäude sauber zu halten, was nur möglich ist, wenn jede*r einen kleinen Beitrag dazu leistet. Dafür ist es – im Sinne der Gemeinschaft – auch wichtig, mal Dinge wegzuräumen oder Bereiche zu putzen, die man nicht selbst schmutzig gemacht hat. Beispielsweise habe ich Müll weggeräumt, den ich auf dem Boden im Flur gefunden habe, obwohl es gar nicht mein Müll war."

Fazit

Die neue Putzregel bringt Ordnung, Verantwortung und Alltagstauglichkeit – aber auch Zeitverlust und organisatorische Fragen. Die Stimmen der 3 B Konditorei/Bäckerei zeigen: Die Regel hat Potenzial und wird – sobald sie im Schulalltag zur Gewohnheit geworden ist und noch einige Feinjustierungen erhält – langfristig einen Mehrwert für die Schule und für die Schüler*innen schaffen.

Ausschnitte aus den Arbeiten von Julia B. W., Johanna D., Linda M., Nadia O. und Julia R.

How Bellingcat Verifies the Truth: Chattingwith Eliot Higgins

Bellingcat is one of the biggest names on the internet when it comes to investigative journalism. Started in 2014 by Eliot Higgins as a one-man-blog, it uses open sources like Google Maps and social media to fact-check and investigate claims and news across the globe. Today, the website is run by a large team and is cited as a source by some of the most important agencies and news organisations worldwide. As a part of a school project, a fifth-year student decided to reach out to Eliot Higgins and the Bellingcat staff to ask about his job and, surprisingly, got an answer written by the man himself.

Lesezeit: 4 Minuten

Dear Mr. Higgins and Bellingcat Team,

my name is Vanessa, and I am a student at BBZ Emma Hellenstainer in Bressanone, Italy. In our English class, we are currently studying Bellingcat and open-source investigations. As part of this topic, we read the Spotlight 2022 article "Truth in a Post-Truth World" and are now preparing presentations in English about how Bellingcat has helped uncover and clarify real-world cases.
For my presentation, I am focusing on the investigation "US Border Patrol Called Raid 300 Miles From Border 'Targeted'. Open Source Evidence Suggests Otherwise". I am especially interested in how open-source evidence can challenge official narratives.
I know you are very busy and I understand that I may not receive a reply, but I would be very grateful if you could briefly answer some of the following questions:

- What are the first steps Bellingcat usually takes when beginning an investigation?
- How do you verify that open-source material such as videos, images or social media posts is authentic and trustworthy?
- What role does teamwork play in complex investigations?
- In a "post-truth world", what do you see as the biggest challenge for investigative journalism today?

Thank you very much for your time and for the important work you do.

Kind regards and greetings from Italy,

Vanessa Mair



Hello Vanessa,

thanks again for your message, it's fantastic to see students digging into this work. I'm happy to answer your questions and I hope you find them useful for your work.

What are the first steps Bellingcat usually takes when beginning an investigation?
We start by clearly defining the core question or discrepancy. Then we gather all publicly available material: social media videos (often posted in real time by witnesses), photos, news reports, official statements, and related documents. We use advanced searches on platforms like X, TikTok, Instagram, Facebook and YouTube, plus reverse image/video searches and archive tools to preserve everything quickly. Where we're collecting large datasets we'll often engage our volunteer community (about 100 people trained by Bellingcat) and use the ATLOS platform to coordinate verification activity. Early on, we build a rough timeline and map from timestamps, geotags, and visual clues to understand the scope.

How do you verify that open-source material such as videos, images or social media posts is authentic and trustworthy?
Verification relies on cross-checking layers of evidence. We geolocate footage by matching visible landmarks (street signs, buildings, vehicles, shadows, vegetation) to satellite imagery in tools like Google Earth Pro. For this investigation, we analyzed nearly 90 social media videos and successfully geolocated just over 50 to confirm 24 distinct locations of CBP activity. We check upload dates for the earliest posting, examine uploader histories for consistency or bias, look for manipulation signs, and seek corroboration from multiple independent angles of the same event. Consistency with weather, lighting, and known facts builds trust, when dozens of uncoordinated videos align on locations and timing, it strongly supports authenticity.

What role does teamwork play in complex investigations?
Collaboration is crucial. Bellingcat partnered with Evident (who produced a documentary short) and CalMatters (who obtained key FOIA documents from CBP and conducted on-the-ground reporting, including interviews). We divided tasks: our team focused on video collection, geolocation, and mapping the 24 spots of operation; partners handled document analysis (revealing no prior intel on 77 of 78 arrestees) and local context. Real-time sharing via internal channels (for example our internal Slack, the volunteer Discord server, ATLOS, and Signal group chats for more sensitive discussions) lets specialists (geolocators, translators, regional experts) challenge findings and refine conclusions.

In a "post-truth world", what do you see as the biggest challenge for investigative journalism today?
The rapid spread of coordinated disinformation and official narratives that contradict verifiable evidence, combined with eroding public trust in sources, makes it hard for facts to cut through. In cases like these raids, authorities can frame operations as narrowly targeted, but open-source material and documents can reveal a different picture, yet many people dismiss such challenges due to polarization or fatigue. Our approach counters this by publishing transparent methodologies, raw sources, and replicable steps so anyone can verify. Sustaining rigorous, independent work against well-resourced narratives remains tough, but showing the evidence openly is the best defense. There's also the added challenge of getting information out quickly, especially during contentious situations where there's opposing narratives. The recent shootings of Renee Good and Alex Pretti in Minnesota is a good example of how important it is to get quality verified information out to the public. Rather than waiting to collect and verify all the evidence before publishing on the Bellingcat website, we shared certain pieces of information on our social media platforms as narratives were still forming, and before the US government gave their own version of events. For example, we synced videos of the shooting and shared those on social media, as the videos were already been distributed and claims were being made about them, and the syncing allowed certain moments that were being debated (like the removal of Alex Pretti's gun) to be seen more clearly and the context of action across multiple videos.
You may find it useful to listen to a recent interview with On The Media where I explained some of the deeper thinking behind our work and approach to journalism.
https://www.wnycstudios.org/podcasts/otm/articles/videos-of-ice-violence-are-plentiful-accountability-not-so-much

Best regards,

Eliot Higgins
Creative Director, Stichting Bellingcat
Director, Bellingcat Productions BV



v. l.: Robin Rohrmann, Fabian Mair Mitterer, Katja Uffelmann, Lukas Spisser, Bernd-Christian Althoff © Nikolaus-Ostermann

Gedankenreise ins Theater

Eine Kombi aus Theater, Performance und Popkonzert erwartete die Schüler*innen der der 5 A und 5 B Önogastronomie beim Besuch von Sarantos Georgios Zervoulakos' Inszenierung von Erich Kästners "Fabian oder Der Gang vor die Hunde" genannt. Diese wurde im Stadttheater Bozen aufgeführt.

Lesezeit: 3 Minuten

Du stehst vor dem Theater. Gleich beginnt die Aufführung von "Fabian oder Der Gang vor die Hunde". Doch bevor du deinen Platz einnimmst, passiert etwas Besonderes: Du wirst hinter die Kulissen geführt. Du gehst durch einen unscheinbaren Gang – und plötzlich bist du mitten im Geschehen. Während es im Zuschauerraum noch ruhig ist, herrscht hier lebendige Betriebsamkeit. Kabel liegen ordentlich verlegt am Boden, Scheinwerfer hängen über dir, Requisiten warten auf ihren Einsatz. Alles wirkt gleichzeitig chaotisch und doch perfekt organisiert.

Dann stehst du vor der Bühne. Dir wird erklärt: Dieses Bühnenbild ist einzigartig. Es wurde speziell für dieses Theater entworfen und gebaut. Wochenlange Arbeit steckt darin – und wahrscheinlich wird es genau so nie wieder verwendet. Jede Bühne ist anders, jedes Stück wird individuell angepasst.

Du gehst weiter in die Schneiderei. Stoffe rascheln, Nähmaschinen surren. Hier entstehen die Kostüme, die du später auf der Bühne siehst. Auch sie sind für dieses Theater gemacht. Schauspieler*innen kommen hierher, probieren ihre Kostüme an und entscheiden, ob sie sich darin wohlfühlen. Erst dann ist das Outfit "fertig".

Ein Raum weiter öffnet sich der Fundus. Du blickst auf eine riesige Sammlung von Kleidung – elegant, altmodisch, modern, schlicht oder auffällig. Hier kann sich jede Produktion bedienen. Trotzdem wird vieles neu genäht oder angepasst. Manch-

mal sollen Kostüme frisch wirken, manchmal alt und gebraucht. Dafür werden sie speziell bearbeitet. Und wenn etwas fehlt, wird es in Geschäften gekauft und danach passend verändert.
Während du durch all diese Räume gehst, wird dir klar: Theater entsteht nicht nur auf der Bühne. Es ist das Ergebnis von vielen Menschen, die im Hintergrund zusammenarbeiten – kreativ, schnell und mit viel Engagement.
Langsam gehst du zurück in den Zuschauerraum. Gleich beginnt die Vorstellung. Doch jetzt siehst du alles mit anderen Augen.

Carmen Griesser

GEDANKENBLASEN

"Das Bühnenbild ist echt beeindruckend – vor allem diese große, bewegbare Diskokugel! Kaum zu glauben, dass das alles extra für dieses Stück gebaut wurde."

"Allein die Mechanik dahinter muss unglaublich anspruchsvoll gewesen sein. Das wirkt so leicht, ist aber sicher total komplex."

"Die Kostüme haben mich überrascht – richtig maßgeschneidert! Und dass man sie sogar ausleihen kann, hätte ich nicht gedacht."

"Beim Make-up habe ich gelernt, dass es für die Bühne viel stärker sein muss. Darauf habe ich bei der Aufführung dann viel bewusster geachtet."

"Nach der Führung habe ich viel mehr Wertschätzung fürs Theater. Da steckt so viel Arbeit und Detail dahinter."

"Die Musik und die ganze Produktion waren viel moderner, als ich erwartet hätte. Das hat mich als Jugendliche angesprochen."

DAS WAR INTERESSANT

Ein Bühnenbild existiert oft nur für kurze Zeit und wird danach wieder abgebaut.

Neue Kostüme werden manchmal absichtlich "alt gemacht".

Schauspieler*innen entscheiden selbst, ob sie sich in einem Kostüm wohlfühlen.

In der Schneiderei wird oft unter Zeitdruck gearbeitet.

Der Fundus ist wie ein riesiger begehbarer Kleiderschrank!

ALLES KRISE – ODER WAS?

Kästners 1931 verfasster Roman gilt als einer der schärfsten, klügsten und zugleich traurigsten Texte der Weimarer Republik. Dr. phil. Jakob Fabian, Werbetexter und Moralist, lebt in Berlin. Hier gibt es alles: große Zeitungen und Verlage, ein glamouröses Nachtleben mit freizügigen Damen, Männern und Alternativen. Geprägt ist die Stadt jedoch auch von politischen Kämpfen zwischen Nazis und ihren Gegnern, Arbeit und Arbeitslosigkeit, Reichtum und Armut.
Fabian taucht ein in diese Welt und schlägt sich tapfer, doch Stück für Stück verliert er alles: seine Arbeit, seine Geliebte, seinen Freund und schließlich sein Leben. Er springt ins Wasser, will ein Kind retten. Doch er kann nicht schwimmen.
Erich Kästner hat diese Geschichte 1930 geschrieben. Sein Aufruf zur Vernunft wurde drei Jahre später von den Nationalsozialisten verbrannt; der Roman gilt auch heute noch als eine der hellsichtigsten Satiren auf die deutsche Gesellschaft, zugleich wirkt seine politische Aktualität erschreckend.
Das teils etwas überladene Stück verlangte dem Publikum einiges an Aufmerksamkeit ab, wusste aber insbesondere aufgrund der hervorragenden schauspielerischen Darbietungen und der aufwändigen Inszenierung zu gefallen.

Dominik Faller

Genuss hautnah: Mount Becher

Die Schüler*innen der 5 A Önogastronomie hatten gemeinsam mit ihren Lehrpersonen Evi Sullmann und Carmen Torggler die Gelegenheit, das "Mount Becher – Das Genusshaus" in Ridnaun zu besuchen – einen jungen, innovativen Betrieb, dessen Wurzeln in der traditionsreichen Hotellerie des Hotels Gassenhof liegen.

Lesezeit: 1,5 Minuten

Seit seiner Gründung hat sich Mount Becher zu einer Genussmanufaktur entwickelt, welche die Produktion von Bier und Whiskey sowie verschiedene Kaffee- und Käsesorten unter einem Dach vereint.
Die hauseigene Mikrobrauerei erzeugte im letzten Jahr 60 000 Liter Bier. Dabei steht nicht die Masse, sondern höchste Qualität im Mittelpunkt. Acht verschiedene Biersorten – von fruchtig bis rötlich – werden vorwiegend aus regionalen Zutaten gebraut. Während das Getreide für zwei bis drei Biere aus Südtirol stammt, wird der Hopfen vollständig importiert. Besonders stolz ist man auf das eigene Oktoberfestbier, das jährlich beim dreitägigen Oktoberfest ausgeschenkt wird.
Im Herstellungsprozess orientiert sich Mount Becher am deutschen Reinheitsgebot von 1516: Wasser, Hopfen, Malz und Hefe – mehr braucht es nicht. Dabei kommen sowohl Aromahopfen als auch Bitterhopfen zum Einsatz. Ein alkoholfreies Bier ist bereits in Planung.

Die Schüler*innen erfuhren außerdem, dass je nach Biertyp unterschiedliche Malzsorten und Röstgrade zum Einsatz kommen, was den Charakter des Endprodukts nachhaltig prägt.
Ein weiterer Schwerpunkt des Betriebs ist die hauseigene Kaffeerösterei, die ausschließlich 100 % Arabica-Bohnen verarbeitet – eine empfindlichere Bohne mit feiner Säure und komplexem Aroma. Die Rohkaffee-Bohnen kommen in 69-kg-Jutesäcken an und kosten etwa 13 bis 15 Euro pro Kilogramm. Großen Wert legt Mount Becher auf Rückverfolgbarkeit und faire Arbeitsbedingungen: Herkunftsland, Region, Plantage und sogar der einzelne Bauer sind klar nachvollziehbar – ein wichtiger Beitrag gegen Kinderarbeit und für fairen Handel.
Bei der Röstung verlieren die Bohnen rund 20 % ihres Gewichts. Den Schüler*innen wurde erklärt, dass beim Röstungsprozess die Temperatur bei ca. 180 °C startet, beim Hinzufügen der Bohnen auf 60 °C sinkt und anschließend langsam auf über 200 °C ansteigt. Jede Kaffeebohnensorte wird einzeln geröstet, bevor sie dann zu harmonischen Mischungen vereint werden. Eine spannende neue Produktidee ist ein Kaffee mit Whiskey-Note durch Lagerung im Whiskeyfass. Der Kaffee im Hotel Gassenhof stammt zu 100 % aus der eigenen Rösterei.
Der hauseigene Whiskey muss – wie es die Regeln verlangen – mindestens drei Jahre im Fass reifen, bevor er sich überhaupt Whiskey nennen darf. Wie viele Produkte des Hauses tragen auch die Whiskeys Namen der umliegenden Berge. Außerdem stellt das Mount Becher verschiedene Liköre, Gins u a. her.
Auch in der Käseproduktion setzt der Betrieb auf Qualität und Regionalität. In Zusammenarbeit mit dem Milchhof Sterzing können täglich bis zu 1 000 Liter Heumilch verarbeitet werden. Das Sortiment reicht von verschiedenen Weich-, Frisch– und Hartkäsesorten bis zum traditionellen Graukäse, ergänzt durch hausgemachte Chutneys. Die Milch wird sogar mit dem eigenen Milchtank abgeholt, was maximale Frische garantiert.
Die Schüler*innen durften während der Besichtigung die verschiedenen Produkte selbst probieren – darunter Heumilchkäse, Kaffee sowie ausgewählte Biersorten.
Für die angehenden Önogastronom*innen bot dies nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch wertvolle Erkenntnisse über Produktionsprozesse, Qualitätskriterien und die Bedeutung regionaler Wertschöpfung.

Evi Sullmann


Schüler*innen der 5 A Önogastronomie


Innenansicht



Escape Room gemeistert


"Mensch ärgere dich" im Senior*innenheim



Osterstimmung im Heim


Wer hat das bessere Blatt?

Unser Heim

Ein Wohlfühlort

Im Schüler*innenheim war in den vergangenen Monaten besonders viel geboten: Mit vielfältigen Aktivitäten wurde nicht nur für Abwechslung im Alltag gesorgt, sondern auch das Miteinander gestärkt.

Lesezeit: 0,5 Minuten

Im Rahmen der Aktion "Zeit schenken" besuchten Schüler*innen ein Senior*innenheim ganz in der Nähe der Schule und verbrachten dort einen gemeinsamen Nachmittag, der von Begegnung und gegenseitiger Wertschätzung geprägt war.
Ein weiterer Schwerpunkt lag auf der Projektwoche "Ich schau auf mich", in der gezielt altersgerechte Angebote für Mädchen organisiert wurden. Dazu zählten unter anderem ein Workshop mit Young & Direct zu den Themen Liebe, Freundschaft und Sexualität sowie ein Besuch der Gynäkologie in Brixen. Ziel war es, grundlegende Einblicke in den eigenen Körper und in gesundheitliche Themen zu ermöglichen und Berührungsängste abzubauen.
Ergänzt wurde das Programm durch zahlreiche Freizeitaktivitäten wie Bogenschießen, Wattturnier, Escape Room, Yoga und Bowling.
Auch sportlich blieb man aktiv – mit regelmäßigen Einheiten wie wöchentlichem Fuß- und Volleyballspielen.
Kreative Angebote kamen in den letzten Monaten ebenfalls nicht zu kurz: So wurden u. a. liebevoll gestaltete Muttertagsgeschenke und verschiedenste Dekorationsartikel gebastelt.
All diese Aktivitäten tragen dazu bei, dass das Heim nicht nur ein Wohnort, sondern vor allem ein Ort zum Wohlfühlen für die Schüler*innen ist.

Aaron Puntajer

Eine Absolventin erzählt

Der Weg von der Ausbildung bis zur Selbstständigkeit ist selten geradlinig – aber oft besonders spannend. Eine Absolventin unserer Schule, Susanne Cattoi, hat genau diesen Weg eingeschlagen. Nach mehreren beruflichen Stationen hat sie sich gemeinsam mit ihrem Freund den Traum von der eigenen Konditorei erfüllt. Im Gespräch erzählt sie von ihrer Schulzeit, ihrem beruflichen Werdegang und davon, was heutige Schüler*innen wirklich für ihre Zukunft mitnehmen sollten.

Lesezeit: 6 Minuten



Susanne Cattoi

Valentina Passler © Arke

Was hat dich dazu bewogen, die Ausbildung in der Konditorei/Bäckerei zu beginnen, und wie hast du deine Schulzeit an der Hellenstainer in Erinnerung?
Ich habe zuerst die Matura gemacht und mich erst dann ganz bewusst für die Lehre in der Konditorei/Bäckerei entschieden. Schon davor habe ich gebacken und gemerkt, dass mir das kreative Arbeiten und das Handwerk viel Freude machen.

Von meiner Zeit in der Hellenstainer habe ich noch viele schöne Erinnerungen. Besonders gefallen hat mir die Mischung aus Theorie und Praxis, und dass man vieles direkt ausprobieren konnte.

Welche Fächer bzw. Inhalte aus der Schulzeit waren für deinen späteren Beruf wichtig – und warum?
Besonders wichtig war für mich die Praxis in der Konditorei. Dort habe ich die Grundlagen gelernt, auf die ich heute noch jeden Tag zurückgreife. Aber auch Fächer wie Kalkulation waren später unglaublich wichtig. Damals dachte ich oft: "Wozu brauche ich das später?" Heute merke ich, dass genau diese Dinge entscheidend sind – z. B. wenn man Rezepte entwickelt, Preise berechnet oder einen Betrieb führt.

Gibt es Fähigkeiten aus der Schulzeit, die du erst im Beruf wirklich schätzen gelernt hast?
Definitiv. In der Schule hört man oft, dass man sauber, genau und organisiert arbeiten soll. Damals wirkt das manchmal streng oder übertrieben. Im Berufsleben merkt man aber schnell, wie wichtig genau das ist. Gerade in der Konditorei entscheidet oft die Genauigkeit darüber, ob etwas gelingt oder nicht. Wenn man unorganisiert ist oder ungenau arbeitet, verliert man Zeit, macht Fehler oder muss Dinge neu machen. Auch Teamarbeit habe ich erst später wirklich schätzen gelernt. In einer Backstube oder Konditorei funktioniert nichts alleine. Man muss sich aufeinander verlassen können, miteinander reden und auch in stressigen Situationen ruhig bleiben.

Welche beruflichen Stationen hast du nach dem Abschluss durchlaufen und welche Erfahrungen haben dich besonders geprägt?
Nach meinem Abschluss habe ich in verschiedenen Betrieben gearbeitet, die mich alle auf ihre Art geprägt haben.
Drei Jahre lang war ich im Hotel Sacher in Salzburg. Dort durfte ich die klassische österreichische Konditorei kennenlernen. Es war spannend, in einem so bekannten Haus zu arbei-

ten, in dem Tradition großgeschrieben wird. Natürlich ist nicht alles Gold, was glänzt, aber ich habe dort unglaublich viel gelernt und blicke auf viele schöne Erinnerungen und Erfahrungen zurück.
Danach habe ich bei Cast Alimenti eine vierwöchige Ausbildung im Bereich Gelateria gemacht. Ich habe gemerkt, wie spannend und vielseitig Eis eigentlich ist. Oft wird unterschätzt, wie viele Möglichkeiten und Kombinationen es gibt. V. a. die Theorie dahinter hat mich überrascht – Mathematik spielt beim Eis eine viel größere Rolle als ich gedacht hätte. Wir haben z. B. elf verschiedene Rezepte ausprobiert, nur um das perfekte Fior di Latte zu entwickeln.
Sehr geprägt haben mich auch die drei Jahre bei Birgit Patisserie in Toblach. Dort habe ich gelernt, wie wichtig Feingefühl und die kleinen Details sind. Die Kombinationen, die schöne Patisserie und der hohe Anspruch haben mich gefordert und wachsen lassen.
Ein halbes Jahr habe ich in Senigallia in einer italienischen Konditorei gearbeitet. Dort habe ich die Welt der Viennoiserie kennengelernt. Gemeinsam mit Matteo von Pozzo Blend konnte ich meine Kenntnisse über Teige, Laminierungen und italienische Produkte noch einmal vertiefen. Die Rezepte und Herstellungsweisen sind da oft ganz anders – und genau das hat mir gezeigt, dass man vieles hinterfragen darf und dass es oft mehr als nur einen richtigen Weg gibt.

Gab es Momente, in denen du über dich hinausgewachsen bist und wie bist du damit umgegangen?

Ja, viele. Vor allem in stressigen Zeiten – etwa vor Feiertagen, an Weihnachten und Ostern – muss man oft mehr leisten, als man sich selbst zutraut. Wenn plötzlich sehr viele Bestellungen kommen oder etwas nicht wie geplant funktioniert, lernt man, ruhig zu bleiben und Lösungen zu finden. Mit der Zeit habe ich gemerkt, dass man vieles schaffen kann, wenn man Schritt für Schritt





Köstliche Törtchen

Valentina Passler © Arke

arbeitet und nicht gleich aufgibt. Besonders die Eröffnung unserer eigenen Konditorei war so ein Moment. Das war noch einmal ein ganz anderes Level. Da war unglaublich viel los, alles war neu und natürlich ist auch einiges schiefgegangen. Gleichzeitig mussten wir ständig Entscheidungen treffen und funktionieren, aber genau an diesen Herausforderungen wächst man am meisten.

Was hat dich motiviert, gemeinsam mit deinem Freund eine eigene Konditorei zu eröffnen, und wie habt ihr euch darauf vorbereitet?

Wir haben schon lange davon geträumt, etwas Eigenes zu schaffen. Irgendwann haben wir gemerkt, dass wir sehr gut zusammenarbeiten: Ich bin eher für die Konditorei, die Produkte und die kreative Seite zuständig, Michi mehr für Gestaltung, Organisation und das ganze Drumherum. Wir wollten einen Ort schaffen, der anders ist als eine klassische Konditorei: offen, modern, persönlich und mit Produkten, die man nicht überall bekommt.
Bevor wir Arke eröffnet haben, haben wir uns sehr intensiv vorbereitet. Während des Meisterkurses im Bereich Unternehmensführung hatten wir die Möglichkeit, einen Businessplan zu schreiben und realistisch auszuarbeiten. Seit ungefähr zwei Jahren arbeiten wir an diesem Projekt. Wir haben den Businessplan immer weiterentwickelt und gemeinsam mit einem Wirtschaftsberater ausgearbeitet.
Wir haben viel geplant, gerechnet, ausprobiert, uns andere Betriebe angesehen und unzählige Stunden in Rezepte, Einrichtung, Design und Organisation investiert. Rückblickend war das eine sehr intensive Zeit— aber auch eine der spannendsten.

Welche Fähigkeiten braucht man für eine erfolgreiche Selbstständigkeit?

Handwerkliches Können allein reicht nicht. Wenn man selbstständig ist, muss man auch organisieren, planen und Entscheidungen treffen können. Man braucht Geduld, Durchhaltevermögen und die Fähigkeit, mit Unsicherheit umzugehen. Wichtig ist auch, offen zu sein und ständig dazuzulernen, Neues auszuprobieren, Fehler zu machen und daraus zu lernen. Außerdem braucht man ein gutes Gespür für Menschen — für Gäste, Mitarbeiter*innen und das eigene Team. Und man braucht eine Idee. Wir wollen immer etwas Neues machen. Die Idee einer modernen Konditorei in Stufels ist nicht bei allen sofort gut angekommen. Viele haben gezweifelt — manchmal auch

wir selbst. Genau deshalb sind Durchhaltevermögen und Vertrauen in die eigene Idee so wichtig.

Wie sieht dein Arbeitsalltag heute aus?

Mein Arbeitstag ist sehr lang. Meistens beginnt er um 5:30 Uhr in der Backstube. Dort richte ich täglich die Croissants, Viennoiserie und Törtchen her. Danach geht die Produktion bis in den Nachmittag hinein weiter. Zwischendurch überbrücke ich oft die Mittagspause der Mitarbeiter*innen in der Bar und helfe manchmal auch vormittags im Service aus. Bis am Nachmittag bin ich meistens damit beschäftigt, für den nächsten Tag vorzuproduzieren und alles herzurichten.

Nach dem Putzen der Backstube versuche ich noch E-Mails zu beantworten und organisatorische Dinge zu erledigen. Am Abend helfe ich oft noch mit, die Bar aufzuräumen und gemeinsam zu schließen.

Was ist das Geheimnis eurer Konditorei? Was macht eure Konditorei so besonders?

Ich glaube das Besondere an unserer Konditorei ist, dass wir sehr viel Wert auf Details legen. Uns ist wichtig, dass unsere Produkte nicht nur gut schmecken, sondern auch besonders aussehen und eine kleine Geschichte erzählen. Wir versuchen traditionelle Handwerkskunst mit neuen Ideen zu verbinden. Deshalb gibt es bei uns klassische Produkte — aber auf eine etwas modernere Art. Außerdem steckt in allem sehr viel Persönlichkeit. Arke ist genau so geworden, wie wir es uns immer gewünscht haben: warm, kreativ, ein bisschen verspielt und mit ganz viel Liebe zum Handwerk.

Welche Spezialitäten überraschen uns durchs Jahr hindurch?

Wir versuchen saisonal zu arbeiten, deshalb verändert sich unser Angebot ständig. Im Moment gibt es in der Viennoiserie z. B. einen Rhabarber-Danish und bei den Törtchen eine Lemon-Thyme-Tarte, die schon ein bisschen Sommer in die Vitrine bringt.



Konditorei Arke in Stufels

Valentina Passler © Arke

Auch die Eissaison hat bei uns gerade begonnen, worauf ich mich besonders freue. Eis ist für mich ein Produkt, mit dem man unglaublich viele spannende Kombinationen umsetzen kann. Grundsätzlich versuchen wir, unsere Gäste immer wieder mit neuen Ideen zu überraschen. Es gibt laufend neue Croissants, besondere Füllungen, kleine saisonale Specials oder Produkte, die nur für kurze Zeit erhältlich sind. Genau das macht es spannend — auch für uns.

Was würdest du heutigen Schüler*innen raten, worauf sie während der Schulzeit besonders achten sollten?

Ich würde ihnen raten, neugierig zu bleiben und so viel wie möglich auszuprobieren. Oft merkt man erst später, welche Dinge einem wirklich helfen. Man sollte nicht nur auf die Noten schauen, sondern vor allem versuchen, etwas mitzunehmen: genaues Arbeiten, Verlässlichkeit, Teamarbeit und Freude am Beruf. Und ich würde sagen: Habt keine Angst davor, Fehler zu machen. Gerade aus Fehlern lernt man oft am meisten.

Wenn du noch einmal neu anfangen könntest: Würdest du etwas anders machen – und was hat sich rückblickend als besonders richtig erwiesen?

Ich glaube, ich würde vieles anders machen. Gleichzeitig denke ich aber, dass genau dieser Weg mich dorthin geführt hat, wo ich heute bin.

Ich hätte mir vielleicht manchmal mehr Mut, mehr Vertrauen in mich selbst und noch mehr Durchhaltevermögen gewünscht. Rückblickend weiß ich, dass man oft viel mehr kann, als man sich selbst zutraut. Besonders richtig war aber, dass ich meinen eigenen Weg gegangen bin, nie aufgehört habe zu lernen und gemeinsam mit Michi den Mut hatte, Arke zu gründen.

Zwei Drinks, ein Vibe

Fruchtige Noten treffen auf feine Waldaromen: Die Schüler*innen der 5 B Önogastronomie – Samuel Lageder, Franziska Leitner, Lea Prossliner und Miriam Rastner – präsentierten mit "Waldluft" und "Birnenglanz" zwei kreative Aperitifs. Grundlage der Kompositionen bildet ein eigens entwickelter Hoamatwurzel Gin. Mit ausgewählten Zutaten und viel sensorischem Feingefühl entstanden so zwei erfrischende Kreationen, die geschmacklich überzeugen und Lust auf mehr machen.

Lesezeit: 0,5 Minuten

Waldluft

Zutaten

2	cl	Hoamatwurzel Gin
4	cl	Brennnessel-Fichtensprossen-Sirup
½	Flasche	Tonic-Wasser
1		frische Fichtensprosse
1		Eiswürfel mit Fichtennadeln und essbaren Blumen

Zubereitung

1. Den Gin, den Brennnessel-Fichtensprossen-Sirup sowie das Tonic-Wasser in einen Tumbler geben und vorsichtig umrühren.
2. Anschließend den Aperitif mit einem Eiswürfel und einer frischen Fichtensprosse garnieren.



Aperitif WALDLUFT

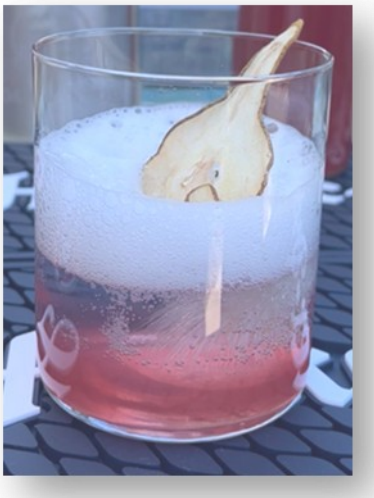
Birnenglanz

Zutaten

2	cl	Hoamatwurzel Gin
4	cl	Hagebutte-Birnen-Sirup
½	Flasche	Tonic-Wasser
1		getrocknete Birnenscheibe
1		Eiswürfel mit essbaren Blumen

Zubereitung

1. Den Gin, den Hagebutte-Birnen-Sirup sowie das Tonic-Wasser in den Tumbler geben und vorsichtig umrühren, damit sich die Aromen gut verbinden.
2. Den Eiswürfel dazugeben und den Aperitif mit einer getrockneten Birnenscheibe dekorieren.



Aperitif BIRNENGLANZ



Lesezeit: 2 Minuten

Ich, Bücherwurm

Jan Mitterrutzner

Welches Buch liegt gerade auf Ihrem Nachtkästchen?
Zurzeit lese ich "25 letzte Sommer" von Stephan Schäfer. Das Buch ist ruhig, aber gleichzeitig motivierend, weil es viel darüber erzählt, wie schnell Zeit vergeht, und dass man das Leben mehr genießen sollte.

Warum haben Sie sich für diese Lektüre entschieden?
Ich mag Bücher, die nicht nur spannend sind, sondern bei denen man auch etwas fürs eigene Leben mitnimmt. Bei "25 letzte Sommer" fand ich die Idee interessant, dass jeder Sommer etwas Besonderes sein kann. Außerdem lese ich gern Bücher, die mich motivieren oder zum Nachdenken anregen.

Was fasziniert Sie so an diesem Werk?
Das Buch zeigt, wie wichtig kleine Momente im Leben sind. Oft denkt man nur an Termine und an die Hektik des Alltags. Beim Lesen merkt man aber, dass man viel mehr erleben sollte.

Wie lange lesen Sie am Abend vor dem Einschlafen?
Eigentlich nehme ich mir vor, jeden Tag mindestens ein paar Seiten zu lesen. Ehrlicherweise muss ich zugeben, dass mir das in letzter Zeit nicht immer gelingt.

Was bedeutet Lesen für Sie?
Lesen bedeutet für mich Abschalten. Man kann für eine Zeit alles um sich herum vergessen und in andere Geschichten eintauchen und eine Menge Sachen mitnehmen. Außerdem finde ich es cool, dass Bücher oft viel mehr Details haben als Filme. Beim Lesen entstehen die Bilder im Kopf und man kann seiner Fantasie freien Lauf lassen.



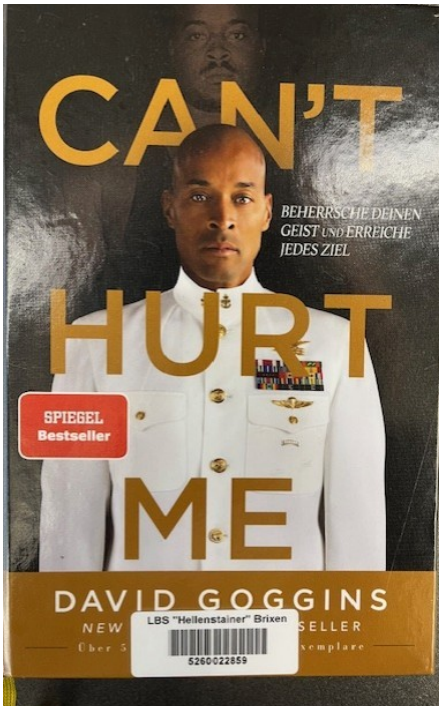
25 letzte Sommer

von Stephan Schäfer

Zwei Männer treffen zufällig aufeinander, der eine gestresster Workaholic, der andere Kartoffelbauer. Aus der zufälligen Begegnung entsteht eine Freundschaft, die nicht nur an der Oberfläche kratzt. Während der eine es kaum schafft, täglich seine lange To-do-Liste abzuarbeiten, sortiert der andere Kartoffeln und denkt viel nach. Zusammen sinnieren sie über das Wichtige im Leben. Die Antworten darauf findet jede*r Lesende in sich selbst. Und wie würde man das eigene Leben gestalten, wenn einem nur noch 25 letzte Sommer bleiben?

Meine Top 5

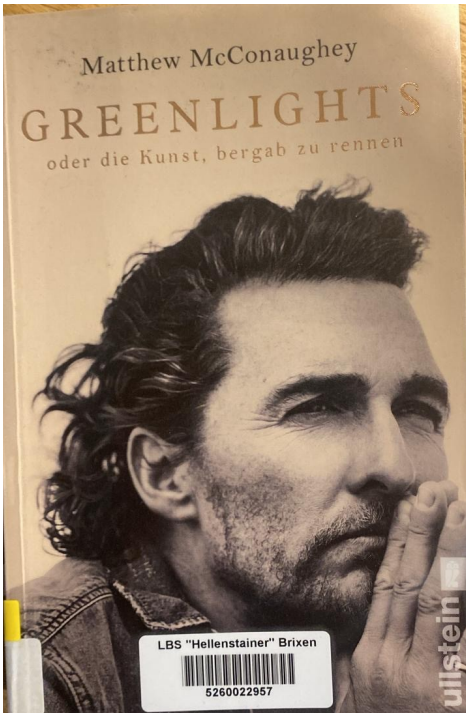
1. "Atomic Habits" von James Clear
2. "The Big Five for Life: Was wirklich zählt im Leben" von John P. Strelecky
3. "Reise ans Ende der Nacht" von Louis-Ferdinand Céline
4. "Das Café am Rande der Welt" von John P. Strelecky
5. "Never Finished" von David Goggins



Can't Hurt Me

von David Goggins

David Goggins erzählt, wie er vom unsicheren Jungen mit schwieriger Kindheit zu einem mental starken Menschen wurde. Er beschreibt, wie er mit Armut, Mobbing und vielen Rückschlägen kämpfen musste und trotzdem nie aufgegeben hat. Durch extreme Disziplin und hartes Training schaffte er es später zu den Navy Seals und nahm an ultraharten Sportwettkämpfen teil. Besonders spannend finde ich, dass er immer wieder zeigt, wie viel stärker der Kopf eigentlich ist. Goggins zeigt, dass Menschen ihr Potenzial meist nicht ausschöpfen. Mit seiner "40-%-Regel" macht er klar, dass man oft viel mehr leisten kann, als man glaubt.
Außerdem betont er, wie wichtig es ist, Verantwortung für sich selbst zu übernehmen und keine Ausreden zu suchen. Statt Problemen aus dem Weg zu gehen, soll man sich bewusst schwierigen Situationen stellen. Anhand eigener Erfahrungen zeigt er, dass Rückschläge und Schmerz notwendig sind, um sich weiterzuentwickeln.
Das Buch motiviert dazu, Herausforderungen nicht zu vermeiden, sondern sie als Chance zur persönlichen Weiterentwicklung zu nutzen. Gleichzeitig vermittelt es eine klare Botschaft: Jeder Mensch kann seine Grenzen erweitern, wenn er bereit ist, konsequent an sich zu arbeiten und nicht aufzugeben.



Greenlights

von Matthew McConaughey

In diesem Buch erzählt Matthew McConaughey aus seinem Leben. Er berichtet von seiner Kindheit in Texas, die stark von seiner Familie geprägt war und von ersten Erfahrungen, die ihn geformt haben. Schon früh lernt er, mit ungewöhnlichen Situationen umzugehen und daraus etwas mitzunehmen.
Später schreibt er über seine Reisen, z. B. nach Australien, wo er viel Zeit verbringt und unabhängiger wird. Diese Erlebnisse helfen ihm, sich selbst besser zu verstehen und seinen eigenen Weg zu finden. Danach beschreibt er seinen Einstieg ins Schauspiel und wie er Schritt für Schritt in Hollywood erfolgreicher wird – allerdings nicht ohne Rückschläge und Zweifel.
Immer wieder zeigt McConaughey, dass nicht alles im Leben nach Plan läuft. Genau dabei entstehen seine "grünen Ampeln", also Chancen, die man oft erst im Nachhinein erkennt. Selbst schwierige oder chaotische Phasen können etwas Gutes bringen, wenn man offen bleibt und daraus lernt.
Das Buch ist humorvoll, motivierend und manchmal auch ziemlich chaotisch, genau deshalb macht es Spaß es zu lesen. Insgesamt zeigt es, dass jede*r seinen*ihren eigenen Weg finden kann, auch wenn dieser nicht immer gerade verläuft.



Scambio scolastico tra Bressanone e Castelfranco Emilia

Un progetto di scambio scolastico unisce il Centro di Formazione Professionale Emma Hellenstainer di Bressanone e l'Istituto Lazzaro Spallanzani di Castelfranco Emilia (Modena). Le studentesse e gli studenti coinvolti raccontano le loro esperienze, le impressioni e gli incontri più significativi vissuti durante questa occasione di crescita personale e culturale.

Lesezeit: 1 Minute

Hellenstainer

Mi è piaciuto fare ogni giorno qualcosa di diverso e scoprire posti bellissimi. Anche le attività di gruppo sono state molto piacevoli. Mi sono divertita tanto!

Mi è piaciuto molto aver avuto una compagna molto aperta, con una famiglia sempre molto disponibile. In più anche il fatto che hanno cercato di accontentare le nostre proposte e le cose che volevamo vedere per farci vivere al meglio l'esperienza.

L'accoglienza nelle famiglie e nel gruppo è stata bellissima. Mi hanno accolto con grande gentilezza e mi sono sentita subito a mio agio. Mi sono piaciute molto le attività che abbiamo fatto, sia a scuola sia fuori da scuola. Ho apprezzato anche il fatto che avessimo del tempo libero fuori dal programma, perché così abbiamo potuto fare altre cose insieme ai nostri partner.

Grazie per l'impegno che ci avete messo e per la bellissima esperienza che ci avete regalato.

Sono molto grata di aver partecipato a questo scambio. Ho scoperto tante cose nuove e sono cresciuta molto dal punto di vista culturale e personale. Eravamo un bellissimo gruppo e ci siamo divertiti tantissimo. Sono ricordi che porterò sempre con me. Un grande grazie a tutte le persone che hanno organizzato questo scambio e che hanno reso possibile questa esperienza.

Elena, Emma, Jakob, Lara, Larisa, Nicol, Robin

Lazzaro Spallanzani

Ho apprezzato molto l'organizzazione della scuola, gli arredi molto curati e la tantissima varietà di laboratori.

Il gruppo era stupendo, tutti molto simpatici e anche le professoresse molto gentili e su cui si poteva contare.

Penso sia stata davvero una stupenda esperienza, molto arricchente e stimolante. Penso sia stata una fantastica conclusione del mio percorso alle scuole superiori.

Sicuramente, se ci saranno altri gemellaggi del genere, vado immediatamente a parlarne con dei miei amici, per così dare anche a loro la possibilità di incontrare nuova gente e di avere una nuova prospettiva nella vita.

È stata un'esperienza bellissima e tanto formativa e che mi sono trovato molto bene con il mio partner ospitante. Ringrazio tutti coloro i quali hanno contribuito alla realizzazione di questo progetto!

Elisabetta, Enrico, Fabio, Irene, Roger, Simone, Valentina

Reise nach Lyon

Erasmus+

Vom 1. bis zum 14. März 2026 haben wir eine zweiwöchige Reise nach Lyon in Frankreich unternommen. Wir, Chiara Perathoner, Lisa Maria Senoner, Helen Gamper und Vicky Pflanzer waren zu viert und haben diese Zeit gemeinsam erlebt.

Lesezeit: 1,5 Minuten

Untergebracht waren wir in einem Mädchenheim, in dem jede von uns ein eigenes *chambre individuelle* hatte. Das war sehr angenehm, da wir sowohl zusammen Zeit verbringen als auch Ruhe für uns selbst haben konnten. Der Grund unserer Reise war, neue Erfahrungen im Bereich Gastronomie zu sammeln und unsere Kenntnisse zu erweitern.
In der ersten Woche arbeiteten wir im Service im Hotel Novotel. Dort lernten wir den Umgang mit Gästen, *le service* sowie die Bedeutung von Freundlichkeit und Organisation im Berufsalltag unserer Gastschule kennen.
In der zweiten Woche waren wir im Kochunterricht und bereiteten verschiedene Gerichte der *cuisine française* zu. Wir lernten viel über Zutaten, Zubereitung und Präsentation. Zusätzlich verbrachten wir zwei Tage in der Schule "Jehanne de France". Dort bekamen wir Einblicke in den Unterricht und konnten neue fachliche Inhalte lernen. Es war interessant, den Unterschied zum Unterricht in unserer Heimat zu erkennen. Am Wochenende nahmen wir hingegen an einer *visite guidée* teil und bekamen auch eine Kirchenführung. Außerdem besuchten wir einen Zoo, was eine schöne Abwechslung zum Arbeitsalltag war.
Unserer Meinung nach war die Reise eine sehr wertvolle Erfahrung. Wir haben nicht nur fachlich viel gelernt, sondern auch unsere Selbstständigkeit verbessert. Es war spannend, in einem anderen Land zu arbeiten und sich auf *français* verständigen zu müssen. Das hat unser Selbstvertrauen gestärkt. Aus dieser *voyage* haben wir mitgenommen, wie wichtig Teamarbeit, Kommunikation und Offenheit für neue Kulturen sind. Insgesamt war es eine unvergessliche Zeit, die uns sowohl beruflich als auch persönlich weitergebracht hat. "Ich finde es war eine schöne Erfahrung, man hat sehr viel dazugelernt und man konnte sich mit anderen austauschen", schlussfolgerte unsere Klassenkollegin Vicky. Helen findet, die Reise sei eine super Möglichkeit, einen Einblick in die französische Gastronomie zu bekommen gewesen.

Chiara Perathoner, Lisa Maria Senoner, 2. Hotelfachschule

INTERESSANTE FAKTEN ÜBER LYON

- Lyon gilt als **"Hauptstadt der Gastronomie"** in Frankreich.
- Die Altstadt (**Vieux Lyon**) ist eine der **größten Renaissance-Siedlungen Europas**.
- Es gibt geheime Durchgänge, die **"Traboules"**, durch Häuser und Innenhöfe.
- Lyon ist die **Geburtsstadt des Kinos** (Brüder Lumière).
- Das berühmte Lichterfest **"Fête des Lumières"** zieht jedes Jahr Millionen Besucher*innen an.
- Früher war Lyon ein Zentrum der **Seidenproduktion** in Europa.
- Altstadt gehört zum **UNESCO**-Weltkulturerbe.



Blick auf die Stadt Lyon



Lisa Mara und Chiara mit dem Küchenteam



Ausflug in den Zoo

Bücher Bücher Bücher

Jede*r Bibliothekar*in wird wahrscheinlich mindestens einmal in seinem*ihrem Leben eine Buchmesse besuchen. In diesem Jahr war es bei mir soweit und mein Ziel war die Buchmesse Leipzig.

Lesezeit: 1 Minute



Alice Schwarzer und Evi Gasser



Teilnehmer*innen

Jedes Jahr organisiert der Bibliotheksverband Südtirol die Reise zur Leipziger Buchmesse. Da ich dieses Jahr keine mehrtägigen Lehrfahrt begleite und gleich mehrere Bibliothekarinnen der Umgebung, mit welchen ich regelmäßig zusammenarbeite, mit von der Partie waren, packte ich die Gelegenheit beim Schopf und fuhr mit.
Schon die neunstündige Busfahrt war ein reger Austausch zum Thema "Wer liest gerade was?" und "Was sollte unbedingt gelesen werden?". Am Abend nach dem Check-In im Hotel stand ein gemeinsames Abendessen mit der ganzen Reisegruppe an.
Die beiden folgenden Tage waren wir dann auf der Buchmesse. Anfangs noch in Kleingruppen, bald aber fast nur noch einzeln unterwegs, da jede*r andere Interessen hatte. Es war sehr beeindruckend wie viele Menschen von Büchern angezogen werden. In einer Halle war die Manga-Comic-Con untergebracht und so flanierten zwischen den Bücherwürmern und Leseratten auch unzählige Cosplayer durch die Hallen. Es waren wunderbare Stunden zwischen Büchern, Gleichgesinnten und tollen Vorträgen.
Auch außerhalb des Messegeländes war ganz Leipzig auf Bücher eingestimmt. Verteilt auf die ganze Stadt gab es unter dem Motto "Leipzig liest" zahlreiche Lesungen, Autor*innenbegegnungen und Vorträge. Sehr interessant war die Veranstaltung mit Alice Schwarzer, Ikone der Frauenbewegung in Deutschland.
Nach zwei Tagen unter tausenden von Menschen und den unzähligen Eindrücken, brauchte es dann doch einen ruhigeren Ausgleich. Den fand ich im Zoo, einer der schönsten Europas, und bei einer Kanalfahrt auf einem Motorboot, auf der man Leipzig von einer anderen Perspektive erleben konnte. Für einen kleinen Stadtbummel und den Besuch der Stadtbibliothek war auch noch Zeit.
Voll von Eindrücken, mit müde gelaufenen Füßen, zahlreichen Buchtipps und Erinnerungen im Gepäck ging es am fünften Tag wieder Richtung Heimat.
Ich bin froh und dankbar, dass ich diese Reise machen durfte und kann sie jedem*r empfehlen, der*die Bücher mag.

Evi Gasser

Begegnung, die unter die Haut geht

Eine eindrucksvolle Buchvorstellung in der Schulbibliothek machte diesen Vormittag zu einem Moment des Innehaltens: Andrea Mair teilte in "Meine Miri, meine Sonne, mein Phänomen" ihre persönliche Geschichte, die tief berührte.

Lesezeit: 1,5 Minuten

Am 20. März 2026 wurde es in unserer Schulbibliothek außergewöhnlich still. Eine Stille, die nicht leer war, sondern erfüllt von Aufmerksamkeit, Mitgefühl und tiefen Emotionen.
Anlass dafür war eine ganz besondere Begegnung. Andrea Mair stellte ihr Buch "Meine Miri, meine Sonne, mein Phänomen" vor und erzählte die Geschichte ihrer Tochter Miriam und ihre eigene.
Miriam verstarb im Jahr 2019 im Alter von nur 17 Jahren nach einem Unfall. Genau in jenem Alter also, in dem viele der Schüler*innen sind, die an diesem Vormittag in der Bibliothek saßen. Vielleicht war es gerade diese Nähe, die Andrea Mairs Worte so eindringlich und berührend machte.
Schon nach wenigen Minuten hätte man sprichwörtlich eine Nadel fallen hören können. So groß war die Stille im Raum, so spürbar der Respekt, mit dem die Jugendlichen zuhörten.
Offen und ehrlich sprach Andrea Mair über ihren Verlust, über die unermessliche Trauer und darüber, wie sie Schritt für Schritt einen Weg gefunden hat, mit diesem Schmerz weiterzuleben.
Ursprünglich war das Schreiben ihres Buches nur für ihre Familie gedacht. Es sollte helfen, Erinnerungen festzuhalten, Gedanken zu ordnen und der Trauer einen Platz im Leben zu geben. Doch aus diesen sehr persönlichen Worten ist ein Buch entstanden, das inzwischen viele Menschen berührt und an diesem Tag auch unsere Schulgemeinschaft.
Besonders eindrücklich war die Botschaft, die sie den Jugendlichen mitgab. Ihre Tochter Miriam habe sich nie verabschiedet, ohne noch einmal zu umarmen. Sie habe nichts unausgesprochen gelassen und stets darauf geachtet, nicht im Streit auseinanderzugehen. Eine scheinbar kleine Geste und doch von unschätzbarem Wert. Gerade im oft hektischen Alltag kann genau dieser eine Moment alles bedeuten.
Diese Begegnung hat viele im Raum tief bewegt. Sie hat uns daran erinnert, wie zerbrechlich das Leben ist und wie wichtig es ist, die gemeinsame Zeit bewusst zu leben, Worte auszusprechen und Nähe zuzulassen.
Am Ende ihres Vortrags fand Andrea Mair Worte, die noch lange nachklingen werden. Dass Liebe, echte und bedingungslose Liebe, über den Tod hinaus wachsen kann. Ein Gedanke, der wohl niemanden unberührt ließ.
Doch diese Begegnung war keine Einbahnstraße. Auch Andrea Mair selbst nahm etwas mit. Nach dem Vortrag suchten einige Schüler*innen das persönliche Gespräch mit ihr, bedankten sich für ihre Offenheit und dafür, dass sie ihre so persönliche Geschichte geteilt hat. Genau diese Begegnungen sind es, die ihr Kraft geben, weiterzugehen. Dafür zeigte sie sich von Herzen dankbar. Immer wieder betonte sie auch, wie beeindruckt sie davon sei, mit wie viel Einfühlungsvermögen, Respekt und Offenheit junge Menschen diesem sensiblen Thema begegnen.
Es war mehr als eine Buchvorstellung. Es war ein Moment des Innehaltens. Eine Begegnung, die unter die Haut geht und noch lange in unseren Herzen bleiben wird.

Barbara Fleckinger



Teilnehmende Schüler*innen mit Autorin Andrea Mair

Bühne frei für starke Themen

Workshops, Filmreflexionen und Einblicke rund um Gefühle, Gesellschaft und Zusammenhalt

Lesezeit: 1 Minute

Summer Nights

Am 9. März 2026 besuchten die Schüler*innen der 2. Hotelfachschule in Begleitung von Dominik Faller das Musical "Summer Nights" im SOWI-GYM von Brixen.

Das an den Musikfilm "Grease" und den dazugehörigen Song "Summer Nights" angelehnte Stück zeigte die unterschiedlichen Erzählungen von Danny und Sandy über ihre gemeinsame Sommerromanze. Das Musiktheater kam sehr schüler*innengerecht, musikalisch top inszeniert und humorvoll rüber. Für zusätzliche Aufmerksamkeit sorgten die Bezüge, die zu Südtirol hergestellt wurden und einige Einlagen, die die verschiedenen Stärken der Darsteller*innen in den Vordergrund rückten.

Dominik Faller



Viel Tanz und Choreografie

La vita da grandi

Breve riassunto e riflessione sul film "La vita da grandi", che tratta il tema dell'autismo, del percorso verso l'autonomia personale e dell'inclusione sociale.

Il film parla di Omar, una persona autistica, che vorrebbe diventare un gangster rapper autistico. I suoi genitori sono troppo protettivi e lo trattano come un bambino. Per questo motivo, Omar non ha mai avuto l'opportunità di essere trattato come un adulto.
Quando i suoi genitori vanno via per un periodo, chiedono a sua sorella Irene di badare ad Omar. Irene lo aiuta a diventare autonomo e indipendente, per esempio a fare la spesa da solo, lavarsi o a farsi la barba. Durante questo periodo difficile l'amicizia tra Omar e Irene cresce e alla fine del film, Omar riesce a partecipare a "Italian's got Talent".
Così Omar ha raggiunto il suo sogno di presentarsi come un rapper famoso, davanti a un pubblico grande, e Irene impara che la famiglia e il sostegno familiare sono molto importanti.
Questo film è basato su una storia vera di un autistico italiano e di sua sorella. Ci ha mostrato come è la vita da autistico e ci ha fatto vedere un'altro punto di vista su questo tema. Il fim ci ha insegnato che anche le persone autistiche hanno sogni e obiettivi, e il sostegno e l'accettazione nella nostra società sono fondamentali.

Luca, Marco e Paul, 4 A Patisserie

Auch Zuschauen kann strafbar sein

Am 11. März 2026 fand ein Vortrag zum Thema "Mobbing und Cybermobbing" statt, der für Risiken sensibilisierte und den respektvollen Umgang stärkte.

Der Vortrag von der Staatspolizei wurde von den Schüler*innen der 1. Fachschule Service, 1 A Fachschule Kochen und 1 B Hotelfachschule als "interessant, aber auch herausfordernd" beschrieben – unter anderem, weil Teile auf Italienisch gehalten wurden. Einige Inhalte waren bereits bekannt, dennoch gab es wichtige neue Erkenntnisse.
Besonders überraschend war für viele: "Uns war nicht bewusst, dass man auch beim Zuschauen bestraft werden kann." Dieses Thema der Mittäterschaft sorgte für Nachdenken.
Insgesamt wurde das Thema als sehr wichtig eingeschätzt: "Man wusste schon einiges, aber die Folgen sind vielen erst jetzt richtig klar geworden." Gleichzeitig wünschten sich einige eine andere, noch anschaulichere Aufbereitung, beispielsweise durch das aktive Miteinbeziehen der Jugendlichen und eine Verkürzung des frontalen Vortrages.
Ein Projekt, das insgesamt aber auf jeden Fall deutlich machte, wie ernst die Folgen von Mobbing und Cybermobbing sein können.

Carmen Griesser

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: Welche Gebiete des heutigen Deutschlands kann man dem historischen Preußen zuordnen?
Schülerin: Polen.

Ich verstehe alles – ich kann es nur nicht sagen.

Ist Pi heute noch das Gleiche oder hat sich das geändert?

Ich habe den Rechenweg – nur das Ergebnis fehlt.

Lehrperson: Warum bist du zu spät?
Schüler: Ich wollte pünktlich kommen, aber es hat nicht geklappt.

Ich habe genau nach Rezept gearbeitet… ungefähr.

Muss ich das wissen oder kann ich das googeln?

Der Plan war gut – der Teig hatte eigene Pläne.

Lehrperson: Hast du den Text gelesen?
Schülerin: Ja, ich habe ihn angeschaut.

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

Ich rede ungern für die Fische!

Bitte keine Völkerwanderung ... nachdem der dritte Schüler auf die Toilette gehen möchte.

Bin ich noch da oder schon weg?

Schaffen wir es, den Lärmpegel nach unten zu revidieren?

Das steht im Buch und das Buch beißt nicht.

Das ist interessant, aber leider falsch.

In der hinteren Reihe ist es heute wieder sehr informativ.

Ich höre alles, auch das, was ihr nicht sagt.

So, Leute — jetzt kommt die beste Stunde der Woche!

Ich beame dich gleich von der Demo weg.

Wer redet, übernimmt den Unterricht.



Ja wer ist denn das?

Auch diesmal wieder ein Kinderfoto von jemandem aus unserem Schulteam.

Wer ist dieses liebenswerte Mädchen, dem die Natur zu Füßen zu liegen scheint?

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

Auflösung der 41. Ausgabe der emma news: Der Junge mit dem gesunden Appetit ist unser Kochfachlehrer Christian Gianmoena.





Kleine Pilze, großes Know-how

Raus aus dem Klassenzimmer, rein in die Praxis: Die Schüler*innen der 2 A Fachschule Kochen besuchten den Edelpilzproduzenten Kirnig in Aldein. Dabei erhielten sie praxisnahe Einblicke in die Herstellung regionaler Lebensmittel und lernten die Besonderheiten verschiedener Pilzsorten kennen.

Lesezeit: 1 Minute

Dazu sind wir in Brixen mit dem Zug um 7:55 Uhr gestartet und anschließend mit dem Bus ab Auer nach Aldein gefahren. Um zum Hof zu gelangen, mussten wir eine 15-minütige Wanderung bewältigen. Beim Hof wurden wir herzlich empfangen und uns wurde detailliert über den Betrieb erzählt.
Der Betrieb wurde von zwei befreundeten Bauern, Andreas Kalser und Josef Obkircher, im Jahr 2018 gegründet und hat einen jetzt 8-jährigen Weg hinter sich. Kirnig produziert mittlerweile drei Edelpilzsorten: Den Kräuterseitling, Shiitake-Pilze und Austernseitlinge. Jede Pilzart benötigt individuelle Züchtungsmethoden und hat einen eigenen Geschmack.
Der Kräuterseitling wurde uns dann im Detail erklärt. Er wird seit Gründung der Firma produziert. Zunächst gab es kleinere Schwierigkeiten, mittlerweile hat er sich aber gut etabliert. Die Pilze werden auf einem Substrat angepflanzt. Dieses besteht aus Holzmehl, Stroh, Weizenkleie, und Gipsgemisch. Dies wird aus der Schweiz importiert. Dort wird es zudem mit dem Kräuterseitling geimpft. Anschließend wird das geimpfte Substrat in speziellen atmungsaktiven Säcken, die leider noch aus Plastik bestehen, nach Aldein transportiert. Dort werden sie in den Kühlzellen meist zwischen 16 und 18 Grad gelagert. Je höher die Temperatur, desto schneller wächst der Pilz. Nach etwa drei Wochen ist der Kräuterseitling ausgewachsen und kann verpackt, verschickt oder getrocknet werden.
Nach dem Vortrag konnten wir, bei einer kleinen Verkostung, die eingelegten Produkte oder Brötchen mit allen drei Pilzsorten gemischt und mit Speck abgeschmeckt, probieren. Dazu gab es ein gutes Glas hauseigenen Apfelsaft.
Meine Mitschüler*innen und ich empfanden den Ausflug als sehr positiv, da wir viele neue Informationen zu einem regionalen Lebensmittel erhalten haben. Auch wenn der Vortrag teilweise etwas lang war und nicht immer alle Informationen klar verständlich waren, war es eine tolle Erfahrung, die wir gern weiterempfehlen würden.

Hannes Leitner, 2 A Fachschule Kochen



Entwicklungshilfe und Perspektiven

Hanspeter Vikoler aus Gufidaun arbeitete über 30 Jahre lang für das Welternährungsprogramm der Vereinten Nationen (WFP) – meist direkt in Krisenregionen Afrikas, aber auch in anderen Teilen der Welt. Seine Einsätze reichten von akuter Nothilfe bei Konflikten, Vertreibungen und Naturkatastrophen bis hin zu langfristigen Entwicklungsmaßnahmen. Am 16. März 2026 stellte er die UNO und einige Anekdoten aus seiner Arbeitstätigkeit an der Hellenstainer vor.

Lesezeit: 1,5 Minuten

Hanspeter Vikoler wurde 1960 in Bozen geboren und spezialisierte sich später auf Entwicklungszusammenarbeit und Krisenmanagement. Seit 1990 war er für das WFP (World Food Programme) tätig, ab 1993 in zahlreichen Krisengebieten Afrikas und anderer Regionen. In den letzten Jahren arbeitete er im Hauptquartier in Rom an der Verbesserung der globalen Krisenbereitschaft und koordinierte Einsätze in bestehenden und neuen Krisenregionen.
Das Welternährungsprogramm existiert seit 1961, hat seinen Hauptsitz in Rom, ist die größte UN-Organisation und unterstützt derzeit rund 260 Millionen Menschen in 120 Ländern. 2020 erhielt es den Friedensnobelpreis. Das WFP unterstützt Menschen in Not durch Lebensmittelverteilungen, Bargeldhilfen, Schulspeisungen und spezielle Ernährungsprogramme für besonders gefährdete Gruppen wie schwangere Frauen oder unterernährte Kinder. Gleichzeitig versucht die Organisation, lokale Landwirtschaft und Märkte zu stärken und Gemeinden widerstandsfähiger gegen die Folgen des Klimawandels zu machen. Ein grundlegendes Spannungsfeld besteht dabei zwischen kurzfristiger Hilfe, die oft Abhängigkeiten schafft, und dem Ziel, langfristige Selbstständigkeit und lokale Produktion zu fördern. Hinzu kommt die Problematik globaler Handelsstrukturen, bei denen subventionierte Lebensmittelimporte lokale Märkte schwächen können. Vikolers Devise hierbei: "Fördern und fordern. Wir sollten die Hilfe an Gegenleistungen koppeln, zum Beispiel an Engagement für Nachhaltigkeit und Schutz der Ressourcen. Werden am Land beispielsweise Lebensmittel verteilt, so könnte die Bedingung sein, dass Bäume gepflanzt werden." Hierbei zog der Weltenbummler auch Parallelen zu Südtirols Geschichte.

Erfahrung en masse

Seit dem Jahr 2000 spielt auch die Unterstützung der 17 UN-Nachhaltigkeitsziele eine zentrale Rolle – insbesondere die Bekämpfung von Hunger, Armut und mangelnder Bildung. Die praktische Umsetzung bleibt jedoch aufgrund politischer, wirtschaftlicher und logistischer Hindernisse schwierig. Vikoler vermittelte anhand seiner persönlichen Erfahrungen ein besseres Verständnis für die Dynamiken humanitärer Einsätze, beleuchtete die bisherigen Erfolge und Grenzen der Entwicklungszusammenarbeit beleuchten und zeigte auf, warum die Erreichung der Nachhaltigkeitsziele so herausfordernd ist. Gleichzeitig war es ihm stets wichtig, Brücken zwischen den Lebensrealitäten im globalen Süden und jenen in westlichen Regionen zu schlagen und Möglichkeiten für persönliches Engagement aufzuzeigen. Dass sich bei solchen Themen viele Fragen auftaten, war schon im Vorfeld klar. Spannend war es zu erleben, wie ruhig und klar Hanspeter Vikoler auch Anekdoten über vermeintlich halsbrecherische Missionen schilderte.

Dominik Faller

Zu Gast bei der Plose Quelle

Am 9. April 2026 besuchten die Schüler*innen der 1. Fachschule Service die Produktionsstätte der Plose Quelle AG in Brixen.

Lesezeit: 2 Minuten

In geeigneter Schutzkleidung gemäß HACCP-Vorschriften ausgestattet, erkundeten die Schüler*innen in zwei Gruppen die Abläufe der Fertigung.
In der Produktionshalle beobachteten sie die einzelnen Arbeitsschritte hautnah und staunten über die beindruckende Geschwindigkeit und Präzision, mit der die Maschinen nahezu alle Prozesse hochautomatisiert ablaufen lassen.
Zunächst wird das zurückgebrachte Leergut – also Kisten und Glasflaschen – sorgfältig getrennt. Die Kisten werden gründlich gereinigt, während bei den Flaschen zunächst die Schraubverschlüsse entfernt werden. Anschließend erfolgt eine genaue Sortierung, wobei auch der Abfall konsequent getrennt wird.
Beim anschließenden intensiven Reinigungsprozess werden die Flaschen 30 Minuten lang bei etwa 70 Grad in verschiedenen Laugen gespült. Zuerst werden die Etiketten entfernt und danach die Flaschen von innen gereinigt. Abschließend werden sie mit dem Wasser ausgespült, das später auch abgefüllt wird, so dass nur Rückstände des eigenen Produkts in den Flaschen bleiben.
Nach der Reinigung überprüfen Maschinen die Flaschen sorgfältig auf Beschädigungen und die einwandfreie Funktion des Verschlusses. Dabei wird kontrolliert, ob Risse oder Haarrisse vorhanden sind und ob sich die Flaschen korrekt verschließen lassen. Nur makellose Flaschen gelangen in den nächsten Schritt, bei dem sie erneut mit Wasser befüllt und anschließend verschlossen werden. Danach werden auf beiden Seiten Etiketten angebracht. Vor der Freigabe für den Transport erfolgt eine letzte Qualitätskontrolle, bei der Füllmenge und die korrekte Etikettierung überprüft werden. Fehlerhafte Flaschen werden aussortiert.
Die Firma Plose legt großen Wert auf Nachhaltigkeit und verwendet daher ausschließlich Glasflaschen für ihre Produkte. Neben Mineralwasser produziert das Unternehmen auch Fruchtsäfte, Limonaden und seit 2020 alkoholfreie Aperitifs.
Nach der Betriebsbesichtigung hörten die Schüler*innen einen interessanten Vortrag zur Firmengeschichte. Anton Joseph Fellin gründete das Unternehmen und füllte die Flaschen direkt an der Quelle. Aus logistischen Gründen verlegte man später die Produktion nach Brixen und transportierte das Wasser per Rohleitung zur Abfüllanlage.
Besonders interessant war die Herkunft des Markennamens "Alpex". Er kombiniert "Alpen" mit "Ibex" (Steinbock). "Ibex" allein war geschützt, daher entstand diese Fusion. Steinbock und Alpen symbolisieren Südtirol und unterstreichen die regionale Herkunft der Produkte. Besonders wichtig bei der Produktion ist die Qualitätssicherung. Stündlich analysiert man das Wasser auf gesundheitsschädliche Bakterien oder Chemikalien.
Plose-Produkte werden nicht nur in Italien verkauft , sondern exportiert sie international nach Deutschland, Japan, China, in die USA, Moldawien und Ungarn.
Den Abschluss des Besuchs bildete die Verkostung der verschiedenen Produkte – ein besonderes Highlight, bei dem die Schüler*innen deren Qualität direkt erleben konnten.
Ein interessanter Fakt am Rande: Die Firma produzierte früher auch Cola, doch diese fand wenig Absatz. Nach Umfüllung in kleinere Flaschen und der Vermarktung als "Alpex Cola" stieg die Nachfrage rasant.
Der Besuch bei Plose war lehrreich und spannend. Wir gewannen tiefe Einblicke in die Prozesse und lernten die Bedeutung von Hygiene, Qualität und Nachhaltigkeit schätzen.

Gudrun Domanegg



Vitrine mit einem vielfältigen Sortiment



Schüler*innen der 1. Fachschule Service



Mit Schutzkleidung ausgestattet



Betriebsbesichtigung bei Calvisius Caviar



Luxus für den Gaumen

Vom Fisch zur Delikatesse

Die angehenden Köchinnen und Köche erlebten eine außergewöhnliche Lehrfahrt nach Brescia, die ihnen nicht nur fachliche Einblicke, sondern auch kulinarische Höhepunkte bot. Begleitet wurden die Lehrlinge von ihren Kochfachlehrern Reinhold Kerschbaumer und Tobias Zanotto.

Lesezeit: 0,5 Minuten

Gleich zu Beginn konnten die Schüler*innen hinter die Kulissen der renommierten Firma Calvisius Caviar blicken, einem der weltweit führenden Produzenten von hochwertigem Kaviar. Während einer ausführlichen Betriebsbesichtigung erhielten die Lehrlinge spannende Einblicke in die nachhaltige Störzucht, die aufwendigen Produktionsprozesse und die Qualitätsstandards, die für die Herstellung von Premium-Kaviar unerlässlich sind.
Besonders beeindruckend war die Präzision, mit der jeder Arbeitsschritt durchgeführt wird – von der Aufzucht der Störe über die Gewinnung der Rogen bis hin zur Reifung des Kaviars. Für viele der Lehrlinge war es das erste Mal, dass sie die Entstehung dieses Luxusprodukts so unmittelbar erleben konnten.
Nach der Besichtigung ging es weiter nach Gottolengo, wo die Schüler*innen in der Osteria Lancia zu einem gemeinsamen Mittagessen erwartet wurden. In gemütlicher Atmosphäre servierte das Team der Osteria traditionelle Gerichte der Region – begleitet von einer professionell geführten Kaviarverkostung, die das zuvor Gelernte geschmacklich erlebbar machte.
Die Lehrlinge hatten die Möglichkeit, verschiedene Kaviarsorten zu probieren, Unterschiede in Textur, Aroma und Reifegrad zu erkennen und die Einsatzmöglichkeiten in der gehobenen Küche zu diskutieren. Dieser praktische Teil rundete den fachlichen Input des Vormittags perfekt ab.
Die Lehrfahrt bot eine wertvolle Kombination aus Theorie, Praxis und kulinarischem Genuss. Die Lehrlinge kehrten mit erweitertem Fachwissen, neuen Eindrücken und einer großen Portion Motivation zurück. Solche Erfahrungen stärken nicht nur das Verständnis für hochwertige Lebensmittel, sondern fördern auch die Begeisterung für den Beruf.

Tobias Zanotto

Aus meiner Schulzeit

Wie war das eigentlich früher? In dieser Rubrik erzählen unsere Mitarbeiter*innen von ihrer Schulzeit – von echten Stories, lustigen Momenten und den Wegen, die sie dorthin gebracht haben, wo sie heute stehen.

Lesezeit: 1,5 Minuten

Das Erste, was mir einfällt, wenn ich an meine Schulzeit denke, ist mein langer Schulweg. Ich wohnte damals in einer idyllischen Burg oberhalb von Brixen und brauchte für den Weg etwa 45 Minuten, manchmal auch etwas länger. So war ich erst gegen 14:00 Uhr zu Hause und sehr müde. Den Großteil der Strecke legte ich mit anderen Schülerinnen zurück, nur den letzten Teil musste ich alleine gehen. Wir haben auf dem Nachhauseweg eigentlich immer gespielt und nicht einmal gemerkt, wie die Zeit verging. So kam es, dass ich einmal erst um 16:00 Uhr nach Hause gekommen bin. Meine Mutter war natürlich voller Sorge und ich war sehr verwundert, dass es bereits so spät war.
Im Winter hat es früher in Brixen manchmal so viel geschneit, dass mein Vater mir eine Spur in den Schnee bahnen musste, der Schnee reichte mir bis zu den Hüften. Erst als wir die geräumte Hauptstraße erreichten, konnte ich alleine weitergehen.

An meinen ersten Schultag kann ich mich eigentlich nicht mehr erinnern. Unsere Schulklassen befanden sich damals im Kloster der Tertiarschwestern und der Schulhof grenzte direkt an den Hofburggarten. Meine Volksschulzeit war in den ersten beiden Jahren sehr unbekümmert und wir hatten eine nette Gemeinschaft. In der dritten Klasse bekamen wir dann einen sehr strengen Lehrer, wir hatten richtig Angst vor seinen Wutausbrüchen.
In der Mittelschule habe ich mich im Laufe des zweiten Schuljahres von der fleißigen und braven Schülerin zur pubertierenden Revoluzzerin entwickelt, weshalb ich auch dreimal zum Direktor zitiert wurde. Das erste Mal hatte ich einen Jungen verprügelt, der mich daran hindern wollte, die Hausaufgabe in Mathematik abzuschreiben, das zweite Mal hatte ich die ganze Klasse dazu angestiftet, im Turnunterricht eine Bluse zu tragen, was strengstens verboten war. Das dritte Mal war ich der Schule ferngeblieben um als Komparsin an einer Filmproduktion teilzunehmen. Manche Lehrpersonen waren vor allem wegen meiner extremen Geschwätzigkeit genervt. Damals wunderte ich mich über die Ungeduld der Lehrpersonen. Heute kann ich das natürlich verstehen.
In der Oberschule besuchte ich die Fachoberschule für Soziales in Brixen, eine reine Mädchenklasse. Ich fühlte mich sehr wohl in dieser Gemeinschaft und ging gerne zur Schule. Besonders in Erinnerung geblieben sind mir die gemeinsamen Ausflüge nach Verona, Florenz und die Maturareise nach Neapel im Jahr 1990. Viele dieser Kontakte bestehen noch bis heute. Diese Tatsache spricht dafür, dass es in der Schule nicht nur um Noten geht, sondern um viel mehr.

Brigitte Profanter



… im Kindergarten



… in der Grundschule



… in der Oberschule



Schüler*innen prüfen die Etikettierung



Präsentationen werden entwickelt

Im Supermarkt

Silke Raffeiner von der Verbraucherzentrale Bozen hat unsere Schule wieder einmal besucht. Diesmal für einen Workshop, bei dem es um Lebensmittel und deren Etikettierung ging.

Lesezeit: 0,5 Minuten

Zunächst hat die Referentin mit den Schüler*innen der 3 A Fachschule Konditorei/Bäckerei und den Lehrpersonen Larissa von Podlewski und Christina Salatin diverse mitgebrachte Verpackungen genau unter die Lupe genommen: Was steht da? Was ist wichtig? Gibt es Regelmäßigkeiten? Die Schüler*innen haben viel entdeckt — gemeinsam haben wir dann noch mehr erfahren; anhand einer anschaulichen PowerPoint-Präsentation wurde z. B. gezeigt, welche Daten auf einem Etikett stehen müssen, welche Reihenfolge vorgeschrieben ist, welche Bestandteile warum fettgedruckt sind, usw. Zudem wurden bestimmte Qualitätssiegel gezeigt, erklärt, voneinander differenziert. Auch Fragen wurden beantwortet, bevor wir dann zum aktiveren Teil, einer Rallye, übergingen.
Die Schüler*innen marschierten mit Referentin und Lehrpersonen geschlossen zu MPreis, um dort die zuvor erhaltenen Aufgaben zu lösen. Es mussten bestimmte Produkte mit besonderen Inhaltsstoffen, Siegeln, Merkmalen gefunden oder Fragen zu den Etiketten beantwortet werden. Alle haben motiviert, fachmännisch und schnell die Aufgaben gelöst, was von der Referentin begleitet und überprüft wurde.
Die Schüler*innen haben sich positiv zum Workshop geäußert: Dieser sei abwechslungsreich gewesen, habe Spaß gemacht und sie hätten etwas Brauchbares gelernt.
Später haben die Klassenmitglieder noch eigenständig ihr erworbenes Wissen genutzt, eigene Pausenmahlzeiten genau zu untersuchen. Ob es einen Etikettenschwindel gab?

Larissa von Podlewski

Mal ganz anders lesen

Im April und Mai 2026 fanden Theaterworkshops mit Benedikt Troi statt. Verschiedene Klassen und Schüler*innen arbeiteten dabei intensiv an der Vorbereitung für das Lesefest.

Lesezeit: 0,5 Minuten

Literarische Werke aus dem Deutsch-, Italienisch- und Englischunterricht wurden kreativ aufgearbeitet. "Wir haben nicht nur gelesen, sondern Szenen gespielt und eigene Präsentationen entwickelt", berichten Schüler*innen. Auch kritische Rezensionen, etwa zu "Sankt irgendwas" von Tamara Bach, wurden szenisch umgesetzt.
Die Rückmeldungen der Schüler*innen der 1 B Hotelfachschule, die als ganze Klasse teilgenommen hat, sind eindeutig positiv: "Es war eine coole Abwechslung" und "Man versteht die Bücher viel besser, wenn man sie spielt."
Die Workshops zeigten eindrucksvoll, wie lebendig Literatur sein kann – mit begeisternden Ergebnissen und viel Engagement der Beteiligten.

Carmen Griesser



Maturaprojekte

In der ersten Ausgabe haben die Schüler*innen der 5 A und 5 B Önogastronomie ihre Projektideen vorgestellt. Jetzt folgt der nächste Schritt: die Umsetzung. Diese Ausgabe zeigt, wie aus Konzepten konkrete Projekte geworden sind. Die jungen Erwachsenen geben Einblick in ihre Arbeitsprozesse, berichten von Herausforderungen und präsentieren ihre Ergebnisse. Dabei wird deutlich, wie viel Planung, Teamarbeit und fachliches Können in den Projekten steckt.

Lesezeit: 10 Minuten



Schülerinnen im Einsatz – Osterverkauf mit Herz



Gemeinsam unterwegs – ein Look, ein Team

Green Easter-Chocolate with plenty taste

Daniela Monticelli, Giulia Staffler, Lena Tobanelli & Marion Winkler

Am 4. April 2026 erreichte die praktische Umsetzung unseres Maturaprojekts ihren Höhepunkt: der Verkauf selbst hergestellten veganen Schokoladenspezialitäten auf dem Ostermarkt in Klausen. Dieser Markttag war ein zentraler Bestandteil des Projekts, da wir dort nicht nur unsere Produkte präsentierten, sondern auch unser organisatorisches und handwerkliches Konzept praktisch umsetzen konnten.
Im Vorfeld entwickelten, produzierten und verpackten wir sämtliche Produkte eigenständig nach veganen Rezepturen. Das Sortiment umfasste handgegossene Osterhasen aus Zartbitter-, Milchalternativ- und weißer Schokolade sowie Pralinen in den Sorten Erdbeere, Apfel-Karamell und Haselnuss. Die Abgabe erfolgte gegen freiwillige Spenden zugunsten des Kinderdorfs in Brixen.
Der Verkaufstag verlief äußerst erfolgreich: Bereits nach wenigen Stunden waren alle Produkte ausverkauft, was die sorgfältige Planung eindrucksvoll bestätigte. Zudem bot der Markt die Möglichkeit, unser Projekt und dessen Zielsetzung persönlich vorzustellen und mit zahlreichen Besucher*innen ins Gespräch zu kommen.
Das Feedback fiel durchweg positiv aus. Besonders hervorgehoben wurden unser Engagement, die vegane Ausrichtung sowie der soziale Zweck. Dank der hohen Spendenbereitschaft konnte ein beachtlicher Betrag gesammelt und in benötigte Sachspenden für das Kinderdorf investiert werden. Die Übergabe fand am 28. April 2026 statt.
Rückblickend war die Projektdurchführung sehr gelungen. Organisation, Produktion und Umsetzung vor Ort stärkten sowohl unsere fachlichen als auch sozialen Kompetenzen und ermöglichten zugleich einen wertvollen Beitrag für das Kinderdorf zu leisten.

Taste & Tales of Dublin – Erinnerungen, die bleiben

Vanessa Mair & Leni Marie Pfitscher

Was monatelang geplant wurde, wurde in Dublin Wirklichkeit. Bereits am ersten Tag lernten wir bei einer Schnitzeljagd im Regen, wie unberechenbar – und gleichzeitig charmant – diese Stadt ist. Der perfekte Start für eine Reise voller Kultur, Gemeinschaft und neuer Eindrücke.
Begleitet wurden wir von den Lehrpersonen René Federspieler und Fabrizia Ruggiu, die die Reise mit Engagement, Geduld und Humor begleiteten.
Einblicke in die irische Geschichte bot das Whiskey-Museum, wo wir mehr über das "Uisce Beatha" erfuhren. Besonders spannend war auch der Theaterbesuch, bei dem unser Englisch auf eine echte Probe gestellt wurde: Den irischen Akzent im gesprochenen Englisch zu entziffern war herausfordernd, aber äußerst interessant. Das Trinity College beeindruckte mit seiner Atmosphäre und ließ Geschichte lebendig werden.
Für ausgelassene Stimmung sorgte der Karaoke-Abend, der uns als Klasse näher zusammenbrachte. Ein weiteres Highlight war die Bootstour zur Ireland's Eye mit der Besichtigung der Cliffs of Howth, bei der Natur und Weite für bleibende Eindrücke sorgten.
Neben dem Programm machten vor allem die gemeinsamen Abende diese Reise besonders. Gespräche, Musik und viele kleine Momente stärkten den Zusammenhalt und zeigten, wie sehr wir als Klasse gewachsen sind.
Unsere Maturareise nach Dublin war mehr als ein Ausflug – sie war ein gemeinsames Erlebnis, das noch lange in Erinnerung bleiben wird!



Diabetes begreifen – Schritt für Schritt erklärt



Selbst gemacht, selbst präsentiert im ELKI Brixen

Powerjause für kleine Diabetes-Expert*innen

Anna Burger, Valentina Ezechiele & Sophie Fäckl

Zucker ist überall – aber wie viel ist zu viel? Diese Frage stand im Mittelpunkt unseres Maturaprojekts, das wir gemeinsam mit zwei fünften Grundschulklassen der "Msgr. Johann Tschurtschenthaler" in Brixen durchgeführt haben. Unser Ziel: Kinder zu sensibilisieren und spielerisch über Diabetes Typ 1 und Typ 2 zu informieren. Wir wollten zeigen, dass eine gesunde Jause nicht nur fit macht, sondern auch richtig gut schmeckt.
Am 24. März 2026 war es schließlich so weit: Der Workshop startete im Labor mit einer Einführung. Über eine kindgerechte Präsentation und interaktiven Stationen lernten die Schüler*innen den Unterschied zwischen verschiedenen Zuckerarten sowie die Hintergründe der Zuckerkrankheit kennen. Nach einer kurzen Bewegungspause ging es weiter in die Lehrküche. In Kleingruppen bereiteten wir eine echte "Powerjause" zu: Ein probiotisches Kefir-Heidelbeer-Getränk, blutzuckerfreundliche Schoko-Muffins und ein ballaststoffreiches Karottenbrot mit Kräuter-Ricotta-Aufstrich. Das Highlight des Tages war das gemeinsame Verkosten der selbstgemachten Produkte. Damit die Kinder die Rezepte auch zuhause herstellen können, haben wir zusätzlich eine kleine Rezeptmappe für sie erstellt. Ein großes Dankeschön an alle Beteiligten für diesen erfolgreichen Projekttag!

Stillnest – Ein Set, das Nähe schenkt

Mandy Geschnell & Katja Ingruber

Am 31. März 2026 erfolgte die erste Projektdurchführung im ELKI Eppan, bei der wir unser Projekt vorstellten und die Care-Sets, bestehend aus einer Ringelblumensalbe sowie einer Backmischung für Energiekekse, erstmals gegen eine freiwillige Spende anboten. Diese Phase war für uns besonders bedeutend, da wir unmittelbares Feedback zu unseren Produkten erhielten und wertvolle Einblicke in die Bedürfnisse stillender Mütter gewinnen konnten.
Die zweite Projektdurchführung fand am 24. April 2026 im ELKI Brixen statt. Auch dort präsentierten wir unser Projekt, erläuterten die Hintergründe und Ziele und boten unsere Sets erneut gegen freiwillige Spenden an. Die Besucher*innen zeigten Interesse und durch persönliche Gespräche konnten wir die Intention unseres Projekts klar vermitteln und vertiefen.
Beide Durchführungen stellten zentrale Schritte in der Umsetzung unseres Maturaprojekts dar. Sie ermöglichten uns, organisatorische Abläufe zu optimieren, Sicherheit im Präsentieren zu gewinnen und praktische Erfahrungen im Verkauf zu sammeln. Besonders wertvoll war der direkte Austausch mit den Müttern und Vätern, der uns bestätigte, dass unser Projekt sowohl inhaltlich als auch praktisch überzeugt.
Die gesamten Erlöse aus beiden Projektdurchführungen wurden an die Organisation Kinderherz gespendet.



Beim Verkostungsevent



Schüler präsentieren ihre selbstgemachten Brühen

Gipfelgenuss – Vom Berg ins Tal

Silvia Knottner, Sara Panizzolo & Sandra Rainer

Am 24. April 2026 war die Durchführung unseres Maturaprojekts "Gipfelgenuss – Vom Berg ins Tal". Im Schulhof des BBZs Emma Hellenstainer präsentierten wir unser Projekt im Rahmen eines Verkostungs- und Verkaufsevents, das den Höhepunkt unserer monatelangen Planung und Vorbereitung bildete.
Im Mittelpunkt der Durchführung stand die Präsentation und Ausgabe unserer selbst hergestellten Produkte auf Basis von Brennnessel und Latschenkiefer. Dazu zählten Sirup, Brötchen, Grissini, Panna cotta, Pralinen sowie ein alkoholfreies und ein traditionelles Destillat. Die Besucher*innen hatten die Möglichkeit, die Produkte zu verkosten und zu erwerben, wodurch wir wertvolle Rückmeldungen zur Qualität und Umsetzung unseres Projekts erhielten.
Die Veranstaltung war ein großer Erfolg und zeigte, dass unser Konzept sowohl inhaltlich als auch organisatorisch überzeugte. Dank der regen Teilnahme und Unterstützung konnten wir eine beachtliche Spendensumme zugunsten der Südtiroler Kinderkrebshilfe sammeln.
Unser Dank gilt allen externen Partnern, den beteiligten Lehrpersonen sowie den zahlreichen Gästen, die durch ihr Interesse und ihre Unterstützung maßgeblich zum Gelingen unserer Projektdurchführung beigetragen haben.

Alpenkraft – Echte Brühe. Echter Geschmack

Manuel Piani & Moritz Tumler

Am 28. April 2026 fand die geplante Verkaufsaktion an unserer Schule statt. Dieser Tag stellte die Projektdurchführung dar und bot die Gelegenheit, unsere selbst hergestellten Brühen erstmals einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren.
Wir bereiteten einen ansprechend gestalteten Verkaufsstand vor, an dem Besucher*innen eine unserer frisch zubereiteten Brühen mit Einlage verkosten konnten. Die positive Resonanz auf die Verkostung führte dazu, dass sich viele Gäste für den Erwerb unserer ausgestellten 450-ml-Gläser entschieden. Zum Verkauf standen vier produzierte Varianten: Hühner-, Rinder-, Fisch- und Gemüsebrühe.
Die erfolgreiche Durchführung war nur dank der Unterstützung zahlreicher Personen möglich. Unser besonderer Dank gilt unseren Sponsoren sowie externen Partnern und Kochfachlehrer Tobias Zanotto, der uns während der gesamten Herstellungsphase fachlich begleitet hat. Ebenso möchten wir den Mitarbeitenden der Heimküche danken, die uns wiederholt Arbeitsraum zur Verfügung stellten und damit die Produktion unserer Brühen erst ermöglichten.
Abschließend bedanken wir uns bei allen Kund*innen, deren großes Interesse und Unterstützung wesentlich dazu beigetragen haben, sämtliche Kosten zu decken und unser Projekt erfolgreich abzuschließen. Der Erlös wird an die Vereinigung Peter Pan gespendet.



Selbst entwickelt, erfolgreich präsentiert und verkauft



Team vor den gelungenen Fruchtdesserts

Alma Cura – Südtiroler Heilprodukte

Lukas Kritzinger, Elisa Maria Oberhofer & Sara Roth

Wir haben im Rahmen unseres Maturaprojekts die Marke "Alma Cura" ins Leben gerufen. In enger Zusammenarbeit mit dem Pflegerhof und der Rosenapotheke haben wir im Laufe des Schuljahres vier naturbelassene Produkte entwickelt, die gezielt zur Vorbeugung von Erkältungen beitragen. Dazu gehören ein Brustbalsam mit Eukalyptus, Thymian und Rosmarin; eine Tinktur aus Holunder, Kamille und Thymian; eine Teemischung aus Pfefferminze, Rosmarin, Thymian, Salbei und Blüten sowie ein Thymianaufstrich.
Der Schwerpunkt im zweiten Semester lag auf der praktischen Umsetzung unseres Projekts. Am 14. März 2026 präsentierten und verkauften wir unsere Produkte erstmals beim "Mix Market". Diese erste Durchführung ermöglichte uns, Rückmeldungen einzuholen und die Resonanz unserer Zielgruppe zu beobachten.
Ein weiterer Verkauf fand am 30. April 2026 an unserer Schule statt. Auch dort stießen unsere Produkte auf großes Interesse. Insgesamt hat sich gezeigt, dass unser Konzept funktionierte und unsere Produkte gut ankommen sind – sowohl qualitativ als auch inhaltlich.
Die erfolgreiche Umsetzung unseres Projekts wäre ohne die Unterstützung unserer externen Partner und Sponsoren nicht möglich gewesen. Ihnen sowie allen Besucher*innen, die unsere Arbeit wertgeschätzt und begleitet haben, gilt unser herzlicher Dank.

Sweet Illusion – inspired by Cédric Grolet

Maria Klotz, Greta Minelli, Lea Thomaseth & Pauline Unterweger

Wir haben während eines zweitägigen Workshops die praktische Umsetzung unseres Maturaprojekts durchgeführt. Dabei bekamen ausgewählte Schüler*innen einen intensiven Einblick in die anspruchsvolle Arbeitsweise der modernen Patisserie und konnten ihr Wissen direkt in der Praxis vertiefen. Ziel der Projektdurchführung war die Herstellung täuschend echter Fruchtdesserts – ein Vorhaben, das sowohl technisches Können als auch präzise Arbeitsabläufe erforderte.
Die Teilnehmer*innen arbeiteten in Zweierteams und durchliefen systematisch alle Produktionsschritte. Dazu gehörten die Vorbereitung verschiedener Einlagen, das Arbeiten mit Biskuit, Mousse und gefrorenen Komponenten sowie der Einsatz unterschiedlicher Glasur- und Dekortechniken. Besonders herausfordernd war das exakte Temperieren und Glasieren, das ein hohes Maß an Konzentration und Genauigkeit verlangte.
Während der gesamten Durchführung wurden die Schüler*innen fachlich begleitet, arbeiteten jedoch weitgehend selbstständig. Kleine Fehler und unerwartete Schwierigkeiten wurden bewusst als Teil des Lernprozesses genutzt, gemeinsam analysiert und korrigiert.
Den Abschluss der Projektdurchführung bildete die gemeinsame Präsentation und Verkostung der fertigen Desserts. Die gelungenen Ergebnisse und der sichtbare Stolz der Teilnehmer*innen machten den hohen Lern- und Erfahrungswert deutlich. Das Projekt war für alle Beteiligten eine wertvolle Erfahrung und hat gezeigt, wie wichtig kreatives Arbeiten im Schulalltag ist.



Gemeinsam am Verkaufsstand – bereit für die Besucher*innen



Sets bestehend aus Roll-on, Lippenbalsam und Mundspray

Mix Market

Ida Duregger, Sabrina Obertimpfler, Armin Obex & Carolin Schieder

Am 14. März 2026 begann unser Projektteam bereits in den frühen Morgenstunden mit den Vorbereitungen. Die Zelte hatten wir schon am Vortag organisiert, sodass wir im Schulhof direkt mit dem Aufbau starten konnten. Dank guter Teamarbeit waren die fünf Zelte schnell aufgestellt. Trotz leichtem Nieselregen am Morgen verbesserten sich die Wetterbedingungen im Laufe des Tages.
Anschließend bauten wir unseren Second-Hand-Stand sowie einen Häppchenstand auf und dekorierten alles möglichst ansprechend. Parallel dazu trafen die weiteren Aussteller*innen ein und bereiteten ihre Stände vor. Um Besucher*innen anzulocken, befestigten wir Flyer, Luftballons und Wegweiser rund um das Schulgelände.
Um 10:00 Uhr wurde der "Mix Market" offiziell eröffnet. Am Vormittag war die Veranstaltung gut besucht, während die Besucherzahlen am Nachmittag wetterbedingt etwas zurückgingen. Besonders gut verkauften sich die Bücher, die gegen freiwillige Spenden abgegeben wurden. Neben dem Verkauf entstanden auch schöne Erinnerungen, etwa durch spontane Polaroidfotos. Am Ende bedankten wir uns bei allen Beteiligten mit kleinen Geschenken. Um 16:00 Uhr begann der Abbau, der dank vieler helfender Hände schnell erledigt war.
Unser wichtigstes Learning aus dem Projekt war, dass es für zukünftige Märkte besonders entscheidend ist, einen Standort zu wählen, an dem viele Laufkundschaft vorbeikommen. Insgesamt war der Tag ein Erfolg und hat uns viele wertvolle Erfahrungen für zukünftige Projekte gebracht.

Breathe Again – Natürlich rauchfrei mit Aromatherapie

Julia Gruber, Leah Mitterhofer & Lia Pixner

Die Projektdurchführung fand am 24. Februar 2026 statt. Gemeinsam mit unseren externen Partnern präsentierten wir den Ablauf, die Zielsetzung und die Entstehung unseres Projekts. Nach der Präsentation bot sich Raum für individuelle Gespräche, in denen offene Fragen geklärt und vertiefende Informationen gegeben wurden.
Im Anschluss folgte eine praktische Testphase: Die Gäste konnten unsere Produkte ausprobieren und an einer kleinen Verkostung teilnehmen, bei der Olivenöl mit einem ätherischen Öl und Brot gereicht wurde. Danach hatten Interessierte die Möglichkeit, eines unserer Sets – bestehend aus Roll-on, Lippenbalsam und Mundspray — zu erwerben und sich für die von uns entwickelte 30-Tage-Challenge anzumelden, die am 1. März 2026 startete. Ziel dieser Challenge war es, die Teilnehmenden während ihres Rauchstopps zu begleiten und ihr Wohlbefinden mit Hilfe der Aromatherapie zu unterstützen.
Nach Abschluss der Challenge trafen wir uns am 30. März 2026 erneut. Gemeinsam mit Schüler*innen sowie Lehrpersonen reflektierten wir die Erfahrungen, Erfolge und Herausforderungen der vergangenen 30 Tage. Damit erreichten wir den finalen Schritt unseres Projekts.
Abschließend führten wir eine Umfrage durch und überreichten die Preise an die Gewinner*innen der Challenge.



Selbstgemachter Gin stilvoll abgefüllt



Schüler*innen der 5 B Önogastronomie mit ihren Begleitpersonen Carmen Griesser und Evi Sullmann

Hoamatwurzel Gin

Samuel Lageder, Franziska Leitner, Lea Prossliner & Miriam Rastner

Am 25. April 2026 setzten wir die praktische Durchführung unseres Maturaprojekts um, dessen Schwerpunkt die Entwicklung eines eigenen Produktes war. Für die Präsentation wählten wir die Bar & das Restaurant Soley in Brixen, wo wir unseren "Hoamatwurzel Gin" erstmals einer externen Zielgruppe vorstellten.
Bereits um 9:00 Uhr traf sich unser Team vor Ort, um die vorbereiteten Präsentationsflächen einzurichten, den Stand mit natürlichen und alpinen Elementen zu gestalten und die Station für die Verkostung vorzubereiten. Durch eine klare Aufgabenverteilung konnten alle Vorbereitungen strukturiert und effizient umgesetzt werden.
Ab 10:00 Uhr trafen die ersten Gäste ein. Bei der Projektdurchführung stellten wir die Entstehung unseres Produkts vor, erläuterten die regionale und nachhaltige Grundidee und führten in die sensorischen Merkmale ein. Für die Verkostung bereiteten wir zwei Aperitif-Varianten, auch alkoholfreie, vor, die unterschiedliche geschmackliche Profile aufzeigten. Die Rückmeldungen der Gäste wurden über QR-Codes erfasst, wodurch wir wertvolle Einblicke in Wahrnehmung, Geschmack, Präsentation und Betreuung erhielten. Viele Gäste nutzten die Gelegenheit, ein Produkt zu erwerben. Die Nachfrage war so hoch, dass alle verfügbaren Einheiten schnell verkauft waren.
Die Projektdurchführung verlief insgesamt sehr erfolgreich. Von der Vorbereitung über die Präsentation bis hin zur Auswertung der Rückmeldungen konnten wir wichtige organisatorische, kommunikative und fachliche Erfahrungen sammeln, die für zukünftige Projektarbeiten von großem Nutzen sind.

Amsterdream – Kulturreise nach Amsterdam

Emely Pernthaler & Vivien Weithaler

Wir organisierten für unsere Mitschüler*innen der 5 B Önogastronomie sowie unseren Begleitpersonen eine mehrtägige Kulturreise nach Amsterdam. Schon vom ersten Tag an war klar: Diese Reise wird etwas ganz Besonderes! Am ersten Tag starteten wir direkt mit einem Adrenalinkick: dem Besuch einer 100 Meter hohen Aussichtsplattform mit atemberaubenden Blick über Amsterdam. Dieser Einstieg setzte den Ton für die kommenden Tage – erlebnisreich, strukturiert und kulturell vielfältig.
Der zweite Tag stand ganz im Zeichen der Kunst und Stadtkultur. Im Rijksmuseum erhielten wir wertvolle Einblicke in bedeutende Werke der europäischen Kunstgeschichte, wie z. B. Werke von Van Gogh. Anschließend unternahmen wir eine organisierte Fahrradtour durch Amsterdam und erlebten die Stadt aus Sicht der Einheimischen. Der Besuch lokaler Märkte rundete den Tag ab und vermittelte authentische Eindrücke der regionalen Kulinarik. Am dritten Tag besuchten wir das Käsemuseum und unternahmen anschließend eine Grachtenfahrt. An Tag vier ging es ins Upside Down Museum, das für jede Menge Spaß und kreative Fotos sorgte. Danach fuhren wir nach Zandvoort ans Meer und genossen die frische Meeresluft. Am letzten Tag besuchten wir den wunderschönen Keukenhof und bestaunten die farbenfrohen Tulpenfelder. Besonders schön war, dass wir die Abende immer gemeinsam verbracht haben. Ob Karaoke, Gespräche oder einfach nur Lachen – wir hatten unglaublich viel Spaß zusammen. Diese Reise hat uns als Klasse noch näher zusammengebracht und wird uns sicher noch lange in Erinnerung bleiben!

Reise durch die Welt der Bücher

Lesebegeisterte antworten auf die Frage "Warum magst du Bücher?" oft mit der Aussage, dass sie gerne in eine andere Welt eintauchen. Bequem vom Sofa aus kann man ganz einfach durch Zeit und Raum reisen.

Lesezeit: 10 Minuten

Beim diesjährigen Lesefest wurden alle Zuschauenden zu Weltenbummlern. Schüler*innen verschiedener Klassen nahmen uns auf abwechslungsreiche Art und Weise an unterschiedliche Orte in eine andere Zeit mit. Wir wurden zu Insassen eines Bootes, welches von Krokodilen angegriffen wird, lauschten Physikern bei ihrer Debatte, wer wohl schuld am Untergang der Welt sei, flanierten durch Paris, krochen durch einen Tunnel im geteilten Deutschland von Ost- nach Westberlin. Weiters hörten wir den Appell, dass jeder Mensch die gleichen Rechte hat, warum Frankenstein nicht wirklich böse, sondern enttäuscht und einsam war. Gemeinsam saßen wir im Schützengraben an der Front, dem Feind gegenüber, um kurz darauf Zeugen bei Gericht zu sein. Bei einem Podcast hörten wir die vielen Gründe, warum ein Mädchen nicht mehr leben wollte und ein Interview mit einer Ausschwitzüberlebenden ließ uns frösteln und dann wurden wir noch von Geistern verfolgt, die wir nicht riefen.
Am Ende unserer Reise durch die Bücherwelten, begleitet von den Reiseleitern Paul und Leonie der 4 A Patisserie, musikalisch umrahmt von unserer Heimband 9-a ABOVE landeten wir nach einer Stunde wieder dort, wo wir eigentlich die ganze Zeit waren, im Zuschauerraum.
Elf Bücher, elf Welten… habt ihr sie alle erkannt? Diese und weitere Tickets (Bücher) durch das Leseuniversum sind in der Bibliothek erhältlich.

Evi Gasser





Sieger*innen des Lesefests: v. l. Franzisco Schumacher, Thomas Obexer, Sarah Mair, Milena Messner von der 2. Fachschule Service — The Other Side of Goodbye



Heimband 9-a ABOVE



Der Tunnelbauer (Maja Nielsen)



Nel mare ci sono i coccodrilli (Fabio Geda)



Die Physiker (Friedrich Dürrenmatt)



Interessierte Zuschauerinnen



Der Feind (Erich Maria Remarque)

TourisMut: Gemeinsam für regionalen Genuss

Im Projekt "Tourismus trifft Landwirtschaft", initiiert von IDM (Innovation, Development und Marketing) Südtirol, arbeiteten die Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern und das BBZ Emma Hellenstainer in Brixen drei Tage lang eng zusammen. Ziel war es, Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus stärker miteinander zu verknüpfen und regionale Wertschöpfung nachhaltig zu fördern. Die Schüler*innen der 2 A Fachschule Kochen beschäftigten sich dabei gemeinsam mit ihren Lehrpersonen Hildegard Waldboth und Alessio Lorenzini intensiv mit diesem Thema.

Lesezeit: 2 Minuten

Am 12. Mai 2026 haben die Schüler*innen der 2 A Fachschule Kochen die Fachschule "Salern" besucht und lernten dort die Schulgemeinschaft, das Gelände und die Tiere kennen.
In dieser Fachschule für Land- und Hauswirtschaft werden diverse Produkte aus eigenem Anbau selbst hergestellt, wie zum Beispiel Knäckebrot, "Vinschgerlen", Käse, Säfte, Chutneys und Fleischprodukte.
Viele dieser Lebensmittel haben die Schüler*innen der 2 A Fachschule Kochen weiterverarbeitet und für die Küchenparty am 13. Mai 2026 in der Lehrküche 2 des BBZs Emma Hellenstainer vorbereitet.

Die Feier war ein großer Erfolg; die Gäste waren von dem vielfältigen Angebot begeistert: Es wurden Tirtlen, Mini-Burger, Kohlrabitaschen, Käseplatten, Windbeutel, Topfenknödel und Frittatensuppe, Tartar, Kartoffelfocaccia mit eingelegtem Gemüse, Rinderfilet mit Sauce Hollandaise, Beerentiramisù, Gulasch mit Speckknödeln u. v. m. serviert.
Die Gerichte waren nicht nur äußerst schmackhaft, sondern auch liebevoll zubereitet und attraktiv angerichtet.
Die Jugendlichen haben den Gästen zudem wertvolle Informationen zu den Produkten gegeben.
Ebenfalls beteiligt waren die Schüler*innen der 2. Fachschule Service mit Servicefachlehrer Peter Gamper, die Tische und Ambiente vorbereitet haben und die Gäste ebenso aufmerksam wie professionell umsorgten. Ferner haben Marina Rabensteiner, Margit Mair und Stephan von Zallinger Stillendorf durch Übernahme des herkömmlichen Mittagsdienstes zur Ermöglichung des Projekts beigetragen. Auch Schüler*innen der Fachschule Salern haben bei der Party tatkräftig mitgewirkt.
Mehrere Kolleg*innen waren dankbar der Einladung gefolgt; zudem waren die Ehrengäste Direktor Benjamin Flora und Elisabeth Stürz Teil der Veranstaltung, wie auch Direktorin und Vize-Direktorin der Fachschule Salern.
Am Folgetag fand dann mit den Salern-Schüler*innen eine Fahrt ins Sarntal statt, wo zwei Höfe besichtigt



Im Service im Einsatz



Schüler*innen mit Alessio Lorenzini



Lauter leckere Häppchen – ein Genuss für uns



Die beteiligten Schüler*innen mit Direktorin der Fachschule Salern Christine Maria Ladurner und unser Direktor Benjamin Flora

wurden; der "Gartenbach-Hof" und der "Rabensteiner-Hof". Dort werden Schaf- und Kuhmilchprodukte hergestellt. Es wurde eine "Leberkas-Semmel" angeboten, auch Schafjoghurt und anderes durfte man probieren.
Beide Betriebe tragen das Qualitätssiegel "Roter Hahn", welches für höchste Qualität, regionale Herkunft und nachhaltige bäuerliche Produktion steht. Die Produkte werden direkt am Hof verarbeitet, stammen größtenteils aus eigener Landwirtschaft und unterliegen strengen Qualitätskontrollen.
Insgesamt war es ein lehrreiches und motivierendes Projekt, um Landwirtschaft und Gastronomie zu verknüpfen.

Silvia Fiorotto hat im Rahmen des Italienischunterrichts die Schüler*innen der 2 A Fachschule Kochen zu dem Projekt befragt:

Michelle Rossi
"Questo progetto mi è piaciuto molto perché è stato interessante e coinvolgente, soprattutto conoscere una nuova scuola e lavorare insieme. Ho imparato l'importanza della collaborazione e della condivisione, e ho scoperto cose nuove visitando le fattorie. Anche se il tempo non era dei migliori, abbiamo vissuto un'esperienza molto importante."

Kris Simun De Iaco
"Ho trovato questa iniziativa molto interessante per capire da dove vengono i prodotti che utilizziamo in cucina. È stata molto divertente e la consiglio alle classi future. Mi ha permesso anche di imparare cose nuove in modo pratico."

Mohamed Reda Arbouche
"Io ho trovato questa esperienza molto bella, perché mi ha permesso di conoscere altri ragazzi di scuole diverse e di capire da dove derivano e come vengono prodotti gli alimenti con cui lavoriamo. Inoltre, quando abbiamo cucinato per i professori e gli studenti, mi sono divertito molto."

Schüler*innen
der 2 A Fachschule Kochen



ere Gäste



Verkostung



Hofbesichtigung

Auf Reisen

Im April und Mai 2026 hieß es für viele Schüler*innen: Koffer packen und aufbrechen zu neuen Erfahrungen. Im Rahmen der Lehrfahrten führten die Reisen nach Wien, Florenz, Ljubljana und Graz – Städte voller Kultur, Kulinarik und spannender Einblicke in die Berufswelt. Dabei wurden zahlreiche Kilometer – mit Bus, Bahn oder zu Fuß – und unzählige Schritte gesammelt, viel gelacht und unvergessliche Momente gesammelt. Denn eines wurde schnell klar: Reisen bildet, erweitert den Horizont und verbindet Lernen mit echten Erlebnissen.

Lesezeit: 2 Minuten

Die Welt ist ein Buch.
Wer nie reist, sieht nur eine Seite davon.
Augustinus von Hippo





Vom 26. bis 29. April 2026 fand die Lehrfahrt der Schüler*innen der **3. FS Service** nach Wien statt. Mit dabei waren die Begleitpersonen Petra Plankl und Luca Tornatore. Das abwechslungsreiche Programm führte die Schüler*innen u. a. in die Katakomben des Stephansdoms, ins Museum der Illusionen, zu Time Travel, ins Sissi-Museum sowie ins Schloss Schönbrunn. Ein Highlight war "Über den Dächern" beim Naturhistorischen Museum. Für gemütliche Pausen sorgten die Einkehr im Heurigen und in der Strandbar. Die Fahrt bot viele spannende Eindrücke und schöne gemeinsame Erlebnisse.



Wien





Ljubljana



Die Schüler*innen der **3 A Fachschule Konditorei/Bäckerei** verbrachten vom 8. bis 10. April 2026 ihre mehrtätige Lehrfahrt in Ljubljana (Slowenien).
Bereits am ersten Tag stand ein besonderes Highlight auf dem Programm: Gemeinsam mit ihren Begleitpersonen Christina "Chrissi" Salatin und Andreas "Ääändyy" Silbernagl besuchten sie die beeindruckende Tropfsteinhöhle von Postojna – die größte Europas. Den Abend ließen sie bei einer Karaoke-Session ausklingen.
Am zweiten Tag genossen sie den Ausblick vom Schloss über Ljubljana, unternahmen eine Bootstour und besuchten anschließend das Chocolarium sowie das "House of Illusion".

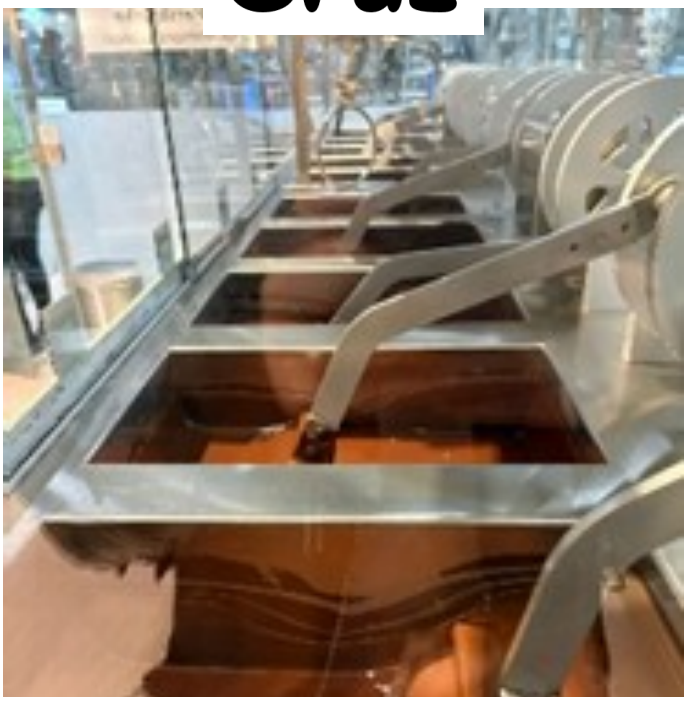




Die Schüler*innen der **4 A Patisserie** unternahmen gemeinsam mit den Begleitpersonen Melanie Obergasteiger und Markus Prinoth vom 19. bis 21. April 2026 eine Lehrfahrt nach Graz. Zu den Highlights zählten die Besichtigung von Zotter Schokolade und Schloss Eggenberg sowie eine gemeinsame Wanderung zum Uhrturm auf dem Schlossberg mit anschließendem Abgang über die Rutschbahn. Den letzten Abend ließ die Gruppe gemütlich in einem Irish Pub ausklingen.



Graz





Ljubljana



Vom 31. März bis 2. April 2026 erkundeten die Schüler*innen der **4 B Patisserie** gemeinsam mit ihren Lehrpersonen Emanuele Colombi und Petra Plankl Slowenien.
Ziel der Reise war die Hauptstadt Ljubljana, die mit ihrem historischen Flair und lebendigen Stadtbild beeindruckte. Ein Abstecher führte zum malerischen "instagramablen" Bleder See, der mit seiner Inselkulisse zu den bekanntesten Fotomotiven des Landes zählt. Ein weiteres Highlight war der Besuch der beeindruckenden Höhlen von Škocjan, die zum UNESCO-Weltnaturerbe gehören und mit ihrer eindrucksvollen Größe faszinieren. Die Reise bot spannende Einblicke in Kultur und Natur und stärkte zugleich das Gemeinschaftsgefühl.



29. und 30. April 2026: In zwei spannenden und abwechslungsreichen Tagen haben die Schüler*innen der **4. Service/Front Office** gemeinsam mit ihren Begleitpersonen Cornelia Oberrauch und Renate Radmüller Florenz genossen. Bei einer Schnitzeljagd lernten sie die Stadt und ihre wichtigsten Sehenswürdigkeiten kennen. Anschließend ging es ins Chianti-Gebiet, wo die Schüler*innen zwei Weingüter besuchten und Wein verkosteten. Am Abend ließ die Gruppe den Tag bei einem gemeinsamen Essen mit typischen Spezialitäten wie dem Fiorentina-Steak ausklingen – danach wurde beim Karaoke gesungen und im Club getanzt. Am nächsten Tag besuchten die Schüler*innen die Uffizien und bestiegen anschließend die Kuppel des Doms Santa Maria del Fiore mit beeindruckendem Blick über die Stadt.





Firenze







Wien



Vom 15. bis 17. April 2026 ging es für die Schüler*innen der **3 B Fachschule Konditorei/Bäckerei** gemeinsam mit ihren Begleitpersonen Gudrun Domanegg, Damian Mittermair und Arthur Widmann nach Wien – eine Stadt, die mit imposanten Bauwerken, spannender Geschichte, grünen Parks und kulinarischer Vielfalt beeindruckte. Nach einer Stadtführung durch die Wiener Innenstadt mit Hofburg, Parlament, Maria-Theresien-Platz, Rathaus und die traditionsreiche Universität Wien ließ man den Abend in einem gluten- und laktosefreien Restaurant ausklingen. Ein besonderes Highlight war die Besichtigung der Konditorei Oberlaa mit Schokoladenstraße und Magazin. Es folgten ein Abstecher in den Kurpark, der Besuch von Schloss Schönbrunn mit Ostermarkt sowie Action im Prater und ein Abendessen im japanischen Restaurant. Zum Abschluss erkundeten die Schüler*innen das Naturhistorische Museum und die Mariahilfer Straße, während die Lehrpersonen den Zentralfriedhof mit den Gräbern von Falco, Udo Jürgens und Beethoven besuchten.





1. Platz: **Chili con Chaos** – Südtirol (Ra
Blasbichler, Max Tauber); 3. Platz: Tea



Mit diesen zusätzlichen Zutaten in der
Box entstanden köstliche Gerichte...



aphael Klammer, Simon Raffl); 2. Platz: Team **Nima** – Südtirol (Nina am **ObiWan** – Südtirol (Simon Oberhofer, Gabriel Wanker)



Mistery







An die Töpfe, fertig, los.

Altbewährtes mit Neuerungen gemischt, mit Kompetenz und Kreativität garniert, gekonnt serviert und von Experten und Genießern verkostet und bewertet: das ist "Let's cook it".

Lesezeit: 1 Minute

Am 9. Mai 2026 öffnete das BBZ Emma Hellenstainer bereits zum fünften Mal seine Lehrküchen für den internationalen Wettbewerb "Let's cook it", an dem junge Kochtalente aus Südtirol, Bayern, Tirol und Italien ihr Können unter Beweis stellten.
Zwölf Zweierteams erhielten am Morgen ihren Warenkorb und hatten dann vier Stunden Zeit, daraus ein Drei-Gang-Menü zu entwickeln und zuzubereiten. Zum festen Bestandteil des Wettbewerbs gehört mittlerweile auch die Mystery Box: zusätzliche Zutaten, die erst unmittelbar vor dem Startschuss enthüllt wurden und zwingend ins Menü integriert werden mussten. Heuer setzte die Hellenstainer dabei erstmals auf Slow-Food-Produkte aus der Region: Ahrnthaler Graukäse, Fleisch vom Villnösser Brillenschaf, Honig und Buchweizen. Wettbewerbskoordinator Tobias Zanotto betonte wie wichtig es ist, dass junge Köchinnen und Köche die Einzigartigkeit und Besonderheit eines Produktes verstehen und gekonnt in ein Gericht integrieren.
Eine weitere Neuerung der diesjährigen Auflage war die Einführung eines Publikumspreises. Gekonnt serviert von den Schüler*innen der 1. und 2. Fachschule Service, durften die 48 geladenen Gäste aus unterschiedlichsten Bereichen die Menüs direkt am Tisch verkosten und bewerten. Team ObiWan aus Südtirol (Simon Oberhofer, Gabriel Wanker) konnten sich diesen Sieg sichern.
Die Fachjury – bestehend aus Sternekoch Peter Girtler, Küchenmeister Christian Pircher Verdorfer, Küchenmeister Andreas Köhne und Küchenmeister Philipp Stohner — kürte "Chili con Chaos" aus Südtirol (Raphael Klammer, Simon Raffl) zum Sieger des Let's Cook it Awards 2026. Platz zwei ging an das Team Nima aus Südtirol (Max Tauber, Nina Blasbichler), Platz drei wieder an Team ObiWan – womit Simon und Gabriel gleich doppelt auf dem Podium landeten.
Die Gewinner des Jurypreises dürfen sich auf ein Praktikum im Atelier Moessmer bei Drei-Sterne-Koch Norbert Niederkofler, welcher auch Schirmherr der diesjährigen Veranstaltung war, freuen. Dazu erhielten sie den Let's Cook it Award aus Laaser Marmor.

Evi Gasser

Zu Besuch bei den Gasser Brothers

Die Schüler*innen der 5 B Önogastronomie besuchten gemeinsam mit ihren Lehrpersonen Cornelia Oberrauch und Evi Sullmann das Unternehmen Gasser Brothers in Lüsen.

Lesezeit: 2 Minuten

Zu Beginn wurden die Schüler*innen und deren Lehrpersonen vom Team herzlich empfangen. Das Familienunternehmen wurde im Jahr 1990 gegründet und wird heute bereits in der zweiten Generation von drei Brüdern geführt. Inzwischen umfasst der Betrieb 10 Filialen und beschäftigt über 90 Mitarbeiter*innen. Der Schwerpunkt liegt in den Bereichen Bäckerei und Konditorei, wobei großer Wert auf Qualität, Regionalität und Handwerkskunst gelegt wird.

Ein Blick in die Bäckerei
In der Bäckerei arbeiten derzeit elf Mitarbeiter*innen im Zwei-Schicht-System, um die tägliche Produktion sicherzustellen. Es wird frisches Brot und Gebäck an rund 360 Tagen im Jahr hergestellt. Das Unternehmen bietet ihren Mitarbeitenden bequemere Arbeitszeiten von 6:00 Uhr bis 14:00 Uhr an.
Besonders beeindruckend war die Kombination aus moderner Technik und traditioneller Handarbeit. Zwar erleichtern die Maschinen, wie z. B. die Semmelmaschine die Arbeit erheblich, dennoch werden viele Brötchen weiterhin von Hand gefertigt. Die Teige ruhen 24 bis 48 Stunden, was zur hohen Qualität der Produkte beiträgt. Außerdem entfallen 80 % des Umsatzes auf das Eigengeschäft, während 20 % an Gastronomie und Hotellerie geliefert werden.

Arbeiten in der Konditorei
In der Konditorei arbeiten acht bis zehn Mitarbeiter*innen von 7:00 bis 15:00 Uhr an süßen Köstlichkeiten. Das Sortiment reicht von Gipfelen über Schokoladenprodukte bis hin zu hochwertigem Apfelstrudel, der ohne Konservierungsstoffe und mit regionalen Zutaten hergestellt wird. Besonders spannend war die moderne Technik: Mithilfe einer Wasserstrahlfräse können Törtchen und Dekore präzise zugeschnitten werden. Auch eine eigene Eismaschine gehört zur Ausstattung.
Ein weiterer wichtiger Bereich ist der Verpackungsraum, denn die Optik spielt eine große Rolle für die Kaufentscheidung der Kund*innen. Hier werden auch personalisierte Verpackungen, zum Beispiel für Hotels, gestaltet. Gerade in der Weihnachtszeit herrscht Hochbetrieb, wenn Produkte wie Panettone und Kekse verpackt werden.

Herausforderungen und Benefit
Ein Thema, das offen angesprochen wurde, ist der Mangel an Lehrlingen. Dennoch versucht der Betrieb, attraktiv für Mitarbeiter*innen zu bleiben, beispielsweise durch Unterkünfte in einer Betriebswohnung mit neun Zimmern. Insgesamt arbeitet vorwiegend junges, einheimisches Personal im Unternehmen.

Ein süßer Abschluss
Zum Abschluss durften wir noch verschiedene Produkte verkosten – ein Highlight für alle Beteiligten! Die leckeren Süßwaren rundeten den informativen Tag perfekt ab.
Der Lehrausgang zu den Gasser Brothers war nicht nur interessant, sondern gab uns auch einen wertvollen Einblick in die vielfältigen Berufsmöglichkeiten im Lebensmittelhandwerk.

Good to know
- *Erneuerbare Energien*
  Nutzung einer Photovoltaik-Anlage zur umweltfreundlichen Stromerzeugung
- *Reduzierung von Lebensmittelverschwendung*
  Zusammenarbeit mit "Too Good To Go" sowie Weiterverwertung von Resten
- *Nachhaltigkeit & Regionalität*
  Fokus auf regionale Rohstoffe und hochwertige, frische Produkte
- *Innovative App*
  Entwicklung eines digitalen Punktesystems für Kund*innen

Evi Sullmann



Was war sonst noch los?

Lesezeit: 2 Minuten



7. Januar 2026: Die Schüler*innen der 3. Fachschule Service haben nach einem reichhaltigen Frühstück im Hotel Mirabell in Seis die Destillerie Zu Plun in St. Valentin besucht. Florian Rabanser und sein Sohn Paul stellten anschließend ihren Betrieb vor. Die Schüler*innen bekamen einen umfassenden Einblick in die Produktion, testeten Destillate und erhielten wertvolle Tipps für ihren Cocktail im Hinblick auf die bevorstehende Abschlussprüfung.



21. und 22.Januar 2026: Die Schüler*innen der 1 B Fachschule Kochen nahm am Sozialtraining "Teambuilding" unter der Leitung von Martin Klemisch teil. Sie zeigten sich begeistert von den abwechslungsreichen, praxisnahen Übungen. Besonders eine Rhythmusübung mit Stöcken blieb in Erinnerung, bei der die Gruppe gemeinsam einen Rhythmus finden musste. "Das war gar nicht so einfach, aber cool", meint David H. Die Aktivität machte deutlich, wie wichtig Zusammenarbeit und gegenseitige Abstimmung sind. Insgesamt stärkte das Training spürbar den Zusammenhalt und bot eine gelungene Abwechslung zum Schulalltag.



9. Jänner 2026: Spannende Einblicke in die Gastronomie gewannen die Schüler*innen der 3. Fachschule Kochen mit ihren Fachlehrpersonen Margit Mair und Stephan von Zallinger Stillendorf im Waltherpark in Bozen.



24. Januar 2026: Schiausflug der Hellenstainer*innen



26. Januar 2026: Schüler*innen der 1 A und 1 B Hotelfachschule besichtigten gemeinsam mit René Federspieler und Carmen Griesser die Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran, ihren möglichen zukünftigen Schulstandort. Schulleben.



29. Januar 2026: Ein Lehrausgang führte die Schüler*innen der Metzgerklasse (2. Turnus) nach Klausen in die Firma Senfter und zum Rundlhof nach Viums.



12. Februar 2026: "Cowgirls & Cowboys—Party im Saloon" – so lautete das diesjährige Faschingsmotto.





14. Februar 2026: Maturaball "L❤ve is in the air"
Unter diesem Motto feierten die Schüler*innen der 5 A und B Önogastronomie ihren festlichen Maturaball. In stilvollem Ambiente, begleitet von viel Musik, guter Stimmung und besonderen Momenten, wurde ein unvergesslicher Abend voller Emotionen und gemeinsamer Erinnerungen erlebt.



Frisch hergestellt und beliebt in jeder Pause: Schüler*innen der 4 B Patisserie produzierten mit ihren Fachlehrern Andreas Silbernagl und Artur Widmann Eis.



19. März 2026: Schüler*innen der 4. Service/Front Office besuchten mit ihren Begleitpersonen Fabrizia Ruggiu und Evi Sullmann die Handelskammer in Bozen.



16. April 2026: Die Floristin und Dekorateurin Katharina Arnold besuchte die Schüler*innen der 3. Fachschule Service und gab ihnen praktische Tipps für die bevorstehende Prüfung. Die Schüler*innen arbeiteten konzentriert und mit Freude an ihren Blumenarrangements. Die Ergebnisse können sich sehen lassen.



27. April 2026: Die Schüler*innen der 3. Bäckerlehrlinge besuchten mit Thomas Delmonego und Christian Passler die Meraner Mühle.



26. April bis 1. Mai 2026: Eine Sprachreise führte die Schüler*innen der 3. Fachschule Kochen mit ihren Begleitpersonen Silvia Fiorotto und Elke Niederwieser nach Florenz, wo es kulturell, kulinarisch und sprachlich viel zu entdecken gab.



13. April 2026: Die Schüler*innen der 2. Fachschule Konditorei/Bäckerei besichtigten die Konditorei und Bäckerei Riedmair in München und erkundeten danach die Stadt. Begleitpersonen: Melanie Obergasteiger und Markus Prinoth



29. April 2026: Das Hotel Santre besichtigten die Schüler*innen der 1 A Fachschule Kochen mit ihren Begleitpersonen Doris Gasser, Margot Mayrl und Manuel Thaler.



14. Mai 2026: Die Schüler*innen der 2. Hotelfachschule haben den Verein propositiv — Südtiroler Aidshilfe in Bozen besucht und dabei wichtige Einblicke in das Thema Geschlechtskrankheiten und deren Prävention erhalten. Anna, Davide und Roberto vermittelten ihnen anschaulich grundlegende Informationen und beantworteten offen ihre Fragen. Der Besuch leistete einen wertvollen Beitrag zur Gesundheitsbildung und Sensibilisierung. Begleitet wurden die Schüler*innen von Megi Qalliu und Veronika Zimmerhofer.





6. Mai 2026: Die Schüler*innen der 1. Fachschule Konditorei/Bäckerei und 1. Fachschule Service erkundeten gemeinsam mit den Lehrpersonen Gudrun Domanegg, Erich Meraner, Larissa von Podlewski und Sonja Wierer die zauberhafte Altstadt von Verona. Trotz angekündigten Regens meinte es der Wettergott besonders gut mit ihnen – sie blieben "trocken" und konnten beeindruckende Highlights genießen: die mächtige Arena, den Palazzo Vecchio, den Arco di Gavi, die Porta Borsari, die lebendigen Plätze Piazza Erbe und Piazza Signori sowie die mystischen Scaliger-Gräber.



4. Mai 2026: Die Schüler*innen der 4. Service/Front Office überraschten das Lehrer*innenkollegium nach dem pädagogischen Tag mit köstlichen Häppchen und selbst gebrautem Bier "BIERELLA".



6. Mai 2026: Reis ist nicht gleich Reis: Hinter dem Anbau steckt weit mehr, als man denkt. Die Schüler*innen der 1 A und B Fachschule Kochen, begleitet von Alessio Lorenzini, Renate Radmüller und Manuel Thaler, haben in Isola della Scala (Verona), erfahren, wie aus Wasser, Erde und viel Know-how ein echtes Qualitätsprodukt entsteht.



21. Mai 2026: Die Schüler*innen der 1. Fachschule Service besichtigten die Kaffeerösterei Kuntrawant in Lana. Sie tauchten in die spannende Welt des Kaffees, erhielten Einblicke in die Kunst des Röstens und erlebten den Duft frisch gerösteter Bohnen hautnah.



13. Mai 2026: Nachmittags fand das traditionelle Fußballturnier der Hellenstainer statt. In der Turnhalle der Nachbarschule kämpften die Schüler*innen um jeden Ball und lieferten sich tolle Spiele. Am Ende konnte sich die 1 B Fachschule Kochen in die Siegerliste eintragen, den 2. Platz errang die 2. Hotelfachschule, den 3. Platz die 1 A Hotelfachschule.

Wusssten Sie schon, dass...



Lesezeit: 2 Minuten

… Frau von Podlewski in den Hafen der Ehe "geschippert" ist? Wir gratulieren herzlich und wünschen alles Gute für die gemeinsame Zukunft!

… Herr Jageregger am 17. Mai 2026 Papi einer Tochter namens Leonie wurde? Alles Gute und ganz viel fröhliches Kinderlachen im Haus!

… Herr Faller ein Tischtennisturnier auf Mallorca gewonnen hat und außerdem den Münsteranern die Hymne des Pustertals stolz vorgeträllert hat? Ein Multitalent — sportlich wie musikalisch!

... Frau Kier in ihrer Schulzeit einmal dem Gruppenzwang nachgegeben hat und dafür eine Eintragung erhalten hat?

... Frau Torggler ihre Spanischkenntnisse auffrischt? ¡hola und olé!

... Frau Griesser und Frau Sullmann ein paar Fails im Upside-Down-Museum in Amsterdam erlebten? Sie haben das Konzept nicht so ganz verstanden. Fotos bleiben privat!

… Frau Kasseroler bei akuter Parkplatznot ihr Auto kurzerhand in den "Zweirad-Modus" schaltet?

… Frau Radmüller nach der Arbeit ganz entspannt zu ihrem Auto kam und feststellen durfte, dass ihre Radkappen offenbar vorzeitig Feierabend gemacht hatten?

… Herr Hofer auch ohne Klimaanlage durch den Sommer kommt? Er setzt dabei einfach auf zwei Ventilatoren und eine gute Portion Kreativität!

… Frau Rabensteiner ein Auge für Farben und Stil hat und offenbar auch den Mut, bei HYROX 2026 in Berlin einfach mal in der Kategorie Männer anzutreten?

… Herr Unterkircher wieder mit Begeisterung Tennis spielt? Ganz so, als wäre der Schläger nie aus der Hand gewesen!

… Herr Neu stets mit seiner treuen 1,5-Liter-Wasserflasche in den Unterricht startet – man weiß ja nie, wie durstig Wissen macht?

... Frau Schgaguler einer blinden Frau einen Sprachkurs gibt? Ein schönes Beispiel dafür, wie Lernen verbindet.

… Herr Gamper Lippenpflege aus Übersee liebt und als begeisterter Yogi tief durchatmet?

… Herr Colombi ein besonderes Talent dafür hat, seinen Schüler*innen treffende Spitznamen zu verleihen und sie mit viel Ausdruck vorzutragen?

… Herr Fischer nicht nur ein hervorragender Zuhörer ist, sondern offenbar auch ein kleines Siegergen in sich trägt – ganz unauffällig, aber immer bereit fürs nächste Erfolgserlebnis?

… Frau Oberjakober gezeigt hat, dass ein Griff zum falschen Handy manchmal spannender ist als ein Krimi?

… Herr Mittermair seinen Holzboden im Eigenheim mit Hilfe, viel Geduld und einer großen Portion handwerklichem Geschick selbst verlegt?

… bei Frau Domanegg Macarons im wahrsten Sinne des Wortes schmelzen?

... Frau Seebacher ihre Unterrichtsstunden mit den Worten "Meine Damen und Herren" beginnt und stets verschiedene Obstsorten für den Schulalltag dabei hat?

… Herr Thaler ein eigenes Zimmer nur für Lego plant? Stein für Stein wächst dort ein ganzes Universum!

… Frau Wierer die Erste Hilfe auch sonntags auf Trab hält – einmal mit gebrochener Nase, ein anderes Mal mit einem lädierten Fuß? Langeweile kommt nicht auf!

… Herr Silbernagl seinen Schüler*innen im wahrsten Sinne des Wortes zu Füßen liegt?

… Frau Malojer ungelesene E-Mails sammelt? Manche sammeln Briefmarken, sie eben E-Mails!