

emma news



Emma Hellenstainer

Landesberufsschule für das
Gast- und Nahrungsmittelgewerbe

Scuola professionale provinciale
alberghiera ed alimentare

Scola professionale provinciale
per hotelaria y alimentazion

Inhalt

Grußworte der Direktorin	Seite	3
Die Pensionswelle geht weiter	Seite	4
Auf zum Sommercamp, fertig los!	Seite	5
We are the champions – The Hellenstainers soaring high	Seite	6
Mit Humor zur besseren Speisekarte	Seite	8
Fit fürs Leben	Seite	9
Hinter den Bergen	Seite	10
Mehr Wissen durch Austausch	Seite	11
Wer war wie und wo am Gemeinschaftstag?	Seite	12
Vegane Drinks & Smoothies	Seite	14
Each one teach one	Seite	16
Maturaprojekt Drei Zinnen	Seite	18
Nachhaltiges Wirtschaften	Seite	19
VeganSpirit	Seite	20
Le olimpiadi di matematica	Seite	21
Bücherwurm & Buchtipps	Seite	22
Eine Absolventin erzählt	Seite	24
I diritti delle donne e il femminismo	Seite	26
Aus meiner Schulzeit	Seite	28
Wired — Im Netz gefangen	Seite	29
Lehrerportrait	Seite	30
Esperimenti al formaggio	Seite	31
Verwenden statt verschwenden	Seite	32
Aus dem Heim	Seite	34
Mittelalterliche Stadtführung	Seite	36
Vorurteile nein, danke!	Seite	37
Was war sonst noch los?	Seite	38
Kreative Aussagen	Seite	39
Ja wer ist denn das?	Seite	39
Wussten Sie schon, dass... ?	Seite	40

IMPRESSUM

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

Redaktionsmitglieder

Guðrun Domanegg
Dominik Faller
Evi Gasser
Ruth Malojer
Linda Martini
Margot Mayrl
Sonja Villscheider

Foto der Titelseite

Nora Paris, 2 B Kon/Bä

Koordination & Layout

Renate Radmüller

Grußworte der Direktorin

🕒 Lesezeit: 3,5 Minuten



Liebe Lernende,
liebe Eltern,
liebe Mitarbeiter*innen,

die Pandemie, so sagten die Obrigkeiten, läge in den letzten Zügen. Im Jänner wäre der Spuk vorbei. Kein Fernunterricht mehr, keine geteilten Gruppen, nur noch ein paar Vorsichtsmaßnahmen, so sind wir hoffnungsvoll in das Schuljahr gestartet. 65 % der Bevölkerung war geimpft, also es geht aufwärts. Wir freuten uns, Neues aufgrund der gemachten Pandemie-Erfahrungen zu installieren: Wir behielten den Projektunterricht bei, wir planten in den oberen Klasse einen Tag Fernunterricht ein und wir bauten den Sensorik-Unterricht aus.

Wir planten wieder Theaterbesuche, verschiedenste Ausflüge und Besichtigungen. Auch der Gemeinschaftstag durfte stattfinden.

Wir organisierten den Sprechtag zum ersten Mal online – es klappte recht gut.

Wir planten den pädagogischen Tag mit Professor Schratz, um einen guten Neustart hinzulegen.

In der Mensa ging es rund, es aßen in drei Turnussen rund 500 Personen. Die Bar war offen und das Le-

ben kehrte in die "Emma Hellenstainer" zurück.

Wir alle brauchten noch eine Weile, bis wir uns auf den alten – schnellen – Rhythmus einstellen konnten, denn wir waren ihn nicht mehr gewohnt und nebenbei waren viele noch sehr müde vom anstrengenden vorigen Jahr.

Dann kam der Hammer im Spätherbst. Die Infektionszahlen nahmen stark zu, die Omikron-Variante verbreitete sich in Windeseile, die Impfpflicht für das gesamte Schulpersonal wurde vor Weihnachten eingeführt. Mit 10. Jänner 2022, der Termin des Schulbeginnes nach den Weihnachtsferien, mussten alle geimpft sein, sonst drohten Suspendierungen.

Schon seit Anfang des Schuljahres hatte ich allen Impfskeptiker*innen Toleranz signalisiert, hatte Termine angeboten um miteinander zu reden, hatte versucht sie zu verstehen. Mit den allermeisten fanden sehr wertschätzende Gespräche statt. Schlussendlich aber blieben über 20 Mitarbeiter*innen, davon die Hälfte

Lehrer*innen, übrig, die sich dem Impfwang entzogen.

Während ich diese Zeilen schnell in den Weihnachtsferien schreibe, versuche ich, unterstützt vom Büro, für die Stellen Ersatz zu finden, damit für die Schüler*innen in wenigen Tagen der Schulbesuch so wertvoll/sinnvoll und reibungslos wie möglich anlaufen kann.

Wir haben alle Hände voll zu tun. Schön ist, dass sich alle unsere Pensionisten gerne bereit erklärt haben, einzuspringen.

Ein ganz großes Danke an alle im Haus, die sofort zugesagt haben Mehr- und Zusatzaufgaben zu übernehmen. Es hat bisher niemand Nein gesagt.

Den Pädagogischen Tag haben wir verschoben. Aber wir bleiben flexibel und hoffnungsvoll.

Ich wünsche euch/uns allen ein gutes weiteres Schuljahr.

Brigitte Gasser Da Rui
Direktorin



Jakob MARMSOLER
Kochfachlehrer



Annelies HOCHGRUBER
Koordinatorin des Reinigungsteams



Renata MITTERER
Chefsekretärin

Die Pensionswelle geht weiter

Drei weitere Mitarbeiter*innen haben in den letzten zwei Jahren unsere Schule verlassen: Renate Mitterer, unsere Chefsekretärin, Annelies Hochgruber, unsere gute Seele des Hauses, und Jakob "Jack" Marmsoler, unser Faktotum in der Küche.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Genau 33 Jahre und 3 Monate arbeitete Jakob Marmsoler in der Schule. 1987 fing er zuerst in der Heimküche als Koch an, bevor er dann, nach einem halben Jahr, zum Kochfachlehrer avancierte und auch die damaligen Grundlehrgänge betreute. Außerdem unterrichtete er zu Beginn in den Außenstellen der Schule in Kastelruth, Sterzing und Bozen. Durch seine unkomplizierte Art kochte er sich schnell in die Herzen unserer Schüler*innen und auch die anderen Mitarbeiter*innen wussten sein stets freundliches Auftreten zu schätzen.

Seit Jakob in Pension ist, werkelt er in seiner hauseigenen Werkstatt, unternimmt lange Wanderungen und hält Kochkurse für verschiedene Vereine ab. Seine Kochleidenschaft hat er also nicht verloren.

Annelies Hochgruber kam 1989 an unsere Schule, damals noch unter Direktor Leo Niedermayr. Auf ihn folgte Sepp Kusstatscher, dann Brigitte Gasser Da Rui. Mit allen pflegte Annelies ein gutes und professionelles Verhältnis. Damals war es noch etwas ruhiger an der Schule und sie widmete sich mit Engagement den vielen Aufgaben, die mit der Zeit immer mehr wurden. Bald stieg sie zur Koordinatorin des Reinigungspersonals auf. Sie war bei allen beliebt und pflegte einen guten Kontakt mit dem gesamten Personal. Jetzt nutzt Annelies ihre neu gewonnene Freizeit für ausgedehnte Wanderungen, hilft wo immer es nötig ist und frönt weiterhin ihrer Leidenschaft, mit dem Camper in den Urlaub zu fahren.

1983, nach zwei Jahren an der Berufsschule in Bozen, begann Renate Mitterer in Brixen zu arbeiten, damals noch unter Direktor Pedevilla. Renate war die "Vorzimmerdame" par excellence für die Direktor*innen die folgten. Ihr Zuständigkeitsbereich war das Personal und sie wurde wegen ihrer kompetenten und sachlichen Art von allen sehr geschätzt. Nach sechs Jahren in Mutterschaft war die Arbeit nicht weniger geworden, die Schule wuchs und damit auch das Personal, das sie zu betreuen hatte. Trotzdem blieb sie stets freundlich und stand allen mit Rat und Tat zur Seite. Die Arbeit geht Renate, seit sie in Pension ist, nicht ab, aber auch nicht aus. Sie wandert gerne, betreut ihre Mutter und hat viel Freude mit ihren vier Enkelkindern.

Wir "Verbliebenen" an der LBS "Emma Hellenstainer" freuen uns für euch und wünschen euch von Herzen alles Gute. Wir hoffen, dass ihr manchmal mit Wehmut an die Zeit bei uns zurückdenkt und uns vielleicht mal auf einen Sprung besuchen kommt. Wir würden uns freuen!

Ruth Malojer

Auf zum Sommercamp, fertig los!

Auch während des Sommers stand in der LBS "Emma Hellenstainer" nichts still. Denn im Zeitraum zwischen dem 5. Juli und dem 13. August wurde das Schulgebäude zum Austragungsort des alljährlichen Sommercamps des SSV Brixen.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

In insgesamt sechs Wochen wurde rund 152 Teilnehmer*innen zwischen drei und dreizehn Jahren ein abwechslungsreiches und spannendes Wochenprogramm geboten. Dieses umfasste eine Reihe von verschiedenen Aktivitäten. Dazu gehörten wöchentliche Ausflüge, welche die Kinder und Jugendlichen in mehreren Hochseilgärten Südtirols, zum Sommertubing und Trampolinspringen in den Abenteuerpark Kron Arc Adventure in Olang, zum Kneippen nach Vahrn, mit dem Fahrrad nach Albeins u. v. m. geführt haben. Neben den Ausflügen in freier Natur kamen auch sportliche Aktivitäten nicht zu kurz. So standen Besuche der Acquarena, der Vertikale, der Sportzone Süd, der Handballhalle aber auch verschiedener Volley-, Fußball- und Spielplätze auf dem Tagesprogramm. Eines der Ziele des Sommercamps ist es, den Kindern und Jugendlichen die Sportarten der

einzelnen Sektionen des SSV Brixen näherzubringen. Neben Tätigkeiten in freier Natur und Halle wurde auch großer Wert auf das freie Spiel, wozu sich der weitläufige Pausenhof der Schule besonders gut eignete, das Lesen und das Basteln gelegt. Als Erfolg erwies sich in diesem Jahr die Einführung eigener Gruppen für Kinder im Kindergartenalter. So fanden sich auch die ganz Kleinen täglich von 7:30 Uhr bis 12:30 Uhr in der LBS "Emma Hellenstainer" ein, um dort gemeinsam zu spielen, zu basteln, zu tanzen und zu lachen. Auch in dieser Altersgruppe kamen Ausflüge in die Acquarena sowie nach Vahrn, Albeins oder in den Hofburggarten nicht zu kurz. Die Kooperation zwischen dem SSV Brixen und der LBS "Emma Hellenstainer" erwies sich als voller Erfolg. Ein besonderer Dank gilt in diesem Zusammenhang Frau Direktorin Brigitte Gasser Da Rui, welche die Zu-

sammenarbeit zwischen dem SSV Brixen und der LBS "Emma Hellenstainer" überhaupt erst ermöglicht hat sowie dem gesamten Küchenteam, welches uns tagtäglich mit einem überaus köstlichen Mittagessen sowie einer leckeren Jause verwöhnt hat. Euch gilt ein großes Kompliment. Danke auch dem gesamten Reinigungspersonal, Helmut und Martina sowie auch allen anderen Mitarbeiter*innen, welche uns immer mit Rat und Tat zur Seite standen und stets die Ruhe bewahrten, wenn es beim Mittagessen oder auf dem Pausenhof wieder einmal turbulenter zugegangen ist. Nicht zuletzt danken wir auch dem Milchhof Brixen (Brimi) für die tolle Unterstützung.

Team des SSV Brixen Sommercamp
Sonja Villscheider



Teilnehmer*innen mit Direktorin Brigitte Gasser Da Rui

We are the champions – The Hellenstainers soaring high

PIZ SESVENNA 3 204 M OR PIZ RIMS 3 050 M

Am 21. August trafen sich abenteuerlustige Hellenstainer*innen, um einen der schönsten Aussichtsberge Südtirols zu besteigen: den Piz Sesvenna. Alternativ konnte der nicht weniger imposante Piz Rims erklommen werden.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

C'è chi si è alzato alle 4:30 del mattino per attraversare la provincia e arrivare puntuale esattamente nella valle opposta, in val Venosta per fare colazione con tutti gli altri a Slingia. La meta di quel giorno era il rifugio Piz Sesvenna, il rifugio al confine con la Svizzera, per poi raggiungere altre cime nei dintorni. I più temerari già sapevano che avrebbero raggiunto il ghiacciaio ma fino all'ultimo tanti non sapevano fin dove sarebbero arrivati.

La sfida più grande è stata seguire il gruppo degli atleti che allenati guidavano la carovana. Piano piano si è formata una fila, c'era chi zampettava come un camoscio, chi non finiva mai di chiacchierare, chi sudava e stava in silenzio, chi aveva uno zaino gigante e chi si godeva in tranquillità il paesaggio. I sorrisi però non sono mai mancati!

The landscape is picturesque and the breath-taking views to the nearby slopes and summits accompany us along our tour. Passing uniquely beautiful lakes and green grassy slopes until the path becomes tedious, bumpy, icy and steep, but it is the peaks and our willpower that drive us on until we finally reach the top. The many goats and sheep along the way are witnesses to this special mountain landscape and cross our paths again and again.

We end this day at our overnight stay — the Sesvenna Lodge (2 262 m) — in a merry circle and are already looking forward to the next adventure together.

Nach mehr als 20 km Distanz und über 1 500 überwundenen Höhenmetern, einer Gletscherbegehung und luftiger Gratkraxelei, genossen die Bergfex*innen am Abend noch

das gemütliche Beisammensein in der Hütte und waren froh, die Touren in einem Zug geschafft zu haben, denn für den nächsten Tag war plötzlich Schlechtwetter angesagt. Die gemütliche Hütte bot eine freundliche Bewirtung und ausgezeichnete einheimische Gerichte, wobei die einmalige Vinschger Schneemilch das Highlight war. Die große Ruhe und Einsamkeit, aber auch die schwindende Gletscherwelt waren ebenso beeindruckend wie der wundervolle Teamgeist, der an diesen erlebnisreichen Tagen wieder einmal zum Vorschein kam.

Dominik Faller
Linda Martini
Petra Plankl



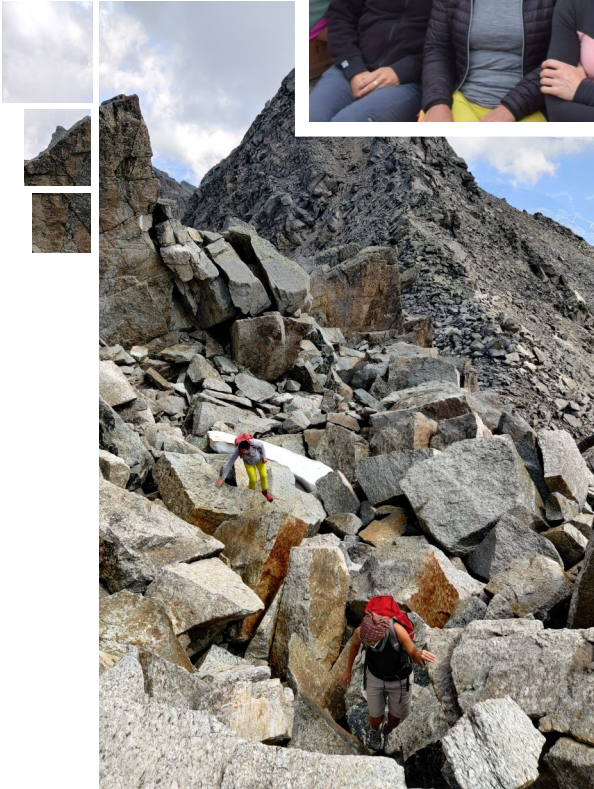
Malerischer Ferkelsee und Föllakopf



Blick in das schöne Graubünden vom Gipfel des Piz Sesvenna aus



Die Gipfelstürmer*innen mit Hüttenwirt und –wirtin



Am Gipfelgrat



Tierische Freude zeigen den Weg zum zu überquerenden Gletscher



Mit Humor zur besseren Speisekarte

– filmisch zubereitet von Eva Kuen und Peter Schorn

Eine fehlerfreie Speisekarte zu verfassen, das ist gar nicht so leicht. Eine humorvolle Hilfe bietet nun die Videoreihe "Hom mer schun wos gfundn? Besser aufgetischt mit À-la-carte-Coach Tatjana Tafel-Silber".

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Die Speisekarte ist die Visitenkarte eines Gastbetriebes. Wer eine solche verfasst, sollte nicht nur wissen, was serviert wird, sondern auch wie man die Speisen und Gerichte richtig schreibt. Dass die Auseinandersetzung mit Rechtschreibung, Grammatik und Sprachstil nicht zu trocken ausfällt, darum haben sich die Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe "Emma Hellenstainer" in Brixen und die Sprachstelle im Südtiroler Kulturinstitut nun gekümmert: Denn wenn das Schauspielerepaar Eva Kuen und Peter Schorn Speisekarten sprachlich betrachtet, wird es nicht nur lehrreich, sondern auch lustig.

In drei kurzen Videos räumen Peter Schorn als bodenständiger Wirt Willi und Eva Kuen als À-la-carte-Coach

Tatjana Tafel-Silber so manchen sprachlichen Zweifelsfall vom Tisch. Schließlich soll die Antwort auf die Frage "Hom mer schun wos gfundn?" ja nicht "jede Menge Fehler" lauten.

An der LBS "Emma Hellenstainer" ist das Erstellen und Schreiben von Menü- und Speisekarten Teil des berufsfachlichen Unterrichts. Es ist wichtig, den Schüler*innen diese Materie auf einprägsame und zugleich unterhaltsame Weise näher zu bringen. Mit diesen Videoclips kann bestehendes Lehrmaterial sehr gut ergänzt werden.

Inhaltlich angeregt wurden die drei Kurzvideos von der Broschüre "Besser aufgetischt – Tipps für den Sprachgebrauch auf Menü- und Speisekarten in Südtirol", die von der

Sprachstelle im Südtiroler Kulturinstitut erarbeitet wurde.

In Zusammenarbeit zwischen Berufsschule, Sprachstelle sowie dem Produktionsteam wurden die Texte erarbeitet und in den Räumlichkeiten des Hotel "Elephant" in Brixen filmisch umgesetzt.

Die drei Videos "Hom mer schun wos gfundn?" sind auf den YouTube-Kanälen und Internetseiten der LBS "Emma Hellenstainer" und des Südtiroler Kulturinstituts abrufbar.

Die Broschüre "Besser aufgetischt" steht auf der Seite des Südtiroler Kulturinstituts www.kulturinstitut.org kostenlos zum Download zur Verfügung.

Elisabeth Stürz

Fit fürs Leben

Wichtige Weiterbildungsangebote bzw. Workshops im Sozialbereich wurden für die verschiedenen Klassen im ersten Semester organisiert.

🕒 Lesezeit: 4 Minuten

RESILIENZ-TRAINING

Für einige dritten Klassen (3. Kochlehrlinge 1. Turnus, 3. FS Service und 3. FS Kochen) wurden unter der Leitung von Psychologin und Mental Coach Heike Torggler Workshops zum Resilienz-Training durchgeführt.

Das lateinische Wort "resilire" bedeutet "zurückspringen, abprallen", d. h. dass Rückschläge bzw. Niederlagen einen zwar treffen, aber damit umgegangen werden kann. Es ist die Fähigkeit sich trotz kritischer Lebensereignisse oder ungünstigen Lebensumständen erfolgreich weiterzuentwickeln. Im Englischen steht "resilience" für die Widerstandsfähigkeit bzw. für psychischer Stärke.

Beim Training lernt man die eigene Resilienz bzw. Widerstandsfähigkeit weiterzuentwickeln, um auch bei hohem Stress körperlich wie psychisch gesund zu bleiben.

Im Leben kommen immer wieder unvorhersehbare Ereignisse auf uns zu wie beispielsweise Unfälle, unerwartete Verluste, Krankheiten, Naturkatastrophen, Krisen oder andere Schicksalsschläge. Diese schwierigen Situationen gehören zum Leben. Es gibt Menschen, die daran zerbrechen, und wiederum andere, die unverwundlich erscheinen.

Im Workshop gingen die Schüler*innen den Geheimnissen resilienter Personen auf die Spur und schauten gemeinsam, was man von ihnen lernen könnte. Jeder Mensch hat innere Stärken, die er besonders in Krisenzeiten nutzen und weiterentwickeln kann. Beim Resilienz-Training ging es darum, sich der eigenen Stärken bewusst zu werden und einige Methoden und Techniken kennenzulernen, um die eigene Widerstandsfähigkeit zu stärken. Durch gezielte Übungen kann das eigene Wohlbefinden gesteigert und das Schutzschild gegen Stress aufgebaut werden. Resilienz ist die innere Stärke, die uns hilft, auch belastende Situationen gut zu meistern und jeder Mensch kann diese in Krisenzeiten nutzen und weiterentwickeln.

WENN WORTE WAFFEN WERDEN

Fünf zweite Klassen (2 A und 2 B FS Ko, 2 A und 2 B Kon/Bä, 2. FS Service) setzten sich gemeinsam mit dem Referenten Alex Giovanelli vom Forum Prävention, Fachstelle Gewalt, mit dem Thema Mobbing/Cybermobbing auseinander.

Der Fokus dieses vierstündigen Workshops lag auf der Ursachenforschung, den verschiedenen Arten von Mobbing/Cybermobbing und den rechtlichen Rahmenbedingungen einerseits und auf den persönlichen und externen Ressourcen und Handlungsmöglichkeiten in problematischen Situationen andererseits.

Menschen sind soziale Wesen und sie interagieren miteinander. Es kann vorkommen, dass wir, mit dem was wir sagen, schreiben oder tun, andere Menschen verletzen. Dies passiert oft ganz ohne Absicht. In sozialen Medien sogar wesentlich häufiger, da wir die Reaktionen wie z. B. Kommentare oder Nachrichten nicht direkt wahrnehmen. In diesen interaktiven Workshops haben die Schüler*innen mithilfe von Bewegungs- und Aufstellungsübungen, Diskussionsrunden, Videos und theoretischem Input viel Hintergrundwissen zum Thema Mobbing und Cybermobbing erarbeitet und auch einiges über Risiken und die rechtlichen Rahmenbedingungen erfahren. Die Schüler*innen erhielten ein Gefühl, was die eigenen Worte und Handlungen in anderen Menschen auslösen können. Sie bekamen auch einen Eindruck wie Gruppendynamiken auf sie wirken und wie Ausgrenzung und unterschiedliche Formen von Gewalt entstehen können. Gleichzeitig wurden aber auch Wege und Chancen aufgezeigt, wie man mit solchen Situationen besser umgehen und was jede*r Einzelne dagegen tun kann.

Gudrun Domanegg

Hinter den Bergen...

... mit Jasmin, Mark, Michelle, Peter, Thomas, Viktoria & Yannick.

🕒 Lesezeit: 1,3 Minuten



Viktoria, Jasmin und Michelle



Peter und Yannick



Mark, Thomas mit Chefkoch
Gregor Eschgfäller

Im Rahmen des Partnerprojektes mit dem Gewerblich Industriellen Bildungszentrum Zug, kurz GIBZ, konnten im letzten Spätsommer wieder einige Kochlehrlinge aus der Schweiz ein Praktikum bei uns in Südtirol absolvieren.

So waren vier Lehrlinge aus Zug, Michelle Camenzind, Jasmin Blank, Mark Pretali und Yannick Heinzer für zwei Wochen in drei ganz unterschiedlichen Hotelküchen ("Leitlhof" in Innichen, Gourmetrestaurant "Astra" im Hotel "Berghang" in Steinegg, "Apfelhotel" in Saltaus) tätig und waren auch eine Woche lang Gastschüler*innen an der LBS "Emma Hellenstainer".

Im Gegenzug fahren diesen Winter Thomas Vieider, Viktoria Patzleiner und Peter Mayr für drei Wochen in die Schweiz.

Sie arbeiten dort mit ihren Praktikumpartner*innen in verschiedenen Gastronomiebetrieben und wohnen auch bei ihnen zu Hause. Für alle Beteiligten ist die Teilnahme an diesem Austauschprogramm immer wieder eine wertvolle Erfahrung.

Neben dem Jobshadowing in der Hotelküche bleibt auch genügend Zeit die Gegend zu erkunden. So wird die Freizeit miteinander verbracht, Ausflüge werden gemacht und die Zentralschweiz ein wenig kennen gelernt.

Und alle erkennen, dass es "hinter den Bergen" oft spannend und lehrreich sein kann. 😊

Wer von euch Kochlehrlingen hat Interesse an einem solchen Praktikum?

Dann holt euch die notwendigen Infos bei: thomas.rainer@eh-bx.info

Mehr Wissen durch Austausch

Kofinanziert durch das
Programm Erasmus+
der Europäischen Union



Endlich — unsere ersten Lehrlinge in Cham!

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Lena Pernthaler und Patrick Innerhofer waren die ersten Lehrlinge, die im Rahmen unseres Erasmus+ Projektes "Mehr Wissen durch Austausch" nach Cham fahren konnten. Aufgrund der Corona-Pandemie wurden die Auslandspraktika immer wieder aufgeschoben, aber im September 2021 war es dann endlich soweit.

Die beiden, mittlerweile ausgebildeten Ex-Kochlehrlinge, konnten ihr dreiwöchiges Betriebspraktikum im Hotel der Extraklasse, dem "Bayerwaldhof" in Liebenstein, antreten. Dort wurden sie vom Hotelmanager Anton Weiß und der Personalleiterin Julia Schmelmer herzlich aufgenommen und in den Betrieb eingeführt. In der großen Hotelküche konnten Lena und Patrick selbstständig an verschiedenen Posten mitarbeiten und sammelten somit wertvolle Erfahrungen für ihr Berufsleben.

Zudem gingen sie im Gourmetrestaurant "Leos" dem Sternekoch Stephan Brandl zur Hand.

Der Chefkoch und die anderen Mitarbeiter*innen des "Bayerwaldhofs" waren begeistert von unseren beiden Ex-Lehrlingen, deren Einsatz und Interesse, und freuen sich bereits auf weitere Praktikant*innen der LBS "Emma Hellenstainer".

Neben dem Praktikum in der Hotelküche gab es in den drei Wochen genügend Zeit, die Gegend zu erkunden. So besuchten Lena und Patrick ihre Kolleg*innen in der neu gebauten Berufsschule Cham, besichtigten den historischen Stadtkern Chams, machten einen Ausflug nach Regensburg und erkundeten die Glasstadt mit ihren Werkstätten und Schauräumen.



Lena und Patrick
mit Chefkoch Stephan Brandl

Alles in allem eine wertvolle Möglichkeit, berufliche Erfahrungen zu sammeln und ein kleines Stück Europa näher kennen zu lernen.

Wer von euch Köch*innen und Servicefachkräften hat Interesse an einem Praktikum?

Dann meldet euch umgehend bei:
thomas.rainer@eh-bx.info

Bilder zu unseren Mobilitäten gibt es auf unserer Homepage:

<https://www.hellenstainer.berufsschule.it/de/mobilitaet-partnerschulen>

Thomas Rainer
Berufliche Weiterbildung & Mobilitäten/Erasmus+

Wer war wie und wo am Gemeinschaftstag?

Am 7. Oktober 2022 waren unsere Vollzeitklassen unterwegs, um auf unterschiedliche Weise den Gemeinschaftstag zu erleben.

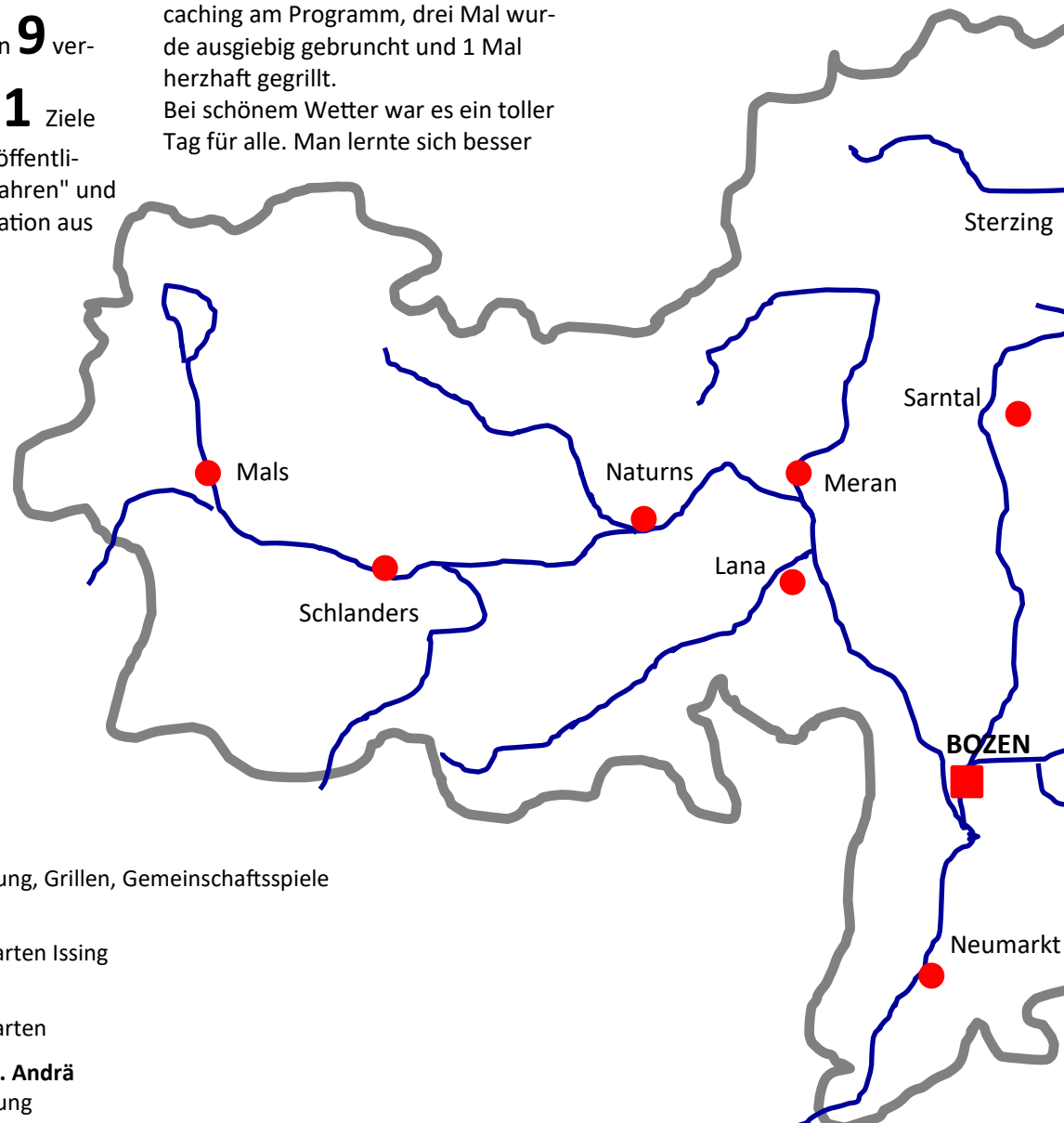
🕒 Lesezeit: 1 Minute

Die Ausflüge führten **380** Schüler*innen aus **21** Klassen mit **64** Lehrpersonen in **9** verschiedenen Gemeinden. **11** Ziele wurden erwandert, 5 mit öffentlichen Verkehrsmitteln "erfahren" und weitere 5 in einer Kombination aus beidem erreicht.

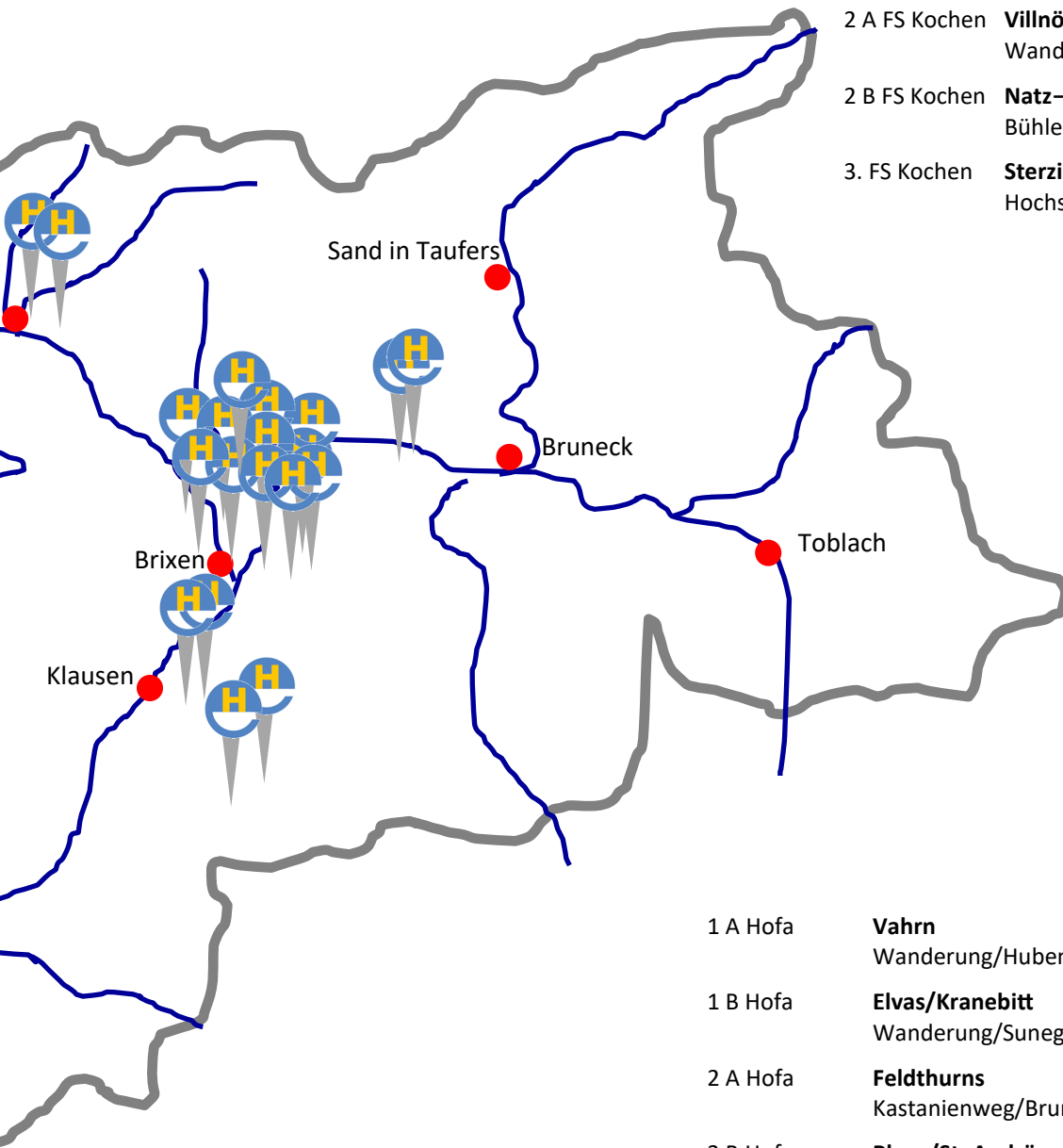
Brixen (6 Mal) und Vahrn (5 Mal) waren die beliebtesten Ziele. 5 Klettergärten wurden erklommen, ein Escape Room forderte die Ausflügler heraus, einmal stand Geocaching am Programm, drei Mal wurde ausgiebig gebrunnt und 1 Mal herzlich gegrillt. Bei schönem Wetter war es ein toller Tag für alle. Man lernte sich besser

kennen, Klassengemeinschaften wurden gefestigt und das soziale Verhalten gefördert.

Evi Gasser



- 1. FS Kon/Bä **Natz**
Wanderung, Grillen, Gemeinschaftsspiele
- 2 A FS Kon/Bä **Kiens**
Klettergarten Issing
- 2 B FS Kon/Bä **Issing**
Klettergarten
- 3. FS Kon/Bä **Plose/St. Andrä**
Wanderung
- 4 A Pat. **Brixen**
Wanderung, Brunch Alter Schlachthof
- 4 B Pat. **Elvas**
Wanderung
- 5. Öno **Plose**
Wanderung, Brunch Trametscher Hütte



- 1 A FS Kochen **Vahrn**
Wanderung
- 1 B FS Kochen **Vahrn/Neustift**
Wanderung Vahrner See
- 1 C FS Kochen **Sterzing**
Hochseilgarten Skytrek
- 2 A FS Kochen **Villnöss**
Wanderung/Almhütte
- 2 B FS Kochen **Natz—Schabs**
Bühlerhof
- 3. FS Kochen **Sterzing**
Hochseilgarten Skytrek

- 1 A Hofa **Vahrn**
Wanderung/Hubenbauer
- 1 B Hofa **Elvas/Kranebitt**
Wanderung/Sunegg
- 2 A Hofa **Feldthurns**
Kastanienweg/Brunch Tonig
- 2 B Hofa **Plose/St. Andrä**
Geocaching
- 1. FS Service **Villnöss**
Hochseilgarten
- 2. FS Service **Vahrn**
Wanderung/Hubenbauer
- 3. FS Service **St. Cristina/Gröden**
Escape Room
- 4. SeFO **Vahrn**
Wanderung/ Bierbrauerei Hubenbauer



Schüler*innen der 3. Servierlehrlinge mit Edith Stauder

Vegane Drinks & Smoothies

Cappuccino ohne Milch – geht das? Wer keine Laktose verträgt oder auf tierische Produkte verzichten möchte, kann zu pflanzlichen Alternativen greifen. Drinks aus Hafer, Mandel oder Reis werden immer attraktiver.

🕒 Lesezeit: 5 Minuten

Die Schüler*innen der 3. Servierlehrlingsklasse setzten sich unter der Leitung ihrer Service-Fachlehrerin Edith Stauder mit dem Projekt "Vegane Drinks – Alternative zur Kuhmilch" auseinander. Den Anfang machten Recherchen und Diskussionen zum Thema vegane Ernährung. Schnell wurde klar, dass auf einen hohen Gesundheitswert, Regionalität und hohe Standards bei der Verarbeitung nicht verzichtet werden durfte.

In der Arbeitsphase verfeinerten die Schüler*innen zunächst die Rezepte, dann ging es an die Herstellung der Drinks. Dafür wurden ausschließlich regionale bzw. fair gehandelte Produkte verwendet: Südtiroler Dinkel, Hanfsamen, Hafer, Fair-Trade-Mandeln, Cashew- und Paranüsse sowie Vollkornreis aus fairem Handel. Je

nach Rezept wurde gekocht, gemixt, gesiebt, verfeinert und natürlich verkostet. Die Pflanzenmilch-Trester landeten nicht im Abfall, sondern in der Konditorei, wo sie zu leckeren Power-Riegeln weiterverarbeitet wurden.

Nach der Herstellung war es eine große Herausforderung, mit den Milchalternativen einen schönen Kaffeeschaum zu erzeugen. Der Mandeldrink ließ sich auch ohne Zusatzstoffe gut schäumen und eignete sich am besten als Barista-Alternative. Die Geschmacksrichtungen der Schüler*innen gingen auseinander. Während einige die Nüsse bevorzugten, kürten andere das Getreide zum persönlichen Favoriten. Daneben probierten die Schüler*innen Kombinationen mit Früchten, Sirupen und Gewürzen aus. Die ve-

ganen Drinks ließen sich gut kombinieren und die Smoothies schmeckten hervorragend.

Alles Wissenswerte wurde auf einer eigens entworfenen Getränkekarte gesammelt. Bei der Gestaltung wurden die Schüler*innen von der Grafikschule "Gutenberg" unterstützt. Zusammen mit der zweiten Projektgruppe "Einmal Kaffee und zurück" kreierten die Schüler*innen außergewöhnliche Kaffeekombinationen mit veganer Milch.

Neugierig geworden? Am Mittwoch, **9. Februar 2022** stellen beide Schüler*innengruppen ihre Projekte an der Schulbar vor und freuen sich auf viele interessierte Gäste.

Manuela Gufler & Michelle Salcher,
3. Servierlehrlinge

Cashewdrink



Zutaten für 1 Liter:

200 g Cashews
1 l Wasser
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Lecithin-Pulver
1 Dattel



So wird's gemacht:

Die Cashews über Nacht in Wasser einlegen, dann abseihen und zusammen mit 1 l Wasser in einen Mixer geben und alles durchmischen. Den entstandenen Cashewdrink in einen Nussmilchbeutel zum Abseihen geben. Den abgeseihten Drink zusammen mit dem Sonnenblumenöl, dem Bindemittel und der Dattel in den Mixer geben und alles mixen. Fertig ist der Cashewdrink.

Warum ist ein Cashewdrink gesund?

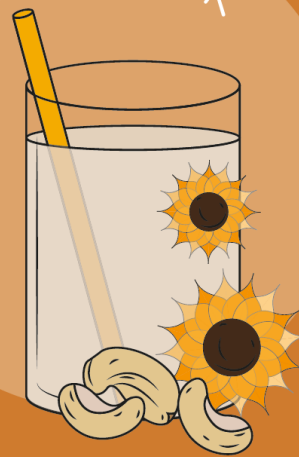
Cashews haben einen hohen Anteil an hochwertigen Proteinen, was sehr wichtig für Vegetarier*innen und Sportler*innen ist. Außerdem sind Cashews reich an einfach- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Daneben sind sie eine gute Magnesium- und Phosphorquelle. Diese Mineralstoffe sind wichtig für Muskeln, Nerven, Zähne und Knochen. Aufgrund ihres hohen Anteils an verschiedenen B-Vitaminen werden Cashewkerne auch oft als ideale Nervennahrung bezeichnet.

Nachhaltig - Fair Trade - „Gepa“

Die Fair Trade Cashewkerne stammen von La Sureñita aus Honduras. Als eine der wenigen Kooperativen wird sie nur von Frauen betrieben und gibt ihnen über den Fairen Handel neue Perspektiven. Bei fair+ handelt es sich um eine Organisation, die mit Fairness handelt. Zu den Kriterien zählen: ökologischer Anbau, reine Naturprodukte - ohne Gentechnik, fairer Handelsanteil, bestmögliche Verpackung, fairer Handel weltweit, fairer Preis und faire Bezahlung.

Text: Michèle Salcher | LBS Hellenstainer • Grafik & Illustration: Viktoria Psenner | LBS Gutenberg

Cashewdrink



Dinkeldrink



Dinkeldrink



Zutaten für 1 Liter:

1 l Wasser
80 g Dinkelkörner
1 Dattel
1 EL Vanillezucker (biovegan) oder ½ Bourbon-Vanille-Schote
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Lecithin-Pulver

So wird's gemacht:

Zuerst müssen die Dinkelkörner mindestens 12 Stunden in einem Liter Wasser in einem Gefäß eingeweicht werden. Danach die Körner abseihen und mit einem Liter Wasser kräftig mixen. Die Flüssigkeit in einen Nussmilchbeutel oder in ein Passiertuch gießen und auswringen. Die restlichen Zutaten dem Dinkeldrink beimengen und im Mixer durchmischen. Die gesamte Flüssigkeit abseihen, in Flaschen abfüllen und fest verschließen.

Warum ist ein Dinkeldrink gesund?

Ein Dinkeldrink enthält wenig Fett und wichtige Mineralstoffe (z. B. Natrium, Kalium, Mangan, Phosphor). Achtung: Dinkeldrink enthält Gluten und ist somit für Zöliakie-Betroffene nicht geeignet.

Nachhaltig - regional

Die Dinkelkörner, die wir benutzt haben, kommen vom Bergbauernhof Malid der Familie Malfertheiner in St. Oswald, Völs. Dank der sonnigen Lage wächst der Dinkel dort auf 900 m Meereshöhe.



Text: Nathalie Rabensteiner | LBS Hellenstainer • Grafik & Illustration: Viktoria Psenner | LBS Gutenberg

Mandeldrink



Zutaten für 1 Liter:

200 g geröstete Mandeln
1 l Wasser
2 EL Speiseöl
1 TL Bindemittel, z. B. Lecithin



So wird's gemacht:

Die Mandeln in eine Schüssel geben, mit reichlich Wasser bedecken und zugedeckt 12 Stunden einweichen. Die Nüsse anschließend in ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dann mit 1 l frischem Wasser in den Mixer geben. So lange mixen, bis die Mandeln fein zerkleinert sind. Die Mandelmischung in den Nussmilchbeutel gießen und die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Die Mandeln im Beutel auswringen. Den Drink mit dem Speiseöl und Bindemittel vermischen. Das Bindemittel wird zur besseren Schaumherstellung verwendet. In die gründlich gereinigten Flaschen füllen und gut verschließen. Im Kühlschrank ist der Drink 2-3 Tage haltbar.

Warum ist ein Mandeldrink gesund?

Mandeln sind wichtige Nährstofflieferanten. Sie enthalten die Vitamine E und B, Mineralstoffe wie Calcium, Magnesium, Kupfer und Zink, wertvolle pflanzliche Proteine, Ballaststoffe und eine außergewöhnliche Zusammensetzung von sekundären Pflanzenstoffen, besonders in der Mandelhaut.

Nachhaltig - Fair Trade

Die Bio-Mandeln, die wir verwendet haben, stammen aus der Region Sizilien. Wir haben großen Wert darauf gelegt, dass sie keinen langen Weg hinter sich haben. Die Mandeln werden innerhalb der Genossenschaft l'Arcolaio verpackt, die seit 2003 Wege der sozialen Wiedereingliederung für benachteiligte Personen anbietet.

Text: Manuela Guffler | LBS Hellenstainer • Grafik & Illustration: Viktoria Psenner | LBS Gutenberg

Mandeldrink



Das Sozialtraining ist hilfreich für unsere Zukunft.
Schüler*in

Wir haben gelernt, aktiv zuzuhören.
Schüler*in

Die Schüler*innen verstehen sich untereinander besser.
Schüler*in

Ein Zitat der Referenten, das mir geblieben ist, lautet: "Jede*r hat einen guten Grund, wieso sie/er dies macht."
Schüler*in

Wir haben gelernt, andere Meinungen zu respektieren.
Schüler*in

Danke dafür, dass die Schüler*innen sich auf eine neue, eigentlich schuluntypische Form eingelassen und unvoreingenommen mitgemacht haben.
Referent

Durch das Sozialtraining haben wir eine bessere Klassengemeinschaft erzielt und halten auch in schwierigen Zeiten zusammen.
Schüler*in

Wir haben gelernt, out of the box zu denken.
Schüler*in

Es freut uns, dass die Jugendlichen uns einen tiefen Einblick in die Klassensituation und in ihr persönliches Erleben gewährt haben und dass sie in den zahlreichen Gesprächen bereit waren, bei sich selbst mit der Reflexion anzufangen.
Referent

Ich fand es toll, dass externe Referenten das Sozialtraining mit uns gemacht haben.
Schüler*in

🕒 Lesezeit: 4 Minuten

Schüler*innen der 4 B Pâtisserie mit den Referenten



Each one teach one

Zur Stärkung der Klassengemeinschaft, des Teamgeistes und der Kooperations- und Kommunikationsfähigkeit wurden und werden für Klassen verschiedenste sozialpädagogische Treffen organisiert.

Die externen Referenten Benedikt Egger, Devid Laner Leiter und Lukas Patzleiner haben bei der Gestaltung großen Spielraum, können auf verschiedenste Themen wie Social Media, Gewalt, Resilienz, Freundschaft/Liebe/Sexualität, Gender usw. eingehen und setzen je nach Situation in der Klasse dort an, wo sie die Schüler*innen stärken und fördern können.

Im ersten Semester haben folgende Klassen ein solches Training erhalten: 1. FS Kon/Bä, 3. Servierlehrlinge (I), 1 B FS Kochen, 3. Konditorenlehrlinge, 1 B Hofa, 1 A Hofa, 3. FS Kon/Bä, 1 A FS Kochen, 4. SeFo, 1. FS Service, 2 B FS Kon/Bä, 1 C FS Kochen, 2 A Hofa, 5. Öno, 4 B Pat., 2. Kochlehrlinge (II), 4 A Pat., 3. FS Service. Das Wort "Sozialtraining" hat einige Jugendliche bestimmt abgeschreckt, aber es ging bei den Workshops hauptsächlich darum, Zeit zu schenken.

Der Spruch "Man soll die Menschen dort abholen, wo sie stehen" hat vor allem jetzt in der Coronazeit noch mehr an Bedeutung gewonnen. Erwachsene schlüpfen verstärkt in die Rolle eines Coaches. Die klassische Haltung von Lehrpersonen und Erzieher*innen ist spürbar im Wandel. Jugendliche sollten in ihren Fragen und Unsicherheiten weniger geführt sondern mehr begleitet werden, damit sie es schaffen, zu sich zu kommen. Daher war es das Ziel der Referenten, das aufzugreifen, was da und spürbar ist. Sie ließen sich spontan auf die Jugendlichen ein. Dafür hatten sie sich ein breites Repertoire an Angeboten zurechtgelegt. Den Referenten war es ein großes Anliegen, Begegnungen und Raum für Zeit zu schaffen. Fehlende

Zeit und materielle Überversorgung erschweren ein stabiles, gesundes Selbstbild und eine solide Einbindung in die unterschiedlichen Strukturen der Gesellschaft.

Den Jugendlichen soll bewusst werden, dass nicht nur der Unterrichtsstoff zur Entwicklung dazugehört, sondern auch die Zeit, die sie mit den anderen in der Klasse verbringen. All dies hat sich in der Intensität der Trainings widerspiegelt.

Die Jugendlichen befinden sich einerseits in einem teils schwierigen Lebensalter und andererseits legt die Schulausbildung jetzt den Grundstein für ihren weiteren Werdegang; in diesem Spannungsfeld bewegen sie sich. Diesbezüglich ist es wichtig, sie in diesen sensiblen, wegweisenden Entwicklungsjahren zu motivieren, damit sie ihren Weg finden und gehen und das Beste aus sich rausholen. Wir dürfen sie nicht zurücklassen in der Ungewissheit einer unsicheren Zukunft, müssen ihre Bedürfnisse wahrnehmen.

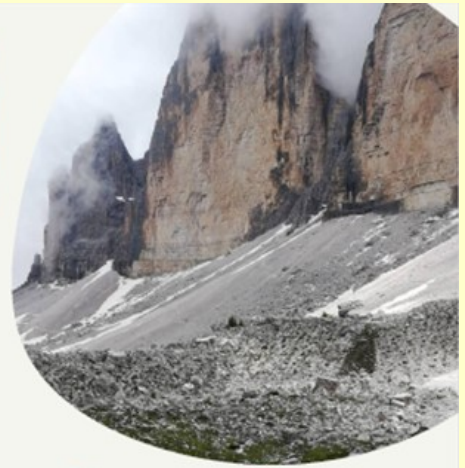
Die bisherigen Sozialtrainings waren dieses Jahr verstärkt eine Begegnung auf Augenhöhe. Von Vorteil ist dabei sicherlich, dass es sich um externe Referenten handelt. Bei vielen Klassen war von Anfang an ein uneingeschränktes Vertrauen da. Besonders in den höheren Klassen und Lehrlingsklassen ging es nicht mehr nur um das Kennenlernen, hier konnte man inhaltlich viel tiefer gehen und auf menschliche Aspekte einsteigen. Each one teach one war die grundsätzliche Haltung: Alle waren im selben Boot, mit denselben Problemen, denselben Sorgen, denselben Erlebnissen, in der Schule aufgewachsen...

Sonja Wierer

Drei Zinnen

DREIERLEI MACARONS

Maturaprojekt von Schülerinnen der 5. Önologonomie der LBS Emma Hellenstainer



NICHT NUR GUT, SONDERN AUCH NACHHALTIG

Mit unserer umweltfreundlichen Verpackung in Gläsern und unseren Etiketten aus Apfelpapier.

NÄHERE INFORMATIONEN ZUM VERKAUF

findest du bald an unserer Schulbar und auf dem Bildschirm in der Eingangshalle.

Wir freuen uns auf euch!

Verkauf an der Schulbar

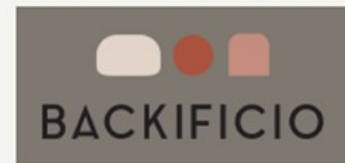
"DREI ZINNEN" MACARONS

Unsere Macarons haben wir mit erlesenen und landestypischen Füllungen mit unserem externen Partner konzipiert.

- Heu | Apfel
- Mohn | Himbeere
- Fichte

Schon bald an unserer Schulbar erhältlich!

Unsere Partner



"BACKIFICIO"

Bäckerei und Konditorei
Lana am Gries, 21



"LANAREPRO"

Druckerei (Apfelpapierreste)
Lana, Peter-Anich-Straße, 14

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Macarons

ZUTATEN

200g Mandelmehl
200g Puderzucker
150g Eiklar
200g Zucker
50ml Wasser

ZUBEREITUNG

- Puderzucker und Mandelmehl zusammen sieben und gut vermengen.
- Italienische Merinkenmasse: Zucker und Wasser auf 121°C bringen. In der Zwischenzeit 75g Eiklar mit einer Rührmaschine anschlagen lassen. Die Zuckerlösung im dünnen Strahl in das halb-aufgeschlagene Eiklar einfließen lassen. Kaltschlagen lassen.
- Die restlichen 75g Eiklar mit der Mandelmehlmischung verrühren. Bei Bedarf mit Lebensmittelfarbe einfärben.



- Die Merinkenmasse zuerst der Mandelmasse angleichen und später unterheben.
- Mit Hilfe eines Spritzsacks aufdressieren, Blech leicht auf die Tischplatte klopfen, haften lassen und anschließend backen.

BACKEN:
150°C UMLUFT FÜR CA. 8 MIN.

Was wir heute tun, entscheidet darüber, wie die Welt morgen aussieht.

Ganz nach diesem Motto haben sich die Schüler*innen des Maturalehrgangs mit dem Thema "Nachhaltiges Wirtschaften" im Rahmen eines Projektes des WIFO (Institut für Wirtschaftsforschung der Handelskammer Bozen) auseinandergesetzt.

🕒 Lesezeit: 3,5 Minuten

In insgesamt sechs Projekteinheiten im Zeitraum von Oktober 2021 bis Januar 2022 haben die Schüler*innen nicht nur mehr zum Thema Nachhaltigkeit erfahren, sondern auch fundierte Einblicke in die Arbeitswelt gewonnen. Der Projektauftritt erfolgte Anfang Oktober mit einem Workshop des WIFO, im Rahmen dessen Begriffe wie Innovation und Nachhaltigkeit geklärt sowie die Aktualität dieser in der (Südtiroler) Wirtschaft gemeinsam diskutiert wurden. Besonders aufschlussreich war die Einsicht, dass die Südtiroler Wirtschaft aufgrund ihrer Kleinstrukturiertheit (→ Einbeziehung der KMUs in den Innovationsprozess) eine geringere Innovationskraft aufweist als vergleichsweise ihre unmittelbaren Nachbarn. Im Rahmen der zweiten Projekteinheit hingegen haben sich die Schüler*innen gemeinsam mit der Sozialgenossenschaft "Studio Comune" (Teil des Südtiroler Netzwerks für Nachhaltigkeit) Gedanken darüber gemacht, was sie heute sowie morgen und damit in ihrem zukünftigen Arbeitsleben zu einem nachhaltigeren Wirtschaftskreislauf beitragen können. Dies alles erfolgte gänzlich in italienischer Sprache mittels der

Methode des LEGO® Serious Play. Anfang November standen schließlich Online-Interviews mit Unternehmer*innen wie Armin Untersteiner von "Karuna" sowie der Ernährungstherapeutin und Bewegungsberaterin Karin Hofer an. Im Rahmen dieser erhielten die Schüler*innen nicht nur mehr Informationen zu den einzelnen Karrierewegen, sondern konnten auch wertvolle Berichte über die Begeisterung für die Selbständigkeit sowie über Herausforderungen mitnehmen, welche sich für Unternehmen in puncto Nachhaltigkeit in der heutigen Zeit ergeben. Auch wertvolle Tipps zum Berufseinstieg wurden von den Unternehmern erteilt. Weitere wertvolle Einblicke in die Praxis wurden im Rahmen eines Unternehmensbesuchs bei der "Naturbackstube Profanter" gesammelt. Im Zuge des Besuchs rückten insbesondere die Themen Initiativen, Herausforderungen und Zukunftspläne des Unternehmers im Bereich Nachhaltigkeit in den Vordergrund. Abschließend erteilte die "Naturbackstube Profanter" eine praxisnahe Aufgabenstellung zum Thema, welche es in der nächsten Projekteinheit zu lösen galt. Das Brainstorming zur Lösung der

Aufgabe im Rahmen der nächsten Projekteinheit wurde gezielt durch einen Workshop zum Thema Ideenfindung und -strukturierung vonseiten des WIFO unterstützt. Im Zuge der letzten Projekteinheit Mitte Januar 2022 erfolgte schließlich die Präsentation der Ergebnisse vor dem Unternehmensinhaber. Den Abschluss des Projekts bildete ein Ausblick auf die aktuelle Situation am Arbeitsmarkt. Aufgrund der praxisnahen Erfahrungen, welche die Schüler*innen im Projekt sammeln konnten, erwies sich dieses als voller Erfolg.

Und damit auch du zur Veränderung beitragen kannst, die du dir für die Welt wünschst, hier ein kurzer Konsum-Check und damit einige Gedankenstöße für deinen nächsten (Online-)Kauf:

- **Brauche ich es wirklich?**
- **Kann ich es reparieren?**
- **Kann ich es leihen, mieten oder gebraucht kaufen?**
- **Entsorgung mitgedacht?**
- **Konsumiere ich bewusst?**
- **Kann ich kompensieren?**

Sonja Villscheider



Wusstest du, dass?

Würde sich eine vierköpfige Familie eine Woche lang vegan ernähren, so hätte das den gleichen Effekt auf die Umwelt, wie wenn man 35 Wochen kein Auto fährt.

Wusstest du, dass?

Durchschnittlich 1020 Liter Wasser benötigt werden, um 1 Liter Kuhmilch zu produzieren?

Wusstest du, dass?

Der typische Veganer weiblich, Ende 20 bzw. Anfang 30 ist und sich im Übergang vom Studium zum Beruf befindet? Er lebt mit seinem Lebenspartner zusammen, der ebenfalls Veganer ist.

Du interessierst dich für vegane Ernährung und die Folgen des tierischen Konsums? Dann bist du bei uns genau richtig!

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Wir sind vier Schülerinnen der 5. Klasse Önologastronomie der Landesberufsschule "Emma Hellenstainer" in Brixen und befassen uns mit dem Thema Veganismus. Das Kernstück unseres Projektes ist aber unser Selbstexperiment: Drei Wochen lang stellen wir uns der Herausforderung und ernähren uns vegan.

Auf unserer eigenen Webseite erwarten dich spannende Beiträge zum Thema Vegan, Interviews und Rezepte. Du kannst uns auch auf Instagram folgen, dort warten auf dich interessante Fakten und Zitate. Haben wir dein Interesse geweckt? Dann folge uns auf unserer Webseite oder auf Instagram.



Unsere Webseite: <https://veganspirit.wixsite.com/veganspirit>



Unser Instagram-Account: [_veganspirit_](#)

Das VeganSpirit-Team:
Lea, Angelika, Alina & Selina

{ Le olimpiadi di matematica }

Il 2 di dicembre 2021, studenti della scuola "Emma Hellenstainer" hanno partecipato alle olimpiadi di matematica. I migliori della scuola gareggiano al concorso statale a febbraio.

🕒 Lesezeit: 4,5 Minuten

Trenta studenti della nostra scuola hanno partecipato alle olimpiadi di matematica. Si tratta di un concorso nazionale in cui diverse scuole superiori di tutta Italia devono gareggiare allo stesso tempo. Vengono premiati i migliori talenti in matematica. È suddiviso in due categorie: il biennio per la prima e seconda superiore e il triennio per gli studenti della terza, quarta e quinta superiore.

Avevano un'ora a disposizione per risolvere 12 quesiti. Ogni domanda aveva cinque possibili risposte: (A), (B), (C), (D) ed (E). Una risposta era corretta, le altre quattro erano sbagliate. Si ottenevano cinque punti per ogni risposta corretta, per ogni sbagliata zero punti. È stato assegnato un punto per ogni risposta vuota o illeggibile. Durante il lavoro non sono stati ammessi né la calcolatrice né alcun mezzo di comunicazione elettronico.

L'iniziativa è stata promossa dal insegnante di matematica Johannes Kager.

I vincitori della nostra scuola sono Elias Messner del biennio e Matthias Stoffner del triennio. Con congratulazioni!

Ivonne Cioffi, 3. FS Kon/Bä

Einige Rechenbeispiele bei der Olympiade:

1. Auf einer Insel gibt es nur Edelmänner (die immer die Wahrheit sagen) und Gauner (die immer lügen). Das Postamt der Insel ist ziemlich überfüllt. Es gibt an den Schaltern insgesamt vier Warteschlangen: eine mit 12, eine mit 11, eine mit 15 und eine mit 14 Personen. Jede der anwesenden Personen (außer die beiden ersten einer jeder Warteschlange) sagt folgenden Satz: "Unter den Personen, die vor mir in der Warteschlange stehen, befinden sich mindestens zwei Gauner". Wie viele Edelmänner befinden sich insgesamt im Postamt?
(A) 36 (B) 44 (C) 40 (D) ist nicht bestimmbar (E) 26
2. Paul bereitet ein Getränk zu, in dem er 800 ml Birnensaft und 200 ml Bananensaft mischt. Er trinkt davon 300 ml und lässt den Rest in einem Krug stehen. Franz mischt das Getränk im Krug mit 200 ml Erdbeersaft und trinkt davon 180 ml. Wieviel Birnensaft befindet sich nun im Krug?
(A) 442 ml (B) 415 ml (C) 448 ml (D) 425 ml (E) 432 ml

3. Entlang eines Kreisumfangs sind 3 rote, 2 grüne, 2 gelbe Punkte und 1 blauer Punkt eingezeichnet. Wie viele Dreiecke kann man bilden, wenn man 2 Eckpunkte derselben Farbe und den dritten Eckpunkt von einer anderen Farbe wählt?
(A) 27 (B) 25 (C) 31 (D) 30 (E) 36
4. Manuela schreibt Wörter nur mit den Buchstaben A, B und C. Jedes Wort muss dabei folgende Regeln einhalten: Es muss mindestens einen der Buchstaben A, B, C beinhalten, aber nicht alle drei. Der Buchstabe B darf nicht mehr als einmal vorkommen; der Buchstaben C darf nicht mehr als einmal vorkommen; die Sequenz AA (zwei A in Folge) darf nicht vorkommen. Wie viele verschiedene Wörter kann Manuela schreiben?
(A) 11 (B) 10 (C) 8 (D) 9 (E) 13
5. Mara und Daniel sind Banknachbarn und nehmen an der Mathematikolympiade teil. Die 49 Teilnehmer werden zufällig auf zwei Räume verteilt: 35 in einem Raum und 14 in einem anderen Raum. Wie groß ist die Wahrscheinlichkeit, dass Mara und Daniel im gleichen Raum landen?
(A) 8/15 (B) 5/8 (C) 9/16 (D) 7/12 (E) 1/2
6. Das Sechseck ABCDEF besitzt einen Inkreis. Seine Seiten AB, BC, CD und EF messen in dieser Reihenfolge 27 m, 25 m, 19 m und 29 m. Wie groß ist der Umfang des Sechsecks?
(A) 152 m (B) 154 m (C) 150 m (D) 148 m (E) 146 m
7. Es seien n die ganzen positiven Zahlen, wobei $n^6 + 3n^5$ ein Vielfaches von 49 sein muss. Man nimmt an, dass die Werte von n in aufsteigender Weise angeordnet wurden. Wie groß ist dann die Summe der 4. und der 7. dieser Zahlen?
(A) 77 (B) 74 (C) 88 (D) 70 (E) 81

1 B — 2 C — 3 A — 4 A — 5 D — 6 C — 7 B
Auflösung

$$(a + b)^2 = a^2 + 2ab + b^2$$



🕒 Lesezeit: 5 Minuten

Ich, Bücherwurm

Dominik FALLER

Welches Buch liegt gerade auf Ihrem Nachtkästchen?

- "Die Brücke über die Drina" von Ivo Andrics, ein Historienroman über die Geschichte des Balkans mit zahlreichen Erzählungen zu persönlichen Schicksalen
- "Geheimdienste, Agenten, Spione: Südtirol im Fadenkreuz fremder Mächte" von Christoph Franceschini
- "Die schönsten 3 000er in Südtirol" von Hanspaul Menara

Warum haben Sie sich für diese Lektüre entschieden?

Andrics Werk gehört zu den Meilensteinen der Weltliteratur, zudem bereise ich gern den Balkan, ein wunderschönes Gebiet mit komplexer Geschichte.

Christoph Franceschini möchte ich an dieser Stelle als einen der besten Journalisten Südtirols loben.

Menaras Buch ist ein Klassiker, ich brauche es für eine sinnvolle Bergtouren-Planung und neue Ideen.

Was fasziniert Sie so an diesem*en Werk*en?

Bei Andric ist es einfach die Kombination aus persönlichen Geschichten und meinem Interesse für die Geschichtswissenschaft. Es ist quasi perfekt auf mich zugeschnitten.

Wie lange lesen Sie am Abend vor dem Einschlafen?

Grob eine Stunde, mal weniger, mal mehr. Bei Menara blättere ich manchmal auch einfach nur ein wenig durch, lese Eckdaten der Touren und bestaune die herrlichen Fotos.

Was bedeutet Lesen für Sie?

Auf diese Werke bezogen: Entspannung, Ruhe, neues Wissen, Verstehen, Loskommen vom Alltag, nicht erreichbar sein und Entschleunigung.

Buchtipps

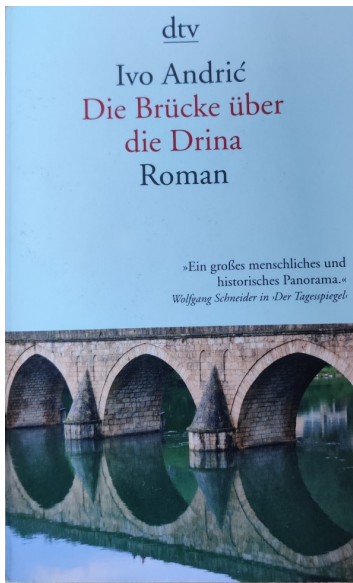


Der Trafikant (2012)

von Roland Seethaler - 256 Seiten

Der siebzehnjährige Franz Huchel, der aus einer ländlichen Gegend kommt, zieht nach Wien, um in einer Trafik zu arbeiten. In der Großstadt begegnet er nicht nur seiner ersten Liebe, sondern erlebt auch die Verfolgung der österreichischen Juden am Ende der 1930er Jahre. Prägend wird auch seine Bekanntschaft mit Sigmund Freud, dem Begründer der Psychoanalyse.

Das Buch lässt die Leserschaft in eine vergangene Zeit eintauchen und man erlebt das Leben in Wien und die Eingriffe in den Alltag durch die Nazis quasi hautnah mit. Seethaler überzeugt durch einen erfrischenden, angenehm zu lesenden und mehr als anschaulichen Schreibstil, mit dem er das Leben des Außenseiters mitreißend schildert.



Die Brücke über die Drina

von Ivo Andrić - 318 Seiten

In elf weit gespannten Bögen, 250 Schritte lang, 10 Schritte breit schwingt sich die Brücke über die Drina. Bei Viscaronegrad, einer bosnischen Stadt nahe der serbischen Grenze, führt sie über den Fluss. Seit Jahrhunderten ist sie ein Treffpunkt für Menschen von beiden Ufern, ist Trennlinie und Bindeglied zwischen Orient und Okzident.

In seinem Meisterwerk entrollt Ivo Andrić ein gewaltiges Zeitpanorama vom 17. Jahrhundert bis zum Ersten Weltkrieg und erzählt von den vielfältigen Schicksalen der Menschen, die dort aufeinandertrafen.

https://www.buecher.de/shop/erster-weltkrieg/die-bruecke-ueber-die-drina/andric-ivo/products_products/detail/prod_id/36812360/; [31.12.2021]



Geheimdienste, Agenten, Spione

von Christoph Franceschini - 509 Seiten

Selten erhält man einen so tiefen Einblick in die Arbeit von Agenten, Informanten und Spionen: Decknamen und deren Träger, Treffpunkte und Übergabemethoden, Korrespondenzen und Augenzeugenberichte. Nach 1945 ist Südtirol ein Hotspot der Nachrichtendienste. Die Stadt Bozen wird zum Schauplatz länderübergreifender Operationen US-amerikanischer, italienischer, österreichischer und deutscher Geheimdienste. Aber auch östliche Nachrichtendienste ziehen von hier aus ihre Fäden. In der heißen Phase der Attentate in den 1960er-Jahren spitzt sich diese Situation deutlich zu. Akribisch hat Christoph Franceschini Akten ausgewertet, zum Großteil Dokumente aus bisher verschlossenen Archiven. Dieses Buch deckt Doppelagenten auf, zeigt die Verflechtung der Dienste und legt viele Namen offen.

<https://www.amazon.de/Geheimdienste-Agenten-Spione-5%C3%BCdtirol-Fadenkreuz/dp/8872837359/>; [31.12.2021]



Die schönsten 3 000er in Südtirol

von Hanspaul Menara - 272 Seiten

Im Tourenbuch stellt der Autor 70 Südtiroler Hochtouren bzw. Dreitausender vor, von denen sich sehr viele auch für den Normalbergsteiger eignen und weder Gletschererfahrung noch besondere Kletterfertigkeit erfordern. Zudem enthält das Buch für Berggeher, die auch anspruchsvolleren Touren gewachsen sind, eine Reihe der besonders klassischen Südtiroler Hochgipfel, die zwar ebenfalls nicht als wirklich schwierig einzustufen sind, bei denen man aber doch Gletscher überschreiten oder gelegentlich etwas heiklere Felspassagen bewältigen muss. Menaras Angaben stammen aus erster Hand und sind brandaktuell. Mit einleitenden Schilderungen, exakten Wegbeschreibungen und reicher Bildausstattung weist das Buch verlässlich die Wege zu zahlreichen Hochgipfeln Südtirols und vermittelt damit auch ein Kennenlernen von Gebirgsgruppen, die zu den eindrucksvollsten der ganzen Alpen zählen.

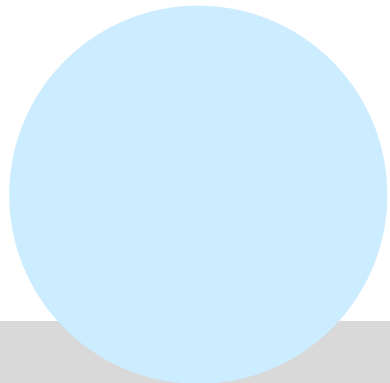
https://www.weltbild.de/artikel/buch/die-schoensten-3000er-in-suedtirol_17778182-1#product-description; [31.12.2021]



Absolventin

Eine ehemalige "Hellenstainer"-Schülerin erzählt von ihrer beruflichen Laufbahn und wie man mit viel Ehrgeiz und Freude am Beruf die Karriereleiter schon in jungen Jahren emporsteigen kann.

🕒 Lesezeit: 5 Minuten



Mein Werdegang in der Hotellerie begann ganz klar mit der Entscheidung, an der LBS "Emma Hellenstainer" das Biennium zu absolvieren. Diverse Sprachaufenthalte und Tagesausflüge förderten meine Reiselust und schnell wurde mir klar, dass die nächste Station der Abschluss zur Hotelkauffrau am Kaiserhof in Meran sein würde. Das Service- und Küchenpraktikum habe ich im Hotel "Elephant" in Brixen absolviert und konnte dabei viel lernen. Langsam wurde mir bewusst, wie viele Möglichkeiten es speziell mit diesem Schulabschluss gab und nachdem ich mein Sommerpraktikum an der Rezeption in Bardolino im "Parkhotel Germano 5*" beendet hatte, wusste ich, dass diese Abteilung meine Leidenschaft zum Gastkontakt besonders weckte — der erste und letzte Eindruck für den Gast zu sein. Anlaufstelle und Schnittstelle für fast alle Abteilungen im Hotel und die Unvorhersehbarkeit des Berufs hatten einen gewissen Reiz für mich. So zog es mich nach der Matura nach München und ich fand im Boutique Hotel "anna by Geisel" am Karlsplatz/Stachus meine erste Stelle als Rezeptionistin im Empfangsteam. Dies sollte allerdings nur die erste Station für mich sein. Ich wurde zur Schichtleitung befördert und zwei Jahre später zum "Head of Concierge" und stellvertretenden Empfangsleitung und das mit knapp 22 Jahren. Die Zeit verging wie im Flug und kein einziger Tag war wie der vorherige. Besonders der Gästekontakt begeisterte mich von Anfang an und erster Ansprechpartnerin für Gäste und Mitarbeiter*innen zu sein, machte jeden Tag spannend. Aber auch Beschwerden bzw. Reklamationen jeglicher Art gehören zum Alltag in der Hotellerie/Gastronomie dazu. Die gesammelten Erfahrungen sowie diverse Weiterbildungen helfen dabei, für jeden

Gast eine individuelle Lösung zu finden und somit (im besten Falle) einen Reklamationsgast in einen zukünftigen Stammgast zu verwandeln.

2016 habe ich mich mehr mit den Nachwuchskräften beschäftigt und die Weiterbildung zum Ausbilder-schein an der IHK (Industrie- und Handelskammer) in München absolviert. Nun konnte ich mein bis dato gesammeltes Wissen an die nächste Generation weitergeben und ein Teil deren Ausbildung sein. Im Jahre 2017 bin ich mit meinem Freund (mittlerweile Ehemann) für ein Jahr nach Schottland gezogen und habe dort besonders meine sprachlichen Fähigkeiten ausbauen können. Im "Glasshouse Hotel 5*" in Edinburgh habe ich als Duty Managerin die Abteilung Rezeption geleitet und verbrachte meine Freizeit mit Sightseeing und Ausflügen in die schottischen Highlands. Es war unvergesslich!

2018 sind wir nach München zurück und ich habe die mir angebotene Stelle als Empfangsleitung an meinem ehemaligen Arbeitsplatz "anna by Geisel" angenommen. Kurze Zeit später wurde ich als Gastgeberin in das Schwesternhotel "Beyond by Geisel 5*" am Münchner Marienplatz berufen und habe mich dort in der "detailverliebten" Luxushotellerie sofort wohl gefühlt. In der heutigen Zeit ist weniger oft mehr und besonders Privatsphäre wird bei unseren Gästen großgeschrieben. Die Faszination an verschiedenen Kulturen, Bräuchen und Traditionen habe ich dabei nie aus den Augen verloren. An erster Stelle steht immer das Wohlbefinden des Gastes. Mittlerweile bin ich 29 Jahre alt und leite als Hotelmanagerin das im Mai 2021 eröffnete Luxus-Boutique-Hotel "DO & CO" am Münchner Marienplatz (in der FC Bayern World) mit zwei Restaurants, 30 Suiten und einem Pent-

house. Erneut werde ich täglich mit neuen Herausforderungen konfrontiert und obwohl der Gastkontakt selbst immer noch sehr wichtig ist, arbeite ich vor allem im Hintergrund und überlasse der neuen Generation das "Spielfeld". In meinem Job ist das Personalmanagement besonders wichtig, denn mit dem Team und dessen Knowhow steht und fällt der Erfolg des Unternehmens.

Auch nach mittlerweile zehn Jahren denke ich oft an meine Ausbildung und Schulzeit zurück und wie sehr mich diese Zeit geprägt hat. Hätte ich die Gelegenheit dazu, würde ich es noch einmal genauso erleben wollen und würde mich jederzeit erneut dafür entscheiden. Ein großes Dankeschön an dieser Stelle an alle Lehrer*innen, die für uns das Fundament legen. München ist zu meiner zweiten Heimat geworden, trotz allem sollte man seine Wurzeln nie vergessen.

Noch ein Wort möchte ich an alle heranwachsenden Hoteliers und Gastronomen richten: Die Ausbildung legt den Grundstein zu eurem Erfolg – für den restlichen Werdegang seid ihr selbst verantwortlich! Falls ihr mit dem Gedanken spielt in München zu arbeiten, würde ich mich freuen, euch auf diesem Weg zu begleiten.

Kontakt zu mir könnt ihr unter folgender Email-Adresse aufnehmen: sandra.samtleben@doco.com. Bis dahin könnt ihr uns gerne auf Instagram unter [doco.munich](https://www.instagram.com/doco.munich) folgen und euch einen ersten Eindruck verschaffen.

Sandra Samtleben, geb. Lageder

L'immagine delle donne nei media
5. Onogastronomie, Italiano

JEAN KILBOURNE  ☆ giovane ☆ alta ☆ capelli lunghi ☆ magra ☆ attraente ☆ grandi occhi

PHOTO SHOP

☆ lavoravano con stereotipi
☆ influenzano bambini
☆ apparenze irrealistiche
☆ "eroe-salva-principessa"

"battute di rimorchio"
Linguaggio misogino

una donna su tre

Covid 19

colore rosso

panchine rosse
borse rosse

sim

Pausa

violenza

25

"Viviamo in un...
in ogni...
per fare...
La violenza è...
diffondono a...

I diritti delle donne

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Nella nostra quinta è stato svolto grazie alla collaborazione di tre insegnanti di italiano un progetto sui diritti delle donne e il femminismo.

L'insegnante Marina Della Rocca ha condotto le lezioni in aula e ha portato la classe a riflettere su diversi temi quali ad esempio, la violenza di genere, il linguaggio, la storia del femminismo, il gender pay gap, i diritti violati e

una lotta delle donne

Politica movimento politico e sociale

è diventato "dobbie"

giornale testi politica

TV e Radio

per motivi di scienze

E-mail libri documentazioni

Fondato negli USA in 1960

Contro sessismo

Vita sociale

LINGUAGGIO

uguaglianza

inchiesta in classe:
2/26 - molto importante
6/26 - simpatico, cambia tutto
18/26 - non è importante

"è troppo" per 65% delle donne tedesche

Cambiare immaginazione "il dottore - fa dolbressa"

↓


23/26 donne
3/26 maschi

Importanza

discussioni

linguaggio è importante

Scienze

Dacia Maraini 

- 13. Novembre 1936
- Firenze
- 1938 → Giappone
- 13 anni → incominciato a scrivere
- giornale "tempo della letteratura"
- 1970 → scrive romanzi per femminismo
- parte di rivolta femminile
- "Donna in Guerra"
- temi: violenza, incesto, l'amore lesbico
- opere ancora attuale
- scrittrice di successo

Equality for all!

Respect all WOMEN!

Femminismo e Libertá

FEMMINISMO

♀

NO è NO

Anni Sessanta e Settanta

- femminismo radicale
- lottavano per i suoi diritti
- libertà sessuale
- 1970 legalizzato il divorzio
- diritto all'interruzione volontaria della gravidanza
- 1975 cambio il codice della famiglia
- 1984 cancellati:
 - delitto d'onore
 - matrimonio riparatore

FRANCA

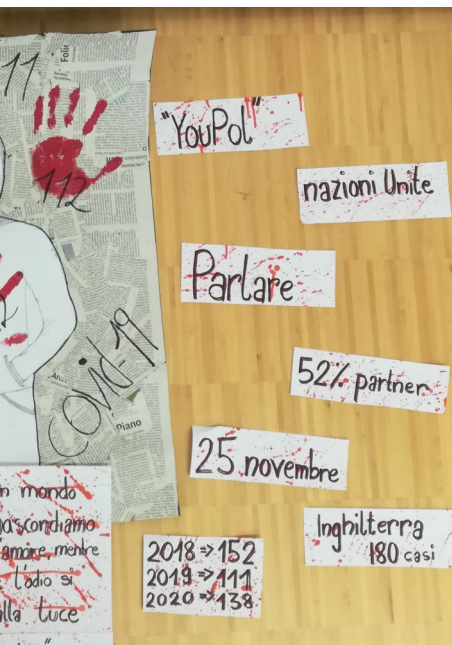
*09/01/1948

Filippo Melodia

matrimonio „riparatore“

processo in tribunale

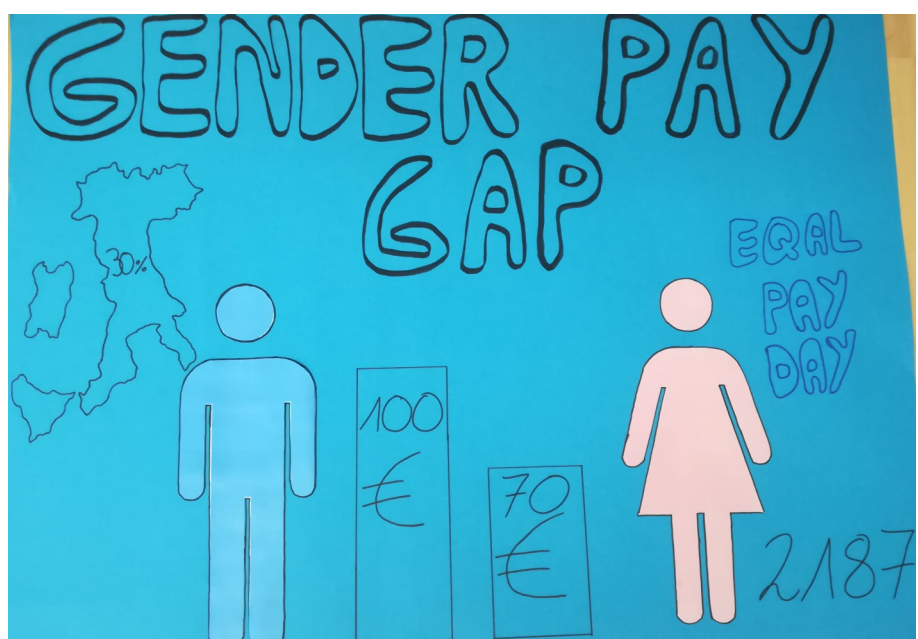
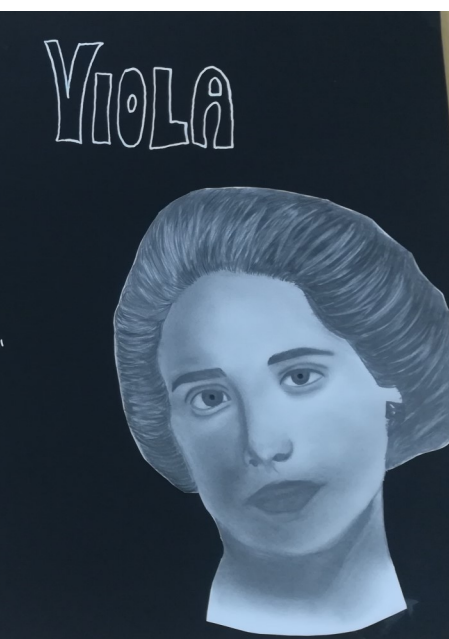
Giuseppe Ruisi ♥



e il femminismo

l'immagine della donna nella società. Il risultato del lavoro e del coinvolgimento delle studentesse e degli studenti è evidente dai cartelloni che hanno preparato e che verranno esposti anche in occasione dell'8 marzo.

Linda Martini



Aus meiner Schulzeit

In dieser liebgewonnenen Rubrik unserer Schulzeitung erzählt wieder eine Lehrperson von der eigenen Schulzeit und wie dort geschlossene Freundschaften bis in die Gegenwart bestehen.

🕒 Lesezeit: 4 Minuten



Andrea Gatto all'asilo con un'amica

Quando mi è stato chiesto di scrivere questo articolo sui miei anni di scuola, mi sono ritrovato un po' in difficoltà. Ci sono molti ricordi che riaffiorano, tutti molto diversi e ognuno speciale a modo suo. Proverò a raccontarne alcuni, che forse non saranno i più importanti o i più emozionanti, ma che sono comunque a loro modo unici.

Uno dei primi ricordi che ho è dell'asilo. Ero al terzo anno, l'ultimo, e un giorno all'asilo arrivò un compagno nuovo. Ricordo ancora la scena come se fosse successa ieri, eravamo seduti tutti in cerchio nel salone centrale dell'asilo. Le maestre ci hanno presentato un compagno nuovo, Paolo, ed ho ancora davanti a me l'immagine della sua mamma, con un parka lungo e grigio, i capelli biondi raccolti, era visibilmente un po' più anziana delle altre mamme che di

solito vedevo, ma non avevo dato importanza alla cosa. Quello che ricordo è questo compagno che entra nel salone e vede tutti i bambini in cerchio che lo guardano. Lì per lì si mise a piangere cercando di tornare dalla mamma, la quale però con un sorriso lo respingeva verso di noi. Dopo qualche attimo di titubanza la maestra gli indica un posto vuoto e lui si va a sedere. Proprio di fianco a me.

Io non lo avevo mai visto e lui non aveva mai visto me. O almeno, questo era quello che credevamo entrambi. Col tempo abbiamo scoperto che quello all'asilo non era stato il nostro primo incontro. Ci eravamo già incontrati molte volte. Nel dicembre del 1987, nell'atrio dell'ospedale di Montebelluna, i miei genitori uscivano con un neonato di pochi giorni in braccio, i suoi entravano per far nascere il loro. Si erano incontrati e fermati a parlare. Anche il giorno del battesimo ci eravamo già incontrati e le foto di quell'occasione lo testimoniano ancora oggi. Paolo aveva avuto un fratello morto qualche anno prima, si chiamava Paolo anche lui, aveva l'età di mia madre e con lei aveva frequentato la scuola. Le nostre famiglie si conoscevano e frequentavano da molto prima della nostra nascita, e per loro noi due siamo sempre stati un modo per mantenere quel legame.

Siamo stretti amici ancora oggi, anche se non abitiamo più vicini. E quando posso, passo a salutare anche i suoi genitori. La mamma ha ancora il parka grigio che indossava quel giorno di 30 anni fa, sembra ancora nuovo.

Quando penso a quel ricordo, penso a come talvolta il nostro futuro sembri già scritto, solo che noi non ne siamo ancora al corrente.

Un altro ricordo di scuola è quello della mia maestra di italiano, era la maestra Marisa Bellon. Era una maestra sempre sorridente e dai modi gentili e con dei bellissimi capelli biondi. Severa, ma mai cattiva. Ricordo che sbagliava sempre il mio nome. Mi chiamava sempre "Davide", perché era stata maestra anche di mio fratello e diceva che ci assomigliavamo tantissimo e per questo si confondeva (io non ho mai capito in cosa ci assomigliamo mio fratello ed io, ma questa è un'altra storia). È stata con noi dalla seconda elementare alla quinta. Poi è andata in pensione. Anche se abitiamo nello stesso comune, non ho più avuto modo di rivederla per molti anni. Fino alla scorsa estate. Stavo camminando per la strada del mio paese, quando da dietro una voce mi chiama: "Tu sei Davide o Andrea?". Mi giro, una signora minuta e un po' ricurva su sé stessa, i capelli biondi erano ormai diventati bianchi, le rughe si erano fatte più profonde. Ma lei era sempre lei, la maestra Marisa.

Mi ha chiesto come stavo, e come stavano i miei compagni. Si ricordava ancora tutti i nostri nomi. Le ho detto che anch'io adesso sono diventato un insegnante, come lei. Mi ha detto che un po' si capiva e che lo aveva immaginato che sarei diventato insegnante.

Andrea Gatto



Wired — Im Netz gefangen

Am 8. Oktober 2021 besuchten die Schüler*innen der 2. FS Service gemeinsam mit den Schülern der Metzgerklasse und den Schüler*innen einer 2. FS Kochen das Theaterstück "Wired" im Astra-Kino in Brixen.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Das Jugendstück, geschrieben von Jakob Dellago, einem jungen, angehenden Theaterregisseur aus Brixen, zeigte sehr eindrucksvoll, wie schnell die virtuelle Welt und die Echtzeit miteinander verschmelzen können und wie wir uns immer mehr im Netz verlieren.

Inhalt

Da ihre Eltern sich getrennt haben, muss die Schülerin Isabel von Berlin nach Brixen ziehen. Um ihrer Langeweile und Einsamkeit zu entgehen, beginnt sie ein Computerspiel zu spielen, das seinen Spielern Aufgaben im Reallife, im echten Leben, stellt. Was zunächst als harmloser

Zeitvertreib beginnt, wird zunehmend immer gefährlicher. Bei ihrer ersten Aufgabe lernt Isa den Computereckel Alex kennen. Gemeinsam stellen sie sich den nächsten Aufgaben: Sie legen sich auf vermeintlich stillgelegte Zuggleise, stehlen Schnaps aus einem Supermarkt und stehen schließlich vor der Frage, ob sie ein Haus anzünden sollen oder nicht, um ein weiteres Level des Computerspiels zu erreichen. Erst durch einen tragischen Schock gelingt es Isa wieder, ins echte Leben zurückzukehren und ihr Tun zu reflektieren.

Ruth Malojer

Meinungen der Schüler*innen

Aktuelles Thema gut umgesetzt!

Cooler Stück für uns Jugendliche!

Das Thema regt zum Nachdenken an!

Die Musik war super!

Trifft genau den Nerv der Zeit!

Spannend von der ersten bis zur letzten Minute!

Lehrerportrait

Für unsere Kochlehrer
Reinhold Kerschbaumer & Alessio Lorenzini
schreiben wir ein Gedicht,
damit bedanken wir uns
für ihren tollen Unterricht.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Mit seinen Rezepten verzettelt sich Herr Kerschbaumer schnell,
aber trotzdem ist er sehr originell.
Die Teller gefallen ihm nicht immer ganz,
deshalb verleiht er ihnen immer den letzten Glanz.

Abspülen lässt er immer die Schüler*innen tun
und auf den Tellern landet ein knuspriges Huhn.
Seine Kochkünste sind extravagant
und die Suppenteller füllt er bis zum Rand.

Sein Löffel ist ihm immer treu
und in der Küche ist er gar nicht scheu.
In der Küche kommandiert er gern,
und er wohnte sehr lange unter dem Schlern.

Mit dem Aufzug fährt er gerne in den Keller,
doch mit seinen Beinen wäre er schneller.
Die japanische Wollmispel ist seine Lieblingsfrucht,
nichts hält er von Massentierzucht.

Er probiert viele Sachen neu,
doch der Tradition bleibt er treu.
"Tua awian a Mehl eini" sagt er oft,
womit er sich "all'occhio" das Ergebnis erhofft.

Besucht man das Emma Hellenstainer-Portal,
sieht man sofort Herrn Lorenzini: wie genial.
Mit einer Motivation kommt er in den Raum,
da hält man sich auf den Stühlen kaum.

Herr Lorenzini hat auf dem Kopf zwar kaum Haare,
jedoch immer die besten Kommentare:
"Gott hat dir eine zweite Hand geschenkt,
die das Hühnchen vor dem Boden fängt."

Seit 5:00 Uhr in der Früh steht er bereits in der Küche
und nimmt wahr die guten Gerüche.
Lorenzinis Messer sind sehr scharf,
doch jene der Schule hätten Wetzbedarf.



Alessio Lorenzini und Reinhold Kerschbaumer

Seine Sprache ist sehr originell,
und kochen kann er sehr professionell.
Seine graue Küchenschürze trägt er oft,
mit der er sich seinen Küchenmeistertitel erhofft.

Seinen Kaffee trinkt er an der Bar
und steht vielleicht in ein paar Jahren vor dem Altar.
Er steht mit beiden Beinen im Leben,
gibt uns viel mit auf unseren Wegen.

**Aufgeben ist für die beiden keine Option,
dafür haben sie zu viel Motivation.
Corona hat alles durcheinander gebracht,
trotzdem bleibt das Kochen ihre Leidenschaft.**

**Sie haben manchmal andere Ansichten in der Küche
und deshalb bringen sie die besten Sprüche.
Am Abend gehen sie müde raus
und mit einem Lächeln nach Haus.**

**Hoffentlich bleiben sie noch viele Jahre hier
und trinken darauf ein Bier.**

Schüler*innen der 2 A Hofa

Esperimenti al formaggio

Si può fare il formaggio a casa? Cosa serve e come si fa? Gli studenti della 3. Service apprendisti ci ha provato.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Con gli insegnanti Martini abbiamo il tema del formaggio: abbiamo imparato i passaggi della produzione.

L'insegnante Mirko Maraner ha portato tutti gli ingredienti e ha fatto con noi il formaggio.

Abbiamo imparato così i singoli passi da fare per arrivare al prodotto finale. All'inizio abbiamo fatto pastorizzare due litri di latte e un mezzo litro di panna finché il latte non ha raggiunto una temperatura di 72 gradi.

In seguito abbiamo aggiunto il caglio che sarebbero dei microorganismi per fare fermentare il latte.

Dopo qualche ora si è creato un impasto abbastanza solido e quindi con un attrezzo che si chiama tagli-

cagliata abbiamo fatto dei tagli per spezzettare l'impasto e poi farlo diventare più solido.

Abbiamo aspettato circa mezz'ora e poi l'impasto si

Mirko Maraner e Linda affrontato quest'anno il tema del formaggio e della sua produzione. Abbiamo imparato il lessico specifico della produzione in entrambe le lingue.

è coagulato. Sulla superficie si è creato il siero che in seguito abbiamo tolto. Dopo abbiamo messo la massa in uno straccio per far colare la parte liquida e infine lo abbiamo messo in una forma per pressarlo e fare uscire ancora di più siero.

Poi abbiamo aspettato una settimana e abbiamo passato e lasciato il formaggio in un bagno di sale.

Abbiamo aspettato in tutto dieci giorni prima di poter assaggiare questa formaggio fresco ma molto compatto e saporito.

È stato molto interessante vedere dal vivo come si fa il formaggio perché ora siamo informati su un prodotto che spesso dobbiamo descrivere davanti ai clienti.

Ora sappiamo anche cos'è il caglio, sappiamo quali sono gli effetti dei fermenti e come avviene la stagionatura del formaggio.

Rudy Cerenzia, 3° Service apprendisti



Verwenden statt verschwenden

Am Donnerstag, 18. November 2021 haben die Schüler*innen gemeinsam mit ihren Fachlehrern die Ergebnisse und Produkte dieses tollen Projekts an der LBS "Emma Hellenstainer" präsentiert. Geladene Gäste und Mitarbeiter*innen konnten diese gegen eine freiwillige Spende erwerben.

🕒 Lesezeit: 3,5 Minuten

An der Landesberufsschule "Emma Hellenstainer" wurde das Schüler*innen-Projekt "Verwenden statt Verschwenden" durchgeführt.

Fachlehrer und Küchenmeister Tobias Zanotto hat das Projekt mit den Schüler*innen der 2. Kochlehrlinge initiiert und mit Biokistl Südtirol den idealen Projektpartner gefunden. Ziel ist die Verwertung von Produkten, die für den herkömmlichen Verkauf nicht (mehr) in Frage kommen. "Biokistl Südtirol verkauft südtirolweit Obst und Gemüse", so Projektleiter Tobias Zanotto, der das Projekt im Rahmen seiner Lehrerausbildung durchführt und dokumentiert. "Nicht alle Produkte können verkauft werden, da sie nicht den Vorstellungen der Kund*innen entsprechen. Diese Lebensmittel werden teils verschenkt, an wohltätige Organisationen weitergegeben oder müssen entsorgt werden." Und hier kommen die Schüler*innen der 2. Kochlehrlingsklasse ins Spiel. Die Jugendlichen erhalten wöchentlich jeweils am Donnerstag Obst und Gemüse, das Biokistl Südtirol aus dem Verkauf nehmen musste. Sie haben es sich unter der Leitung ihres Fachlehrers zum Ziel gesetzt, die Lebensmittel

durch verschiedene Weiterverarbeitungsprozesse und Konservierungsmethoden zu verwerten und haltbar zu machen. Die Schüler*innen arbeiten motiviert mit und sind sich bewusst, dass sie einen wertvollen Beitrag leisten. Immerhin landen in Südtirol pro Kopf jährlich 27,5 kg Obst und Gemüse im Müll. "Wir wollen eine neue Ära einleiten", so die Jugendlichen, "das Ende der Verschwendung."

Am Donnerstag, 18. November 2021 haben die Schüler*innen gemeinsam mit ihren Fachlehrern die Ergebnisse und Produkte an der LBS "Hellenstainer" präsentiert und geladene Gäste und Mitarbeiter*innen konnten diese gegen eine freiwillige Spende erwerben. Direktorin Brigitte Gasser Da Rui ist begeistert von dieser wegweisenden Initiative. "Das Projekt ist genau auf einer Linie mit den gelebten Werten der 'Hellenstainer' und ganz einfach eine runde Geschichte. Neben dem pädagogischen Schwerpunkt liegt das Hauptaugenmerk auf Bio, Nachhaltigkeit und Müllvermeidung. Auf unspektakuläre Weise haben die Jugendlichen und ihr Fachlehrer Tobias Zanotto gezeigt, wie ihr liebevoller, wertschätzender Um-

gang mit nicht mehr verkäuflichen Lebensmitteln Kindern und Jugendlichen zugutekommt, die nicht auf der Sonnenseite des Lebens geboren wurden."

Die Schüler*innen haben sich dafür entschieden, die gesammelte Geldsumme dem Südtiroler Kinderdorf Brixen zu spenden. Armin Mairhofer, Kochfachlehrer an der "Hellenstainer", zeigte sich begeistert und fand im Rahmen des offiziellen Teils der Projektvorstellung lobende Worte für seinen Kollegen Tobias Zanotto. "Diese Initiative ist ein gelungenes Beispiel für die wunderbare Ethik, die unseren schönen Kochberuf kennzeichnet. Die Wertschätzung von Lebensmitteln und die Achtsamkeit in der Verarbeitung sind Voraussetzungen, um ein gute*r Koch bzw. Köchin zu werden." An der Projektpräsentation nahmen Margit Tauber (Südtiroler Kinderdorf), Reinhard Steger (Südtiroler Köcheverband), Christiane Aspmail (Biokistl Südtirol) sowie Schüler*innen, Eltern und Lehrpersonen teil.

Elisabeth Stürz



Schüler*innen der 2. Kochlehrlinge mit Tobias Zanotto

News aus dem Heim

Im Heim ist immer etwas los... Langeweile kommt nicht auf!

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

Die Heimschüler*innen haben gemeinsam mit einigen Sozialpädagog*innen einen **Dönerabend** veranstaltet. Die Brote wurden von der Bäckerei geliefert, der Salat und die Soßen vorbereitet und das Fleisch angebraten. Im Garten wurde dann angerichtet und gegessen.

Im Oktober fand zweimal mittwochs ein **Törggele-Abend** statt, an dem gemeinsam im Schulhof Kastanien gebraten und Apfelglühmix getrunken wurde. Musikalisch gab es feine Bässe von den DJ's.

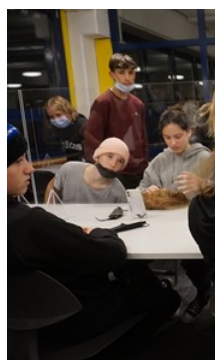
Die lustige Show **Last one laughing** von Michael Bully Herbig wurde kurzerhand ins Heim verlegt. Dabei spielten 10 Schüler*innen die beobachtenden Zuschauer*innen und 10 wagten sich an den Spieltisch. Ziel des Spiels ist es, seine Mitstreiter*innen zum Lachen zu bringen und selber aber nicht zu grinsen. Wer lacht fliegt raus. Zwei äußerst unterhaltsame Abende mit vielen neu entdeckten Talenten.

Bunte Akzente erhält das Heim durch **Bastelarbeiten**, welche immer wieder an die Jahreszeit angepasst werden. Hier wurde gemeinsam mit Schüler*innen an Herbstdekoration gebastelt.

Als erstes Projekt für die Gartengestaltung haben Heimschüler*innen fleißig gewerkelt und an einer **Upcycling-**

Kuppel gebaut. Aus 165 alten Lattenrost-Lättli entstand dabei ein kleines Iglu. Im ersten Schritt wurden die Bohrlöcher angezeichnet. Es gab insgesamt drei verschiedene Längen. Diese mussten anschließend geordnet und gebohrt werden. Nachdem dies vollbracht war, ging es ab in den Garten, wo Latte für Latte nach Plan angeordnet wurde. Gemeinsam mit vielen fleißigen Händen konnte dann am Abend die Kuppel fertig gestellt werden.

Das Grün der Pflanzen wirkt beruhigend und sieht einfach toll aus. Damit dies auch im Heim so ist, gab es im November eine **Pflanzenwerkstatt**, in der die Schüler*innen Pflanzen pelzen und umtopfen lernten. An-



schließlich konnten sie die neuen kleinen Pflänzchen in selber gebastelten Töpfchen mitnehmen. Auch an einem Makramee wurde gebastelt.

Ein lockerer Abend mit vielen tollen Gesangseinlagen war der **Karaoke-Abend**. Von Al Bano und Romina Power bis Lady Gaga und Bradley Cooper hin zum Oachale von Toele wurde alles zum Besten gegeben.

Anton Van Gerven
Sozialpädagoge





Mittelalterliche Stadtführung

Am 18. Oktober 2021 haben wir, die 2 A Hofa mit den Lehrpersonen Alexandra Kostner und Dorothea Prantner eine Erlebnisführung durch die Brixner Altstadt gemacht.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Sobald wir am Infopoint im Brixen angekommen sind, hat uns eine Magd in mittelalterlicher Kleidung freundlich begrüßt. Wir machten eine Zeitreise ins 16. Jahrhundert und lernten so die Stadt Brixen, die Hofburg, die einzelnen Gassen und die Stadtmauer in einem anderen historischen Kontext kennen. Zudem erzählte eine "Magd" uns die Geschichte des Solimans. Soliman war ein Elefant, ein Geschenk für Maximilian II. Er wurde von Lissabon nach Genua verschifft und legte dann den langen Weg von Genua nach Brixen zu Fuß zurück. In Brixen machte er dann eine Pause und wurde im Hinterhof vom Hotel "Elephant" untergebracht. Die Menschen in Brixen waren fasziniert vom großen Elefanten, weil sie so etwas noch nie gesehen haben. Das Hotel "Elephant" und das dort angebrachte Fresko erinnert noch heute an den ungewöhnlichen Gast.

Durch die Erlebnisführung haben wir viel über die Stadt Brixen erfahren und viel Neues gelernt.

WUSSTEST IHR SCHON, DASS...

... unter den Lauben, wo wir heute shoppen gehen können, auch schon im Mittelalter Marktstände aufgestellt wurden?

... bei der Hofapotheke (Kreuzung Große Lauben, Kleine Lauben und Säbener Torgasse) ein dreiköpfiger wilder Mann ist, von dem sich die Menschen im Mittelalter Goldsegen erhofften?

... im Mittelalter nur Gelehrte, Geistliche und Bürgerliche den Dom betreten durften? Für alle anderen wurde eine eigene Kirche erbaut (Pfarrkirche St. Michael).

... der Weiße Turm früher schwarz war?

... dass die Hofburg zur Zeit der Bauernaufstände um 1525 von 5 000 Mann geplündert und besetzt wurde und die Einschlagslöcher der Mistgabeln und Sensen noch heute im Eingangstor zu sehen sind?

Sabrina Vikoler und Lea Pernthaler,
2 A Hofa



Es handelt sich um ein Maturaprojekt dreier Schülerinnen mit dem Ziel, Jugendliche darauf aufmerksam zu machen, welche Auswirkungen Vorurteile auf ihre Mitmenschen haben können. In einem dreistündigen Workshop werden die teilnehmenden Schüler*innen mit verschiedenen Portraits und deren erlebten Vorurteilen konfrontiert, mit dem Ziel, die Teilnehmer*innen aufzuklären und sie für mehr Toleranz zu sensibilisieren.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Marion PFATTNER



"Warum wir dieses Projekt machen ist im Prinzip ganz einfach: Unsere Generation soll Personen, welche auf den ersten Blick nicht 'normal' erscheinen, offen begegnen und Vorurteile zurückschrauben, um Diskriminierung zu reduzieren; dies, weil sich vor allem Jugendliche oft das Recht nehmen, über Menschen und Mitschüler*innen zu urteilen, die sie nicht kennen."

"Da Vorurteile die Schüler*innen fast tagtäglich begleiten und in vielerlei Hinsicht den Schulalltag und die Freizeit beeinflussen, war es uns wichtig, auch die sozialen Netzwerke wie beispielsweise Instagram miteinzubeziehen. Auf unserer Instagram-Seite suchten wir Personen, die sich freiwillig fotografieren ließen, um eine Umfrage starten zu können, mit der Vorurteile gesammelt und anschließend ausgewertet wurden."

Sonja AGREITER



"Wir waren uns schnell einig, dass die Thematik von Jugendlichen an Jugendliche weitergegeben werden muss, um durch die Beteiligung der Schüler*innen ein langfristiges Umdenken zu erreichen. Deshalb haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, den Workshop im April eigenständig, aber mit Hilfe von Elisabeth Pradi, abzuhalten. Dabei werden den Schüler*innen eine selbst erstellte Broschüre sowie ein selbst gedrehter Kurzfilm als Impulse gezeigt."

Sophie PLATTNER



Was war sonst noch los?

🕒 Lesezeit: 1 Minute



AUTORENLESUNG

Nach knapp zwei Jahren Pause war es endlich wieder möglich externe Gäste in der Bibliothek zu begrüßen.

Bereits zum zweiten Mal konnten wir den Autor Dirk Reinhardt (im Bild) in unserer Schulbibliothek begrüßen. Den Autor zeichnet besonders aus, dass er für seine Bücher sehr genau recherchiert und sich teilweise auch selbst an die Handlungsspielorte begibt. Dieses Mal las er aus dem Buch "Über die Berge und über das Meer", in welchem über die Flucht zweier Jugendlicher aus Afghanistan erzählt wird. Als er das Buch vor drei Jahren schrieb, ahnte er noch nicht, wie dramatisch-aktuell das Thema 2021 sein würde.

Dementsprechend viele Fragen hatten die Schüler*innen und der Autor beantwortete alle sehr ausführlich.

Ein interessanter Nachmittag, der Lust auf weiteren spannenden Lese-stoff machte.

Evi Gasser



Dezember 2021: Schüler*innen der 2 B FS Kon/Bä bei den Vorbereitungen zum Kekse backen für die Südtiroler Krebshilfe



25. Oktober 2021: Schüler*innen der 2. FS Service besuchten die Weinkellerei Malojer Gummerhof in Bozen, im Bild Melanie Oberhöller und Nina Delueg



Werner Oberhuber und Helmut Bachmann wieder im Einsatz



Reinigungsfrauen im Einsatz

Kreative Aussagen unserer Schüler*innen & Lehrpersonen

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

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Schüler: Haben die dann miteinander geschlafen?
Lehrer: Keine Ahnung, ich war nicht dabei.

Herr Fallner: Ich wollte euch noch was mitteilen, habe es aber leider gerade vergessen.

Schülerin: Dann haben Sie wohl einen AusFALLER.

Antwort in einem Test:

Die Bauchspeicheldrüse produziert Bauchspeichel.

I muri fallano. (Die Mauern fallen.)

Dolci: Nelle nobili Corti venete del'600 si diceva che il Tiramisù fosse un dolce afrodisiaco.

Domanda: Cosa significa "afrodisiaco"?

Risposta: Afrodisiaco vuol dire che viene dall'Africa...

Curriculum vitae (Lebenslauf)

Domanda: Qual è il tuo stato civile? (Familienstand)

Risposta: Il mio stato civile è innamorato...

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

Der Lautstärke nach zu urteilen, dürftet ihr mit der Aufgabe fertig sein.

Könnt ihr eure Privatgespräche bitte in der Pause führen?

War das eine Antwort oder eine Frage?

Mütze bitte ordentlich im Gesicht positionieren.

Ich weiß nicht, ob du aufs Klo kannst, aber du darfst.

Stopp! Die Lehrperson beendet immer noch den Unterricht.

Ihr lernt nicht für mich, sondern für euer Leben.

Say it in English, please.

Konzentriert euch bitte nochmals die letzten Minuten.

Ja wer ist denn das?



Auch diesmal wieder ein Kinderfoto von jemandem aus unserem Schulteam.

Wer ist denn dieser freundliche Junge mit den niedlichen Milchzähnen?

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

Auflösung der 32. Ausgabe der emma news:
Das nette Mädchen ist unsere Sekretärin Astrid Troger.



Wussten Sie schon, dass...



🕒 Lesezeit: 3 Minuten

... Frau Beikircher Mami eines Sohnes Jannik wurde?
... Frau Leimgruber Mami einer Tochter Katharina wurde?
♥lichen Glückwunsch!

... Frau Stürz Bücher geradezu verschlingt?

... Frau Kompatscher und Herr Schuster nächstes Schuljahr voraussichtlich ein Sabbatjahr einlegen?

... Frau Direktorin auf den selbst aufgegangenen Holunderstrauch am Schuleingang stolz ist?

... Herr Faller jeden Hügel Südtirols kennt bzw. erklommen und stets seine Watkarten dabei hat?

... Frau Radmüller unbewusst Ganzkörperdesinfektion betreibt und an Minischildkröten Putzschwämme verfüttert?

... Frau Cola nichts aus der Ruhe bringt und selbst in unangenehmen Situationen immer freundlich bleibt?

... sich Lea Hofer und Thea Lutz (5. Öno), Alex Waldner und Simon Leander Declara (4 A Pat), Andreas Sigmund (4 B Pat) und Diana Gabrieli (2 A FS Ko/Bä) für den Landeswettbewerb des "Quiz Politische Bildung" qualifiziert haben? Glückwunsch!

... Frau Kasseroler stolze Hausbesitzerin geworden ist?

... Herr Baur begeisterter Bergläufer ist und den gesamten Keschnweg in einem Zug absolviert hat?

... im Lehrerzimmer (leere) Klorollen gesammelt werden?

... Herr Dalfovo durch tagtägliches Üben auf dem Weg zum Starkoch ist?

... Frau Mayrl ihre Weihnachtsgeschenke "verfolgt"?

... Herr Tscholl gerade seine Wirtschaftskennnisse verfeinert?

... Frau Rier und Herr Meraner zu den Top-7-Läufer*innen zählen?

... Herr Kager auch mal gegen Glas rennt?

... Frau Niederwieser in ihrer Freizeit gern Sportfotos schießt?

... Frau Zimmerhofer derzeit auf einem Heavy-Metal-Trip ist?

... Herr Hecher total Eishockeyverrückt ist?

... Frau Obergasteiger sich schon früh morgens House-Musik reinzieht?

... Herr Meraner im Spezialauftrag für den Nikolaus unterwegs war?

... Frau Santer Tennisprofi ist?

... Frau Ruggiu Florenz zu ihrer zweiten (oder dritten) Heimat gemacht hat?

... heuer (hoffentlich) wieder mehrtägige Lehrfahrten und die erste Maturareise in der Geschichte der Hellenstainer anstehen?

... Frau Schwärzer den Tag immer mit tierischer Begleitung genießt?

... Herr Kerschbaumer stets gerne die Gesellschaft von Deutschlehrpersonen sucht?

... Herr Colombi wieder fleißig tourt?

... Frau Domanegg nie der Kaffee ausgehen sollte?

... es bei Frau Mair derzeit richtig "läuft"?

... Herr Maraner derzeit nicht so gern über Fußball spricht?

... Herr Oberhollenzer sich lange Autofahrten "versüßt"?

... bei Herrn Krapf in diesem Herbst eine Zeit lang der Bart "in Mode" war?

... Frau Stolz bei den "Gelato Festival World Masters" einen Sonderpreis erhalten hat?

... Frau Volgger den Verkehr in ihrem Heimatort lahmlegte?

... Frau Oberhollenzer am Wochenende so viele Stunden wie möglich auf der Langlaufloipe verbringt?