

emma news



40. Ausgabe



Emma Hellenstainer
Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik

Centro di formazione professionale
gastronomia e culinaria

Zënter de formaziun professonala
gastronomia y culinaria

Inhalt

Grußworte	Seite 3	TourisMUT	Seite 30
Schmeckt's?	Seite 4	Vienna's English Theatre Schooltours	Seite 32
Rieper Mühle	Seite 8	Mathematik ist eine genaue Wissenschaft	Seite 33
Aus der Feder unserer Schüler*innen	Seite 10	Aus dem Heim	Seite 34
Ein Blick hinter die Kulissen	Seite 12	Der Rebell. Manni Nössing	Seite 35
Schule 4.0 – Hellenstainer goes digital	Seite 13	Maturaprojekte	Seite 36
Zwischen Fakten und Foodtrends	Seite 14	Geheimnisse eines Genies	Seite 42
Leckere Rezepte	Seite 15	Veronas geheimes Gold	Seite 43
Module für Frauen & Männer	Seite 16	Ausflüge	Seite 44
Restaurant ▪ Pizzeria ▪ Bierbrauerei	Seite 17	Berlin ▪ immer eine Reise wert	Seite 46
Nürnberger und Brixner Schüler*innen	Seite 18	Ein unvergesslicher Besuch in Lyon	Seite 47
Finanzen verstehen, Chancen nutzen	Seite 20	Ich, Bücherwurm	Seite 48
Das Herz eines Boxers	Seite 22	Buchtipps	Seite 48
Besuch des Südtiroler Landtags	Seite 23	Kreative Aussagen	Seite 50
Man sieht sich immer zwei Mal im Leben	Seite 24	Ja wer ist denn das?	Seite 50
Shake it in Passau	Seite 25	Frankenstein	Seite 51
Excursion à Bozen	Seite 26	Aus meiner Schulzeit	Seite 52
Sportliche Highlights	Seite 27	Was bedeutet eigentlich Heimat?	Seite 53
Senfter: Wurstwarenhändler seit 1857	Seite 28	Bibliothek. Ein Ort für...	Seite 54
Zu Besuch in der Handelskammer Bozen	Seite 29	Was war sonst noch los?	Seite 56
AKI-Familiy Resort PLOSE	Seite 29	Wussten Sie schon, dass... ?	Seite 60

IMPRESSUM

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

Redaktionsmitglieder

Guðrun Domanegg
Evi Gasser
Carmen Griesser
Ruth Malojer
Margot Mayrl
Evi Sullmann

Foto der Titelseite

Torte zur 40. Ausgabe

Koordination & Layout

Renate Radmüller

Grußworte

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

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

es ist Anfang Mai, und obwohl draußen gerade ein Platzregen vom Himmel fällt, liegt Frühling in der Luft und der heiß ersehnte Sommer steht vor der Tür. In wenigen Wochen werden wir uns zumindest für einige Zeit voneinander verabschieden.

Bevor es aber in die Sommerferien geht, ins Praktikum oder in einen neuen Lebensabschnitt, stehen uns intensive Wochen bevor. Wir versuchen fieberhaft Lernrückstände aufzuholen und in letzter Minute negative Noten in positive zu verwandeln; wir trainieren und lernen für die Abschlussprüfungen; wir schicken Stoßgebete in den Himmel; wir hoffen auf gute Fragestellungen bei der Matura, ordentlich vorbereitete Prüflinge und freundlich gestimmte Prüfungskommissionen.

Während das alte Schuljahr ein letztes Mal so richtig in Schwung kommt, bin ich mit dem Kopf schon voll im kommenden Schuljahr. Die grobe Klassenbildung für 2025/26 ist abgeschlossen, der Stellenplan für das gesamte pädagogische Personal steht und bald werden die Rangordnungen veröffentlicht. Eine spannende Zeit, in der sich nicht nur entscheidet, wer in welchen Klassen unterrichten, sondern auch, wer überhaupt am BBZ Emma Hellenstai-

ner arbeiten wird. Manche gehen in Pension, einige wechseln an eine andere Schule, für wieder andere ist keine Stelle mehr vorhanden, etwa weil jemand aus der Mutterschaft zurückkommt oder Vorrang auf der Rangordnung hat. Aber jeder Abschied ist auch ein Neuanfang und wenn eine Tür leise ins Schloss fällt, öffnen sich neue Wege zu lohnenden Zielen.

Im neuen Schuljahr werden wir die Module vorerst mal in den Standby-Modus versetzen. Beim pädagogischen Tag gab es im Plenum einen Konsens dafür, zu Unterrichtseinheiten à 50 Minuten zurückzukehren. Für Module ist zeitlich kein Platz mehr. Was wir beibehalten, sind der Bardienst, die Systemgastronomie und die Sensorik-Module. Wir nehmen uns Zeit herauszufinden, in welche Richtung wir uns pädagogisch-didaktisch und organisatorisch weiterentwickeln wollen. Außerdem werden wir dem Wunsch der Schüler*innen entsprechen und Klassensprecher*in/Vize in das Amt der Schülervertreter*innen integrieren. Auch sollen regelmäßige Versammlungen aller Schülervertreter*innen stattfinden und so Austausch, Mitdenken und Mitreden fördern.

Derzeit läuft auf Landesebene der zweite Versuch des Wettbewerbs für Schulführungskräfte. Wenn alles glatt verläuft, wird das nächste Wort der*die neue Direktor*in



schreiben. Obwohl ich mich anfangs gegen diesen Job gewehrt habe, den ich übergangsmäßig übernommen habe, werde ich mit einem lachenden und einem weinenden Auge Abschied nehmen. Führungsarbeit bedeutet Gestaltungs- und Handlungsspielraum und das ist wunderschön; aber sie bedeutet auch Verantwortung und Sorge und das ist oft belastend. Ich werde mir, wenn es dann so weit ist, Hermann Hesse in Erinnerung rufen, der in seinen "Stufen" schreibt

"Es muss das Herz bei jedem Lebensrufe

Bereit zum Abschied sein und Neubeginne,

Um sich in Tapferkeit und ohne Trauern

In andre, neue Bindungen zu geben.

[...] Wir sollen heiter Raum um Raum durchschreiten,

An keinem wie an einer Heimat hängen."

Diese Haltung wünsche ich allen – Mitarbeiter*innen wie Schüler*innen – die aus dem einen oder anderen Grund von der Hellenstainer Abschied nehmen werden.

Alles Gute und einen wunderschönen Sommer

Elisabeth Stürz

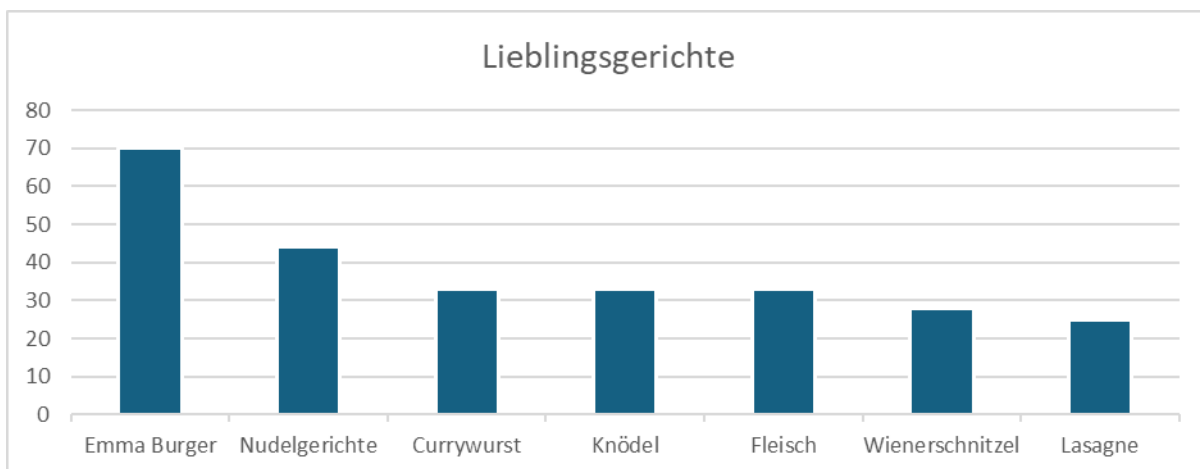
Schmeckt's?

"Über Geschmack lässt sich streiten" besagt eine bekannte Redewendung. Bei uns in der Schule wird zumindest oft darüber diskutiert. Das wollte ich dann doch mal genauer wissen und habe dazu allen 670 Schüler*innen einen Fragebogen zum Thema Schulmensa geschickt.

🕒 Lesezeit: 4 Minuten

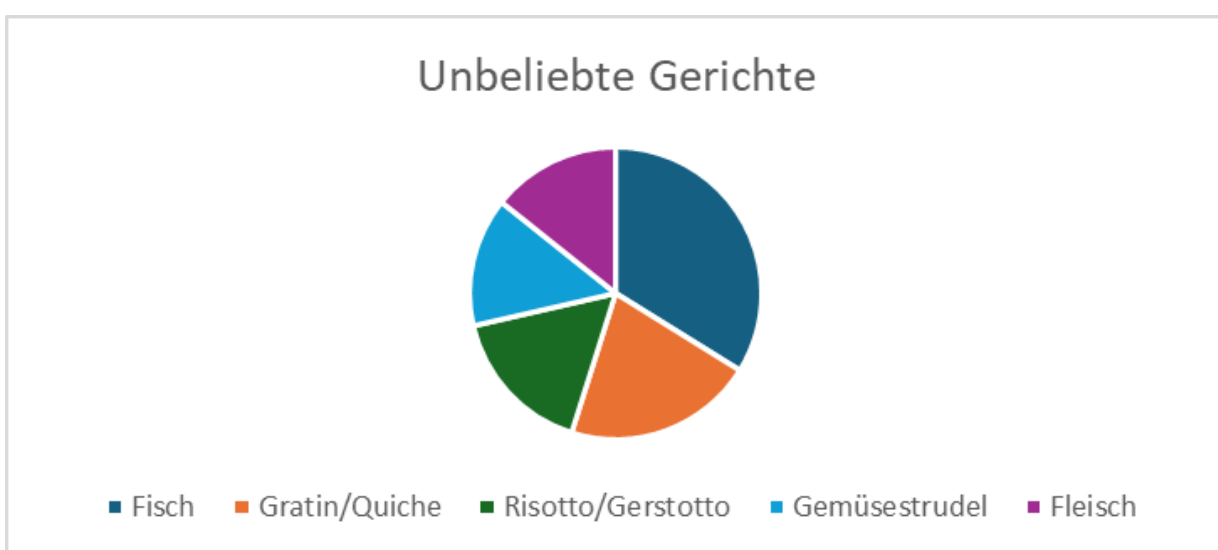
Ein Viertel der Angeschriebenen hat an der Umfrage teilgenommen. Von den 163 Teilnehmenden essen 75 % vier- oder fünfmal pro Woche in unserer Mensa, 20 % dreimal, der Rest ein- oder zweimal.

Nach den drei Lieblingsgerichten gefragt, waren die Favoriten mit über 20 Nennungen folgende:



Als Beilagen sind Pommes und Püree die beliebtesten.

Nach den drei Lieblingsgerichten gefragt, waren die Favoriten mit über 20 Nennungen folgende:



Bei Fisch muss gesagt werden, dass manche alle Fischgerichte ablehnen, allerdings mögen einige nur weißen Fisch nicht, Lachs aber sehr wohl und andere mögen den Fisch nur frittiert nicht. Dasselbe gilt für Fleisch, wo es meistens auch an der Zubereitungsart liegt oder das Fleisch zu wenig durchgebraten ist. Bei den Beilagen ist Polenta am unbeliebtesten. Generell wurde öfters genannt, dass nicht so viel Frittiertes auf dem Menüplan sein sollte.

Welches Gericht sollte neu in den Menüplan aufgenommen werden?



Vielfach ausgesprochene Wünsche waren: "Bitte öfters Püree!", "Mehr Suppen!!!" und "Pizza auch mittags"

Was findest du an unserer Schulmensa toll (nicht nur auf das Essen bezogen)?

Es gab ganz viel Lob. Am öftesten wurden die große Auswahl und das Salatbuffet genannt (beide über 40 Nennungen). Das Personal in der Mensaküche wird als sehr freundlich empfunden. Die Produkte aus Konditorei und Bäckerei werden sehr geschätzt und viele sind froh, dass man sitzen kann, wo man will und dass man sich unterhalten darf bzw. kann. Preis-Leistung scheint auch für den Großteil in Ordnung zu sein.

Was würdest du in unserer Schulmensa ändern (nicht nur auf das Essen bezogen)?

Am negativsten empfinden die Jugendlichen die zu kurze Mittagspause, das Anstehen am Eingang und dass Lehrpersonen "vordrängeln" dürfen. Außerdem finden sie es zu eng mit drei Stühlen pro Tischseite und dementsprechend zu viele Personen im Raum mit entsprechend hoher Lautstärke. Deshalb würden viele gern draußen sitzen, da es dort ruhiger ist. Der Wunsch nach Mineralwasser oder auch Himbeer- oder Holundersaft wurde mehrfach genannt. Öfters wurde erwähnt, dass die Speisen mehr gesalzen oder gewürzt werden sollten. Ziemlich oft wurde gewünscht, dass die Gerichte im Laufe des Schuljahres an unterschiedlichen Tagen auf dem Plan stehen sollten, damit jeder in den Genuss der ganzen Auswahl kommt.

Kontroverses

Es gab eine einzige Aussage, dass die Mensa sich verschlechtert hat.	↔	Es gab eine total begeisterte Aussage, dass wir wohl eine der beste Mensen Südtirols haben.
Zu wenig Platz.	↔	Der Platz in der Mensa ist ausreichend.
Handys benützen dürfen.	↔	Toll, dass man sich mal handymfrei unterhält.
Andere Bezahlmethode gewünscht.	↔	Super, dass man über die App bezahlen kann.
Schüler*innen sollten nicht in der Mensaküche arbeiten müssen.	↔	Super-Erfahrung in der Mensaküche mitarbeiten zu können.
Es ist zu laut.	↔	Es ist angenehm ruhig.
Zuviel Vollkornprodukte und Gesundes.	↔	Mehr gesundes Essen gewünscht.
Es sollte billiger sein.	↔	Der Preis ist für die Auswahl und Menge super.

Interessantes

- Andere Bilder an der Wand.
- Ein bisschen Deko wäre schön.
- Keine Beschwerden, ich bin glücklich.
- Es sollten nicht so viele Regeln in der Mensa sein.
- Super-Zeit und Ort um gemeinsam über Lehrpersonen zu lästern.



Mensa-Team: Angelika Rabanser, Martin Wachtler, Paula Gebhard, Brigitte Obexer

AUS DER SICHT DER MENSAKÖCH*INNEN

Die vier Mitarbeiter*innen der Mensaküche geben täglich Essen an ca. 350 Personen aus, was beim momentanen Zeitplan manchmal etwas hektisch ist, da die Jugendlichen nur eine kurze Mittagspause haben und alles schnell gehen muss. Der Menüplan wurde zusammen mit einer Ernährungsberaterin erarbeitet und wird saisonal angepasst (z. B. Kürbis im Winter, Spargel im Frühling usw.). Gemeinsam mit den Kochfachlehrern werden auch schon mal Gerichte neu interpretiert oder neu in den Menüplan aufgenommen, was unterschiedlich gut ankommt und/oder umsetzbar ist. Systemgastronomie ist eine andere Art des

Kochens. Das merken auch die Schüler*innen, die wöchentlich wechselnd in der Mensaküche mitarbeiten. Nicht jedem Jugendlichen gelingt die Arbeit dort gleich gut, aber eine Hilfe sind sie auf jeden Fall. Die Mensamitarbeiter*innen kochen besonders gerne jene Gerichte, welche die Jugendlichen am liebsten haben, da das Feedback und die Freude am Essen dann so groß sind. Als bedauerlich wird empfunden, dass die Schüler*innen manchmal nicht aufgeschlossen genug sind, neue Gerichte oder jene, die sie nicht kennen, zu probieren. Gerade in einer Schule für gastronomische Berufe sollte man eigentlich stets

neugierig auf neue Speisen sein. Positiv ist dieses Jahr, dass die Gerichte nicht genau nach Plan ausgegeben werden müssen, sondern dass z. B. Beilagen getauscht werden können. Das spart Diskussionen und somit Zeit. Grundsätzlich wäre es möglich, die Reihenfolge im Menüplan zu ändern, allerdings können manche Speisen (z. B. Lasagne) nur freitags gemacht werden, da mehr aufgrund der technischen Geräte nicht möglich ist und an dem Tag weniger Personen essen. Bei ständigem Wechsel müsste auch das Büro wöchentlich den Menüplan neu schreiben und hochladen.

FAZIT

Nicht nur Geschmäcker sind verschieden, sondern vor allem das eigene Empfinden. Das Lieblingsgericht des einen schmeckt dem*r anderen überhaupt nicht. Der*die eine mag stark gewürzt/gesalzen, der*die andere lieber weniger und würzt gegebenenfalls am Salatbuffet nach. Dass die Reihenfolge (Salat, Besteck, Essen, zahlen) so ist wie sie ist, obwohl das Besteck am Ende vielleicht sinnvoller wäre, da man dann nur das nimmt, was man braucht, ist sicher richtig. Die Räumlichkeiten lassen leider nichts anderes zu. Aus demselben Grund müssen Tische und Stühle so eng gestellt werden, um möglichst viele Personen in der kurzen Zeit zu verköstigen. Lange Wartezeiten entstehen eben auch, wenn man schon ansteht, obwohl man erst später dran ist. Gewisse

Regeln müssen sein, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Das ist bei ca. 350 Mensabesucher*innen täglich unumgänglich. Dass die Auswahl der Speisen am Anfang der Mittagszeit größer ist als beim letzten Turnus, wird nicht nur in unserer Mensa so sein. Die ganze Vielfalt bis zum Ende würde bedeuten, dass auch Vieles übrigbleibt und Reste können nicht immer aufbewahrt und aufgewärmt werden. Manche Wünsche (z. B. Sushi, Döner) werden wahrscheinlich unerfüllt bleiben, weil sie vom Aufwand oder der Zubereitungsart her einfach nicht machbar sind. Und so wird jede*r etwas Gutes und etwas weniger Gutes finden, wenn es um das Thema Essen geht. Es ist wahrscheinlich oft so wie zu Hause, wo der Kühlschrank manchmal

nichts hergibt, auf das man gerade Lust hätte, die Lieblingsgerichte gefühlt viel zu selten und die ungeliebten Gerichte viel zu oft auf dem Tisch stehen.

Es wäre mal eine tolle Aufgabe für Schüler*innen, einen Menüplan für die Mensa zu erstellen: 5 Wochen, 2 Gerichte täglich, eines davon vegetarisch, Beilagen dazu, für abends nochmal was anderes. Das sind dann in Summe 75 Gerichte (5 Wochen x 5 Tage x 3 Gerichte täglich). Natürlich muss es ausgewogen und abwechslungsreich sein, gesund sowieso, Fisch und Fleisch abwechselnd, nicht zu zeitaufwändig und für große Mengen geeignet und und und... na, wer hat Lust sich daran zu versuchen? Gerne an mich weiterschicken.

Evi Gasser

SCAN ME



Kurzfilm über unsere Schulmensa
in Zusammenarbeit mit
[@climateaction.southtyrol](https://climateaction.southtyrol.it)

Rieper Mühle

Am 13. Januar 2025 besichtigten wir Schüler*innen der 1 A, B und C Fachschule Kochen mit unseren Lehrpersonen Alessio Lorenzini, Hanspeter Pardeller und Hildegard Waldboth die "Rieper Mühle" in Vintl.

🕒 Lesezeit: 4 Minuten

Um 7:55 Uhr trafen wir uns wie üblich in der Schule mit unseren Lehrpersonen. Um 8:15 Uhr nahmen wir den Bus nach Vintl. Dort angekommen, legten wir das letzte Stück bis zum Betrieb zu Fuß zurück und erreichten die "Rieper Mühle". Wir wurden von einem der Besitzer begrüßt. Dieser stellte uns seinen Betrieb und dessen Produkte vor. Anschließend wurden wir in zwei Gruppen eingeteilt und zogen uns, um die hygienischen Bestimmungen einzuhalten, die entsprechende Schutzausrüstung, bestehend aus Haarnetz und Kittel, an. Derart ausgerüstet, durften wir nun an der Führung durch die Anlage teilnehmen. Wir erlebten, wie das Mehl gesiebt wird, wie verschiedene Futtermischungen gemischt werden und wie das Mehl verpackt wird. Es wurde uns außerdem das Lager, in dem die verschiedenen Produkte untergebracht sind, und auch das Labor, in welchem unterschiedliche Messungen, z. B. die Eiweißprozentage der Produkte, durchgeführt werden, gezeigt.

Zum Abschluss erhielten wir noch eine Tasche, gefüllt mit Produkten der "Rieper Mühle", geschenkt, bevor wir uns wieder auf den Rückweg machten.

Die Besichtigung der "Rieper Mühle" war sehr lehrreich und interessant. Ich finde es sehr wichtig, dass wir in unserem zukünftigen Beruf wissen, wo unsere Zutaten, mit denen wir arbeiten, herkommen. Somit kann Qualität gewährleistet werden.



... verschiedene Getreidearten

Produkte der "Rieper Mühle"

Aus Getreide stellt der Betrieb verschiedenste Produkte her. Dazu gehören Mehle für Zuhause, Mehle für Profis und Futtermittel. Die Produkte unterliegen rigorosen Kontrollen durch ein eigenes Labor und eine hauseigene Versuchsbäckerei. Verarbeitet werden Weizen, Roggen, Dinkel, Khorasan, Mais, Gerste und Buchweizen.

Alle Rohstoffe stammen aus nachgewiesen gentechnikfreiem Anbau. Zur Absicherung der Gentechnikfreiheit dienen entsprechende vertragliche Absicherungen mit Lieferanten und regelmäßige Analysen an den Rohstoffen und Fertigprodukten.

Verarbeitungsprozesse der Getreidearten

In der Mehlmühle werden die verschiedenen Getreidesorten zu Mehl verarbeitet. Das Getreide wird, bevor es vermahlen wird, sorgfältig gereinigt und mit Wasser benetzt, damit das Wasser in die Schale

(Kleie) eindringen und diese sich so besser vom Mehlkörper trennen kann. Das Getreide wird dann in Walzenstühlen vermahlen. Der Ausmahlgrad sagt nichts über die Qualität und die Feinheit des Mehls aus. Er gibt nur an, wie viel Prozent des geernteten Korns bei der Verarbeitung gewonnen wurde. Je nachdem, wie viel von den äußeren Schichten des Korns entfernt werden, ergibt sich ein unterschiedlicher Ausmahlgrad, wobei dieser Messwert dann zur Typennummer des Mehls verwendet wird. Dabei können diese Schichten sowohl Rand, Spelzen, Keimlinge als auch andere Teile des Korns sein. Die einzelnen Typenbezeichnungen geben also Auskunft über den Aschegehalt des Mehls in Milligramm, bezogen auf 100 g Mehl. Bei einem Ausmahlungsgrad von 60 % werden aus 1 000 g Getreide 600 g Mehl gewonnen. Damit die jeweilige Mehltypen ermittelt werden kann, wird das Mehl verbrannt und

die zurückbleibende Asche gewogen, wobei das Ergebnis auch häufig als Mineralstoffgehalt des Mehls bezeichnet wird.

Je höher der Ausmahlungsgrad, desto mehr Bestandteile des ursprünglichen Korns sind noch enthalten. Der Ausmahlungsgrad hat somit auch direkten Einfluss auf den Nährstoffgehalt, den Ballaststoffgehalt, die Textur und die verarbeitungstechnischen Eigenschaften des daraus resultierenden Mehls.

Die Wahl des Ausmahlungsgrades beeinflusst dadurch sowohl die Eigenschaften des Mehls als auch das Endprodukt, das damit zubereitet wird.

Die einzige Mehlsorte, die im Handel keine direkte Typenbezeichnung trägt, ist das Vollkornmehl, denn dafür wird das gesamte Korn gemahlen. Damit besitzt das Vollkornmehl den Mineralstoffgehalt des vollen Korns.

Die Typenbezeichnung der einzelnen Mehlsorten gibt Aufschluss über die Charakteristik und die jeweiligen Back- und Verarbeitungseigenschaften. Da bei jeder Mehlsorte diese Eigenschaften deutlich variieren, ist es sinnvoll, die Verwendungsempfehlung für die verschiedenen Mehle zu kennen, damit das gewünschte Resultat erreicht wird.

Verschiedene Mehle und deren Endprodukte

Zwischen klassischen Mehlen, Spezialmehlen, Vitagran Mehlen, Pizzamehlen, Brotbackmischungen, Maismehlen – Polenta und Grieß sowie Biomehlen ist eine vielseitige Auswahl möglich.

Roggenmehl: Es eignet sich zum Brotbacken und zur Herstellung von typischen Tiroler Gerichten wie Schlutzkrapfen und Tirtln.

Weichweizenmehl Type 0 rot: Es findet eine breite Verwendung und eignet sich für Knödel, Spätzle und einfache Teige.

Weichweizenmehl Type 00 blau: Seine ausgezeichnete Backfähigkeit sorgt für ein optimales Gelingen aller Arten von Gebäck. Es ist unkompliziert in der Verarbeitung und lässt sich vielseitig einsetzen, z. B. für Mürbteige, verschiedenste Brotsorten und hausgemachte Nudeln und Teigwaren.

Weichweizenmehl Type 00 gelb: Im schonenden ersten Mahlgang wird dieses helle und eiweißreichste Mehl des Weizenkorns gewonnen. Es eignet sich hervorragend für die erlesene Küche mit feinen Backwaren wie Backwaren wie Hefeteigen, Torten,

Blätterteigen und gezogenen Strudelsteig, sowie Pizzateige.

Buchweizenmehl fein: Das feine Mehl mit nussigem Geschmack eignet sich für die Zubereitung von Spätzle, Suppen, Nudeln und Gebäck.

Buchweizenmehl grob: Das grobe Mehl mit nussigem Geschmack eignet sich besonders für die Zubereitung von traditionellen Gerichten wie Schwarzwaldplentene Knödeln, Torten und Schmarrn.

Dinkelmehl: Es lässt sich vielseitig beim Kochen und Backen einsetzen, von der klassischen Küche bis hin zu modernen Gerichten. Die in den Rezepten angegebene Menge Weizenmehl kann durch Dinkelmehl ersetzt werden.

Doppelgriffiges Weizenmehl Type 0: Dieses feinkörnige Mehl nimmt Flüssigkeiten gleichmäßig auf und es entstehen lockere Teige ohne Klümpchen. Es eignet sich besonders für Crêpes, Omelettes, Waffeln und Biskuitteig sowie zum Binden von Suppen und Saucen und zur Lockerung von Kartoffel- und Spätzleteig.

Maya Gruber
1 A Fachschule Kochen



... in Schutzkleidung



Schüler*innen der ersten Kochklassen

Aus der Federer unserer Schüler*innen

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

🕒 Lesezeit: 4 Minuten

Stellungnahme zum Thema "Bewusstes Reisen"

"Reise allein, reise ohne Gepäck und reise langsam, möglichst zu Fuß." Für mich klingt dieser Satz unvorstellbar und dennoch wunderschön. Ist bewusstes Reisen wie im Artikel "Setzt euch der Fremde aus" beschrieben wird aber auch wirklich umsetzbar und überhaupt sinnvoll?

Viele Personen fahren mindestens einmal im Jahr in den Urlaub. Doch egal wohin es geht, ob zum Meer, in die Stadt oder in die Berge, die Sehenswürdigkeiten müssen bei den meisten betrachtet werden. Auch ich werde, wenn ich nach Paris fahre, den Eiffelturm nicht auslassen, da es ein wichtiger Teil der Stadt ist. Und dennoch finde ich nicht, dass man sich zu sehr von den Bildern im Internet und den Reiseplanern beeinflussen sollte. Reisen solle eine Auszeit vom Alltag darstellen, in der man auch sein Wissen erweitert und neue Kulturen kennenlernt und nicht nur zum Konsum genutzt werden. Das Beste, das einem im Leben geschieht, passiert unerwartet. Und so gehe ich auch während meiner Reisen oft ohne einen Plan durch Gassen und Parks und finde dort die schönsten Plätze und interessantesten Menschen. Aus diesem Grund finde ich es sehr wichtig, die Umgebung auf sich wirken zu lassen und sich von der Unwissenheit treiben zu lassen.

Dennoch bin ich nicht der Meinung, dass das für jeden sinnvoll und möglich ist. Als Frau ist es grundsätzlich allein in fremder Umgebung gefährlich. Vor allem in Ländern, in welchen Frauen immer noch nicht dieselben Rechte haben wie Männer und unterdrückt werden, können sich schnell Probleme entwickeln. Aber auch Personen mit den verschiedensten Beeinträchtigungen haben nicht immer die Möglichkeit, barrierefrei zu reisen. In solchen Situationen ist das Alleinreisen sehr schwierig und leider auch oft unmöglich.

Zusammenfassend kann man sagen, dass bewusstes Reisen ohne genauen Plan sehr viel Gutes bewirken kann. So erhält man individuelle, einzigartige Erlebnisse, welche einem für immer bleiben. Dennoch gibt es nicht einen richtigen Weg für alle, da nicht alle Personen dieselben Voraussetzungen haben und verschiedene Vorichtsmaßnahmen treffen müssen.

Viktoria Hochgruber, 5 B Önologastronomie

La storia di Giovanni

La nostra storia riguarda Giovanni. Un ragazzo che ha 13 anni e va in una nuova scuola. L'atmosfera nella classe non è ideale e Giovanni è vittima di bullismo. Riceve bigliettini con insulti e i compagni lo ricattano. Il bullismo è così sgradevole che un compagno fa una foto a Giovanni mentre lui è nel bagno. La foto viene poi pubblicata sui social come Instagram, Facebook e Ask. La foto riceve 70 "mi piace" con insulti e parolacce. L'insegnante chiama i genitori di Giovanni perché le sembra che Giovanni diventi più silenzioso e triste. Dopo la chiamata della professoressa, la mamma di Giovanni capisce che suo figlio non sta bene. Lui viene escluso da alcuni compagni e bullizzato. La mamma e il papà discutono e vogliono parlare con il figlio. Aprono la porta della sua camera, ma Giovanni non è lì. La finestra è aperta e sul letto c'è un piccolo foglio. Il foglio dice: "Vi amo! Il bullismo è troppo per me." Il papà e la mamma sono scioccati; la mamma piange molto. Il papà urla: "Prendi i tuoi stivali e andiamo a cercarlo." La mamma vede le impronte sul prato e così le seguono. Le impronte conducono a un vecchio ponte nella foresta. Sanno che le impronte sono di Giovanni perché accanto al ponte c'è il suo posto preferito, dove ama rilassarsi. I genitori vanno sul ponte e vedono il cappellino di Giovanni nell'acqua. Vicino al cappellino c'è Giovanni, senza vita e indifeso. Noi scriviamo questo finale perché vogliamo mostrare che il bullismo è una cosa seria e può avere una brutta fine. Se sei vittima di bullismo è importante parlare con una persona adulta, come i genitori o anche un insegnante. Il "Telefono Azzurro" è un numero dove puoi parlare di quello che ti succede e loro ti aiutano.

Milena Messner e Thomas Obexer, 1. Fachschule Service

L'ignoto – Coraggio o paura?

Essere coraggiosi e uscire dalla propria comfort zone è una cosa difficilissima per tante persone, specialmente oggi-orno. Fare cose nuove e scoprire l'ignoto sono cose che fanno paura. Ma che cosa potrebbe succedere se riuscissi-amo a fare il salto fuori dalla nostra comfort zone? Potrebbe essere una cosa bruttissima ma potrebbe anche essere l'inizio di una cosa bellissima.

Due settimane fa ho letto un libro che si chiama Novecento, di Alessandro Baricco. Tratta di un pianista meraviglioso che è cresciuto su una nave e non aveva mai il coraggio di andare sulla terraferma. Mi ha fatto pensare che cosa potrebbe significare la parola "comfort zone" davvero. Per dire la mia opinione sulla definizione, è la zona che ci fa sentire sicuri e comodi. E qualche volta dobbiamo scegliere se stare nella nostra comfort zone oppure essere coraggiosi e uscirne. Una decisione così piccola potrebbe avere un grande impatto sulla nostra vita. Allora mi sono fatta la domanda se la decisione di Novecento di stare sulla nave senza scendere mai sia stata una decisione coraggiosa o un risultato di paura. E penso che possano essere tutte e due le cose. Da una parte possiamo dire che lui aveva paura dell'ignoto e della vita in un mondo così strano. Ma dall'altra parte possiamo anche dire che lui era molto coraggioso a fare una scelta che a nessuno piaceva e a stare fermo

nella sua decisione, anche se la sua vita dipendeva dalla sua scelta.

Noi giovani possiamo ritrovarci nella sua paura perché anche per noi il mondo è strano. Tanti di noi hanno paura del futuro, di fare le scelte giuste negli studi per esempio, o ci chiediamo anche se sia una buona idea lavorare per le nostre passioni. Stiamo anche diventando adulti e quel cambiamento può farci paura. E come Novecento tutte queste cose fanno parte dell'ignoto.

Mi ricordo di quella volta in cui ho preso finalmente il coraggio di andare in palestra da sola per la prima volta qualche anno fa. E devo dire che questa scelta mi ha liberato e mi ha aiutato a diventare più indipendente.

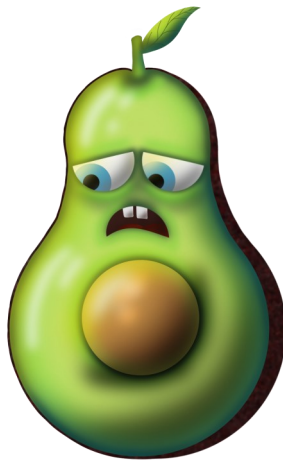
Allora se ricordiamo la storia di Novecento, che cosa possiamo imparare da lui? Io penso che la sua scelta di stare sulla nave – anche se ha significato dover morire – sia stata una decisione molto coraggiosa. Anche se tutti gli hanno detto che è una brutta decisione, lui è stato fedele a se stesso e aveva il coraggio di dire di no.

Penso che sia importante imparare ad ascoltare il nostro cuore e scegliere le cose che sono giuste per noi stessi, anche se le altre persone non lo capiscono.

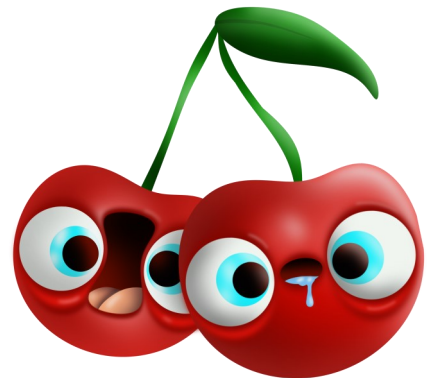
Johanna Tötsch, 5 A Önologonomie



Do You Fungo



Avocadoooooo



Cherry Picking

*Kreative Zeichnungen von
Bastian Brunner, 5 A Önologonomie*



... im Lager



... in Schutzkleidung



... in der Frischfleischkühlzelle



... in der Showküche

Ein Blick hinter die Kulissen

Am 18. März 2025 konnten die Schüler*innen der 2 A und 2 B Fachschule Kochen einen einzigartigen Einblick in den Warenfluss eines führenden Unternehmens der Lebensmittelindustrie Wörndle Interservice GmbH im Standort Castenedolo in Brescia erleben.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Woerndle Interservice ist ein Unternehmen, das sich seit mehr als 50 Jahren auf den Vertrieb hochwertiger Küchenprodukte spezialisiert hat: frische, ultrafrische, getrocknete, tiefgekühlte und andere Produkte, die auf die Bedürfnisse jedes Restaurants und Hotels zugeschnitten sind.

Das Unternehmen, das auf dem Markt unter der Marke GranChef bekannt ist, erhält täglich Produkte von ausgewählten Lieferanten aus Europa, Amerika, Asien und Australien, bereitet sie zu und liefert sie innerhalb von 24 Stunden an mehr als 6 000 Kunden im ganzen Land aus. Von der Anlieferung bis zur Auslieferung wird die Arbeit an jeder Station mit Präzision und Leidenschaft ausgeführt, um höchste Qualität und Kundenzufriedenheit sicherzustellen. Wir wurden herzlichst mit einem Frühstück empfangen, bevor uns ein Werbefilm die Geschichte von "Wörndle" vermittelte.

Die anschließende Tour startete beim Wareneingang, wo angelieferte Produkte sorgfältig geprüft und registriert werden. Hier zeigt sich das starke Engagement der Wörndle Interservice GmbH für Qualitätssicherung und Transparenz. Dann führte die Besichtigung durch die hochmodernen Lagerhallen, die mit innovativer Technologie ausgestattet sind, um optimale Lagerbedingungen zu garantieren.

Ein besonderes Highlight war der Blick hinter die Kulissen der Logistikabteilung. Hier werden die effiziente Organisation und die perfekte Abstimmung aller Prozesse eindrucksvoll dargestellt. Vom Verpacken bis zum Verladen auf die Fahrzeuge – jede Aufgabe wird mit Hingabe und einer beeindruckenden Dynamik von den Mitarbeiter*innen ausgeführt. Am Ende der Besichtigung stand der Warenausgang im Fokus. Hier verließen die sorgfältig verpackten Produkte das Unternehmen, um Kunden und Partner termingerecht und in bestem Zustand zu erreichen. Wir hatten die Möglichkeit, die detailgetreue Planung und die Geschwindigkeit der Abläufe hautnah zu erleben. Diese Betriebsbesichtigung war eine tolle Gelegenheit, die außergewöhnlichen Standards und die Leidenschaft der Wörndle Interservice GmbH einmal aus erster Hand zu erleben.

Noch vor der Abfahrt nach Brixen, haben uns die Betriebsleiter, Roman Tschimben und seine Fachleute für Einkauf und Kulinarik, ein tolles Menü mit verschiedenen exklusiven Produkten zubereitet. Zudem gab es auch noch für jede*n Schüler*in ein nettes Abschiedsgeschenk!

Stephan von Zallinger Stillendorf

Schule 4.0 – Hellenstainer goes digital

WIR MACHEN UNSERE LERNWELT DIGITALER UND MODERNER

Unsere Schule ist auf dem Weg in die Zukunft – und das spüren wir nicht nur im Unterricht, sondern auch in unseren Räumen!

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Mit Unterstützung des Projekts "Schule 4.0 – Next Generation Classroom" konnten wir unser Unterrichtsmodell mit modernen, interaktiven Geräten weiterentwickeln: Digitale Tafeln, offene und technisch gut ausgestattete Computerräume sowie leistungsfähigere Zusatztools machen den Schulalltag spannender und flexibler.

Durch diese Neuerungen können wir unsere Schüler*innen noch besser auf die Anforderungen der Berufswelt vorbereiten, denn sogenannte Future Skills – wie digitales Arbeiten, internationale Kommunikation und selbstständiges Lernen – werden in vielen Berufen immer wichtiger. Außerdem haben wir unsere Schule mit neuen Möbeln und Trennwänden ausgestattet und so flexible Lerninseln geschaffen. Ob ruhiges Arbeiten, kreatives Teamwork oder

klassenübergreifender Austausch – es gibt jetzt für jede Lernform den passenden Raum. Mit stabilem WiFi und digitalen Tafeln sind die Inseln perfekt für das gemeinsame digitale Arbeiten vorbereitet.

Im Praxisunterricht – etwa beim Kochen, im Service, in der Metzgerei, in der Bäckerei oder Konditorei – tut sich Einiges: Mit dem Projekt "Next Generation Labs" schaffen wir es, Theorie und Praxis noch besser zu verbinden. Fotos und Videos aus dem Kochunterricht landen direkt im Theorieraum und theoretisches Wissen wird per Tafel direkt in die Praxisräume gebracht.

So wird unsere Schule zum Ort, an dem moderne Technik, Kreativität und Handwerk perfekt zusammenspielen!

Was steckt hinter "Next Generation Classroom" & "Next Generation Labs"?

Diese Projekte sind Teil des Nationalen Wiederaufbau- und Resilienzplans (PNRR) und werden von der Europäischen Union – NextGenerationEU finanziert. Ziel ist es, Schulen in ganz Europa moderner, digitaler und zukunftsorientierter zu gestalten. Dank dieser Förderung können Schulen neue Lernräume schaffen, digitale Kompetenzen stärken und Schüler*innen optimal auf die Arbeitswelt von morgen vorbereiten.

Finanziert von der Europäischen Union – Next Generation EU, Mission 4
CUP Next Generation Classroom: F84D22005440006
CUP Next Generation Labs: F84D22005710006

Joachim Zössmayr



Schüler*innen verwenden digitale Medien



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero
dell'Università
e della Ricerca



Italiadomani
PIANO NAZIONALE
DI RIPRESA E RESILIENZA

Zwischen Fakten und Foodtrends

ERNÄHRUNGSKOMPETENZ STÄRKEN

Im Rahmen des gesundheitsfördernden Schulalltags wurde am BBZ Emma Hellenstainer ein mehrteiliges Modul zum Thema "Ausgewogene Ernährung für Schüler*innen" angeboten. Die Initiative zu diesem Modul ging von Michael Wallnöfer aus. Ziel war es, den Schüler*innen praxisnahes und fundiertes Wissen rund um die Ernährung zu vermitteln und sie im kritischen Umgang mit den Social Media zu stärken. Das erste Modul fand im Januar 2025 an drei Terminen statt, das zweite Modul am 23. April und 7. Mai 2025.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten



Teilnehmer*innen des Moduls

Geleitet wurde das Modul von Lisa Messner, freiberufliche Ernährungstherapeutin BSc, tätig im REHAteam Brixen. Ihre Ausbildung absolvierte sie an der Landesfachhochschule für Gesundheitsberufe "Claudiana" in Bozen, im Studiengang Ernährungstherapie. Doch worin liegt die Relevanz, sich durch und mit Expert*innen wie Lisa Messner mit dem Thema Ernährung auseinanderzusetzen? "Gerade in Zeiten von Instagram, TikTok & Co. sind junge Menschen täglich mit fragwürdigen Ernährungstrends und widersprüchlichen Informationen konfrontiert. Dies kann zu Verunsicherung führen und das Verhältnis zur eigenen Ernährung negativ beeinflussen", so Lisa Messner. Umso wichtiger sei es, Jugendlichen fundiertes Wissen zu vermitteln,

gängige Mythen aufzuklären und einen gesunden Zugang zu Essgewohnheiten zu fördern. Das Modul war in drei aufeinander aufbauende Einheiten unterteilt, die Theorie, Praxis und Reflexion miteinander kombinierten. Im theoretischen Teil erhielten die Schüler*innen eine Einführung in das Thema "ausgewogene Ernährung" und konnten bereits im Unterricht behandeltes Wissen anhand eines interaktiven Quiz auffrischen. Gemeinsam wurde ein optimaler Tagesplan basierend auf den vermittelten Ernährungsempfehlungen erstellt, um das vorhandene Wissen greifbar und alltagstauglich zu machen. Im praktischen Teil planten und bereiteten die Schüler*innen gesunde Frühstücks- und Pausensnacks wie

Porridge, Müslikugeln, Birchermüsli und Vollkornbrot mit Topfenaufstrich oder Hummus zu. Zur Vorbereitung auf den dritten Teil wurden die Schüler*innen gebeten, ein Video auf Social Media zum Thema Ernährung zu suchen und beim nächsten Treffen mitzubringen. Im interaktiven Teil wurden gängige Ernährungsmythen und Fakten aufgeklärt, um Unsicherheiten zu beseitigen und mediale Fehlinformationen zu entkräften. Jede*r Teilnehmer*in brachte ein Video von Instagram oder TikTok mit, das gemeinsam analysiert und kritisch hinterfragt wurde.

Das Modul wurde von den Schüler*innen laut Feedbackbogen sehr positiv aufgenommen. Besonders geschätzt wurden das gemeinsame Kochen und die Erstellung eines Ernährungstages, da diese praxisnahen Elemente halfen, theoretisches Wissen direkt in den Alltag zu übertragen. Auch die Auseinandersetzung mit Mythen und Fakten wurde als besonders wertvoll empfunden. Wir bedanken uns bei Lisa Messner für die wertvollen Einblicke und bei Michael Wallnöfer für die Organisation. Zum Schluss noch einige Rezepte von der Ernährungstherapeutin, durch die Schüler*innen und Mitarbeitende der Hellenstainer von dem angebotenen Modul profitieren, auch wenn sie nicht dabei waren.

Carmen Griesser

Müslikugeln

Für etwa 25 Kugeln

ZUTATEN

240 g	Haferflocken
100 g	gemahlene Mandeln
12 EL	Saatenmix (z. B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne u. a.)
6 EL	Mandelmus
6 - 8 EL	Honig
2 EL	gehackte Zartbitterschokolade
2 EL	getrocknete Cranberries
1 Prise	Salz
	Wasser nach Bedarf

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen bis eine klebrige Masse entsteht.
2. Nach Bedarf Wasser hinzufügen.
3. Die Masse zu Kugeln formen und kühlstellen.

Birchermüsl

3 Portionen

ZUTATEN

150 g	Haferflocken
150 ml	Milch
200 g	Naturjoghurt
3 EL	gehackte Walnüsse
2 EL	Rosinen
2	Äpfel
1,5 TL	Honig
1	Banane

ZUBEREITUNG

1. Haferflocken mit Milch vermischen und zehn Minuten quellen lassen.
2. Joghurt und Honig unterrühren.
3. Äpfel reiben und Banane klein schneiden und untermengen.
4. Die gehackten Nüsse und Rosinen einrühren.

Hummus

Für 2 Portionen

ZUTATEN

300 g	Kirchenerbsen (Abtropfgewicht)
1/2 EL	Zitronensaft
1 EL	Tahina (optional)
1	Knoblauchzehe
3 - 5 EL	kalt Wasser
1 - 2 EL	kaltgepresstes Olivenöl
	Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Kurkuma

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten (außer Olivenöl) in einen Mixer geben und pürieren bis eine glatte Konsistenz entsteht.
2. Das Olivenöl zum Schluss unterheben und abschmecken.

Topfenaufstrich

Für 2 bis 3 Portionen

ZUTATEN

250 g	Topfen/Ricotta/Quark
1 EL	gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie)
1	Knoblauchzehe
1/2 EL	Zwiebel, kleingehackt
	Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer, Peperoncino nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Den Topfen mit den gehackten Kräutern, dem Knoblauch und der kleingehackten Zwiebel vermischen.
2. Mit den Gewürzen abschmecken.

Viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen!

Module für Frauen & Männer—weil's wichtig ist!

Zwei Module, welche sich mit geschlechtsspezifischen Themen auseinandersetzten, fanden in diesem Schuljahr statt. Das eine hatte Gewalt an Frauen zum Thema, das andere beleuchtete die Rolle des Mannes heute.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

WANN HAST DU DAS LETZTE MAL "NEIN" GESAGT?

Das Modul "Ich sage NEIN" sollte Schülerinnen dabei helfen, die verschiedenen Formen von Gewalt zu erkennen und zu lernen, wie man sich dagegen wehren kann. Eine Schülerin erklärt: "Ich habe mich für das Modul entschieden, weil es ein wichtiges Thema für Frauen ist und ich mehr darüber erfahren wollte."

In ihrem Leben würden die Schülerinnen dem Thema Gewalt leider immer wieder begegnen, besonders in der Gastronomie, wo Übergriffe häufig vorkommen. Eine Schülerin berichtet: "In der Gastronomie passieren Übergriffe des Öfteren, und ich hatte selbst schon Vorfälle." Das zeigt, wie wichtig es ist, sich mit diesem Thema auseinanderzusetzen und zu wissen, wie man sich schützen kann.

Das Modul wurde interaktiv gestaltet. Es gab Geschichten und Beispiele, die die Schülerinnen zum Nachdenken anregten, sowie viele Möglichkeiten, selbst Input zu geben. Eine Tatsache, die die Schülerinnen besonders überraschte, war, dass jede dritte Frau bereits Opfer von sexueller Gewalt geworden sei. Bereits bekannt war ihnen hingegen, dass Frauen oft sexualisiert werden und Männer dominieren. Auch einige Vereine und Schutzstellen für Frauen waren ihnen geläufig. Das Modul habe das Denken der Schülerinnen über das Thema nicht grundlegend verändert, aber es hatte sie noch mehr dazu angeregt, dieses Thema als wichtig anzusehen.

Zur Frage, wozu die Schülerinnen in ihrem Alltag NEIN und JA sagen würden, äußerten sie ich wie folgt:

"Ich sage NEIN zu Gewalt, sei es psychisch oder physisch, und dazu, zu Dingen gezwungen zu werden, die ich nicht mag."

"Ich sage JA zu Liebe, respektvollem Umgang, Kompromissen und Kommunikation. Auch zur Weiterführung dieses Moduls."

Abschließend äußerte sich eine Teilnehmerin des Moduls wie folgt und fasst damit den Kern des Moduls zusammen: "Sexuelle Gewalt sollte nicht toleriert werden. Es kann jedem passieren, und man sollte sich trauen, etwas dagegen zu sagen und zu tun. Wirklich 'Nein' sagen. Bei persönlichen Problemen sollte man sich an Hilfsstellen wenden, nur so können wir es stoppen."

Carmen Griesser

DIE ROLLE DES MANNES HEUTE: WANN IST MANN EIN MANN?



4 Referenten, 4 Sichtweisen, ein Modul

Das Modul fand an vier Dienstagen im Januar und Februar 2025 statt. Die Männer-Experten, die bei dem Modul Rede und Antwort standen, waren Martin Leitner, Manuel Thaler, Erich Meraner und Simon Allneider (im Bild).

Zur Teilnahme mussten einige Schüler noch überredet werden, doch dann war das Interesse geweckt.

Die Experten, die allesamt Lehrer am BBZ Emma Hellenstainer sind, haben ihre Lebenserfahrungen mitgebracht, um sich mit den Schülern zu den Themen Wertvorstellungen, Lebensstrategien, Umgang mit Herausforderungen, Beziehungen, Familie, Beruf, Freunde, Hobbys und vielem mehr auszutauschen.

Die Gesellschaft ist im Wandel. Immer. Und sie wird es immer sein. So ändern sich auch die Rollenbilder und das Verständnis derselben, was auch wir als Schule allen Schüler*innen mitgeben und sie auf diesem Weg begleiten wollen.

Judith Seebacher

Restaurant ▪ Pizzeria ▪ Bierbrauerei

Ein interessanter Lehrausgang führte die Schüler*innen der 2 A Fachschule Kochen am 28. Januar 2025 nach Natz-Schabs zum Putzerhof. Begleitet wurden sie dabei von ihren Lehrpersonen Doris Gasser und Hanspeter Pardeller.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Schon im Jahre 1751 galt die "Virtstaberne Butzerhof" als Ort der Begegnung in Natz-Schabs. Inzwischen ist viel Zeit vergangen, aber den Putzerhof gibt es noch immer, natürlich in neuem Gewand und unter der fachkundigen Führung der vier jungen Eisacktaler Unternehmer Thomas Lanz, Christian Hofer, Hubert Felderer und Wilhelm Obwexer. Gemeinsam leben sie ihre Begeisterung für die Braukunst, Architektur und Kulinarik aus. Vervollständigt wird das Team im Putzerhof durch die Klausnerin Barbara Putzer, die die Gastronomie führt. Neben köstliche Pizza gibt es echte, bodenständige Südtiroler Hausmannskost. Vor allem interessant für die Klasse war die "Braubasis", in der das hand-

werklich gebraute "Viertel Bier" hergestellt wird.

"Unser Bier soll das Lebensgefühl eines realen oder gedachten Viertels vermitteln, in dem Menschen aus aller Welt aufeinandertreffen", beschreibt Chefbrauer Jonas Steiner seine "Brauphilosophie", die er auch bei der Führung durch die Brauerei zum Ausdruck brachte. Durch eine Verglasung konnte die Klasse dabei dem Werdegang der Biere zuschauen.

Die Rohstoffe Wasser, Hopfen, Hefe und die verschiedenen Malzsorten kommen aus der Region, es wird auf Bio-Qualität Wert gelegt und im Angebot sind auch saisonale Biere. Die anschließende Verkostung vier verschiedener "Viertel Biere" war

natürlich das Highlight der Besichtigung für die Schüler*innen. Nach diesen interessanten Details und der Führung durch die Küche gab es noch ein gemütliches Beisammensein bei einer Pizza, bevor es wieder nach Brixen zurückging.

Einige Stimmen der Schüler*innen:

Johanna: Tolles Ambiente, nette Leute, cooler Laden!

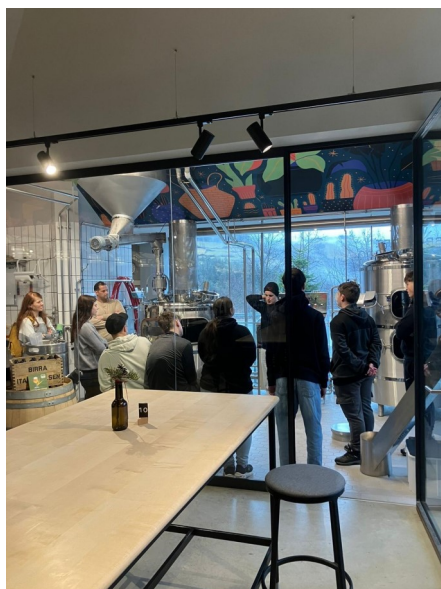
Marcel: Die Pizza war super!

Sebastian: Dem Braumeister hat man die Freude an der Arbeit direkt angesehen!

Schüler*innen
der 2 A Fachschule Kochen



Braumeister Jonas bei seinen Ausführungen



Bierverkostung



... Esther und Simon



... Leonie



... Lara



... Sina und Hannah

Nürnberger und Brixner Berufsschüler*

Ein spannendes Austauschprojekt zwischen dem Berufsbildungszentren Nürnberg und Brixen zeigt, wie internationale Zusammenarbeit junge Menschen bereichert.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Im Rahmen unseres aktuellen Erasmus+ Projektes konnten Schüler*innen praktische Erfahrungen in der Konditorei sammeln, neue Kulturen kennenlernen und wertvolle Einblicke in die Arbeitswelt gewinnen. Ein Blick hinter die Kulissen dieses gelungenen Austauschs — ein Interview mit Thomas Rainer von der beruflichen Weiterbildung und Koordinator von Erasmus+ Projekten.

Wie ist die Zusammenarbeit mit der Berufsschule in Nürnberg gestartet?

Bereits vor der Corona-Pandemie wurden erste Kontakte durch Eduard Semler, Lehrperson im Bereich Ernährungslehre, bei einem Schulbesuch geknüpft. Diese Idee der Zusammenarbeit wurde später wieder aufgegriffen und fand im Schuljahr 2024/25 endlich ihre Umsetzung. Im September und Oktober 2024 reisten acht Lehrlinge der Berufsschule Nürnberg nach Brixen, um dort in verschiedenen Konditoreien und Bäckereien praktische Erfahrungen zu sammeln. (Siehe Artikel in der emma news Nr. 39, Januar 2025)

Welches waren die nächsten Schritte?

Im Rahmen dieses zweiwöchigen Praktikums besuchten die Lehrlinge von Nürnberg auch unsere Schule und knüpften erste Kontakte mit den Schüler*innen der 3. Fachschule Konditorei/Bäckerei. Es entstand ein reger Austausch, inklusive eines geselligen Abends.

Im Rahmen eines Auswahlverfahrens der 3. Konditorei/Bäckerei konnten sich die Fachschüler*innen melden, um ein dreiwöchiges Auslandspraktikum in Nürnberg zu absolvieren. Fünf Schüler*innen qualifizierten sich schließlich, wobei das Programm größtenteils durch Erasmus+ finanziert wurde.

Was musste alles organisiert werden?

Im Vorfeld reisten zwei Lehrkräfte, Helene Kerschbaumer und Klemens Tscholl, nach Nürnberg, um die Betriebe und die Berufsschule in Nürnberg zu besichtigen sowie organisatorische Details zu klären. Das Auslandspraktikum sollte im Rahmen des Pflichtpraktikums stattfinden. Die Schüler*innen organisierten ihre Reise selbst, holten eigenständig Informationen zu den Betrieben ein und knüpften die ersten Kontakte, während die Projektverantwortlichen die Unterkünfte und alle bürokratischen Schritte regelten. Für "unsere" Jugendlichen wurde von den Nürnberger Lehrpersonen auch ein Kultur- und Freizeitprogramm organisiert.

Wann fand das Auslandspraktikum statt?

Das Praktikum wurde im Januar 2025 durchgeführt und dauerte drei Wochen. Die Schüler*innen reisten mit dem FlixBus nach Nürnberg, wurden herzlich von Herrn Semler empfangen und in ihre erste Unterkunft, der Jugendherberge Nürnberg, gebracht. Während des Aufenthalts besuchten sie einmal wöchentlich die Berufsschule in Nürnberg und sammelten vielfältige praktische Erfahrungen in den Betrieben, die von Kleinmanufakturen bis zu Großindustriebetrieben reichten. Die Jugendlichen wurden in den Betrieben freundlich aufgenommen und konnten wertvolle Einblicke in verschiedene Arbeitsbereiche gewinnen.

innen stärken ihre Partnerschaft



Erasmus+



Co-funded by
the European Union

Wie wurden unsere Praktikant*innen vor Ort begleitet?

Die Schüler*innen konnten sich jederzeit an unsere Kolleg*innen der Nürnberger Berufsschule wenden und in jedem Betrieb gab es eine Bezugsperson. Zudem fuhr ein Lehrer*innenteam nach Nürnberg, um Konditoreien, Unterkünfte und Berufsschule zu besuchen. Es gab auch ein regelmäßiges Feedback und ein Online-Tagebuch, in dem die Jugendlichen täglich ihre Erfahrungen dokumentierten. Nach der ersten Woche wurde außerdem eine Online-Konferenz mit allen Beteiligten durchgeführt.

Was ist das Resümee dieses Austausches?

Das Praktikum war für unsere Schüler*innen eine äußerst wertvolle Erfahrung, die weit über fachliche Kompetenzen hinausging. Sie kehrten motiviert und mit neuem Selbstbewusstsein zurück. Die Zusammenarbeit mit der Berufsschule Nürnberg haben wir als sehr gelungen empfunden, da diese die Organisation sehr erleichterte und Praktika in interessanten Betrieben ermöglichte. Für die kommenden Jahre wird eine weitere Zusammenarbeit angepeilt.

Gudrun Domanegg



... in der Konditorei der Berufsschule in Nürnberg

Wortmeldungen der Austauschschüler*innen

Auch wenn nicht jeder von uns den perfekten Ausbildungsplatz erwischte, war das Praktikum in Nürnberg eine wertvolle Erfahrung – fachlich wie persönlich. Ich konnte in einen Industriebetrieb hineinschnuppern und weiß jetzt, dass das für mich eher nicht in Frage kommt. Trotzdem habe ich interessante Erfahrungen gemacht.

Hannah Hohenegger

Nürnberg war für mich mehr als nur ein Praktikumsort, es war eine tolle Erfahrung, die in Erinnerung bleibt. Besonders gefallen hat mir das gemeinsame Wohnen, wie in einer WG.

Sina Mangger

Ich habe von Nürnberg viel mitgenommen: TOP-Erfahrungen, neue Kontakte und ein Stück mehr Selbständigkeit.

Simon Winkler

Die kulturellen und beruflichen Eindrücke haben mich persönlich bereichert. Ich hatte eine sehr schöne Zeit, auch wenn die Praktikumszeit nicht so ideal war, weil nach den Weihnachtsferien weniger zu tun war und viel geputzt werden musste.

Lara Gasser

Mein Praktikum war sehr spannend. Wir hatten sehr viel Spaß und es war eine sehr gute Entscheidung, dieses Praktikum zu machen.

Leonie Amhof

Die Zeit in Nürnberg war eine äußerst bereichernde Erfahrung, die ich niemals vergessen werde.

Esther Vegrini

Finanzen verstehen, Chancen nutzen

Am 13. Februar 2025 fand die Prämierung der realitätsnahen Übung "Mein Finanzleben", einem Projekt von der Raiffeisenkasse Eisacktal, statt.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Wie gewinne ich einen klaren Überblick über die eigenen Finanzen? Wie lässt sich Geld sicher und gleichzeitig gewinnbringend anlegen? Wie schaffe ich es, auf eine eigene Wohnung hin zu sparen? Wie kann ich frühzeitig für meine finanzielle Zukunft planen und investieren? Um die Antworten darauf zu finden, beschäftigten sich unserer Schüler*innen der vierten Klassen mit der Finanzwelt junger Erwachsener. In Kleingruppen bewältigten sie in Zusammenarbeit mit der Raiffeisenkasse Eisacktal lebensnahe, finanzielle Problemstellungen und lösten ein Finanzquiz über einen Zeitraum von mehreren Wochen. Am Ende wurden die besten Gruppen mit einem Essensgutschein des Restaurants "Grissino" im Wert von 150 Euro belohnt.

Der erste Platz gingen an folgende drei Teams:

1. Zeki mit 91 von 100 Punkten
2. Geldgeister mit 91 von 100 Punkten
3. Finanzguris mit 90 von 100 Punkten

Den zweiten Platz belegten die Teams El Finanzo, Zinszwerge und Hellenstainer.

Den dritten Platz erreichten die Teams Finanzamt, Simply The BEST und Teriakisoße.

Wir bedanken uns herzlich bei der Raiffeisenkasse Eisacktal. Projekte wie diese tragen dazu bei, wichtige Kompetenzen zu vermitteln und unsere jungen Erwachsenen auf künftige finanzielle Herausforderungen vorzubereiten.

Evi Sullmann

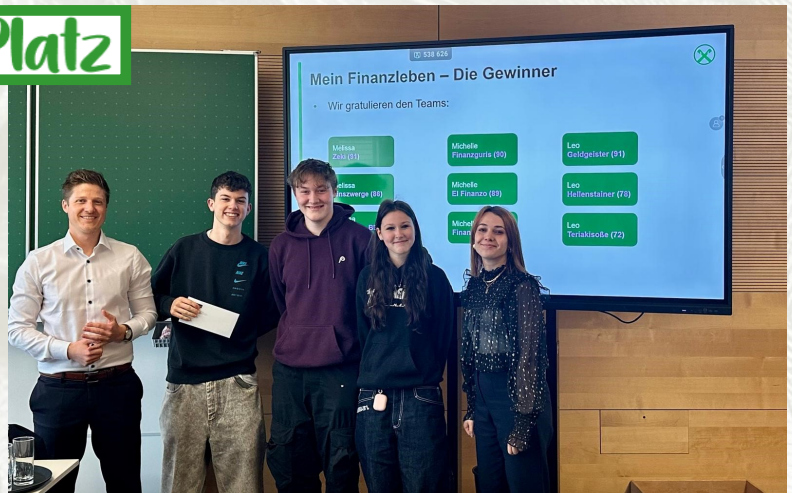
emma news | 20

1. Platz



Zeki: Armin Obex

1. Platz



Geldgeister: Samuel Lageder, Luis Mantinger, Lara Hainz

1. Platz



Finanzguris: Manuel Piani, Moritz Tumler

2. Platz



El Finanzo: Lena Tobanelli, Lea Fiedler, Giulia Staffler

3. Platz



Finanzamt: Jonas Ebner, Jonathan Gafriller, Patrick Romen

2. Platz



Zinszwerg: Silvia Knottner, Sandra Rainer, Marion Winkler, Sara Panizzolo

3. Platz



Simply The BEST: Maria Klotz, Greta Minelli, Pauline Unterweger, Lea Tomaseth

2. Platz



Hellenstainer: Simon March, Damian Moroder, Simouhammed Ghazi, Denise Feichter

3. Platz

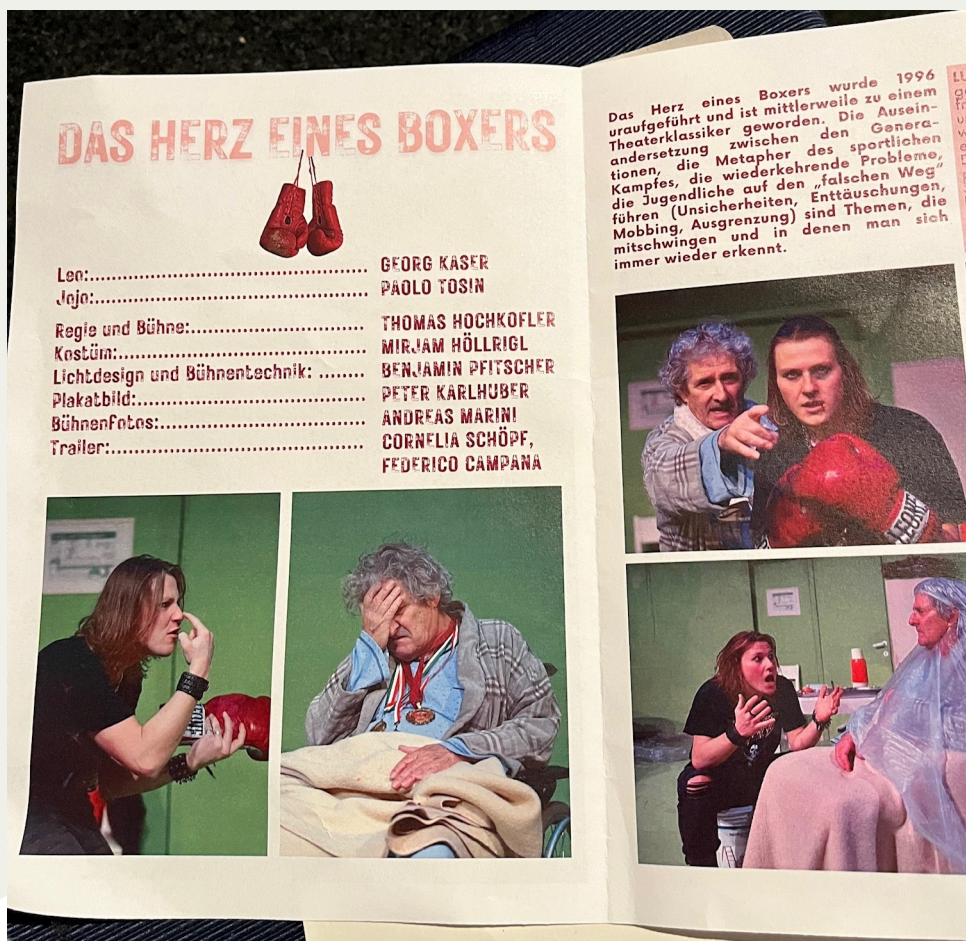


Teriakisoße: Elisa Maria Oberhofer, Teresa Hinteregger, Lukas Kritzinger, Giulia Mucci



Vertreter*innen der Raiffeisenkasse Eisacktal mit den Lehrpersonen in Betriebswirtschaft Barbara Kasslatter und Evi Sullmann

Gratulation!



"Das ♥ eines Boxers"

Am 25. Februar 2025 waren die Schüler*innen der 2. Hotelfachschule und der 2. Fachschule Kochen in Meran, um das Theaterstück "Das Herz eines Boxers" anzusehen.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Unsere Bibliothekarin Evi Gasser hat glücklicherweise für uns die Theatervorstellung entdeckt und organisiert, nachdem wir im Rahmen des Deutschunterrichts das Drama von Lutz Hübner gelesen und uns mit seiner breiten Thematik auseinandergesetzt hatten.

Das Stück handelt von einem rebellischen Jugendlichen namens Jojo, der seine Sozialstunden im Altersheim abarbeitet.

Leo, ein alter und einsamer Profiboxer, wohnt im Altersheim, in dessen Zimmer Jojo die Wände streichen muss. Am Anfang sind die beiden schüchtern, doch dann fangen sie an, sich zu öffnen und sprechen mehr und mehr miteinander.

Es entwickelt sich eine Freundschaft zwischen den zwei Protagonisten: Leo hilft Jojo bei seinem Konflikt mit anderen Jugendlichen und Jojo hilft ihm beim Ausbruch aus dem Altenheim auf dem Weg in die Freiheit.

Die Schüler*innen waren sich einig, dass es auf jeden Fall ein schönes Stück ist, das zeigt, wie man gleichzeitig bei sich selbst sein kann und trotzdem auf einen anderen Menschen zugehen kann.

Außerdem wird deutlich, wie wichtig es ist, sich Ziele zu setzen und dann auch die richtigen Freunde zu finden, die einem helfen, nach dem Fallen auch wieder aufzustehen, also wirklich "das Herz eines Boxers" zu zeigen.

Nach dem Theater hatten die Klassen eine Stunde Zeit, sich frei in Meran zu bewegen und etwas zu essen.

Den Schüler*innen haben das Drama, die Aufführung sowie der Tag in Meran sehr gut gefallen.

Larissa von Podlewski

Besuch des Südtiroler Landtags

Der Besuch bei der Gleichstellungsrätin fand am 28. April 2025 in Bozen im beeindruckenden Sitzungssaal des Landtags statt. Die Schüler*innen der 2 A und 2 B Konditorei/Bäckerei erhielten allgemeine Informationen über die Aufgaben der Gleichstellungsrätin Brigitte Hofer und interessante Erklärungen zur Arbeit des Landtags von der Landtagsabgeordneten Maria Elisabeth Rieder. Bei den anschließenden Fragen ist es den Schüler*innen gelungen, durch kritische Beiträge spannende Wortwechsel entstehen zu lassen.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Eine Dame empfing uns freundlich und brachte uns zu einer Tür. Erst beim Öffnen der Tür wurde vielen Schüler*innen bewusst, dass die Vorträge direkt im Landtag, dem Zentrum der Politik Südtirols, stattfinden sollten. Nach anfänglichem Zögern nahmen sie jedoch bereitwillig die Sitze der Landtagsabgeordneten ein und lauschten dann den Einführungen der Gleichstellungsrätin Brigitte Hofer. Sie erklärte ihre Aufgaben als Beraterin für den Bereich Diskriminierung aufgrund des Geschlechts und Mobbing am Arbeitsplatz. Außerdem gibt es eine Anlaufstelle für Hilfesuchende bei Ungleichbehandlungen im Bereich Arbeit. Ein besonderes Anliegen ist ihr die Diskriminierung bei Stellenangeboten und bei der Bezahlung. Der Gender Pay Gap bedeutet unterschiedliche Bezahlung aufgrund des Geschlechts und beträgt ca. 17 %. Er entsteht aufgrund von unterschiedlicher Bezahlung von Mann und Frau bei gleicher Leistung und Qualifikation oder schlechterer Entlohnung von Berufen, die vorwiegend von Frauen ergriffen werden, z. B. im Bereich von Pflege und Bildung. Die unterschiedliche Bezahlung und die Reduzierung der Erwerbstätigkeit (Teilzeitarbeit) zugunsten von Familienmanagement führt zu einer ungleichen Situation bei der Altersrente (Gender Pension Gap). Die Erläuterungen der Gleichstellungsrätin regten eine Schülerin zur Äußerung an, dass es da wohl besser sei, keine Kinder zu bekommen. Darauf gab Frau Hofer u. a. auch jenen Ratsschlag, eine Zusatzabsicherung für

das Rentenalter abzuschließen, um dem entgegenzuwirken. Nach einer kurzen Verschnaufpause, bei der wir mit belegten Broten, Obst und Säften bewirtet wurden, schilderte uns die Landtagsabgeordnete Maria Elisabeth Rieder die Aufgaben des Landtags, den Sitzungsablauf und den beruflichen Alltag einer Landtagsabgeordneten. Eine Schülerin stellte die spannende Frage: "Warum ist das Leben für Jugendliche heute so schwierig?" Bei der Antwort von Frau Rieder ging es u. a. um die Ursachen der finanziellen Schwierigkeiten, wie z. B. die mangelnde Anpassung der Gehälter an die Inflation. ("Südtalientische Löhne und Schweizer Preise"). Sie rief die Jugendlichen dazu auf, mehr Nähe zur Politik zu suchen. Die Jugendlichen sollten "lauter werden", mehr in der Politik mitreden, die Wünsche und Bedürfnisse auf verschiedensten Kanälen (Sprechstun-

den, E-Mails...) mitteilen. "Wir sind eure Vertretung!" Auf die Frage zur Frauenquote und ob die notwendig sei, erzählte sie auch über ihre persönliche Erfahrung in den Landtag gewählt zu werden. Es sei wichtig, verschiedene Sichtweisen von verschiedenen Positionen aus zu hören. Frauen sind immer noch unterrepräsentiert, von 35 Landtagsabgeordneten sind nur zehn Abgeordnete Frauen. Mit etwas gedämpfterer Stimme meinte sie, dass ohne eine Quotenregelung vielleicht gar keine Frau in der Landesregierung sitzen würde. Beim Abschlussfoto konnte eine Schülerin der Versuchung nicht widerstehen und hat sich kurz in den Sessel des Landeshauptmanns gesetzt.

Judith Seebacher



Schüler*innen der 2 A und 2 B Konditorei/Bäckerei mit Landtagsabgeordnete Maria Elisabeth Rieder sowie den Begleitpersonen Andreas Silbernagl, Judith Seebacher und Veronika Zimmerhofer

Man sieht sich immer zwei Mal im Leben, oder vielleicht öfter?

Unser ehemaliger Schüler Matthias Götsch studiert Deutsch/Englisch auf Lehramt und hat eine erkenntnisreiche Praktikumswoche an unserer Schule verbracht.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten



Du kennst sicher das Sprichwort: "Man sieht sich immer zwei Mal im Leben." Wahrscheinlich hast du es schon unzählige Male von Opa, Tante oder irgendeinem anderen Erwachsenen gehört, der dabei bedeutungsvoll nickt. Und ja, meistens klingt es ziemlich abgedroschen, aber ich muss zugeben: Für mich hat es einfach perfekt gepasst.

Vor fast acht Jahren habe ich zum ersten Mal die heiligen Hallen der Emma Hellenstainer betreten. Ich war nervös, kannte niemanden und hatte — zugegeben — auch ein bisschen Bammel vor der Oberschule. Aber mal ehrlich: Nach den ganzen Horrorgeschichten, die in der Mittelschule über die "großen Schulen" kursieren, war das wohl kein Wunder.

Doch schon bald wusste ich: Hier bin ich richtig. Die Hellenstainer fühlte sich für mich wie ein Zuhause an und, ehrlich gesagt, das tut sie bis heute. Ich habe es geliebt, das Handwerk der Konditorei und Bäckerei zu lernen, und erinnere mich gerne an die Zeit im Schüler*innenheim (und natürlich an die besten und schlimmsten Momente in der Klasse). Klar, es war nicht immer alles rosig — aber wo ist es das schon?

Damals gab es hier noch keine Möglichkeit, die Matura zu machen. Also entschied ich mich nach dem Abschluss der Fachschule für einen Wechsel ans Sozialwissenschaftliche Gymnasium in Meran, wo ich schließlich maturierte. Heute lebe ich in Wien, studiere Englisch und

Deutsch und stehe kurz vor meinem Bachelorabschluss.

Und was passiert, wenn man den ganzen Tag lang über Schule nachdenkt? Genau, man erinnert sich ständig an die eigene Schulzeit zurück. Ich frage mich oft: Was macht eine Schule wirklich aus? Wie schafft man eine Umgebung, in der Lernen Spaß macht? Welche Rahmenbedingungen braucht es, damit sich Schüler*innen und Lehrpersonen wohlfühlen? Je mehr ich darüber nachdachte, desto klarer wurde mir: Die Hellenstainer ist für mich die Schule, die mir all diese Fragen beantwortet. Tja, und dann dachte ich mir: Wenn ich etwas lernen will, dann doch bitte von den Besten! Also habe ich kurzerhand Frau Ruggiu angeschrieben und sie hat sich sofort ins Zeug gelegt, um mir ein Praktikum zu organisieren. Vier spannende Tage durfte ich wieder in den Schulalltag eintauchen, neue Perspektiven gewinnen, von großartigen Lehrpersonen lernen und — natürlich — ein bisschen Lehrergossip aufschnapfen.

Eines steht fest: Die Hellenstainer wird für mich immer ein besonderer Ort bleiben. Ich werde sicher noch oft zurückkommen — sei es als Besucher, um meine ehemaligen Lehrpersonen wiederzusehen, oder einfach, um in Erinnerungen zu schwelgen. Man sieht sich eben nicht nur zwei Mal im Leben, manchmal auch viel öfter. Bis zum nächsten Mal!

Matthias Götsch

Shake it in Passau



Fachlehrer Valentin Hofer, Teresa, Gerlind und Tobias

Vom 12. bis zum 14. März 2025 nahmen wir, Gerlind, Teresa und Tobias, am 5. Barwettbewerb der Bayerischen Berufsschulen in Passau teil. Neben spannenden Herausforderungen blieb auch Zeit, die Stadt zu entdecken und neue Erfahrungen zu sammeln.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

18 Schüler*innen aus Bayern, Tschechien und Südtirol kämpften an der Berufsschule Passau um den Titel "Der/die beste Nachwuchs-Barkeeper*in".

Am Anreisetag lernten wir bei einem Umtrunk und Abendessen die anderen Teilnehmer*innen kennen. Am nächsten Tag stand dann der Wettbewerb an. Wir erhielten einen Zeitplan und dann ging es auch schon los. Als erste Prüfung mussten wir fünf verschiedene Obstsorten, fünf Kräuter und fünf Spirituosen teilwei-

se nur am Geruch erkennen. Nun stand der schwierigste Teil an: Wir sollten einen von zwölf Cocktails mixen, den wir zufällig gezogen hatten. Diese Prüfungen konnten wir alle meistern.

Zum Abschluss musste noch ein Cocktail nach Tobias' Kreation zubereitet werden. Bewertet wurden wir von Experten aus der Gastro-, Hotel- und Spirituosszene. Sie vergaben Punkte für Technik, Geschmack und Auftreten. Wir belegten Platz vier, was uns sehr freute, da wir zu den

Jüngsten gehörten und noch wenig Erfahrung in diesem Bereich mitbrachten. Durch den Wettbewerb lernten wir die Vielfalt des Cocktailmischens kennen. Wir freuten uns sehr über den Shaker und das Spirituosen-Set, das jede*r Teilnehmende erhielt.

Es waren tolle Tage und wir haben viel Neues dazugelernt.

Gerlind Ida Kraler und Teresa Grossi, 2. Hotelfachschule und Tobias Mühlsteiger, 3. Fachschule Service



Cocktails ohne Ende...



Excursion à Bozen

Classes 1 A et 1 B 2^e Hotelfachschule
Film au cinéma "Envole-moi"

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Le 14 février 2025 les classes sont allés au cinéma "Filmclub Bozen" avec leurs professeurs Madame Waltraud Kompatscher, Madame Petra Plankl, Madame Judith Seebacher et Madame Melanie Kier. Ils ont regardé le film "Envole-moi". Ils sont partis en train de Brixen à 8 h 25. Ils sont arrivés à Bozen à 9 h. Ils sont allés à pied au cinéma environs 15 minutes. Le film a commencé à 9 h 30.

Le film a parlé d'un jeune homme qui fête tout le temps. Un jour son père l'a obligé de s'occuper d'un jeune garçon malade. Le jeune garçon le distrait de ses fêtes et il commence à reconstruire sa vie. Le film leur a beaucoup plu.

À 11 heures, le film était fini. Ensuite, ils sont allés prendre un verre et à midi, ils sont rentrés en train. La journée était super géniale.

Anna Pfattner
2^e Hotelfachschule

Impressions

Le film "Envole-moi" a été super et très beau. Dans le film il y a deux amis. Le petit garçon est malade et le jeune homme doit le garder. Une amitié est née. Nous espérons que tout le monde pourra avoir une amitié comme les deux garçons.
Laura, Gerlind, Hannah et Teresa,
2^e Hotelfachschule

Le film n'est pas mal. Je le trouve comme ci comme ça.
Vera, 1 B Hotelfachschule

Le film est génial. Il a une belle fin et j'aime bien les personnages.
Lisa Marie, 1 A Hotelfachschule

J'aime beaucoup le film. Le garçon est très heureux à la fin du film. Chapeau à Cristophe Barratier!
Tommy, 1 A Hotelfachschule

Le film est très beau, surtout pour les jeunes.
Annalena, 1 B Hotelfachschule

Super, j'adore ce film.
Mija, 1 B Hotelfachschule

Je trouve le film génial. C'est un film français et il est original, mais il est aussi très triste parce que le garçon est malade.
Paula, 1 A Hotelfachschule

Je trouve le film intéressant. La fin, c'est beau. Je ne trouve pas le film rigolo.
Ilaria, 1 A Hotelfachschule

Je n'aime pas ce film.
Alessandro, 1 B Hotelfachschule

Sportliche Highlights: Unsere Schule in Bewegung

Im Laufe des Schuljahres nahmen unsere Schüler*innen an unterschiedlichen sportlichen Herausforderungen teil. Dabei ging es nicht ausschließlich um Erfolg, sondern auch um Spaß, Teamgeist und Begeisterung.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten



... im Schnee

Modul "Sicherheit und Spaß im Schnee"

"Uns hat das Modul sehr gut gefallen. Wir haben viel Interessantes gelernt und gesehen, z. B. wie man eine von einer Lawine verschüttete Person findet und ausgräbt. Wir haben neue Freundschaften geschlossen und viel gelacht. Besonders hat uns die morgendliche Wanderung auf die Kaserill Alm zur Besichtigung des Sonnenaufgangs und das Rodeln gefallen.", das war das Feedback der Teilnehmer*innen.

Zur Info: Wir, Jonas Unterkircher und ich, sind mit 25 Schüler*innen nach Zans, zur Alpenvereinschütte gewandert, die wir für einen Tag und Nacht angemietet haben.

Dort hat am Nachmittag Jonas Unterkircher eine Einführung zu den Themen richtige Ausrüstung und Verhalten im Winter in der freien Natur und wie finde ich jemanden, der von einer Lawine verschüttet

wurde, gegeben. Wir hatten natürlich beste Bedingungen, da es am Tag vorher geschneit hat. Am Abend haben Jonas und Paul von der 3. Fachschule Kochen gekocht und nach einem gemeinsamen Abendessen haben wir Spiele gemacht. Um 23:00 Uhr war Bettruhe, da wir am nächsten Morgen um 5:30 aufgestanden sind, um den Sonnenaufgang nach einer kleinen Wanderung zur Kaserill Alm zu erleben. Zurück in der Unterkunft haben wir gemeinsam gefrühstückt, die Hütte aufgeräumt und sind anschließend nach Ranui hinuntergerodelt. Mir persönlich hat diese Zeit mit den Schüler*innen viele positive Eindrücke bereitet und mich zusätzlich motiviert, da ich gesehen habe, was für tolle junge Menschen wir ein kurzes Stück auf ihrem Weg begleiten dürfen.

Fußballturnier in Bozen

Am 11. März 2025 machten sich fußballbegeisterte Jungs des BBZ Emma Hellenstainer, begleitet von Jan Mittertutzner, auf den Weg zu den Talferplätzen nach Bozen. Das Ziel war klar: "Unser Bestes zu geben und gegen die teils sehr starken Mannschaften mitzuhalten", so Jan Mittertutzner. Vor allem sei jedoch der Spaß im Vordergrund gestanden. Er berichtet weiters: "Obwohl unser Turnier bereits in der Gruppenphase endete, verbrachten wir einen schönen Tag. Wir haben gezeigt, dass man mit großem Willen und Einsatz auch das ein oder andere Spiel gewinnen kann".

Leider gibt es kein Foto von diesem Tag, aber die Erinnerungen bleiben im Herzen.



Unsere Läuferinnen

Leichtathletik-Landesmeisterschaft in Bozen

Am 7. Mai 2025 haben wir mit einer Mädchenmannschaft an der Landesmeisterschaft der Oberschulen teilgenommen: Lisa Freund, Nadine Goller, Nina Hofer, Ilaria Lavoriero, Marie Mittertutzner und Vicky Pfanzer. Die Mädchen konnten alle sehr gute Ergebnisse erzielen, vor allem Nina Hofer, die den zweiten Platz im 100-Meter-Hürdenlauf schaffte.

Wir erreichten als Team den 5. Gesamtrang. Gratulation!

Elke Niederwieser

Senfter: Wurstwarenhändler seit 1857

Am 18. Februar 2025 besichtigten die Schüler der Metzgerklasse in Begleitung von Erich Meraner und Silvia Zanotto die Firma Senfter in Klausen, um einen Einblick in die Wurst- und Speckproduktion zu erhalten.

🕒 Lesezeit: 1 Minute



In Schutzbekleidung in der Produktionshalle

Senfter Speck kann auf eine mehr als 160 Jahre alte Metzgereitradition zurückblicken. Die Wurstwaren werden auch heute noch nach traditionellen Verfahren und unter Verwendung altbewährter Gewürze hergestellt.

Die Metzgerei wurde im Jahr 1857 in Innichen gegründet und war als Familienbetrieb mit eigener Schlachtung auf die Verarbeitung von Frischfleisch und die Herstellung von typischen regionalen Wurstwaren spezialisiert. Doch damit gab sich die Fa-

milie nicht zufrieden. In den 80er-Jahren kamen Senfter Wurstwaren zum ersten Mal in Deutschland und in der Folge in Nordeuropa, Südamerika, China und den USA auf den Tisch. 2001 ergab sich eine Joint Venture mit der Unibon AG und die Produkte wurden zuerst unter der Dachmarke "Italia Salumi AG" und dann unter "Grandi Salumifici Italiani – GSI" gemeinsam vermarktet. 2005 erfolgte die Umbenennung des Unternehmens in Salumifici Granterre, heute einer der größten Hersteller

von Südtiroler Speck. 2018 erfolgte dann der Verkauf der Anteile der Senfter Holding an die Miteigentümerin Unibon. Interessanter Aspekt dabei bleibt die Tatsache, dass ein so urtypisches Produkt wie der Südtiroler Speck nicht länger in der Hand eines Südtiroler Unternehmens ist, auch wenn immer noch der Name Senfter draufsteht und weiterhin in Innichen und Klausen produziert wird.

Bei der Besichtigung konnten sich die Schüler selbst ein Bild von der automatisierten Produktion machen. In zwei Schichten werden rund um die Uhr verschiedene Arten von Würsten – vor allem für den italienischen Markt – produziert. Bei der interessanten Führung durch den gesamten Betrieb konnten die Schüler beobachten, wie die Arbeit in einem Industriebetrieb mit Massenproduktion abläuft. Sie zeigten sich ziemlich beeindruckt, auch wenn sie sich nicht vorstellen könnten (O-Ton der gesamten Klasse), in so einem Betrieb zu arbeiten.

Schüler der 1. und 2. Klasse
Metzger

Zu Besuch in der Handelskammer Bozen

Am 11. März 2025 besuchten die Schüler*innen der 4 B Patisserie, begleitet von den Lehrpersonen Barbara Kasslatter und Larissa von Podlewski, die Handelskammer (Camera di Commercio) Bozen.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Die Handelskammer Bozen spielt eine zentrale Rolle bei der Unterstützung und Förderung der Wirtschaft in Südtirol. Sie bietet eine Vielzahl von Dienstleistungen an, die darauf ausgerichtet sind, Unternehmen bei ihrer Entwicklung zu unterstützen und die wirtschaftliche Lage der Region zu stärken.

Während unseres Besuchs stellten fünf Damen und Herren ihren Betrieb vor und zeigten ein Video. Sie präsentierten ihr Unternehmen sehr überzeugend, um auch neue Arbeitskräfte gewinnen zu können.

Anschließend nahmen die Schüler*innen an einem Workshop teil, der von der Organisation "Karriere

Südtirol" geleitet wurde. Dabei lernten die Teilnehmer*innen, wie man sein "perfektes Ich" für ein Bewerbungsgespräch vorbereitet. Im Workshop haben wir durch verschiedene Spiele unseren Körper besser kennengelernt und uns intensiv mit uns selbst auseinandergesetzt. Am Ende präsentierten die verschiedenen Gruppen die erarbeiteten Inhalte. Es war spannend, den anderen Gruppen beim Präsentieren zuzusehen, die ebenfalls am Workshop teilgenommen hatten.

Die Handelskammer Bozen organisiert regelmäßig Veranstaltungen und das WIFI (Weiterbildung und Personalentwicklung) und das WIFO

(Institut für Wirtschaftsforschung) bieten spezielle Programme an. Diese Initiativen tragen dazu bei, die wirtschaftliche Entwicklung der Region zu fördern und die Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen zu stärken.

Der Workshop endete mit einem kleinen Buffet, bei dem wir uns stärken konnten.

Insgesamt war der Besuch der Handelskammer sehr interessant und sicherlich auch hilfreich für unsere Zukunft.

Simon March
4 B Patisserie

AKI-Family Resort PLOSE – Weil Familie alles ist

Am 6. Februar 2025 waren wir Schüler*innen der 1. Fachschule Service im "AKI-Family Resort" und konnten hinter die interessante Fassade des familienfreundlichen Hotels blicken.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Mit unseren Begleitpersonen Erich Meraner und Marina Rabensteiner sind wir von Mellaun zu Fuß zum Hotel spaziert, wo wir vom Chef herzlich empfangen wurden. Bei einer Führung erzählte er uns etwas über die Philosophie des Familienhotels. Seine Familie wollte einen Ort des Zusammenseins schaffen, der keine Bedürfnisse unerfüllt und keinen Wunsch offenlässt. Dabei steht die Nachhaltigkeit als Wert über allem. Wir waren sehr beeindruckt vom Speisesaal, der Küche, dem Barbereich, den gemütlichen Zimmern und vor allem dem modernen Spabereich. Das Hotel legt großen Wert auf Kinder, weshalb sie auch ein gro-



Einige Schüler*innen vor dem Hotel

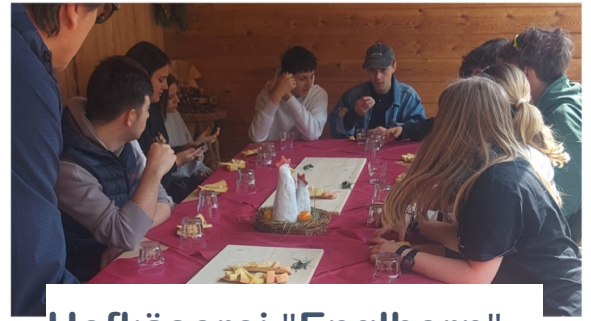
ßes Angebot an Attraktionen bieten wie Alpaka-Wanderungen, ein riesiges Spiele-Paradies oder einen Streichelzoo. Der Name des Hotels kommt vom Maskottchen des Kinderclubs, dem Adler Aki, den die Kinder alle sofort in ihr Herz schließen. Nach der interessanten Führung bekamen wir noch einen leckeren Aperitif mit außergewöhnlichen Häppchen serviert.

Uns hat der Ausflug richtig gut gefallen und wir sind begeistert und mit neuen Eindrücken an die Schule zurückgekehrt.

Schüler*innen
der 1. Fachschule Service



Gemüsebauer "Sunnfolt"



Hofkäserei "Englhorn"



Küchenparty

TourisMUT

MUT ZUR ZUSAMMENARBEIT FÜR EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT

Im vergangenen Herbst bekamen wir eine ganz besondere Einladung: Die IDM (Innovators. Developers. Marketers.) Südtirol trat an unsere Schule heran und lud uns ein, Teil des innovativen Projekts TourisMUT zu werden. Zunächst herrschte Skepsis – worum genau sollte es gehen? Doch schon beim ersten Treffen mit Anna Stuefer und Joachim Messner wurde uns klar: Dieses Projekt hat Potenzial und eine wichtige Botschaft.

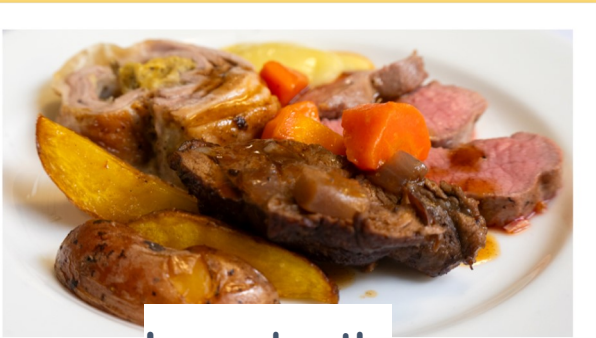
🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Gemeinsam mit den Lehrpersonen Christine Kaufmann, Margit Mair und Stephan von Zallinger Stillendorf sowie eine Auswahl an Schüler*innen der 2. Klassen Service, Kochen und Hotelfachschule des BBZ Hellenstainer machten wir uns daran, die Verbindung zwischen Landwirtschaft und Tourismus auf eine neue Ebene zu heben. Auch die Fachschule Sallern war mit dabei: Lehrpersonen Monika Bacher und Maria Sigmund sowie eine Auswahl von Schüler*innen der 2. Klassen waren engagiert mit von der Partie.

Ein Blick hinter die Kulissen

Um den Hintergrund des Projekts besser zu verstehen, begannen wir zu recherchieren – und stießen auf die YouTube-Reihe "Zu Gast bei Pionieren". Schnell wurde klar, worum es bei TourisMUT geht: Es geht darum, Landwirtschaft und Tourismus enger miteinander zu verbinden, Verständnis füreinander zu entwickeln und neue Wege der Zusammenarbeit zu entdecken. Vor allem aber geht es darum, den Wert regionaler Lebensmittel zu erkennen und sich bewusst zu machen, dass diese

nicht nur ein Preisschild tragen, sondern auch eine Geschichte. Unsere Junglandwirte bekamen die Möglichkeit, hautnah zu erfahren, welche Produkte aus ihren Erzeugnissen entstehen und wie sie weiterverarbeitet werden können. Die Gastronomen wiederum lernten die Herausforderungen der Landwirtschaft besser kennen. Mut war dabei das Schlüsselwort – und genau diesen wollten wir in unseren Schüler*innen wecken.



Lammbratl



Brettspiel



Prämierung

Eine Reise durch Südtirols kulinarische Welt

Der erste Schritt war ein gegenseitiger Besuch der beiden Schulen: Wir lernten die Besonderheiten der Höfe kennen, auf denen unsere Lebensmittel entstehen. Unsere Schüler*innen durften eine Auswahl hofeigener Produkte entdecken, mitnehmen und daraus kreative Gerichte entwickeln. Diese wurden später zubereitet und bei einem besonderen Event – einer Küchenparty – gemeinsam verkostet.

Das Projekt wurde durch Filmaufnahmen und Interviews dokumentiert und gipfelt in einem Film unter dem Motto "TourisMUT".

Doch damit nicht genug: Die IDM ermöglichte uns eine lehrreiche Exkursion ins Vinschgau. Dort besuch-

ten wir die engagierten Gemüsebauern "Sunnfolt", die Hofkäserei "Englhorn" und das Restaurant "Flurin-sturm". Die Gastgeber erzählten von ihren Erfahrungen, ihren Herausforderungen und ihren mutigen Entscheidungen, die sie aus dem Strom des Gewöhnlichen herausführten. Immer wieder wurde deutlich: Um innovative Wege zu gehen, braucht es Mut – den Mut, neue Konzepte zu wagen und eingefahrene Pfade zu verlassen.

Ein kreatives Finale – und ein Blick in die Zukunft

Den Abschluss bildete ein Zusammentreffen von Fachleuten aus Landwirtschaft, Gastronomie und Schüler*innen, organisiert vom Zukunftsinstitut. Besonders spannend:

Ein eigens entwickeltes Brettspiel, das spielerisch Ideen hervorbrachte und dazu motivierte, eine Zukunftsvision zu entwickeln.

Doch TourisMUT ist noch nicht vorbei! Im kommenden Herbst erwartet uns ein Workshop mit einer Expertin der IDM für innovative Food Entwicklung sowie eine Einführung in die Welt des Social-Media-Marketings.

Und wer weiß – vielleicht zieht das Projekt noch weitere Kreise? Eine erste Idee steht bereits fest: Wir wollen die Milchverarbeitung hautnah erleben und planen dazu Expertentage an der Fachschule Salern.

Margit Mair

Vienna's English Theatre Schooltours

Date: 1st april 2025

Participating classes: 1 A and 1 B Hotelfachschule, 1. Fachschule Konditorei/Bäckerei

🕒 Lesezeit: 1 Minute

The Makeover, written by Clive Duncan is a story based on a makeover and a love story. The theme is not new. The play Pygmalion by George Bernard is the first one and it is similar to the Makeover.

The main character is Harry who is a young man and a student at a university. He attends the same university as his friend Tom and he does not have a good style. He always wears unfashionable clothes and is in love with a girl who is out of his league.

The play is never boring, because the actresses and actors entertained us every second. They made us smile really often. Harry is the main character. He is funny, because he makes stupid puns, wears old clothes, is not very intelligent and most of all, not

like others. That is what makes him special.

One thing I have to criticize is that they did not use the whole stage. All the scenes were performed in the middle of the stage. It would be great, for example, to place the apartment on the left, the university in the middle and the bar on the right.

To sum up, I think that it was the best theatre play I have ever seen by Vienna's English Theatre. I recommend watching it because the performance is great and easy to understand.

by Lea Crepaz, 1 A Hotelfachschule

Other comments:

'The message of the play is that nobody should change his/her appearance and personality for somebody else. Another important message is that some people know the price of everything but the value of nothing.' (Oscar Wilde).

Ilaria Lavoriero, 1 A Hotelfachschule

'I didn't like that the end of the story was already predictable from the beginning.'

Helen Gamper, 1 A Hotelfachschule

'The play was surprisingly good. I understood the whole play.'

Chiara Perathoner, 1 A Hotelfachschule



... auf der Bühne



... Schüler*innen

Mathematik ist eine genaue Wissenschaft

Für ihn ist es ein lang ersehntes Ereignis, für uns ein herber Verlust: Unser langjähriger Mathematiklehrer Christoph Schuster geht mit Ende August 2025, nach 28 Jahren an unserer Schule, in Pension.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

1997 hat Christoph, nach einigen Jahren in der Volksbank und bei der Firma Durst, hier an der Emma Hellenstainer begonnen, damals noch unter Direktor Sepp Kusstatscher. Er unterrichtete Mathematik und Informatik vorwiegend in den Biennien.

Nach dem Besuch eines Führungskräftelehrgangs wurde er im Jahr 2003 Vizedirektor unter der neuen Direktorin Brigitte Gasser Da Rui. Diesen Posten behielt er fast 15 Jahre inne. Als die Direktorin im Schuljahr 2015 für drei Monate im Krankenstand war, musste er ihre Rolle übernehmen, eine Erfahrung, die er im Nachhinein nicht missen möchte.

Der Arbeitsaufwand habe in den letzten Jahren massiv zugenommen, sagt er. Die Bürokratie, die Steigerung der Aufträge und mehr Klassen seien eine große Herausforderung für Lehrkräfte, insbesondere auch für neue Lehrpersonen.

In den letzten Jahren hat Christoph verstärkt in den höheren Klassen unterrichtet. Hier gehe es vermehrt um die Wissensvermittlung und es brauche weniger "pädagogische Fähigkeiten" mit den Schüler*innen. Das stelle einen großen Unterschied zu den ersten und zweiten Klassen dar.

Im Modulunterricht hat er unseren Schüler*innen das Schachspielen beigebracht, eines seiner liebsten Hobbys. Legendar ist die sogenannte Mitternachtsformel für quadratische Gleichungen, die die Schüler*innen sogar um Mitternacht wie aus der Pistole geschossen aufsagen können müssen.



Bei einem mehrtägigen Sprachaufenthalt in Cambridge ist einmal ein Schüler abhandengekommen, das war eine Aufregung, auf die er gerne verzichtet hätte.

Im Jahr 2023/24 hat er sich ein Sabbatjahr gegönnt, um mit seiner Frau – auch Lehrerin wie er – auf Reisen gehen zu können. In dieser Art Vorruhestand haben sie gemeinsam im Camper Europa erkundet.

Sicher wird ihm auch nach seiner Pensionierung nicht langweilig werden. Seine zwei Enkelkinder halten ihn gehörig auf Trab, er wird sich verstärkt der Weinproduktion widmen und natürlich auf Reisen gehen. Ansonsten will er es sich gut gehen lassen. Recht hat er!

Für junge Lehrpersonen hat er einen ausgezeichneten Tipp parat: Immer das Beste aus den Schüler*innen herausholen, sich auf den Unterricht – unser Kerngeschäft – konzentrieren und sich nicht von der Bürokratie stressen lassen.

Lieber Christoph, wir wünschen dir alles, alles Gute für diese neue Stufe auf deiner Lebensleiter. Klettere nicht zu schnell hinauf und wenn du mal eine Verschnaufpause brauchst, an unserer Schulbar findest du sicher den einen oder anderen Ex-Kollegen oder die eine oder andere Ex-Kollegin für einen gemütlichen Ratscher.

Ruth Malojer

Aus dem Heim

Von Montag bis Freitag ist unser Heim für zahlreiche Schüler*innen das zweite Zuhause. Viel Abwechslung und Unterhaltung wird geboten, um den Aufenthalt toll zu gestalten.

🕒 Lesezeit: 1 Minute



Siebdruck-Workshop

Gemeinsam mit dem freischaffenden Künstler Noah Tarsia wurde an zwei Abenden die Technik des Siebdruckes den Schüler*innen beigebracht. In der ersten Einheit wurde von allen Teilnehmer*innen eine Zeichnung erstellt. Diese wurde von Noah digitalisiert, zu einer einzigen großen Grafik zusammengestellt und für den darauffolgenden Termin als Sieb vorbereitet. Beim zweiten Treffen stand das Bedrucken der Stoffe an. Die Schüler*innen konnten T-Shirts, Pullover oder andere Stoffe selbst mitbringen und sich eine Farbe aussuchen, in der sie das Motiv drucken wollten. Mit Noahs Hilfe kam es zu wunderschönen Drucken in den verschiedensten Farben. Anschließend wurden die Kreationen noch vier Minuten lang gebügelt, damit sich die Farbe an den Stofffasern verfestigen konnte. Alle Schüler*innen konnten auf ihren T-Shirts ihr selbst gemaltes Motiv bestaunen und hatten große Freude daran.

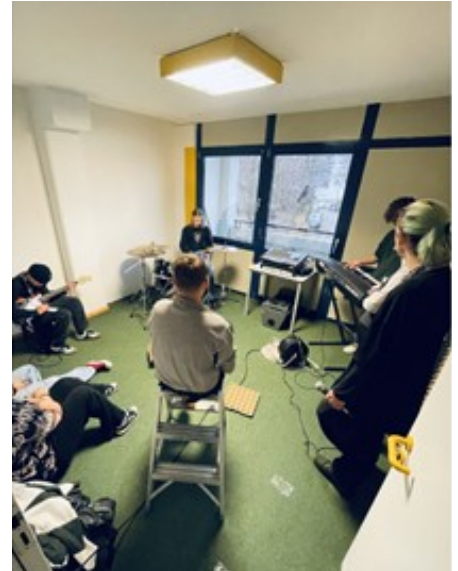
Ostereier färben

Am 14. April 2025 fand unsere Oster-eierfärbearbeitung statt. Zahlreiche Heimschüler*innen unterstützten uns tatkräftig und dabei entstanden viele wunderschön gefärbte Eier.



Seifenwerkstatt

Selbstgemachte Seifen aus hochwertigen Zutaten wie Mandelöl, Olivenöl, Kokosöl, Kakaobutter und Bienenwachs wurden hergestellt.



Hellenstainers Heimband

Seit Anfang des Jahres 2025 gibt es im Schüler*innenheim eine Band. Die Band besteht aus vier Jungs und einem Mädchen, welche sich mit großer Freude und viel Enthusiasmus wöchentlich zum Proben treffen. Die Schule stellte der Band gleich einen Proberaum zur Verfügung, welcher sich in der renovierten "Emma Lounge" befindet. Es werden verschiedene Rocklieder eingelernt und geübt. Ihr Können konnten sie schon beim Lesefest unter Beweis stellen und wir hoffen, sie dann bei zukünftigen schulischen Veranstaltungen wieder zu hören.

Diego Scogliosi und das Team der Sozialpädagog*innen

Der Rebell. Manni Nössing

Am 18. Februar 2025 besuchten die Schüler*innen der 2. Klasse der Servierlehrlinge mit ihren Lehrpersonen Mirko Maraner und Simone Messner das Weingut von Manni Nössing in Brixen, das für seine hochwertige Weinproduktion bekannt ist.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Manni Nössing ist leidenschaftlicher Winzer mit viel Idealismus und auch Eigensinn. Er bewirtschaftet den "Hoandlhof" in Kranebitt, Brixen, welcher früher ein Viehbetrieb war, seit 1999 aber ein reines Weingut ist. Manni wollte nicht an die großen Kellereien im Eisacktal liefern, sondern seinen eigenen Wein keltern. Er wurde schnell als Rebell bezeichnet. 2003 kam sein erster Kerner auf den Markt und wurde gleich vom italienischen Weinführer mit drei Gläsern ausgezeichnet. Der Erfolg setzte sich fort und auf sechs Hektar Fläche baut er verschiedene Rebsorten an. Sein Steckpferd ist allerdings der Kerner, was ihm im In- und Ausland den Spitznamen "Mr. Kerner" einbrachte.

Manni Nössing führte die Schüler*innen durch sein Weingut und erklärte detailliert, wie die Trauben abgebaut, geerntet und zu Wein verarbeitet werden. Die Jugendlichen waren sehr interessiert an den verschiedenen Arbeitsschritten, von der Ernte bis zur Abfüllung des Weines. Der Winzer nahm sich viel Zeit, um auf die Fragen der Schüler*innen einzugehen und ihnen die verschiedenen Aspekte des Weinbaus näherzubringen.

Das Highlight des Ausfluges war eine Weinverkostung, bei der die Jugendlichen die Gelegenheit hatten, verschiedene Weine des Weinguts zu probieren und mehr über die Aromen und deren Entstehung zu erfahren. Herr Nössing erklärte anschaulich, wie sich unterschiedliche Jahrgänge und Terroirs auf den Geschmack des Weines auswirken. Aus dem Rebell ist ein Visionär und treibende Kraft im Eisacktal geworden, der Inspiration für Weinbauern, Weinliebhaber und Weinexperten ist.

Für die Schüler*innen war der Besuch auf dem Hoandlhof eine wertvolle Erfahrung und eine großartige Gelegenheit, das eigene Wissen zu erweitern und das Interesse an der Weinproduktion zu wecken.

Simone Messner

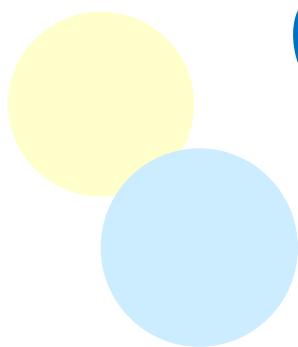


.... im Weinberg



Schüler*innen mit ihren Service-Fachlehrer*innen Mirko Maraner und Simone Messner sowie Manni Nössing

Maturaprojekte



Die Schüler*innen der 5 A und 5 B Önologastronomie haben im Laufe des Schuljahres beeindruckende Projekte initiiert, die bereits in der ersten Ausgabe der emma news vorgestellt wurden. Nun werden die Ergebnisse ihrer Arbeit und ihres Engagements präsentiert.

🕒 Lesezeit: 5 Minuten



Ein Prost auf das Projekt!

Fourfold Flavour

Wir haben uns für unser Maturaprojekt etwas Besonders vorgenommen: Die Entwicklung von Schnäpsen, die perfekt auf die vier Jahreszeiten abgestimmt sind. Jede Saison bringt einzigartige Aromen mit sich, und genau diese haben wir in unseren Kreationen eingefangen— ob frische, blumige Noten im Frühling oder warme, würzige Nuancen im Winter.

Am 23. April 2025 war es so weit und wir konnten unsere Eigenkreationen unseren Mitschüler*innen und Lehrpersonen vorstellen. Wir begannen mit einer Präsentation, wobei der ganze Ablauf des Projekts mit Hilfe von Bildern geschildert wurde. Zu guter Letzt führten wir die Verkostung durch, welche mit großer Begeisterung aufgenommen worden ist. Außerdem gaben uns die Teilnehmer*innen anhand von Bewertungsbögen ein Feedback. Die Schnäpse konnten durch einen Betrag von vier Euro erworben werden.

Lisa Burger, Linda Del Longo, Leoni Gschnitzer und Hannah Sanoll, 5 B Önologastronomie



Höchste Konzentration beim Anrichten der Speisen

AlpinFlavour

GENUSS TRIFFT KLANG

Am 11./12. April 2025 fand ein ganz besonderes Projekt in Zusammenarbeit mit Pur Südtirol statt. Ein Abend, der Kulinarik und Musik auf besondere Weise miteinander verband und allen Beteiligten noch lange in Erinnerung bleiben wird.

Die Vorbereitungen begannen bereits am 11. April. Das eigentliche Event begann am Samstagabend gegen 18:00 Uhr. Noch bevor die ersten Gäste kamen, trafen auch bereits die Musiker*innen ein, die dem Abend eine besondere Note verleihen sollten: Tracy Merano, David Frank und Max Tribus. Jeder von ihnen spielte eine wichtige Rolle im Laufe des Abends.

Nach einer kurzen Begrüßung eröffnete ein "Gruß aus der Küche" den Abend. Die kalte Vorspeise wurde musikalisch von Tracy Merano begleitet. Es folgte eine Heusuppe, untermalt von den Akkordeonklängen David Franks, die eine warme, traditionelle Stimmung schufen. Das Rote-Bete-Risotto, serviert als warme Vorspeise, wurde von den jaz-zigen Tönen von Tribus Max begleitet, was dem Gericht eine moderne Note verlieh. Zum Hauptgang, einem Hirschgericht, kehrte David Frank zurück und schuf mit seiner Musik eine kraftvolle Atmosphäre, die das Gericht untermalte. Den krönenden Abschluss bildete das Dessert aus Komponenten wie Apfel, Schokolade und Schneemilch, das noch einmal von Max Tribus begleitet wurde. Die Feedbacks waren durchaus positiv. Nicht nur die Gäste zeigten sich begeistert, auch der Chef von Pur Südtirol war sehr zufrieden mit der Umsetzung. Für alle Beteiligten war es ein toller Abend, der zeigte, wie viel Magie entsteht, wenn Leidenschaft, Kreativität und Teamgeist aufeinandertreffen.

Gabriel Pircher, Samuel Ploner, Laura Schwienbacher, Oliver Thoma, 5 B Önologastronomie



Schüler*innen bei der Spendenübergabe

Blütenzauber

EINE ROSE — VIEL GENUSS

Wir haben uns das Ziel gesetzt, den Rosensirup und Gummibärchen am Valentinstag am BBZ Emma Hellenstainer zu verkaufen. Dies ist uns erfolgreich gelungen. Es gab unseren selbsthergestellten Rosensirup sowie Gummibärchen und die daraus kombinierten Sets zu kaufen.

Ein großes Dankeschön gilt unseren Sponsoren und externen Partnern. Ebenfalls danken wir den Käufer*innen, die es uns ermöglicht haben, einen Gewinn im Wert von 200 Euro an das Kinderherz Südtirol zu spenden. Für alle, die Inspiration für einen Mocktail oder Cocktail mit Rosensirup suchen, hier unsere Empfehlung:

Zutaten

Rosensirup	6 cl
Schweppes Tonic	12 cl
Mineralwasser	8 cl
Zitronensaft	4 cl
Getrocknete Rosenknospen	

Alkoholische Variante

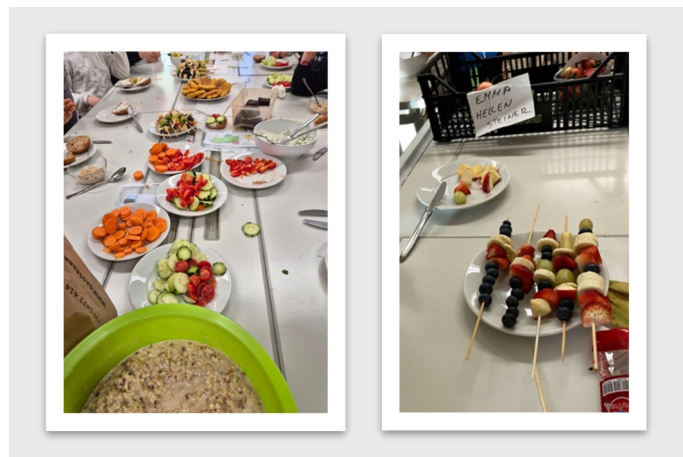
Prosecco	12 cl
----------	-------

Mit viel Liebe genießen!

Ivonne Cioffi, Vivien Huber und Michaela Pramstaller,
5 A Önologastronomie



Schüler*innen am Verkaufsstand



Zubereitung der gesunden Jause

Terra Essenz

OSTERKORB MAL ANDERS

Unser Ziel war es, Osterkörbe, gefüllt mit unseren vier selbsthergestellten Produkten, gegen eine freiwillige Spende zu verkaufen. Diese Körbe enthielten eine Seife, eine Bienenwachskerze, Badesalz und Apfelringe. Zu erwerben waren diese an der Schule und am Karfreitag in Sterzing auf dem Bauernmarkt.

Wir konnten alle Osterkörbchen verkaufen und bedanken uns noch einmal recht herzlich bei unseren Sponsoren und externen Partnern, Erich Larcher und Euvita.

Durch die großzügigen Spenden konnten wir die Naturschutzorganisation "Wilderness International" unterstützen, um somit einen Teil der Tier- und Pflanzenwelt in Peru vor der Abrodung zu bewahren.

Sophia Aschbacher, Sabrina Ianni', Marc Ploner und Emma Reiterer, 5 A Önologonomie

Vitaminis

VITAMINE FÜR KLEINE HELD*INNEN

Team Vitaminis startete durch! Ein Maturaprojekt, das lange in Erinnerung bleiben wird. Wir haben das Potential der Schüler*innen der Grundschule Lüssen erkannt und mit ihnen unser Projekt, in Form eines Workshops, durchgeführt. Im Mittelpunkt stand die gesunde Ernährung.

Am 27. März 2025 und am 3. April 2025 haben wir die Grundschule Lüssen besucht, zuerst die Schüler*innen der vierten Klasse, dann jene der dritten Klasse. Nach einer Vorstellungsrunde gab es einen Input zum Thema "Gesunde Ernährung" in Kombination mit lehrreichen Spielen. Der Höhepunkt des Workshops war ohne Zweifel das gemeinsame Zubereiten einer gesunden Jause. Die Grundschüler*innen halfen begeistert Fruchtspieße, Dips und belegte Brote zu machen. Zudem haben wir bereits zu Hause einen gesunden Schokokuchen, Gemüsewaffeln und ein Bircher-Müsli vorbereitet und für die Kinder mitgebracht. Allen schmeckte die Jause!

Abschließend wurde noch ein Quiz zur Vertiefung der Lerninhalte und eine Feedbackrunde mit den Kindern durchgeführt. Damit die Schüler*innen ihre eigenen Kreationen in Bildern festhalten konnten, haben wir für sie selbstgebastelten Rezeptmappen erstellt.

Nicht nur die Grundschüler*innen und ihre Lehrpersonen zeigten sich höchst zufrieden, sondern auch wir Maturantinnen waren begeistert.

Laura Fischnaller, Carmen Mulser und Emely Winkler, 5 B Önologonomie



Bereit für den Startschuss

Have fun and run

SCHRITTE FÜR EIN ZUHAUSE

Am 22. März 2025 fand unser Projekt "Have fun and run – Schritte für ein Zuhause" in der Sportzone Süd in Brixen statt. Zahlreiche Sportbegeisterte nahmen mit großer Freude an der Veranstaltung teil. Für die nötige Energie sorgten wir mit Wasser von Plose, mit alkoholfreiem Bier von Forst sowie mit einem selbst gemachten Energieriegel namens Power Bite.

Die Atmosphäre beim Event war entspannt und fröhlich – geprägt von einem starken Gemeinschaftsgefühl und dem gemeinsamen Ziel, obdachlose Menschen in Südtirol zu unterstützen.

Wir sind sehr dankbar für die breite Unterstützung, die wir erhalten haben. So stellte uns das Weiße Kreuz zwei Sanitärerinnen zur Verfügung, unser Hauptsponsor Alpitronic spendet einen Betrag von 0,50 Euro pro gelaufener Runde und mehrere Personen halfen uns tatkräftig bei der Vorbereitung des Events.

Insgesamt kam eine stolze Summe zusammen, die wir dem Dormizil in Bozen übergeben konnten.

Ein herzliches Dankeschön an alle, die dieses Projekt möglich gemacht haben – gemeinsam haben wir nicht nur Schritte gemacht, sondern auch Hoffnung geschenkt!

Isabella Drescher, Franziska von Guggenberg, Leonie Pöhl und Martina Veneri, 5 B Önologastronomie



So sehen Sieger*innen aus

Let's bake

LEIDENSCHAFTLICH, KREATIV UND EINZIGARTIG — ZEIG UNS DEIN TALENT

Das Projekt "Let's bake" ging am 29. März 2025 über die Bühne. Die Idee für das Projekt entstand aus unserer Passion für das Backen.

Am BBZ Emma Hellenstainer traten sechs 2er-Teams beim Backwettbewerb gegeneinander an und stellten sich der spannenden Herausforderung, unter Zeitdruck zehn Monoportionen und zwei Ladenanschnitttorten zu kreieren. Dabei wurden den Teams im Vorfeld verschiedene Warenkörbe zur Verfügung gestellt. Bewertet wurden die Kreationen von einer Jury, bestehend aus Hubert Oberhollenzer und Artur Widmann, wobei auch die geladenen Gäste einen kleinen Einfluss auf das Endergebnis hatten. Am Ende wurden alle Teilnehmer*innen mit tollen Preisen honoriert und für ihren Ehrgeiz gelobt.

Herzlichen Glückwunsch an das Team "Bockrearlhenn", bestehend aus Silvia Knottner und Sara Panizzolo, Schülerinnen der 4 A Patisserie! Mit eurer herausragenden Leistung habt ihr Jury und Gäste begeistert – eine beeindruckende Leistung!

Hannah Sophia Stauder und Vicki Trompedeller, 5 B Önologastronomie



Teilnehmer*innen des Moduls



Maturant*innen der 5 A Önologastronomie

Where is my mind?

WAHRE STÄRKE LIEGT IN DER SUCHE NACH UNTERSTÜTZUNG

Wir haben im Frühling 2025 ein Modul mit drei Schwerpunkten über mentale Gesundheit angeboten. Ursprünglich waren zwölf Teilnehmer*innen vorgesehen, doch wie wir freudig feststellten, war das Interesse der Schüler*innen größer als gedacht, weshalb wir die Teilnehmeranzahl erhöhten.

Gestartet sind wir mit spannenden Diskussionen und Erzählungen rund um Krisen und deren Bewältigung. Darauf folgte eine Einheit zu den Themen Selbstliebe und Selbstwertgefühl. Im letzten Workshop behandelten wir das uns allbekannte Thema Stress und arbeiteten gemeinsam verschiedene Strategien zur Stressbewältigung aus.

Bei der Durchführung waren wir stets bedacht, die Interessen und Wünsche unserer Teilnehmer*innen einfließen zu lassen und danken ihnen für ihre stetige Mitarbeit und wertvollen Beiträge.

Da uns mentale Gesundheit sehr am Herzen liegt, freut es uns umso mehr, dass wir unsere Botschaft erfolgreich vermitteln konnten. Vielleicht habt ihr auch das ein oder andere Zuckerpäckchen, Plakat oder unseren Schaukasten neben dem Lehrerzimmer sowie die von uns entworfenen Sticker im Schulhaus entdeckt.

Aber wir vom "Where is my mind"-Team wären nicht wir, wenn wir es dabei belassen würden. Deshalb werden wir mit unserem externen Partner Marco vom Jugenddienst Meran noch eine Podcastfolge für "Red mor amol driber" zu unserem Modul aufnehmen, die ihr gerne auf Spotify anhören könnt. Passt weiterhin auf euch und eure Psyche auf!

Euer "Where is my mind"-Team Eva Braunhofer, Bastian Brunner, Laura Nussbaumer und Johanna Tötsch,
5 A Önologastronomie

Kulturreise nach Valencia

Vom 27. April bis zum 1. Mai 2025 unternahmen wir eine spannende und erlebnisreiche Kulturreise in die spanische Stadt Valencia. Fünf Tage lang erkundeten wir die Stadt und besichtigten verschiedene Sehenswürdigkeiten, die uns kulturell bereicherten. Wir lernten die Kultur und Sprache besser kennen. Der erste Eindruck war bunt. Am ersten Tag begutachteten wir die Serranos-Türme und am zweiten Tag erlebten wir einen Blackout, der ganz Spanien und Teile Portugals betraf. Dabei lernten wir für einige Stunden ohne Internet und Strom auszukommen und unsere Klassengemeinschaft verstärkte sich dadurch noch mehr. Die darauffolgenden Tage waren ziemlich aufregend, darunter eine Katamaranfahrt, die Besichtigungen des Wissenschaftsmuseums sowie die Markthalle und eine traditionelle Bootsfahrt im Naturpark "Albufera". Insgesamt war die Kulturreise nach Valencia ein voller Erfolg. Wir konnten schöne Erinnerungen sammeln, hatten viel Spaß und lernten einiges dazu. Wir bedanken uns bei unseren Begleitpersonen René Federspieler und Fabrizia Ruggiu sowie bei unseren Mitschüler*innen für die tolle Mitarbeit.

Julia Gruber und Sara Roth, 5 A Önologastronomie



Athen by night

Kulturreise Athen

IM SCHEIN DER GÖTTER

Vom 28. April bis zum 2. Mai 2025 fand unsere Kulturreise nach Athen statt. Unsere Begleitpersonen waren Evi Gasser und Emanuele Colombi.

Wir trafen uns um 6:00 Uhr in Brixen und starteten Richtung Flughafen Malpensa in Mailand. Durch die Zeitverschiebung in Griechenland landeten wir um 15:25 Uhr in Athen. Nun begann eine aufregende Zeit, in welcher wir sowohl die historische Architektur der Akropolis, als auch die Geschichte dahinter im Akropolis Museum besichtigen konnten. Auch kulinarisch ließen wir uns in verschiedenen Restaurants von klassischen Gerichten überzeugen. An jedem der fünf Tage konnten wir durch die richtige Planung neue Stadtviertel, Menschen und Gerichte kennen lernen und unser Wissen erweitern. Wir genossen unter anderem die Aussicht vom höchsten Punkt Athens, dem Lykabettushügel, von welchem aus wir sowohl die weitläufige Stadt als auch das traumhafte Meer betrachten konnten.

Auch für Entspannung war gesorgt, denn am Donnerstag gingen wir alle gemeinsam zum Ellinko Strand, ein wenig besuchter Kieselstrand, an welchem wir einen sehr gemütlichen und ruhigen Nachmittag in der Sonne verbrachten.

Am Freitagmittag traten wir mit Vorfreude die Heimreise an und schickten eine letzte Foto-Challenge an unsere Begleitpersonen, dass wir alle gut zuhause angekommen sind. Die Reise war für uns in vielen Bereichen herausfordernd. Sowohl die Vorbereitung als auch die Umsetzung war nicht immer einfach, aber mit guter Teamarbeit, mit freundlichen und offenen Mitschüler*innen und den perfekten Begleitpersonen ist alles gut gegangen.

Viktoria Hochgruber und Tobias Tschöll, 5 B Önologastronomie



... in Aktion beim Backen und Spielen

Backfreude kennt kein Alter

Wir haben gemeinsam das Projekt "Backfreude kennt kein Alter" ins Leben gerufen, da wir nicht nur den Heimbewohner*innen eine Freude bereiten, sondern auch die Generationen miteinander verbinden und alte Rezepte wieder aufleben lassen wollten.

Am 8. April 2025 war es so weit, der lang ersehnte und geplante Tag war gekommen. Am Morgen kümmerten wir uns um die letzten Vorbereitungen für die geplanten Gebäcke. Anschließend fuhren wir ins Hartmannsheim und backten mit den Heimbewohner*innen einen Hefezopf, ein Osterhäschen und ein Osterlamm. Am Nachmittag verkosteten wir gemeinsam die leckeren Gebäcke und spielten mit den Heimbewohner*innen Gesellschaftsspiele.

Es war ein gelungener Tag, der den Heimbewohner*innen und uns noch lange in Erinnerung bleiben wird!

Sophie Fäckl, Eva Keusch und Anna Stockner, 5 A Önologastronomie

Geheimnisse eines Genies

Ein berührendes Theatererlebnis über einen besonderen Menschen, dessen wahre Geschichte endlich erzählt werden darf. - "Die Turing-Maschine" - Eigenproduktion der Carambolage in Bozen

🕒 Lesezeit: 2 Minuten



Foto: © Luca Guadagnini

Von der ersten bis zur letzten Minute sind die Maturant*innen der 5 A und 5 B Önologastronomie von der "Turing-Maschine" gebannt. Die Schüler*innen tauchen am Vormittag des 15. Mai 2025 in das faszinierende und leidvolle Leben des Alan Turing ein. Die Inszenierung von Eva Kuen zeigt Turing nicht nur als brillanten Denker und Vater der Künstlichen Intelligenz, sondern auch als verletzlichen Menschen, als Opfer von Moral- und Sittenvorstellungen. Mit den beiden Schauspielern Peter Schorn und Frederick Redavid gelingt es, ein ganzes Leben auf die vier mal vier Meter große Bühne der Carambolage zu bringen. Die Szenen folgen keiner chronologischen Ordnung. Das Geschehen entfaltet sich wie ein Puzzle, das sich erst allmählich zusammensetzt.

Turing wird von Schauspieler Peter Schorn zutiefst menschlich gespielt. Das Stottern, die Gesten, die Blicke wirken so natürlich, dass man vergisst, einem Schauspieler zuzusehen. Die Begeisterung für Mathematik wird auf der Bühne ebenso spürbar wie die zu ertragenden Demütigungen. Unfreiwillig führte das Genie ein Leben voller Geheimnisse: Seine bahnbrechende Arbeit an der Entschlüsselung der Enigma und damit der Verkürzung des Zweiten Weltkrieges blieb jahrzehntelang unter Verschluss. Ebenso sollte er über seine Homosexualität schweigen, wozu er mit zunehmendem Alter immer weniger bereit war. Mit fließenden Bewegungen verwandeln die beiden Schauspieler das Bühnenbild immer wieder neu: Halb-offene Regale werden verschoben

und gedreht. Einmal dienen sie als Schaufenster, dann als Schlafzimmer, Küche oder gar als Zeugenstand.

Ausdrucksstark präsentiert sich Frederick Redavid in diversen Rollen. Glaubwürdig wechselt er vom skeptischen Inspektor über den Liebhaber, Kellner, Schulfreund zum Schachweltmeister. Besonders gefällt er dem jungen Publikum in der Rolle als Inspektor.

Jede Szene ist spannend und der Wechsel zwischen Triumph und Erniedrigung, Begeisterung und Einsamkeit ist beeindruckend. Zu den Lieblingsszenen der Maturant*innen gehören berührende Momente: Alan und Schulfreund Christopher, die Begegnung von Alan und dem jungen Arnold oder die Aussagen im Zeugenstand. Aber auch wissenschaftliche Diskurse über Mathematik, die Zukunft der KI (1952!) und die Frage, ob das Leben eine Gleichung sei, faszinieren die Schüler*innen.

Viel Lob und Anerkennung vonseiten der Maturant*innen zeugen von der einzigartigen Leistung der Regisseurin und der beiden Schauspieler und davon, wie stark die Geschichte bis heute wirkt.

Ein großes Dankeschön von den Schüler*innen der beiden 5. Klassen mit ihren Begleitpersonen Emanuele Colombi, Dominik Faller und Erna Gasser an das Team der Carambolage. Die "Turing-Maschine" wird noch lange nachwirken.

Erna Gasser



Schüler*innen folgen aufmerksam den Erklärungen

Veronas geheimes Gold

Reis gehört zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln weltweit – doch wie wächst er eigentlich? Eine Gruppe neugieriger Schüler*innen begab sich am 4. April 2025 auf einen spannenden Ausflug, um mehr über den Anbau und die Verarbeitung von Reis zu erfahren.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Reis wächst nicht nur in Asien – auch in Norditalien, rund um Verona, erstrecken sich riesige Reisfelder, die eine lange Tradition haben. Schüler*innen der 1. Fachschule Kochen hatten die Gelegenheit, die Geschichte und den Anbau der berühmten Reissorte Vialone Nano hautnah zu erleben.

Nur 20 Kilometer südöstlich von Verona liegt die Gemeinde Isola della Scala, ein Ort, der für seinen traditionsreichen Reisanbau bekannt ist. Hier baut die angesehene Familie Veronesi seit Jahrhunderten Reis auf riesigen Feldern an. Die Reisfelder der Bassa Veronese profitieren besonders von der Fruchtbarkeit des Bodens, der vom Fluss Etsch gespeist wird. Doch nicht nur die Natur spielt eine entscheidende Rolle: Ein bewährtes, jahrhundertealtes Bewässerungssystem sorgt dafür, dass die

Reisfelder optimale Wachstumsbedingungen haben. Von April bis Anfang September kann sich die Pflanze hier bestens entfalten und gedeihen. An diesem Tag bot sich den Schüler*innen jedoch ein ungewöhnliches Bild: Aufgrund der ungünstigen Witterung waren die Felder noch nicht bepflanzt.

Ein weiteres Highlight war die imposante Villa Veronesi, die die Gruppe von außen bestaunte und die einen Einblick in die lange Tradition des Reisanbaus in der Region bot.

*Meinungen von Schüler*innen zum Ausflug:*

"Interessant, das Essen war gut!" – Miriam Feichter

"Die Zubereitung des Risottos war sehr interessant!" – Lorenz Egger

"Ich hätte nie gedacht, dass in Italien so viel Reis angebaut wird!" – Martin

Novak Schenk

"Leider konnten wir nicht viel sehen, da der Reis noch nicht angebaut war!" – Samuel Moret

"So viele Einblicke, Zubereitung, Zuschauen, Unterschiede der Reiskörner." – Maria Auer

"Restaurant, Zuschauen, Reissorten, Besichtigung der Mühle!" – Mohamed Reda Arbouche

Den perfekten Abschluss fand der Tag in der Pila Vecia, wo alle gemeinsam einen köstlichen Risotto genossen. Besonders ausgelassen wurde es nach dem Essen, als sich die Schüler*innen im Hof versammelten, miteinander lachten und die Erlebnisse des Tages Revue passieren ließen.

Mia Waldboth

1 B Fachschule Kochen

5 A Öno
27.04. bis 01.05.2025

3. FS Se
27. bis 30.04.2025

3. FS Kon/Bä
28. bis 30.04.2025

4 A und B
27. bis 29.04.



Valencia



Bari



La 3^a Fachschule Konditorei/Bäckeirei è partita per il viaggio d'istruzione a La Spezia accompagnata dalle Prof.sse Do-manegg, Meloni e dal Prof. Mittermair. Il viaggio è iniziato all'alba e verso l'ora di pranzo siamo arrivati nel centro città, dove alloggiavamo.

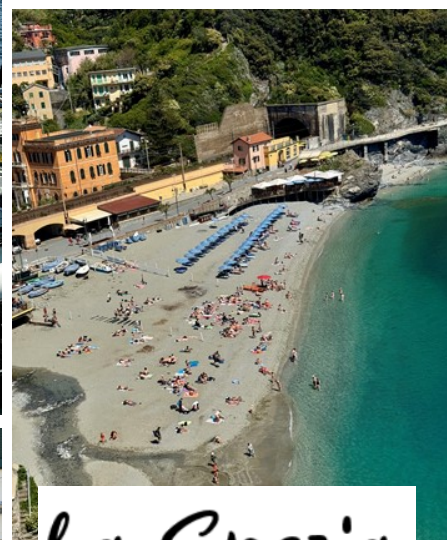
Il primo giorno, la guida ci ha accompa-nati nella visita della città dove abbiamo visto tantissime cose belle e abbiamo scoperto molte curiosità sulla storia del-la città.

La sera abbiamo cenato tutti insieme e dopo abbiamo concluso la giornata in modo tranquillo.

Il secondo giorno abbiamo visitato cin-que delle più belle città della Liguria: Vernazza, Corniglia, Riomaggiore, Mana-rola e Monterosso. Questa giornata è stata molto intensa ma dopo un bel tuffo al mare ha cancellato tutta la fatica!

L'ultimo giorno del viaggio abbiamo visi-tato Portovenere, una bellissima città vicino il mare con panorami spettacolari. Dopo pranzo, verso le 14:00 siamo parti-ti per tornare a casa, con tantissimi bei ricordi dei momenti passati insieme.

Lisa Marie Pider



La Spezia



Mün



Die Schüler*innen d...
serie wurden auf ihr...
nach München von...
Melanie Obergastei...
noth und Artur Wid...
Auf dem Programm...
Besichtigung des Ba...
Viktualienmarkts, de...
sowie der Besuch de...
auf der Theresienwi...





achen



der 4 A und B Pâtis-
ser Klassenfahrt
den Lehrpersonen
ger, Markus Pri-
mann begleitet.
standen u. a. die
yrischen Hofs, des
es BMW-Museums
es Frühlingsfestes
ese.



Berlin



Salzburg

Die Metzgerklasse unternahm einen mehrtägigen Ausflug nach Salzburg, um sich mit ihren Metzgerkolleg*innen aus Regensburg zu treffen. Begleitet wurden sie dabei von ihren Lehrpersonen Erich Meraner und Simon Staffler. 2022 fuhren unsere Metzgerlehrlinge das erste Mal nach Regensburg, im Jahr darauf kamen die Regensburger Lehrlinge zu uns. Heuer trafen sich alle in Salzburg, um gemeinsam einige Unternehmen zu besichtigen und sich untereinander auszutauschen.

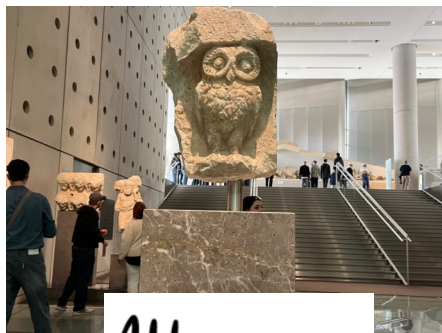
Am ersten Tag stand die Besichtigung der Gewürzfirma Wiberg in Freilassing auf dem Programm. Die Firma stellt Gewürze für die Lebensmittelindustrie her. In riesigen Lagerhallen werden die Gewürze aus aller Welt gelagert, Mischungen erstellt und verpackt. Nach dem Mittagessen besichtigten alle gemeinsam die Stadt Salzburg. Am nächsten Tag bekamen sie einen Einblick in die Berufsschule von Salzburg. Die Metzgerklasse war mit einer vollbestückten Fleischtheke ausgestattet, wo die Schüler*innen die Etikettierung und den Verkauf simulieren konnten. Interessant war auch die Führung im Salzbergwerk, das man mit einem Zug befahren konnte. Die Besichtigung des Betriebes "Südbayerische Fleischwaren" in Traumstein bildete den Abschluss des dreitägigen Besuches. In diesem riesigen Betrieb mit 1 800 Angestellten werden am Tag 20 Tonnen Wiener Würste in drei Schichten zu je acht Stunden produziert.

Die Förderung solcher Projekte und Ausflüge stellt eine große Bereicherung für Schüler*innen dar, um sich weiterzubilden, sich mit anderen Berufsschulen auszutauschen und so den eigenen Horizont zu erweitern.



Co-funded by
the European Union

Die Schüler*innen wandelten mit den Begleitpersonen Emanuele Colombi und Evi Gasser in Athen auf den Spuren der alten Griechen. Die Akropolis wurde erkundet, das malerische Stadtviertel Anafiotika durchstreift, der Aussichtshügel Lycabettus erklommen und der Nationalgarten und der Zentralmarkt besucht. Der starke Wind und ein ganztägiger Streik der Verkehrsmittel konnte uns nicht ausbremsen und tat der guten Laune keinen Abbruch. Die griechische Küche mit Souvlaki, Gyros und Tsatsiki wurde reichlich genossen und die Abende klangen in Rooftop-Bars und Kneipen aus. Lange weile kam gar nicht auf, da Mr. C einige Kartenspiele mitgebracht hatte und damit alle Pausen und Wartezeiten spielerisch überbrückt wurden. Der letzte Abend wurde singend in einer Karaoke-Bar gefeiert. Es war eine tolle Reise mit vielen Eindrücken und supernetten Schüler*innen.



Athen



Berlin ■ immer eine Reise wert

Am 22. April 2025 starteten wir Schüler*innen der 3. Fachschule Kochen gemeinsam mit unseren Begleitpersonen Martin Leitner und Veronika Zimmerhofer nach Berlin.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

Schon beim Einsteigen in den Zug in München legten wir den ersten "Spezialmove" aufs Gleis: Die ÖBB verspätete sich, also erklärte Herr Leitner gelassen: "Alles alla italiana: Ein bisschen ahnungslos tun und in den Parallelzug hüpfen!" Vier Minuten später saßen wir zwar im richtigen Zug, aber sechs Stunden teils im Gang, teils auf dem Boden – Pannenzusammenhang: maximal.

Highlights Tag 2 – 23. April 2025
Brandenburger Tor, Alexanderplatz, Regierungsviertel, Siegessäule, Fernsehturm, Villa des Bundespräsidenten, Mahnmale aller Art – zum Schwindelig-Schauen!
Unser Hop-on/Hop-off-Bus wurde mehrmals verpasst (siehe "alla italiana"), aber wir kamen trotzdem überall hin.
Fitness-Highlight: Jede*r von uns legte an diesem Tag knapp 15 000 Schritte zurück. Bei 22 Schüler*innen plus 2 Lehrpersonen sind das zusammen 360 000 Schritte – oder etwa 288 Kilometer Strecke!
Höhenmeter: Rechnet man im Durchschnitt ca. 0,15 m Steigung pro Schritt, haben wir als Gruppe knapp 54 Kilometer Höhenmeter erklommen – als hätten wir das Sechsfache des Berliner Fernsehturms bezwungen!



Tag 3 – 24. April 2025

Unterirdisch spannend: Der Berliner Bunker verlangte uns Gruselstimung pur ab.

E-Scooter-Rausch: Einige machten Kilometer kreuz und quer durch die City – einfach nur genial!

Kulinarische Einzigartigkeiten: In der Food-Halle ließen wir uns von internationalen Street-Food-Kreationen verführen, von Veggie-Döner bis Bubble Tea-Tornado.

Die Geschichte mit dem Fuchs...

Rückreisetag – 25. April 2025

Um 9:30 Uhr verließen wir unser Motel und natürlich machte uns die Deutsche Bahn zum Abschied noch einmal das Leben schwer: Anschlusszug weg, minutenlanges Kopf-ins-Fenster-Starren und ein weiterer DB-Moment inklusive Wartezeit in München. Aber am Abend trudelten wir alle heil in Brixen ein.

Fazit

Vier Tage voller lustiger Pannen, historischer Wow-Momente und gemeinsamer Eskapaden: Wir sind 288 km gelaufen (oder gesprintet), haben 54 km Höhenmeter "erklommen" und jede Menge Berliner Schnauze geschnuppert. Die Klassengemeinschaft ist enger denn je, und unser Dank gilt Herrn Leitner und Frau Zimmerhofer für die perfekte Begleitung dieser unvergesslichen Reise!

Der Fuchsflüsterer von Berlin

Eine wahre Geschichte

Was passiert, wenn man nachts in einer Berliner Jugendherberge Hunger bekommt? Richtig – man trifft einen Fuchs. Zumindest, wenn man Moritz heißt, aus der 3. Fachschule Kochen kommt und gerade auf Klassenfahrt ist.

Es war gegen 00:30 Uhr in der A&O-Jugendherberge in Friedrichshain. Während alle anderen wahrscheinlich schliefen, hatte Moritz ein ernstes Problem: Hunger. Er schlich sich leise aus Zimmer 218 ... Mission "Snackautomat". Aber dann – Schock! Auf dem Weg dorthin: ein Fuchs. Kein Kuscheltier. Kein Maskottchen. Ein echter, lebendiger, rotbrauner Stadtfuchs, der wohl sehen wollte, ob noch ein paar Küchenabfälle übrig waren. Moritz stand da und starrte den Fuchs verwundert an. Der Fuchs starrte zurück! Und jetzt? Dann erinnerte sich Moritz an einen Trick: Umgekehrte Psychologie! Ich habe vielleicht ganz ein bisschen Angst vor dir, aber das weißt du ja nicht. Also rannte er dem Fuchs nach wie ein Verrückter und machte irgendwelche dummen Geräusche. Der Fuchs flüchtete und Moritz immer hinterher. Plötzlich standen zwei Security-Mitarbeiter vor ihm und fragten mit hochgezogenen Augenbrauen: "Was treibst du denn hier um diese Zeit?" Moritz erklärte heldenhaft seine Begegnung – doch vom Fuchs war längst keine Spur mehr. Die beiden Herren schienen seine Geschichte kaum zu glauben und begleiteten ihn schließlich bis vor sein Zimmer.

Am nächsten Morgen erzählte Moritz allen von seiner nächtlichen Fuchsjagd – und bei jeder neuen Erzählung wurde der Fuchs um gefühlte 30 cm größer! Seitdem kennt ihn die ganze Klasse als "Moritz, der Fuchsflüsterer von Berlin".

Paul Kirchler

Ein unvergesslicher Besuch in Lyon

Eine Delegation der Arbeitsgruppe Mobilität hatte im März 2025 die wunderbare Möglichkeit, für einige Tage nach Lyon zu reisen – ein spannendes Erlebnis im Rahmen des Erasmus-Plus-Programms.

🕒 Lesezeit: 1 Minuten

Während unseres Aufenthalts besuchten wir das Lycée Jehanne de France, eine renommierte Hotelfachschule. Dort konnten wir uns mit den Kolleg*innen austauschen, die Struktur der Schule erkunden und sowohl an theoretischen als auch an praktischen Unterrichtsstunden teilnehmen. Es war interessant, die Lehrmethoden und den Schulalltag an einer französischen Berufsschule kennenzulernen.

Parallel dazu hatten wir die Gelegenheit, einige der bekanntesten Hotels der Stadt zu besichtigen. Natürlich durfte auch die Entdeckung Lyons als wunderschöne Stadt nicht fehlen! Besonders beeindruckend war die kulinarische Seite unserer Reise: Wir besuchten den berühmten Markt von Paul Bocuse, ein wahres Paradies für Feinschmecker*innen, und ließen uns die typischen Spezialitäten in den traditionellen Bouchons schmecken.

Wir sind sehr glücklich über dieses Projekt und können mit Sicherheit sagen, dass es eine bereichernde Erfahrung auf vielen Ebenen war. Besonders freuen wir uns darauf, diese Realität auch unseren Schü-



Schüler*innen der Gastronomieschule Lycée Jehanne De France mit ihrer Lehrperson Benedicte Breuillard sowie unseren Lehrpersonen Fabrizia Ruggiu und Klemens Tscholl vor dem Hotel "Fourvière"

ler*innen näherzubringen.

Das Hauptziel unserer Reise war es, die Basis für einen zukünftigen Schüler*innenaustausch zu legen. Dabei könnten einige unserer Schüler*innen einige Tage in Lyon verbringen, ihre Französischkenntnisse verbessern und eine neue Kultur kennenlernen – gemeinsam mit Jugendlichen in ihrem Alter. Ein solcher Austausch wäre eine gute Gelegenheit,

den eigenen kulturellen Horizont zu erweitern und interkulturelle Erfahrungen zu sammeln.

Wie es so schön heißt: "Reisen bildet" – und dieser Besuch in Lyon hat uns einmal mehr gezeigt, wie wertvoll internationale Erfahrungen sind!

Fabrizia Ruggiu



Macarons



Tarte au praliné



Besuch einer Charcuterie

 Co-funded by the European Union



🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Ich, Bücherwurm

Lara GASSER

3. Fachschule Konditorei/Bäckerei

Welches Buch liegt gerade auf deinem Nachtkästchen?

Das Buch "Fangt das Biest" von Serena Valentino aus der Buchreihe "Disney Villains".

Warum hast du dich für diese Lektüre entschieden?

Ich fand es spannend, wie in Märchen Bösewichte von einfachen Personen zu Schurken wurden, da niemand böse geboren wird, sondern böse gemacht wird. Daher interessierte es mich brennend, was hinter den Bösewichten in dem bekannten Märchen steckte und was zuvor geschehen war, dass die Geschichte so endete.

Was fasziniert dich so an diesem Werk?

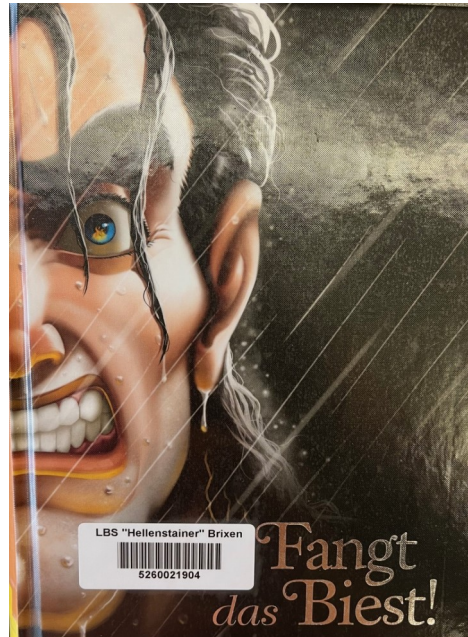
Mich fasziniert an diesem Buch, dass die Autorin die Geschichte aus der Perspektive der Bösewichte der gesamten Disney-Welt erzählt. Sie zeigt uns Leser*innen, dass der vermeintliche Anfang eines Märchens oft nicht der wahre Ursprung ist und eine andere, oftmals vergessene Geschichte existiert, die nur darauf wartet, entdeckt zu werden.

Wie lange liest du am Abend vor dem Einschlafen?

Ich lese so lange bis die Uhr mir sagt, dass es Zeit ist schlafen zu gehen, also würde ich sagen seeeeehr seeeeehr langeeee....

Was bedeutet Lesen für dich?

Lesen ist für mich ein entspanntes Hobby. Ich lese, um in viele spannende Geschichten einzutauchen, um so etwas Auszeit vom Alltag zu nehmen. Seite für Seite blättere ich und lasse meine Vorstellungskraft freien Lauf. Wenn ich ein interessantes Buch sehe, dann kann ich nicht anders als es zu lesen.



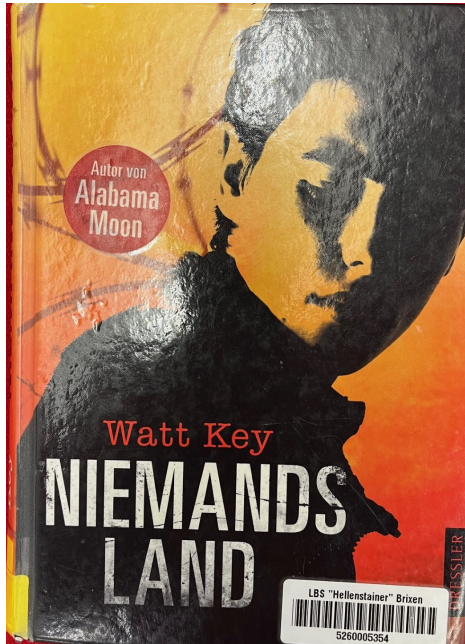
Fangt das Biest!

von Serena Valentino – 400 Seiten

Die Geschichte bezieht sich auf das Märchen "Die Schöne und das Biest" und behandelt dabei insbesondere die Vorgeschichte des Prinzen und dessen anfangs besten Freundes Gaston. Es wird erzählt, wie Gaston, im Schatten seines Freundes lebend, seine eigenen Fähigkeiten verbirgt und jede noch so schwachsinnige Entscheidung des Prinzen unterstützt, selbst wenn es seinen eigenen moralischen Werten widerspricht. Dies führt dazu, dass ihre Freundschaft allmählich zerbricht, bis sie sich letztendlich als Feinde gegenüberstehen. Auf der einen Seite steht nun der einsame Prinz, der sich zunehmend, in Bitterkeit versunken, von der ganzen Welt abgrenzt. Auf der anderen Seite steht Gaston, der nun, von Rache getrieben, entschlossen ist, den Prinzen im Biest ein für alle Mal auszulöschen.

Lara Gasser

3. Fachschule Konditorei/Bäckerei

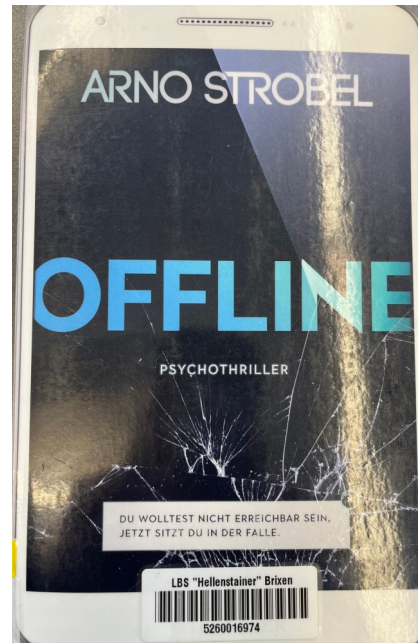


Niemand'sland

von Watt Key – 249 Seiten

Der 14-jährige Hal wird dazu verurteilt, in dem Jugendheim Hellenweiler, das einem brutalen, gnadenlosen Gefängnis gleicht, abzusitzen. Sein Anwalt sorgt aber dafür, dass er frühzeitig entlassen werden kann, vorausgesetzt, er macht keinen Ärger. In der Sehnsucht nach Freiheit versucht Hal, den beiden großen Banden im Jugendheim, den Hounds und des Ministers, die gegenseitig verfeindet sind, aus dem Weg zu gehen, um nicht in Schwierigkeiten zu geraten. Im Glauben, dass sich Hal für etwas Besseres hält, erschweren ihm diese aber schließlich sein Leben. Hal muss viel Gewalt am eigenen Körper miterleben und wird in zahlreiche brutale Sachen wie Mordversuche hineingezogen, die er eigentlich überhaupt nicht will. Zudem scheinen sich auch die Aufseher gegen ihn verschworen zu haben. Sie schreiben falsche Informationen in seine Verhaltensberichte, so dass er nicht früher entlassen wird. Nun hat Hal nur mehr ein Ziel, und zwar, den Staat auf irgendeine Art und Weise auf die schlimmen sozialen Verhältnisse voller Probleme und Nöte hier im Jugendheim aufmerksam zu machen.

Der ergreifende Jugendroman, der von dem Durchsetzungsvermögen eines Jungen in einer aussichtslosen Lage erzählt und das Gefühl der Verzweiflung und Ungerechtigkeit sowie dem gleichzeitigen Empfinden von Hoffnung und Mut erzählt, bietet ein authentisches und fesselndes Leseerlebnis.



Offline

Du wolltest nicht erreichbar sein, jetzt sitzt du in der Falle

von Arno Strobel – 368 Seiten

Acht Personen begeben sich auf einen Ausflug in ein abgelegenes, neues, noch unbesuchtes Berghotel. Im Zuge eines Experimentes haben sie weder ihre Smartphones dabei, noch Zugang zum Internet. Auf die nächsten Tage blickend, freuen sich die Teilnehmenden anfangs auf eine erholsame, stressfreie Zeit. Doch dann tritt nicht nur unerwartet ein Sturm auf, der die Landschaft mit einer tiefen Schneedecke bedeckt und alle Ausgänge des Hotels blockiert, sondern bereits in der ersten Nacht verschwindet ein Gruppenmitglied spurlos und wird daraufhin tödlich verletzt in den hintersten Ecken der Herberge aufgefunden. Eins ist allen klar – der Täter ist einer von ihnen. Abgeschnitten von der Außenwelt und gefangen im Hotel, ohne die Möglichkeit, Polizei oder Sanitäter zu benachrichtigen, bricht Panik innerhalb der Gruppe aus. Jeder verdächtigt jeden und alle versinken in Angst.

Der Psychothriller thematisiert das "Völlig auf sich allein gestellt sein" in Verbindung mit der Furcht vor Isolation und Kontrollverlust – ein fesselnder Spannungsbogen, der die Leser*innen bis zum Schluss nicht loslässt.

Josef Piffrader

3. Fachschule Konditorei/Bäckerei

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

Aus dem Geschichtsunterricht:
In Frankreich hat man früher die Verbrecher mit der Guillotine hingerichtet. (GUILLLOTINE)
Alle Welt horchte auf, als Luther 1642 seine 95 Prothesen an die Schlosskirche zu Wittenberg schlug. (THESEN)

Tipperfehler und falsche Wortwahl haben sich eingeschlichen:
Der Tee schmeckte abscheulich. (ABSCHUEULICH)
Bei der Kontrolle sind Ungereimtheiten zum Vorschwein gekommen. (VORSCHIEIN)
All diejenigen, die Hunde halten, müssen mit einem Halsband versehen sein.
Später lässt Maria ein Kompott gegen Elisabeth machen. (KOMPLOTT)

Lehrperson: Bitte gib jetzt deine Trinkflasche weg.
Schüler: Ich habe nur einen Schluck Wasser getrunken, vielleicht erhöht sich mein Intellekt.

Lehrperson: Warum hast du deine Sportsachen nicht?
Schüler: Ich habe heute Theoriesport.

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

Sorry, du bist heute mein Opfer. (bei einer mündlichen Prüfung)

Bitte TypingClub, nicht QuatschingClub!

Ich habe keine Macken, das sind nur Special Effects.

Ich bin hier um euch zu unterrichten — ich bin nicht Netflix!

Ich habe Augen im Hinterkopf...

Das ist aber die älteste Ausrede der Welt.

Überprüft das Dokument auf Herz, Lunge und Nieren...

Hausaufgaben sind wie Gemüse, man mag sie nicht, sie sind aber wichtig.

Eins, zwei, drei — die Zeit ist um!

Ich sehe heute schon wieder so viele, die fehlen.



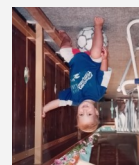
Ja wer ist denn das?

Auch diesmal wieder ein Kinderfoto von jemandem aus unserem Schulteam.

Wer ist dieses Mädchen, das bereit für einen Spaziergang ist?

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

Auflösung der 39. Ausgabe:
Der sportliche Junge ist unser EDV-Fachlehrer Jonas Unterkircher.





Am 8. April 2025 besuchten die Schüler*innen der 2. Hotelfachschule, 2 B Fachschule Service, 3. Fachschule Service und 2 A Fachschule Konditorei/Bäckerei das Theaterstück "Frankenstein" im Stadttheater von Bozen.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

We read the book "Frankenstein" and later saw the theatre play in Bozen. Both told the same story, but they were also quite different in many ways. For me, the book was better; it was easier to follow and I liked reading it because there was always action. The theatre play looked powerful on stage, it was, however, a little bit difficult to understand.

Celine Aichner

The story is about Victor Frankenstein, a young man from Geneva. He is very interested in science and also studied it at university. He created a monster that started killing people and Victor's loved ones. The story gets really intense and interesting towards the end. I noticed many differences between the book and the play and I liked the story on both sides. However, for me the story was better in the book because I understood more and it was more detailed. In the play, I couldn't always follow what the actors were saying.

Laurin Stampfl

It was interesting to read and watch two different interpretations of the same story. I liked the play a little bit more than the book because it had more action and was more exciting and I never knew what would come next.

Anna Pfattner

There are many differences but also a lot of similarities between the book and the play. There are different characters and also different places, which sometimes was a bit confusing. In my eyes, the book was more interesting and the play was at the end a bit boring. I recommend the book to everybody but also the play is worth seeing.

Vera Stockner

The storyline and the characters from the play are a bit different than the ones in the book. I think that the producers made these changes because it was easier to perform on stage. I liked the book way more than the play because the storyline was easier to understand. The play was interesting but also a bit confusing.

Hannah Jocher

Aus meiner Schulzeit

Die Schulzeit ist eine prägende Phase im Leben eines jeden Menschen. Sie ist gefüllt mit unvergesslichen Momenten, wertvollen Lektionen und manchmal auch mit Herausforderungen. Hier sind einige meiner Erinnerungen aus dieser besonderen Zeit.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Ich bin immer gerne in die Schule gegangen. Die Grundschule habe ich in Natz besucht, wo ich zwar von der Statur her immer die Kleinste war, aber fit im Kopf. Lieblingsfächer waren Mathe, Deutsch und Italienisch. In Mathe habe ich mich gerne mit den Burschen gemessen und im Turnunterricht dann beim Völkerball, das viel gespielt wurde. Wir hatten keine Turnhalle, es ging ins Freie auf den Schulhof. Unseren Klassenlehrer Engelbert verehrten wir Mädchen abgöttisch. Er unterrichtete alle Fächer, außer Italienisch und Religion und überzog gerne die Mathestunde, vergaß dafür manchmal den Turnunterricht. Unsere Italienischlehrerin Irene hat uns so viele Inhalte beigebracht, dass wir pro Schuljahr mindestens acht große Hefte vollgeschrieben haben. Zudem war sie ein Zeichenprofi. In mein Poesiealbum – zu dieser Zeit in – zeichnete sie Biancaneve. Sie passte ihre Zeichnung immer dem Aussehen der Schüler*innen an. Ich gefiel mir. Religion unterrichtete der Pfarrer unseres Dorfes. Mit einem Holzstab schlug er immer auf den Tisch, wenn der Lärmpegel in der Klasse zu laut war. Wir fanden es lustig, wenn dieser beim Draufhauen kaputt ging. Den Pfarrer liebten wir trotzdem, weil er uns immer interessante, teils wahre Geschichten erzählte. Einmal kassierte ich allerdings in der Religionsstunde auch völlig unschuldig eine Kopfnuss, weil mir eine Mitschülerin etwas zugeflüstert hat.

In der Faschingszeit stand die Schule Kopf. Wir durften uns verkleiden, Lehrpersonen schminkten Schüler*innen, es wurde gesungen, Faschingskrapfen gegessen und die tollsten Verkleidungen prämiert. Ich verkleidete mich immer als Prinzessin oder Engel, mit oder ohne Perücke und mit viel Konfetti zum Verstreuen. Faschingsnärin bin ich immer noch!

Wir haben auch Ausflüge gemacht und einmal stand der Besuch der "Coca-Cola-Fabrik" (Plose) in Brixen an, auf den ich mich riesig freute. Unser Lehrer warnte: "Schaut, dass ihr nicht erkrankt, es gehen die Windpocken um!" und er erklärte uns auch die Symptome. Ihr werdet es nicht glauben, innerhalb zwei Stunden habe ich die Windpocken bekommen und musste nach Hause – ohne am nächsten Tag am Ausflug teilnehmen zu können.

Die Mittelschule besuchte ich dann in Brixen. Schon die Hinfahrt am ersten Schultag mit dem Bus war unvergesslich. Der Bus musste eine Vollbremsung machen, ich stürzte auf den Boden und jemand auf mich drauf. Ich verletzte mich an der Hand. Mir wurde schlecht und ich wollte unbedingt aussteigen, um Luft zu schnappen. Ich wäre orientierungslos herumgeirrt, denn so oft war ich vorher nicht in Brixen. Ich kannte nur EUROSPAR von den wöchentlichen Einkäufen mit meiner Familie. Der Busfahrer öffnete sein Fenster und so kam ich dann mit Verband auf der Wunde in der neuen Schule an.

In der ersten Schulwoche wurde von den Jungs das für sie netteste Mädchen gekürt. Die Wahl fiel auf mich und als ob das nicht schon genug wäre, hat sich ein Junge unsterblich in mich verliebt und mir als Geschenk 20 dünne Armreifen geschenkt.

Das war mir eindeutig zu viel und ich habe mich total geschämt – so eine Blamage!

Den Lehrpersonen wurden auch Streiche gespielt. Jener mit den Reißnägeln auf den Stühlen, das war allerdings nur lustig anzuschauen, aber schmerzhaft für den Betroffenen.

An den Mitschüler Artur kann ich mich auch noch gut erinnern. Er hat jede Woche die Ausgabe der Bravo-Zeitung gekauft und geprahlt, wie aufgeklärt und reif er ist. Die Zeitung wurde von allen nacheinander gelesen (Aufklärung in den 80er Jahren). Nach der Mittelschule besuchte ich die Handelsschule in Brixen. Meine Lieblingsfächer waren Maschinenschreiben (heute EDV) und Stenografie. Mehrere Jahre verzichteten einige Mitschüler*innen und ich auf die Vormittagspause und bereiteten uns auf Wettbewerbe im Ausland zu diesen beiden Fächern vor. Es ging nach Deutschland und Österreich, wo ich sehr gute Ergebnisse erzielte.

Tränen vergossen habe ich allerdings, als meine Lieblingslehrerin in Schwangerschaftsurlaub ging. Einige Jahre später habe ich sogar ihre Stelle übernommen. Zu ihr habe ich immer noch eine gute Verbindung und treffe mich ab und zu mit ihr.

In der Maturaklasse waren wir 30 Schüler*innen. Eine herausfordernde Zeit mit viel Lehrerwechsel. Damals notierte man alles, was die Lehrer uns lehrten in Steno und übertrug im Anschluss die Inhalte mit der Schreibmaschine. Wir lernten aus den Mitschriften. Das war beinharte Arbeit, denn Unterlagen gab es nicht.

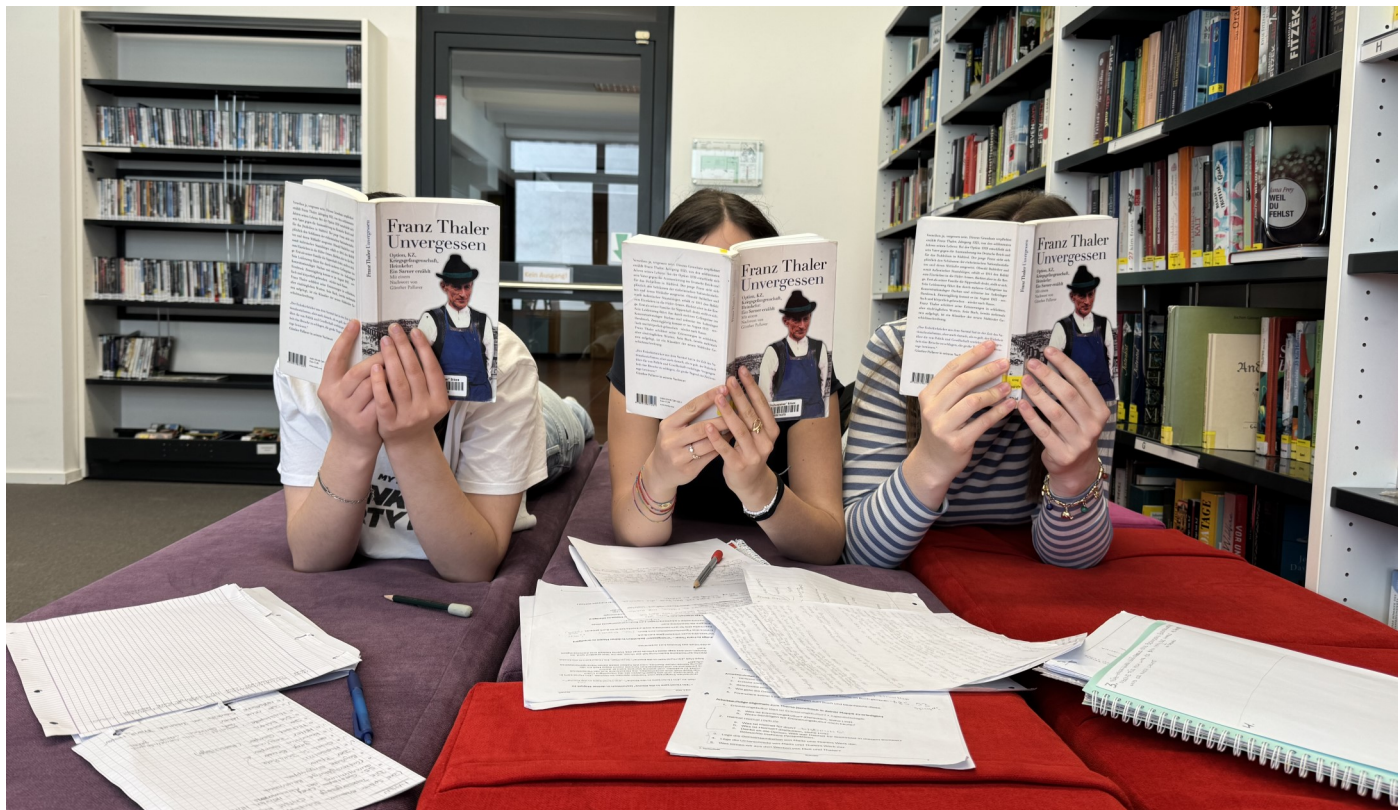
Schwänzen, um meinen Notendurchschnitt in Mathe nicht zu ruinieren, habe ich auch versucht. Ich weiß noch genau, dass es um das Thema Rentenrechnung ging. Leider haben mit mir noch neun andere Mitschüler*innen gefehlt und in der folgenden Unterrichtsstunde durften wir die Schularbeit alle nachholen. An meiner Note hat sich zum Glück nichts geändert – ich war sehr ehrgeizig.

Die Maturareise ging nach Berlin, zu der Zeit, wo noch die Berliner Mauer stand. Einige von uns haben in Ostberlin alle restlichen Reichsmark einem Kellner als Trinkgeld gegeben, da wir sie aufgrund geschlossener Geschäfte zur Osterzeit nicht mehr ausgeben konnten. Er hat sich riesig gefreut und war sehr dankbar. Die Oberschuljahre waren eine tolle Zeit! Wir treffen uns seit unserer Matura immer noch einmal pro Jahr, sogar in der Covid-Zeit haben wir diese Klassentreffen nicht sausen lassen und uns online bei einem Gläschen und Häppchen unterhalten. Freundschaften fürs Leben eben!

Bevor ich die Maturaprüfung ablegte, bot mir die damalige Direktorin eine Stelle als Lehrerin an. Ich nahm sie an und blieb dabei und habe es bis heute nicht bereut. Mir gefällt einfach die Arbeit mit Jugendlichen.

Genießt eure Schulzeit, nehmt so viel wie möglich von dem mit, was euch geboten wird und seid und bleibt neugierig!

Renate Radmüller



Schüler*innen in der Bibliothek

Was bedeutet eigentlich Heimat und wie viel ist ein Menschenleben wert?

Am 8. Mai 2025 besuchten die Schüler*innen der 2 B Fachschule Konditorei/Bäckerei das Theaterstück "Ein Hund kam in die Küche", aus der Feder des Südtiroler Autors Sepp Mall, in Bozen.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Begleitet von den Lehrpersonen Thomas Delmonego und Carmen Griesser, tauchten die Schüler*innen in die Themen der Option und NS-Euthanasie ein. Das Stück beeindruckte durch seine tiefgründige Auseinandersetzung mit historischen Ereignissen und persönlichen Schicksalen. Im Unterricht wurde das Theatererlebnis durch die Lektüre von Franz Thalers "Unvergessen" ergänzt und aufgearbeitet. Diese Kombination ermöglichte den Schüler*innen, die komplexen Themen auf eine eindrucksvolle und nachhaltige Weise zu verstehen und sich ein Stück intensiver mit der Südtiroler Geschichte auseinanderzusetzen.

So berichten sie:

"Im Theater ging es um die Option, bei der sich die Südtiroler*innen entscheiden mussten, ob sie ins Deutsche Reich auswandern oder in Südtirol — und damit italienische Staatsbürger — bleiben wollen. [...] Das Stück war sehr traurig, da man gesehen hat, wie diese Entscheidung Familien auseinandergerissen hat." (Lena R. und Klara Sch.)

"Ich fand es interessant, wie die fünf Schauspieler*innen zwischen den einzelnen Rollen hin- und hergesprungen sind. Auch das Bühnenbild fand ich eindrucksvoll. Es bestand zwar nur aus Holzstufen und -kisten, wurde von den Schauspieler*innen

aber im Laufe der Zeit auf verschiedene Art und Weise genutzt, sodass es mehr hergegeben hat, als man am Anfang hätte vermuten können." (Tamara P.)

"Beeindruckend war für mich besonders, dass die Thematik der Option und NS-Euthanasie in den zwei Stunden, die das Theater gedauert hat, so gut dargestellt werden konnte. Der Inhalt war dementsprechend natürlich zum Teil etwas komplex, weshalb man sich gut konzentrieren musste." (Fabian L.)

Carmen Griesser

Bibliothek. Ein Ort für...

Das Hauptaugenmerk einer Bibliothek liegt sicher immer auf Büchern und Lesen. Doch heutzutage ist sie noch vieles mehr. Sie ist ein Ort für...

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Leseaktionen

Auch in diesem Jahr haben wir festgehalten wie viele Romane von der Schulgemeinschaft gelesen wurden. Dieses Mal wollten wir unter dem Motto "Lesen bewegt – Let's do it" den kreativen Schüler*innen beim Leseabschlussfest Raum für ihre Beiträge rund ums Lesen geben. Von gespielten Szenen, vorgelesenen Passagen, Monologen und Rezensionen war alles dabei. Es waren Schüler*innen von den ersten bis zu den fünften Klassen beteiligt, welche ihre Beiträge in Deutsch, Englisch oder Italienisch vor-

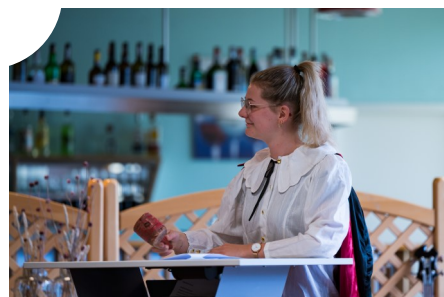
trugen. Musikalisch wundervoll umrahmt wurde das Lese-fest von der neu gegründeten Heimband.

Unter allen Teilnehmer*innen wurden außerdem tolle Preise verlost.

Sehr gefreut habe ich mich am Ende über das Dankeschön an mich in Form eines Blumenstraußes. Der Dank gebührt allen fleißigen Leser*innen. Ohne euch würde mir mein Job nicht so viel Freude machen und ohne euch wäre die Bibliothek nur ein Raum voller Bücher.



Einige Eindrücke...



Experimente

An der Aktion "Undercover – Einfach mal draufloslesen" haben vier Klassen teilgenommen. Die gelesenen Bücher wurden dem Rest der Klasse vorgestellt und die tollen selbstgestalteten Cover gezeigt, bevor die Bücher enthüllt wurden. Die Romane waren mit Seiten der Zeitschrift "Die Zeit" verhüllt und zur großen Freude wurde in deren Rubrik "Vorher – Nachher" unsere Leseaktion veröffentlicht.



"Die Zeit", Ausgabe 07/2025



Otto Geisel mit Egon Heiss

Einblicke

Im März besuchten uns einige Schüler*innen und Lehrpersonen der HLW (Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe) Vöcklabruck. Sie tauchten für mehrere Tage in unseren Schulalltag ein und stellten uns ein tolles Projekt ihrer Schule vor. Über ein Jahr übernahmen Schüler*innen eine aufgelassene Remise und funktionierten sie in ein Restaurant um. Jahreszeitlich angepasst gab es an mehreren Wochenenden im Jahr ein tolles Menü für 25 Gäste. Beeindruckend, wie die Jugendlichen zusammen mit Sternekoch Jochen Neustifter ein so aufwändiges Unterfangen gestemmt haben.



Kreativität kennt keine Grenzen

Gespräche

Auch in diesem Jahr hatten wir einen Gast auf einen Rat-scher in der Bibliothek. Otto Geisel (Koch, Autor, Unternehmensberater, Gründer des Institutes für Lebensmittel-kultur) erzählte den anwesenden Küchenmeisteranwär-ter*innen und den Schüler*innen einer Kochklasse von seinem spannenden beruflichen Werdegang.



Schülerinnen der HLW Vöcklabruck

Ausstellungsraum

Jedes Jahr gestalten, kreieren, bauen, basteln unsere Schüler*innen überaus kreative Sachen. Plakate, Spiele, Collagen und vieles mehr. Nicht alles findet Platz in den Schaukästen im Gang und darf deshalb gerne in der Biblio-thek ausgestellt und bestaunt werden.

Evi Gasser

Was war sonst noch los?

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten



Januar/Februar 2025: Die Schüler*innen der 2., 3. und 4. Klassen der Fachschulen absolvierten in den einzelnen Bereichen Rezeption, Küche, Service, Konditorei/Bäckerei ein Praktikum, das über einen Zeitraum von zwei bis drei Wochen stattfand. Die Schüler*innen sammelten wertvolle Praxiserfahrungen in verschiedenen Betrieben und erhielten wertvolle Einblicke in ihren zukünftigen Beruf. Die Fachlehrpersonen besuchten die Jugendlichen in ihren Betrieben.



14. Januar 2025: Die Schüler*innen der 2. Köche, begleitet von Reinhold Kerschbaumer und Tobias Zanotto, besichtigten "Degust" in Vahrn von Käse-affineur Hansi Baumgartner.



20. Januar 2025: Social Media Workshop für die Schüler*innen der 4. Service/Front Office mit Referenten Andreas Pöder.



21. Januar 2025: Die Schüler*innen der 2. Konditor*innenklasse mit ihren Lehrpersonen Simon Allneider und Helene Kerschbaumer im Milchhof Brimi in Brixen kamen in den Genuss einer interessanten Führung sowie einer Mozzarella- und Ricottaverkostung.



27. Februar 2025: Faschingsmotto "Pygamaparty"

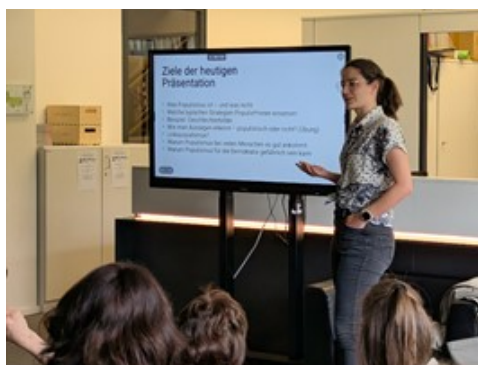




Febbraio 2025: Giornata della salute — I nostri ragazzi di quarta pasticceria hanno lavorato assieme ai ragazzi del ITE e Liceo Falcone e Borsellino di Bressanone. Il tema di quest'anno era la pasticceria, usando soprattutto prodotti locali e stagionali, ma soprattutto come poter creare dei dolci usando ingredienti salutari.



18. Februar 2025: Das Projekt "Finanzielle Bildung", in Zusammenarbeit mit der Pensplan Centrum AG und ihrem Referenten Matteo Caracristi, bereitete die Schüler*innen der 5 A und B Önologonomie auf ihre zukünftigen finanziellen Entscheidungen vor und zeigte, wie wichtig es ist, bereits in jungen Jahren ein solides Verständnis für finanzielle Themen zu entwickeln.



5. Mai 2025: Die Schüler*innen der 5 A und B Önologonomie genossen einen Vortrag von Referentin Dr. Mirijam Gruber zum Thema Populismus.



Februar 2025: Erste-Hilfe-Kurs für die Mitarbeiter*innen des House-keeping mit Martin Leitner



18. Februar 2025: Die Schüler*innen der 3. Konditoren besichtigten gemeinsam mit ihren Fachlehrpersonen Simon Allneider und Helene Kerschbaumer die "Konditorei Café Sellemond" in Feldthurns. Benjamin Sellemond führte sie durch die Produktionsräume und gab einen Einblick in die interessante Betriebsphilosophie, in die Herstellung der Schokoladenproduktion und in die eigene Kaffeerösterei. Benjamin Sellemond erhielt 2024 vom Handwerkerverband lvh die Auszeichnung "Junghandwerker des Jahres".

19. Februar 2025: Blumige Aussichten für die Abschlussprüfung!

Die Schüler*innen der 3. Fachschule Service machten einen Ausflug zur Laimburg in Pfatten. In Begleitung von Anita Huber bereiteten sich die Schüler*innen auf ihre Abschlussprüfung vor und lernten, wie man einen Tisch schön dekorieren kann. Dabei arbeiteten sie mit Flaschen und Blumen und erhielten wertvolle Tipps von Frau Steinmair, der Expertin für Floristik an der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg.





13. März 2025: Kopf über und quer gedacht: Themenvormittage für Südtiroler Schüler*innen

Die Welt mit anderen Augen betrachten – dies ist das Ziel der interaktiven Thementage der OEW. Das eigene Handeln im Alltag soll durchleuchtet und globale Zusammenhänge erkannt werden. Durch Workshops und Rollenspiele setzten sich die Schüler*innen der 2 A und 2 B Fachschule Konditorei/Bäckerei in Bozen mit Themen wie Konsumverhalten, Wasserverbrauch, Migration und Identität auseinander.



Foto: Forum Prävention

8. und 15. April 2025: Patisserie arbeitet am Selbstwert-Rezept: Wie kann Körperakzeptanz gebacken werden?

Eine Referentin der Informationsstelle für Essstörungen (INFES), Martina Pernthaler, kam in die 4 A und 4 B Patisserie, um den Workshop "Liebe dich so wie du bist — Selbstwert und Aussehen" abzuhalten. Das Ziel war, Jugendliche darin zu fördern, sich so zu akzeptieren, wie sie sind. Durch interaktive Übungen und Diskussionen wurde versucht, die eigene Körperwahrnehmung und den Selbstwert zu stärken sowie Strategien im Umgang mit Emotionen zu entwickeln. Es wurden u. a. Schlankheits- und Muskelideale kritisch hinterfragt; es wurde darüber gesprochen, welchen Einfluss Instagram, Tik Tok & Co. auf körperliche Unzufriedenheit haben können und darüber, was Jugendliche brauchen, um Widerstand zu leisten und mit dem eigenen Körper Freundschaft zu schließen.



9. April 2025: Reden ist Silber, Gewinnen ist Gold!

Nadia Oberprantacher aus der 2 B Fachschule Konditorei/Bäckerei hat den Südtiroler Jugendredewettbewerb in Bozen in der Kategorie "Klassische Rede" gewonnen. Ihre Rede hatte die Bräuche und die kulinarischen Traditionen Südtirols zum Inhalt. Gratulation!



19. März 2025: Die Schüler*innen beider 4. Patisserie-klassen, begleitet von Melanie Obergasteiger, Markus Prinoth und Artur Widmann, hatten die Möglichkeit, eine exklusive Führung im Adults only-Hotel "Sensoria" in Seis zu erhalten, bei der sie die Betriebsphilosophie und den geschichtlichen Werdegang des Hotels kennenlernten. Ein besonders süßes Highlight war dabei die Vorführung eines Desserts in der Patisserie. Zum Abschluss der Besichtigung fand eine Tombola statt, bei der Silvia Knottner einen Day Spa für zwei Personen und Valentina Ezechiele ein Frühstück für zwei Personen gewannen.



April 2025: Jan Weithaler aus Schnals, ein ehemaliger Schüler von vor ca. 30 Jahren, hat über unsere Service-Fachlehrperson Leonie Tappeiner, die ebenfalls aus dem Schnalstal kommt, einen Strudel für Klemens Tscholl mitgegeben, damit er einen "wirklich guten Schnalstaler Strudel" genießen kann.



2./3. April 2025: Der Dreiländerlehrlingswettbewerb im Konditorhandwerk fand in Freiburg statt. Die einzige Goldmedaille ging an unsere Schülerin Jasmin Unterkalmsteiner, eine Silbermedaille an Jasmin Platzgummer und ein Teilnahmediplom an Nathan Delueg. Simon Allneider und Helene Kerschbauer waren als Begleitpersonen dabei und haben zusammen mit Melanie Obergasteiger, Markus Prinoth und Artur Widmann die Kandidat*innen im Vorfeld trainiert. Hergestellt haben sie ein Schaustück, Pralinen, Petit fours, eine Moussetorte, Marzipanfiguren und ein beschriftetes Tortenschild. Als Jurymitglied war aus Südtirol Magdalena Raffl mit dabei.



6. Mai 2025: Die Schüler*innen der 1. Fachschule Konditorei/Bäckerei modellierten mit den Grundschulkindern der 2. Klasse Tschurt-senthaller ein Geschenk aus Marzipan zum Muttertag. Beide waren mit viel Eifer und Spaß dabei. Unterstützt wurden sie von den Fachlehrpersonen Melanie Obergasteiger und Markus Prinoth.



11. April 2025: Dreizehn Schüler*innen aus Abensberg und vier Lehrpersonen durften eine Lehrfahrt nach Südtirol machen. Sie logierten in der Fachschule Salern und besichtigten in einer Woche verschiedene Berufsschulen in ganz Südtirol. Auch bei uns waren sie zu Besuch. Einige unserer Fachschüler*innen führten sie durchs Haus und anschließend ließen sie die Woche beim "Schön Essen" im Emma Restaurant ausklingen, bevor es wieder nach Hause ging.



13. Mai 2025: Das Redaktionsteam der emma news feierte bei Kaffee und Kuchen die 40. Ausgabe der Schulzeitung.



15. Mai 2025: Die Schüler*innen der 2. Hotelfachschule mit ihren Lehrpersonen Marina Rabensteiner, Fabrizio Ruggiu und Christina Salatin zu Besuch im Quellenhof Luxury Resort in Lazise.

Wussten Sie schon, dass...

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten



... Herr Wallnöfer am 31. Januar 2025 Papi einer Tochter namens Jara wurde?

... Herr Leitner am 27. Februar 2025 Papi eines Sohnes namens Leo wurde?

... Frau Stürz sich "getraut" hat?
♥lichen Glückwunsch!

... Frau Ruggiu jeden Faschingskräften vor dem Verzehren teilt — man weiß ja nie, was so drinnen ist?

... Frau Zimmerhofer endlich auf die Cloud umgestiegen ist und die im Lehrer*innenzimmer vergessenen Sticks somit nicht mehr direkt ihr zugeordnet werden können?

... Frau Oberrauch sich mit Löwen und Pinguinen in Südafrika anlegte?

... Herr Mitterrutzner trotz sportlicher Fitness den Aufzug benutzt und täglich eine Tafel 85%ige-Schokolade verschlingt?

... Frau Evi Gasser mit Besenstielen Decken strickt?

... Frau Postal Ende Februar 2025 in das Pädagogische Beratungszentrum in Brixen gewechselt ist?

... Frau Kompatscher früher immer mit ihrer Mutter zum Elternsprech-

tag ging, weil sie den Lehrpersonen nicht vertraute?

... bei Frau Radmüller die Schulfahräder alle Namen wie Chanel No. 5, James Bond 007, Prima Donna... haben ?

... Herr Silbernagl seiner 4-jährigen Tochter die Haare frisiert und ihre Socken jeden Tag auswählt?

... Herr Unterkircher über das fußballerische Schicksal von Herrn Mitterrutzner entscheidet — oder ist es doch umgekehrt?

... Herr Thaler mit seinen zwei Söhnen die Trails auf der Plose unsicher macht?

... Herr Hofer auf seinen Fernreisen alle kulinarischen Herausforderungen annimmt?

... Herr Kerschbaumer sehr anspruchsvoll ist, wenn es um die Wahl seines Autos geht?

... Frau Maloier beim Rückwärtsfahren die Stoßstange verloren hat?

... Herr Kastlunger auf einer Fahrradtour am Gardasee seinen Haustürschlüssel verloren hat und es erst zu Hause bemerkte?

... Herr Colombi seit Juni 2021 mehr als 700 verschiedene Biere verkostet hat?

... sich ein Fuchs in unserem Pausenhof verirrt hat?

... Frau Sullmann im Grundschulalter auf einem Werbeprospekt eines Möbelunternehmens für Gesprächsstoff an einem Sonntag in der Kirche in Sarntal sorgte?

... Frau Speranzas Handys alle einmal im Klo landen?

... Herr Lorenzini seine SMS immer im deutschen Dialekt schreibt?

... die Schüler*innen der 5 A Önologonomie bei ihrer Maturareise sieben Stunden Stromausfall überlebten, die Schüler*innen der 5 B Önologonomie dafür einen Tag Generalstreik der öffentlichen Verkehrsmittel durchgestanden haben?

... Herr Baur im nächsten Schuljahr in die Berufsschule Bruneck wechselt?

... man Herrn Tscholl bei seinen rasanten Fahrten durch Brixen nicht mehr hört, da er neuerdings mit einem E-Auto unterwegs ist?

... Herr von Zallinger eine neue, interessante App entdeckt hat, die er jetzt in Südtirol einführen möchte?

... Herr Leitner als Skipper einen Segeltörn plant?

... nach zwei Jahren das Projekt Außengestaltung (Sitzgelegenheiten) mit dem Anbringen der Mülleimer vollendet ist?

... Herr Passler begeisterter E-Bike-Fahrer ist?