

emma news



Emma Hellenstainer

Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik

Centro di formazione professionale
gastronomia e culinaria

Zënter de formaziun professonala
gastronomia y culinaria

Inhalt

Grußworte	Seite 3	Viel los im Schüler*innenheim	Seite 29
Fortbildung mit Meerblick	Seite 4	Diplomverleihung	Seite 30
Hinter die Kulissen der Berliner Polizei	Seite 5	Kellerei Bozen im Fokus	Seite 32
unschätzbar wertvoll	Seite 6	Mit anderen Sinnen sehen	Seite 33
In den wohlverdienten Ruhestand	Seite 8	Einschreibung	Seite 34
König Lear	Seite 9	Just eat it	Seite 35
Aus der Feder unserer Schüler*innen	Seite 10	Ich, Bücherwurm mit Buchtipps	Seite 36
miteinander unterwegs	Seite 12	Aus der Bibliothek	Seite 38
Ich kann alles schaffen	Seite 14	Resilienza e prevenzione	Seite 39
Workshops	Seite 15	Europa erleben — Europa gestalten	Seite 40
Internationale Austauschprogramme	Seite 16	Europa der Vielfalt	Seite 42
Gewerkschaftstreffen	Seite 18	Kreative Aussagen	Seite 43
Gastronomic Unity Award 2025	Seite 20	Ja wer ist denn das?	Seite 43
Ich bin stark	Seite 22	Zwischen Tafel und Technologie	Seite 44
Selbstbewusstseinstraining für Mädchen	Seite 23	Mission Hormone	Seite 45
Was lange währt, wird endlich gut	Seite 24	Maturaprojekte	Seite 46
Expert*innenunterricht	Seite 27	Was war sonst noch los?	Seite 50
Aus meiner Schulzeit	Seite 28	Wussten Sie schon, dass... ?	Seite 54

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
Dominik Faller
Evi Gasser
Carmen Griesser
Melanie Kier
Ruth Malojer
Evi Sullmann

Foto der Titelseite

Tanja Schwabl, 1. Klasse Metzger
Koordination & Layout
Renate Radmüller

Grußworte

🕒 Lesezeit: 2 Minuten



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

im Februar 2006 ist die erste emma news, wie wir sie alle kennen, erschienen und seither regelmäßig im Halbjahresrhythmus. Herzliche Gratulation zu dieser 41. Ausgabe und zum 20-jährigen Jubiläum uns allen, die wir die emma news lesen, aber ganz besonders dem Redaktionsteam um Renate Radmüller. Seit kurzem können alle Exemplare in gebundener Form in unserer Bibliothek durchschmökert werden und hier zeigt sich die Wichtigkeit von Beständigkeit: Wir Menschen sehnen uns in einer sich immer schneller drehenden Welt nach wiederkehrenden Momenten, Situationen und Ritualen, die uns Sicherheit geben und die wir glauben kontrollieren zu können. Die emma news hat seit 20 Jahren in etwa dieselben Rubriken, gibt also eine Struktur vor und viele von uns freuen sich schon auf die nächste Ausgabe – weil wir wissen, was auf uns zukommt und was wir wo finden. Innerhalb der Rubriken finden wir immer wieder neue Inhalte, je nachdem, was gerade so ansteht und als wichtig defi-

niert wird. Es gibt also neben der Beständigkeit in jeder Ausgabe ein gewisses Maß an Veränderung, an Erneuerung – und das ist dann wohl das Salz in der Suppe – der Grund, weshalb wir immer wieder gerne blättern und lesen.

Ich hoffe, dass auch unsere Schule von möglichst vielen als eine beständige Struktur wahrgenommen wird, die Sicherheit gibt und innerhalb der wir uns trauen, Dinge auszuprobieren, zu verändern, zu erneuern. Eine Struktur, in der Dinge gelingen und daneben gehen, in der Fehler passieren dürfen und die richtigen Schlüsse daraus gezogen werden können.

Als neuer Kapitän der Hellenstainer sehe ich eine meiner Aufgaben darin, die richtigen Zeitpunkte zu finden, das Team zum Rudern zu animieren oder zum Anker setzen; vielleicht braucht es auch manchmal beides zeitgleich oder eine Aufteilung der Aufgaben: Manche sitzen im Ausguck, steigen ins Beiboot und entdecken unbekannte Inseln, andere schrubben das Deck, setzen die Segel oder trinken Rum – alle Aufgaben sind wichtig.

Lisi Stürz, erste Mitarbeiterin unter unserem Übergangschef Gustav Tschenett und mittlerweile meine first Lisi, hat das Jahresthema "Vorbildfunktion, Regel- und Rollenbe-

wusstsein, Wertschätzung" definiert. In diesem Punkt rufe ich "Anker setzen" und plädiere für Beständigkeit: Haltung den Schüler*innen, Mitarbeiter*innen und dem Betrieb gegenüber muss immer wieder gepflegt, bedacht, justiert werden.

Andere Themen wurden bereits in den vergangenen Jahren angefangen und dürfen beständig weiter verändert werden (Abschaffung Lernfeld-Didaktik, Optimierung Abschlussprüfungen, Umgang mit KI und Smartphones).

Bei wieder anderen Themen wird Entwicklung und Veränderung gewünscht: Praktikumsmappe, DaZ, Fachschule/Lehre und Matura – wie werden wir allen gerecht, wie beziehen wir unsere Schüler*innen in wichtige Entscheidungen mit ein? Wir werden uns Zeit nehmen, breit diskutieren und dann hoffentlich gute Entscheidungen treffen.

Ich wünsche euch allen eine unterhaltsame Lektüre in der emma news und eine gute Zeit an unserer Schule.

Benjamin Flora
Direktor

Fortbildung mit Meerblick: KI auf den Azoren

Was passiert, wenn Fortbildung und Abenteuer aufeinandertreffen? Wir haben fünf Tage lang auf den Azoren die Zukunft des Unterrichts entdeckt – und dabei nicht nur KI-Tools, sondern auch atemberaubende Natur erlebt.

🕒 Lesezeit: 1 Minute



KI-Anwendungen am PC



Farol da Ferraria

Als Joachim Zössmayr und ich von dieser Fortbildung zum Thema KI (Künstliche Intelligenz) mitten im Atlantischen Ozean erfuhren, waren wir sofort neugierig und auch interessiert, daran teilzunehmen. Nach einigen organisatorischen Abklärungen erhielten wir die Zusage, dass die Fortbildung über das Erasmus+-Programm teilfinanziert wird und die Schulleitung uns für den Zeitraum entschuldigen würde.

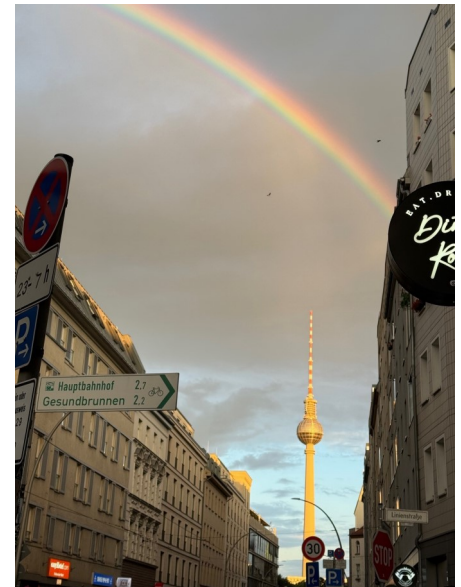
So machten wir uns Ende Mai 2025 über Mailand und Lissabon auf den Weg nach Ponta Delgada, dem Hauptort der Insel São Miguel. Bereits am ersten Tag gab es ein kurzes Einführungstreffen, bei dem wir unsere Ausbildungskolleg*innen aus

Deutschland und Österreich kennenlernten. Ab dem zweiten Tag ging es dann richtig los: Wir erhielten Einblicke in verschiedene KI-Tools, diskutierten über Datenschutz und tauschten uns über die Sinnhaftigkeit und die praktischen Anwendungsmöglichkeiten von KI im Unterricht aus. Besonders spannend war es, die unterschiedlichen Herangehensweisen in den verschiedenen Schulen und Ländern kennenzulernen. Außerhalb der Kurszeiten blieb auch Zeit, die kleine Insel zu erkunden. São Miguel ist etwa 63 Kilometer lang und 16 Kilometer breit und beeindruckt mit einer einzigartigen Natur. Schon nach kurzer Zeit wurde uns klar, warum die Insel für Natur-

freunde ein beliebtes Reiseziel ist: Atemberaubende Landschaften, grüne Hügel, Kraterseen und heiße Quellen prägen das Bild. Diese Eindrücke haben die Fortbildung zusätzlich bereichert und für eine besondere Atmosphäre gesorgt.

Die Tage auf den Azoren waren für uns eine wertvolle Erfahrung – fachlich wie persönlich. Wir konnten nicht nur unser Wissen über KI erweitern, sondern auch neue Kontakte knüpfen und eine faszinierende Insel kennenlernen. Die Fortbildung mitten im Atlantik wird uns sicher noch lange in Erinnerung bleiben.

René Federspieler



Einige Eindrücke...

Hinter den Kulissen der Berliner Polizei

Im Juli 2025 hatte ich die besondere Gelegenheit, im Rahmen des Erasmus+-Programms eine Woche lang ein Jobshadowing bei der Polizei Berlin zu absolvieren. Was ich dabei über Organisation, Budgets und kreative Personalstrategien gelernt habe, hat mich nachhaltig beeindruckt.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Mein Fokus lag dabei auf den Bereichen Finanzen und Personal – passend zu meiner Tätigkeit in der Buchhaltung. Ich wollte wissen: Wie organisiert sich eigentlich eine so große öffentliche Institution im Hintergrund?

Zu Beginn meiner Woche bekam ich einen Überblick über den organisatorischen Aufbau der Polizei. Und da wurde mir schnell klar: Ohne eine gut funktionierende Verwaltung läuft nichts.

Im Bereich Finanzen konnte ich verschiedene Stationen durchlaufen – von der Anlagenbuchhaltung über Haushaltsvoranschlag bis hin zur Kostenprüfung und Ausschreibungen. Besonders interessant war der Einsatz unterschiedlicher Softwareprogramme: Profiskal, Puzman und SAP. Letzteres kenne ich aus meinem eigenen Arbeitsalltag, da wir es ebenfalls in der Buchhaltung verwenden.

Die Parallelen zu unserer Arbeit an der Hellenstainer waren unverkennbar. Und doch gibt es einen großen Unterschied: die Dimensionen. Während wir mit überschaubaren Budgets arbeiten, bewegt sich der Haushalt der Berliner Polizei im Milliardenbereich. Besonders bei Investitionen spürt man, dass selbst diese hohen Summen nicht immer ausreichen, um den Anforderungen einer wachsenden Metropole gerecht zu werden.

Auch der Bereich Personal war spannend. Ich konnte sehen, welche Strategien die Polizei einsetzt, um Personal zu gewinnen. Besonders beeindruckt haben mich die Werbevideos, die von den eigenen Mitarbeitenden produziert werden. Der Einstellungsprozess selbst ist ein langwieriges Verfahren, das mindestens drei Monate dauert. Und auch hier zeigt sich: Die öffentliche Hand steht im Wettbewerb mit der Privatwirtschaft

und muss kreativ sein, um die richtigen Leute zu gewinnen.

Abseits der fachlichen Inhalte war diese Woche für mich auch menschlich sehr bereichernd. Ich habe viele engagierte Kolleg*innen kennengelernt, die mir ihre Arbeit mit großer Offenheit gezeigt haben. Dafür bin ich wirklich dankbar.

Und natürlich kam auch das Kulturelle nicht zu kurz: Ein Besuch im Berliner Zoo und eine Kunstaussstellung sind kleine Highlights, die meinen Aufenthalt abgerundet haben.

Mein Fazit: Es war eine spannende und lehrreiche Woche, die mir viele neue Eindrücke und Erkenntnisse gebracht hat – sowohl für meinen Berufsalltag als auch persönlich. Und ich bin sehr dankbar, dass ich an diesem Programm teilnehmen durfte.

Lorena Puddu

unschätzbar wertvoll

Wertschätzung ist eines jener Themen, mit denen wir uns heuer als Schulgemeinschaft besonders auseinandersetzen wollen. Die Frage, was Wertschätzung für mich bedeutet und ob alles nur eine Frage der Perspektive ist, hat mich zu folgender Geschichte inspiriert.

🕒 Lesezeit: 4 Minuten

Bella schloss die Augen und schob sich näher an Michael heran. Sie neigte den Kopf, um ihn an die empfindliche Stelle hinter ihrem Ohr zu lenken. So ist es gut, dachte sie und schnaubte genießerisch. "Du bist mein schönstes und bestes Kuhkalb, liebe Bella", flüsterte der Bauer in ihr Fell und kraulte sie zärtlich an der Blesse. "Ich verkaufe dich wirklich ungern, aber ich brauche das Geld dringend." Michaels Stimme klang irgendwie traurig. "Gute Nacht", sagte er, gab Bella einen liebevollen Klaps und trottete aus dem warmen Stall.

Was wohl verkaufen hieß, dachte Bella. Sie musste unbedingt am nächsten Morgen ihre Freundin Hanni, das Huhn fragen. Die wusste bestimmt, warum dieses Verkaufen so was Schlimmes war. Vielleicht konnten sie dem Bauern gemeinsam helfen.

"Verkaufen...?", nachdenklich legte das Huhn seine Stirn in Falten, was irgendwie eigenartig aussah und Bella zum Lachen reizte. "Lach nicht, mein Kälbchen! Verkauft werden meine Eier; am Wochenmarkt. Aber das ist nichts Schlimmes. Der Bauer kriegt Geld dafür und Geld ist wichtig. Warum, weiß ich auch nicht, denn dieses Geld kann man weder fressen noch lieben. Aber je mehr Geld etwas kostet, desto wertvoller ist es für die Menschen."

Am Abend, nach dem Melken, kam Michael wie üblich zu Bellas Box. Ein anderer Mensch war bei ihm und schaute das Kuhkalb neugierig von oben bis unten an. Dann langte er nach Bellas Maul und öffnete es mit einer geschickten Handbewegung. "Schaut gesund aus die Kleine", sagte er. Bella stand stocksteif da und hob ihren Schwanz. Ihr war gar nicht wohl zumute. "Ich gebe dir 900 Euro für deine Bella, überleg es dir."

Am nächsten Tag wachte Bella mit Kopfschmerzen auf. Sie hatte die ganze Nacht von Geld geträumt und von dem aufdringlichen Kerl, der ihr einfach so ins Maul gefasst hatte. Sie lief zur Tränke und stieß mit ihrem Bruder Fred zusammen. "Weißt du, ob 900 Euro viel Geld sind?", fragte sie ihn. "Der Bauer muss mich verkaufen und ein Mann hat ihm ein Angebot gemacht." Der junge Stier stampfte mit dem Huf auf und schubste

seine Schwester zur Seite. "Du bist gar nichts wert, du bist ja bloß ein kleines Mädchen. Der Bauer wird dich verschenken, damit er sich das Futtergeld für dich spart." Bella ließ traurig den Kopf hängen. Jungs waren so doof. Warum hatte sie Fred überhaupt nach seiner Meinung gefragt? Ausgiebig trank sie und fühlte sich ein kleines bisschen besser. Zumindest ihr Brummschädel hatte sich verabschiedet.

"Wie geht es denn meinem Mädchen?" Das war die sanfte Stimme ihrer Mama Martha. Rasch machte Bella eine Kehrtwende und stand der großen Grauen gegenüber. "Ach Mama, weißt du, wie viel ich wert bin? Der Bauer braucht Geld und muss mich verkaufen."

"Wenn du mal groß bist, wirst du sicher eine ausgezeichnete Milchkuh. Du bist mindestens 10.000 Euro wert." Plötzlich bebte der Stallboden. Bella und Martha blickten sich um und sahen den wuchtigen Bullen Bernd auf sich zukommen. Bella kuschelte sich an ihre Mama; vor Bernd fürchtete sie sich immer ein bisschen, denn er war ziemlich jähzornig. Heute schien er jedoch blendender Laune zu sein. Er rieb zur Begrüßung sein Maul sanft an Bellas und schmiegte sich dann eng an Martha. "Worüber unterhaltet ihr euch denn? Braucht ihr männlichen Rat?"

"Bella will wissen, wieviel sie wert ist. Jemand will 900 Euro für sie bezahlen, aber eine zukünftige Melkkuh ist wohl mindestens 10.000 Euro wert, was meinst du?"

Bernd musterte Bella aufmerksam und sagte selbstsicher: "Du kommst ganz nach mir und wirst bestimmt mal eine wunderschöne Zuchtkuh. Du wirst viele Kälber zur Welt bringen und bist mindestens 20.000 Euro wert."

Die großen Zahlen tanzten durch Bellas Kopf und ihr wurde schwindelig. Aber sie freute sich, dass sie so wertvoll war. Der Bauer wäre mit einem Schlag all seine Geldsorgen los.

Abends erzählte sie ihrer Freundin Hanni stolz, wie viel sie wert war. "Jetzt müssen wir nur noch dafür sorgen, dass der Bauer davon erfährt." Aber wie sollten sie ihm das erklären? Menschen waren leider zu dumm, um mit Tieren zu sprechen.

"Uns fällt bestimmt was ein", sagte das Huhn. "Vertrau mir."

"Du blödes Huhn, du!" Günter, der Gockel, flatterte quer durch den Stall und landete auf einem Querbalken. Er plusterte sich auf, schüttelte sein Gefieder und krächte lautstark. "Du bist wertlos", schrie er. "Da hast du dir ja eine tolle Ratgeberin gesucht, du doofes Kalb."

"Sei nicht so gemein!" Hanni hackte mit dem Schnabel nach Günter.

"Ich sage nur die Wahrheit, die ihr beide nicht sehen wollt."

Hanni und Bella schauten sich betreten an. Was meinte Günter damit?

"Der Bauer hat Schulden und braucht Geld. Und das schnell. Er kann nicht warten, bis du viel Milch gibst oder jedes Jahr ein Kalb wirfst. Er braucht das Geld bald. Vorhin war sein Freund der Metzger hier. Er hat ihm vorgeschlagen, dass er dich schlachtet – zum Freundschaftspreis. Dann würde der Bauer 1.200 Euro für dich bekommen." Bella traute ihren Ohren nicht. Ihr Bauer würde doch nicht... Oder doch? Ihr wurde ganz heiß und ihr Herz hämmerte gegen die Brust, als wolle es aus ihrem Körper fliehen. Dann könnte sich der Bauer auch noch den Metzger sparen, schoss es ihr durch den Kopf, bevor sie das Bewusstsein verlor.

Als sie wieder zu sich kam, saß Michael neben ihr. Seine Augen waren feuerrot, die Wangen feucht – weinte er etwa?

"Ach Bella", seufzte er. "Es bricht mir das Herz." Nachdenklich schaute er sie an. Dann putzte er sich energisch die Nase, trocknete sich mit dem Tuch auch gleich Wangen und Augen und stand mit einem Ruck auf. "Es muss sein." Er gab Bella noch einen sanften Klaps, dann drehte er sich um und verließ den Stall.

"Pssst", hörte Bella, die mutlos am Boden lag. "Bella, komm, steh auf."

Das Flüstern klang jetzt gar nicht mehr leise und Bella blickte sich um. An der Stalltür stand Hanni, flankiert von Hofkatze Katti und Wachhund Argus. Mühsam stand sie auf und setzte sich in Bewegung. "Was wollt ihr denn hier?"

"Hanni hat uns geholt", schnurrte Katti. "Wir sind hier, um dir zu helfen."

Argus wedelte motiviert mit dem Schwanz. "Du bist unsere Freundin und für uns unschätzbar wertvoll." Und mehr knurrend als sprechend fügte er hinzu: "Der Bauer hat ja keine Ahnung, wenn er dich gegen Geld eintauschen will." Bella war gerührt. "Was habt ihr vor?"

"Erstmal verstecken wir dich", sagte Argus. "Dann kann dich der Bauer nicht finden und also auch nicht verkaufen. Weder tot noch lebendig."

"Und dann", schnurrte Katti "dann bringen wir Michael die heutige Zeitung. Dort gibt es ein Inserat, das ihn interessieren könnte."

"Jetzt mach es doch nicht so spannend", mischte sich Hanni ein und flatterte ungeduldig auf und ab.

"Die Besitzer des Kinderhotels im Dorfzentrum suchen ein hübsches Kuhkalb für ihren Streichelzoo und bieten eine ordentliche Leihgebühr. Wenn das nicht cool ist!?", Katti war so begeistert von ihrer genialen Idee, dass ihre Schwanzspitze unkontrolliert herumzuckte.

Und so kam es, dass Bauer Michael sich am nächsten Tag erstmal grün und blau ärgerte, weil seine Bella plötzlich unauffindbar war. Nachdem sowohl der potenzielle Käufer als auch der Metzger unverrichteter Dinge den Hof verlassen hatten, warf ihm die Hofkatze eine Seite der Zeitung des Vortages vor die Füße und fauchte ihn an. Er nahm das Blatt, glättete es und sah das Inserat. Katti wartete ab und erst, als sich auf Michaels Gesicht ein verstehendes Lächeln ausbreitete, gab sie Argus das Signal. Der spurtete zum Nachbarhof, in dessen alter baufälliger Scheune Bella sich versteckt hatte und bellte wie vereinbart dreimal kurz und ließ dann ein langgezogenes Heulen hören. Daraufhin schob Bella das Holztor auf und galoppierte mit Hanni auf dem Rücken zu ihrem Bauern, der sie gerührt in die Arme schloss. Von nun an wurde Bella tagsüber von vielen kleinen Kinderhänden gekraut und verhätschelt. Die Abende und Nächte verbrachte sie mit ihren treuen Freunden Hanni, Katti und Argus, die Bellas wahren Wert sehr zu schätzen wussten.

Elisabeth Stürz

In den wohlverdienten Ruhestand

Im heurigen Schuljahr haben uns zwei Reinigungskräfte verlassen. Im August 2025 hat Marianne Purdeller ihre Pension angetreten, Ende September 2025 folgte ihr dann Monika Pramstrahler.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten



Marianne Purdeller

Seit 2010 arbeitete Marianne Purdeller an unserer Schule und war vor allem für die Reinigung der Bäckerei und der Konditorei zuständig. Außerdem hat sie noch in der Metzgerei nach dem Rechten geschaut. Zuvor war sie in Dietenheim als Kellnerin beschäftigt.

An der Emma Hellenstainer hat ihr vor allem das Arbeitsklima zwischen den Arbeitskolleg*innen gefallen. Auch mit den Lehrpersonen der jeweiligen Fachrichtungen war eine gute Zusammenarbeit möglich.

Marianne wird ihre Pensionierung ganz ruhig angehen lassen und ihre Zeit mit langen Spaziergängen und gemütlichen Lesestunden füllen.

Liebe Marianne, liebe Monika,

wir freuen uns mit euch über eure Pensionierung. Bleibt gesund und munter und genießt eure neu gewonnene Freizeit. Wir wünschen euch alles Gute und hoffen, dass ihr die "Hellenstainer*innen" gut in Erinnerung behaltet.



Monika Pramstrahler

Monika Pramstrahler hat 2018 an der Emma Hellenstainer begonnen. Die Abspüle in der Mensa war ihr Revier. Mit den Kolleg*innen kam sie gut aus und wenn mal etwas nicht rund lief, machte man das untereinander klar aus. Auch für uns Lehrpersonen hatte sie immer einen freundlichen Gruß übrig oder war für einen kurzen Ratgeber zu haben.

Monika ist eine passionierte Kartenspielerin, was ihr sogar zweimal die Krone beim monatlichen Watten der Schule eingebracht hat.

Über ihre Pensionierung hat sich Monika noch nicht groß Gedanken gemacht, sie wird ihren Hobbys nachgehen, lange Spaziergänge machen und ihre freie Zeit genießen.

Ruth Malojer

”

Das ist die Krankheit unserer Zeit, dass Verrückte Blinde führen. (Gloster)

”

Am 1. Oktober 2025 besuchten die Schüler*innen der 2. Konditoren gemeinsam mit ihren Lehrpersonen Melanie Kier und Sonja Wierer das Stück "König Lear" an den Vereinigten Bühnen Bozen.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Shakespeares Königsdrama um Macht und Liebe wurde sehr gelungen ins Heute übertragen und stellt sich zeitlose Fragen:

- *Warum ist es so schwer, loszulassen?*
- *Was wollen wir weitergeben und wie sieht unser Morgen aus?*

Die Inszenierung von Rudolf Frey überzeugte durch ihre Aktualität und den klugen Einsatz moderner Elemente. Das Stück thematisiert den Zerfall familiärer und gesellschaftlicher Strukturen, die Macht des Wortes und die Blindheit gegenüber Wahrheit – Aspekte, die auch in unserer heutigen Welt von großer Bedeutung sind.

Überzeugende Darsteller*innen, das stimmige Bühnenbild und die durchdachte Inszenierung – getragen von Kostümen, sowie fein abgestimmtem Licht- und Tonkonzept – haben berührt und gefesselt. Eine wahrlich gelungene Theaterproduktion.

"Das Stück hat mich überrascht, da ich mir nicht erwartet habe, dass ein alter Klassiker so viele Gemeinsam-

keiten mit der heutigen Zeit haben kann. Rudolf Frey hat es geschafft, ein zeitloses Stück mit Humor und Aktualität zu inszenieren. Das werde ich sicherlich nicht so schnell vergessen." (Schülerin)

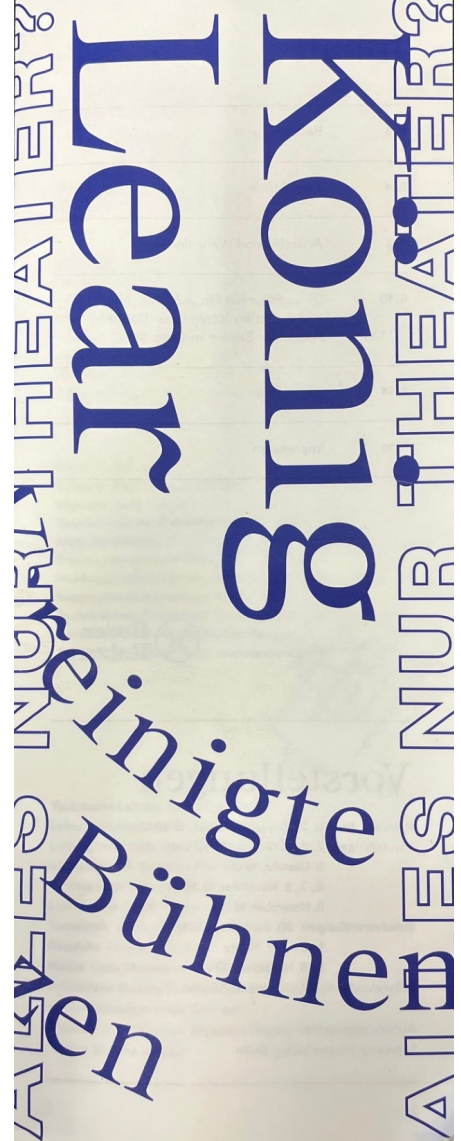
Im Anschluss wurde das Stück gemeinsam mit der Theaterpädagogin Nadja Tröster nachbereitet. Dabei reflektierten die Schüler*innen ihre Eindrücke und setzten sich mit den Themen des Stücks auseinander.

Diskutiert wurden unter anderem:

- die Bedeutung von Macht und Verantwortung,
- der Umgang mit Alter und Vergänglichkeit,
- sowie die Frage, wie sich menschliche Beziehungen verändern, wenn Besitz und Kontrolle im Vordergrund stehen.

Die Nachbereitung bot Raum für persönliche Gedanken und die Verbindung zur eigenen Lebenswelt – ein wichtiger Schritt, um die Aktualität von Shakespeares Werk zu erkennen.

Sonja Wierer



Historischer Kontext

Das Drama "König Lear" wurde um 1605/1606 von William Shakespeare verfasst und zählt zu seinen großen Tragödien. Es basiert auf einer alten britischen Legende über König Leir von Britannien, die Shakespeare aus Chroniken wie Holinsheds "Chronicles" übernahm.

Das Stück entstand in einer Zeit politischer Unsicherheit: England hatte gerade den Übergang von Königin Elisabeth I. zu König Jakob I. erlebt, was Fragen nach Macht, Erbfolge und Loyalität besonders aktuell machte.

Die Themen – Machtmissbrauch, familiäre Konflikte, menschliche Blindheit und der Umgang mit Alter und Vergänglichkeit – spiegeln die gesellschaftlichen Spannungen der Renaissance wider und sind bis heute relevant.

Aus der Feder unserer Schüler*innen

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

🕒 Lesezeit: 5 Minuten

"All day, every day, therapist, mother, maid..."

Frauen und ihre gesellschaftlichen Rollen von der Vergangenheit bis zur Gegenwart

Das Lied "Labour" von Paris Paloma beschreibt – genauso wie das Theaterstück "Magdalena, ma dai" – das Leben oder besser gesagt die Situation, in der viele Frauen "feststecken". Es behandelt die Problematik der Selbstverständlichkeit.

In der Geschichte und teilweise auch heute noch tendiert die Gesellschaft dazu, Männer mehr anzuerkennen als Frauen. Frauen waren oft von Männern abhängig und ihnen wurde eingeredet, dass sie ohne ihren Mann gar nicht überleben könnten, auch wenn wir alle wissen, dass es eher umgekehrt gewesen wäre. Nehmen wir beispielsweise Magdalena Gaismair, die Frau des "großen" Bauernanführers Michael Gaismair. Sie verrichtete zu Hause harte Arbeit und war davon erschöpft. Das Theaterstück zeigte, wie sie und andere Frauen zu Hause keine Hilfe von ihren Männern zu erwarten hatten, da diese für wichtigere Aufgaben – für die Zukunft des Landes – kämpfen mussten. Laut den Männern sollten die Frauen ihnen also dankbar für die Arbeit sein, die sie leisteten und das Land in eine bessere Zukunft führen würde.

Doch ist das alles, was Frauen brauchen? Warum kümmerte sich Magdalenas Mann mehr um andere Menschen als um seine eigene Familie? Die Arbeit, die Magdalena in ihrem Leben geleistet hatte, war jene, ohne die Michael es nicht geschafft hätte, das zu erreichen, was er erreicht hat. Und trotzdem bleibt ihre Arbeit ungesehen, gilt als selbstverständlich und ist kein Teil unserer Geschichtsbücher. Sie ist unsichtbar. Unsichtbar, weil von ihrer Leistung nie die Rede ist, weil sich niemand bei ihr bedankt, weil ihr niemand gratuliert, weil sie nie nach ihrer Meinung oder Perspektive gefragt wird – eine Frau, die im Schatten ihres Ehemannes steht.

Leider passieren solche Situationen immer noch sehr häufig. Deswegen ist es als Lösungsansatz sehr wichtig, der Gesellschaft bewusst zu machen, dass "Frauen" kein Synonym für Therapeutin, Mutter oder Dienstmädchen sind, sondern dass Frauen Menschen sind, die für ihren eigenen Wert anerkannt werden wollen und sollen. Durch Lieder wie "Labour" und Theaterstücke wie "Magdalena, ma dai" können wir diese Botschaft verbreiten und allen den Wert von Frauen – auch in der männlich geprägten Geschichte – bewusster machen.

Lara Kostner, 4. Service/Front Office

Leserbrief zu "Marcos Spektakel" und der Anzeige gegen Anton Rainer

Sehr geehrte Leser*innen,

mit großer Verwunderung habe ich gelesen, dass Vizelandeshauptmann Marco Galateo den Journalisten Anton Rainer wegen des Kommentars "Marcos Spektakel" angezeigt hat. Wer in der Öffentlichkeit ein politisches Spitzenamt bekleidet, muss sich kritische Berichterstattung gefallen lassen – erst recht, wenn es um sein persönliches Prestigeprojekt geht. Satire und pointierte Zuspitzung sind kein Luxus, sondern ein Kernbestandteil der Pressefreiheit.

Statt den Rechtsweg zu bemühen, hätte Galateo die Möglichkeit gehabt, inhaltlich zu reagieren und seine Position zu erklären. Eine Anzeige hingegen wirkt wie der Versuch, unbequeme Stimmen einzuschüchtern. Wenn Politiker beginnen, Journalist*innen vor Gericht zu zerren, nur weil sie sich angegriffen fühlen, entsteht ein gefährlicher Präzedenzfall. Wer traut sich dann noch, Fehlentwicklungen klar zu benennen?

In einer demokratischen Gesellschaft darf Kritik nicht mit Klagedrohungen beantwortet werden, sondern mit Argumenten. Deshalb ist es wichtig, dass Medienhäuser und Öffentlichkeit jetzt deutlich machen: Die Pressefreiheit ist kein Speck, den man nach Belieben zuschneiden kann, sondern ein Grundrecht, das alle – und gerade die Mächtigen – aushalten müssen.

Armin Obex und Samuel Lageder, 5 B Önologonomie

Holocaust, Antisemitismus und der Zweite Weltkrieg betreffen uns alle

Zunächst möchte ich kurz in die Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg zurückreisen. Bevor der Krieg begann, nannte sich Deutschland "Weimarer Republik". Das war die erste Demokratie in Deutschland, jedoch war diese wirtschaftlich und politisch sehr instabil. Durch den Versailler Vertrag, der nach dem Ersten Weltkrieg in Kraft trat, musste Deutschland sehr viel Geld bezahlen und verlor viele Gebiete. Er brachte Armut und Unzufriedenheit. Im Jahre 1929 kam es dann zur Krise – Arbeitslosigkeit. Dies nutzte

Adolf Hitler aus und er wurde Kanzler im Jahre 1933. Dies war das Ende der Demokratie und der Beginn einer Diktatur. 1939 brach Hitler den Pakt mit Josef Stalin. Er griff Polen an, sehr unerwartet und schnell. Somit begann der Zweite Weltkrieg, welcher von 1939 bis 1945 andauerte. In dieser Zeit wurden sechs Millionen Juden systematisch verfolgt und schließlich vergast und verbrannt.

Heute leben wir in einer Zeit, in der die letzten Zeitzeugen sterben, während gleichzeitig antisemitische Vorfälle, Hassreden und rechtsextreme Bewegungen vor allem im Internet zunehmen. Die Vergangenheit kann man nicht einfach vergessen, sie ist Teil unserer Geschichte, die Frage ist nur, wie gehen wir damit um?

Die heutige Gesellschaft ist stark von sozialen Netzwerken geprägt. Die sozialen Medien können uns sehr gut auf den neuesten Stand bringen, jedoch gibt es auch Inhalte, die voll von Vorurteilen sind. Menschen, die extrem rechts sind, nutzen diese Netzwerke, um die Gesellschaft zu beeinflussen. Durch Algorithmen werden diese Inhalte immer und immer wieder angezeigt. Die Menschen werden indirekt beeinflusst. Das ist sehr gefährlich, denn so steigt die Tendenz, dass immer mehr Leute in die rechte Szene abrutschen. Zum Beispiel TikTok und Telegram verdeutlichen uns die Situation, in welcher wir uns befinden. Auf Telegram tauschen sich 15 000 bis 30 000 rechtsextreme Gruppen täglich aus. Zudem gibt es 100 000 Accounts auf TikTok, die extrem rechte Ideen verbreiten. Anhand von diesen Beispielen erkennen wir, wie sehr wir alle von diesen Ideologien umgeben sind.

Heutzutage gehören außerdem das Reisen und Besichtigen von verschiedensten Denkmälern und Museen zu unserem Alltag dazu. Wir reisen von da nach dort. Doch ist uns eigentlich klar, wie sehr uns das beeinflusst?

Man kann nicht einfach verdrängen was war, natürlich ist Geschichte ein Teil von uns. Ein passendes Beispiel ist Österreich. Als ich damals nach Österreich reiste, genauer gesagt Linz, machten wir eine Stadttour. Mir ist aufgefallen, wie die Denkmäler uns dort noch an den Zweiten Weltkrieg erinnern. In der NS-Zeit wurden dort 11 000 Wohnungen für Arbeiter erbaut, heute leben Menschen in diesen Bauten. Etwa jeder achte Linzer lebt in einer dieser Wohnungen.

(...)

Es wird deutlich, wie sehr – auch heute, 80 Jahre danach – uns der Nationalsozialismus noch betrifft. Meiner Meinung nach können wir die Vergangenheit nicht vergessen oder verdrängen, sie ist Teil unserer Menschheitsgeschichte. Wichtig ist nur, dass wir den richtigen Umgang damit finden. Diesen schaffen wir mit Bewusstheit. Bewusstheit, dass es geschah, dass wir es nicht mehr ändern können und dass wir daraus lernen können. Aus diesem Grund möchte ich einen Appell aussprechen: "Lasst uns zu unserer Vergangenheit stehen, aber lasst uns verhindern, dass dies alles noch mal geschieht. Geht wählen und steht zu eurer Meinung. Lasst uns im Hier und Jetzt gegen Hass, Beleidigungen und Ausgrenzung vorgehen!".

Sabrina Obertimpfler, 5 B Önologastronomie

FUGA DI CERVELLI

Sapevate che ci sono migliaia di giovani italiani laureati che se ne vanno all'estero? Beh, non li biasimo. Le motivazioni sono chiare: stipendi bassi, poca meritocrazia, contratti di lavoro precari, insomma i giovani non vengono valorizzati come dovrebbero.

All'estero, invece, trovano subito lavoro con la loro qualifica, prendono uno stipendio migliore, pure con contratti indeterminati.

Questa mancanza di giovani è una perdita per l'Italia, che ha investito tanto per la loro formazione accademica. È come se si coltivasse un orto ma i frutti se li prendesse il vicino — deve essere una cosa brutta. Credo sia bello e giusto andare all'estero e uscire dalla propria zona di comfort. Fa bene uscire, incontrare nuova gente, imparare nuove lingue, insomma fare nuove esperienze di vita. Però sarebbe bello che l'Italia investisse un po' di più nel far rimanere i giovani.

Manuel Piani, 5 A Önologastronomie



Miteinander unterwegs

Am 2. Oktober 2025 fand der Gemeinschaftstag von den Schüler*innen der Vollzeitklassen statt. Es war eine tolle Gelegenheit, sich auszutauschen, neue Freundschaften zu schließen und den Zusammenhalt der Klassengemeinschaft zu stärken. Einige Schnappschüsse vom Wandern, Brunchen, Klettern, Bob-Fahren, Kneippen, Schloss-, Kellerei- und Hotelbbesichtigungen, Lasersgame und Minigolf spielen... bei klarem und sonnigem Wetter.



1 A Fachschule Kochen



1 B Fachschule Kochen



2. Fachschule Service



1. Fachschule Konditorei/Bäckerei



1. Fachschule Service



1 A Hotelfachschule



2. Hotelfachschule



4. Service/Front



1 B Hotelfachschule



5 A Önologastronomie



4 A Pâtisserie



2 A Fachschule Kochen



2. Fachschule Konditorei/Bäckerei



Service



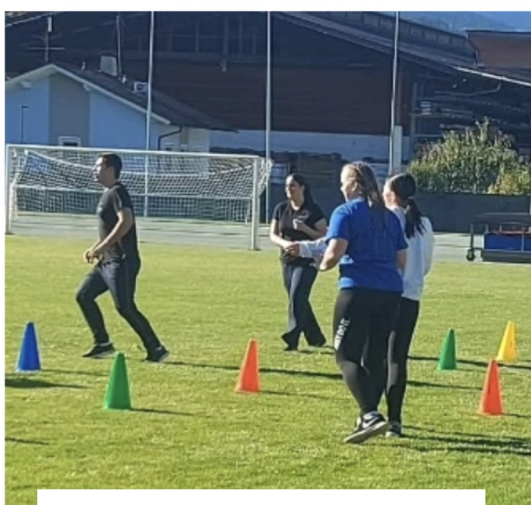
3 A Fachschule Konditorei/Bäckerei



3 B Fachschule Konditorei/Bäckerei



nt Office



3. Fachschule Kochen



3. Fachschule Service



e



5 B Önologastronomie



4 B Pâtisserie



Überglückliche Teilnehmer*innen

Ich kann alles schaffen

Immer wieder stellt das Leben uns vor Herausforderungen, welche wir mal besser, mal schlechter meistern. Der Antrieb für alles ist die Motivation und wenn es daran nicht fehlt, kann man eigentlich alles erreichen.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

In der Schule ist eine dieser herausfordernden Stufen auf der Lebensleiter die Matura. Besonders im letzten Schuljahr waren die Schüler*innen der Abschlussklassen ständig auf einer Achterbahn der Gefühle. Zwischen "Ich will das unbedingt" und "Ich schaffe das nicht" war alles dabei und leider haben schon im Herbst einige das sprichwörtliche Handtuch geworfen.

Bei einem Gespräch zwischen Turnlehrer Andreas Fischer und mir, entstand der Wunsch mit den nächsten Absolvent*innen der 5. Klassen ein motivierendes Erlebnis zu schaffen, das die innere Stärke der Jugendlichen weckt.

Andreas ist nicht nur Sportpädagoge, sondern auch ausgebildeter Feuerlauftrainer, und da war es von der Idee zum Plan nur ein kurzer Schritt.

Mitte Oktober 2025 luden wir die beiden Abschlussklassen in die Bibliothek ein und unterbreiteten ihnen das Angebot eines Feuerlaufes. Nach drei Tagen Bedenkzeit hatten sich zehn Freiwillige zu dieser außerschulischen Herausforderung angemeldet.

Zwei Wochen später, am 23. Oktober 2025 war es dann soweit. Schon das Wetter war anscheinend Teil der Challenge. Es war in dieser sonnigen, angenehm warmen Herbstwoche der einzige nebelige und verregnete Tag. Keine*r machte einen Rückzieher und motiviert fuhren wir nach Klerant, wo ein 4 bis 5 m langer Holzstapel auf uns wartete. Gemeinsam wurde das Feuer angefacht und während der Stapel niederbrannte, hat Andreas uns auf den Lauf vorbereitet. Mit Übungen, Gesprächen, dem

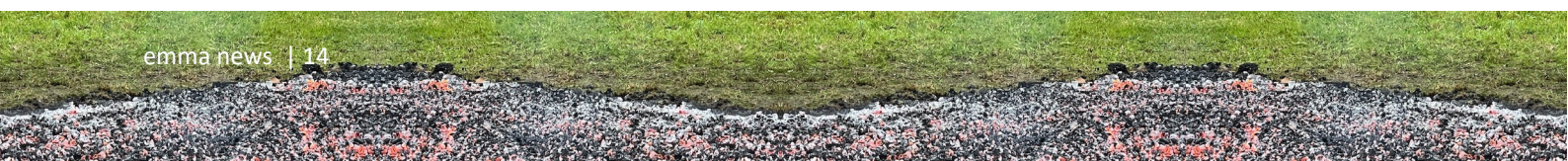
Verfassen und Niederschreiben eines angestrebten Ziels, verbrachten wir die Zeit bis aus dem brennenden Holzhaufen ein glühender Kohlentepich geworden war.

Dann war es soweit und nacheinander stellte sich jede*r an den Anfang des meterlangen Kohlenstreifens, visierte in der Ferne sein*ihr persönliches Ziel an... und lief los.

Alle durchströmte am Ende angekommen das Gefühl von Freude und Stolz. Die Erkenntnis, dass die Welt sich für eine*n Einzelne*n nicht ändern wird, aber dass man sich und die eigene Einstellung zu den Dingen ändern kann, hallt nachhaltig in einem nach.

Danke lieber Andi, dass du uns dieses tolle Erlebnis ermöglicht hast.

Evi Gasser



WORKSHOPS

Im Oktober 2025 fanden an unserer Schule zwei spannende Workshops statt: "Gesunde Ernährung" mit der externen Referentin Lisa Messner sowie "Alles im Griff?!" zum Umgang mit Suchtmitteln in Zusammenarbeit mit dem FORUM Prävention. Beide Projekte boten wertvolle Impulse für einen bewussten und gesunden Lebensstil.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Gesunde Ernährung

An zwei Mittwochnachmittagen lernten die Schüler*innen viel Wissenswertes über eine ausgewogene Ernährung und durften dazu auch kleine Kostproben genießen. Für all jene, die nicht dabei sein konnten, gibt es hier die wichtigsten Tipps dazu:

Essen soll Spaß machen!

Es geht nicht darum, dir irgendwas zu verbieten, sondern dir zu zeigen, wie du dein Essen so zusammenstellen kannst, dass du fit, konzentriert und voller Energie bist.

Energie für den Alltag

Dein Körper braucht Power für Schule, Sport, Freunde und Freizeit. Mit der richtigen Ernährung bleibst du länger konzentriert, hast mehr Ausdauer und fühlst dich einfach besser.

Basics, die easy sind

Iss bunt – Obst und Gemüse bringen dir Vitamine und Mineralstoffe.

Trink genug Wasser – dein Gehirn läuft sonst auf Sparflamme.

Frühstück nicht skippen – sonst startest du schlapp in den Tag.

Fast Food ist okay, aber nicht jeden Tag. Balance ist key!

Warum's wichtig ist

Gute Ernährung = mehr Energie + bessere Laune.

Dein Körper wächst gerade, da ist gesunde Ernährung wie ein Baustoff.

Sportlich? Dann brauchst du extra Power für Muskeln und Ausdauer.

Alles im Griff?!

In zehn Klassen wurden Risiken von Substanzen und Verhaltenssüchten interaktiv beleuchtet.

Das Programm verfolgte mehrere zentrale Ziele:

- Vermittlung von Wissen: Die Teilnehmenden sollten ein vertieftes Verständnis über Wirkungen, Risiken und gesundheitliche Folgen verschiedener Substanzen sowie bestimmter Verhaltensweisen erhalten.
- Stärkung der Selbstwahrnehmung: Das Projekt förderte das Bewusstsein für die Zusammenhänge zwischen Emotionen, Verhalten und persönlichem Erleben.
- Aktivierung persönlicher Schutzfaktoren: Individuelle Ressourcen und Kompetenzen wurden gestärkt, um Jugendliche in ihrer Entscheidungsfähigkeit zu unterstützen.
- Prävention riskanter Konsummuster: Das Programm verfolgte zudem das Ziel, problematische Konsumformen mit erhöhtem Suchtrisiko frühzeitig zu erkennen und ihnen präventiv entgegenzuwirken.

Workshop-Inhalte

In einigen Schulstunden pro Klasse wurden mit der Referentin Isabel Folie Themen wie Alkohol, Tabak, Medikamente und Verhaltenssüchte wie Social Media oder Glücksspiel beleuchtet. Interaktive Methoden fördern Reflexion und Resilienz, um Risiken früh zu erkennen und gesunde Alternativen zu stärken. Die Expert*innen des FORUMS Prävention vermittelten praxisnahe Tipps für den Alltag.

Die Schüler*innen erhielten neue Einsichten und mehr Selbstvertrauen im Umgang mit Drucksituationen. Diese Projekte helfen dabei, Neues zu lernen und offen über wichtige und sensible Themen in der Schule zu sprechen.

Gudrun Domanegg



Nürnberger Lehrlinge in der Konditorei unserer Schule

Internationale Austauschprogram

Unsere Schüler*innen am BBZ Hellenstainer nutzen vielfältige Auslands- und internationale Erfahrungen zu sammeln. Diese Programme fördern nicht

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten



Claudia Halbritter, Edmund Semler und Nürnberger Lehrlinge bei Bäckerei/Konditorei "Sellemond" in Feldthurns

Partnerschaft Nürnberg – Brixen

Seit zwei Jahren gibt es eine Kooperation mit der Berufsschule Nürnberg und unserem BBZ Hellenstainer. In diesem Jahr besuchten zehn Lehrlinge aus den Bereichen Kochkunst, Hotelmanagement, Service, Konditorei und Bäckerei für zwei Wochen Brixen und Umgebung. Sie sammelten Praxiserfahrungen in lokalen Betrieben und erhielten zwei Tage Einblicke in unsere Theorie und Praxis. Begleitet von den Lehrkräften Eduard Semler und Claudia Halbritter, die sogar ein paar Tage bei uns in der Praxis hospitierten, knüpften sie wertvolle Kontakte.

Zwischen den beiden Berufsschulen besteht ein enger fachlicher Austausch. Unsere Kolleg*innen in Nürnberg organisieren für die Fachschüler*innen der dritten Klasse Konditorei/Bäckerei Praktika in renommierten Nürnberger Konditoreien, die sogar Auszeichnungen im bayerischen Programm erhalten haben.

Aus beiden dritten Fachklassen Konditorei/Bäckerei dürfen im Januar 2026 jeweils drei Schüler*innen ihr dreiwöchiges Winterpraktikum, co-finanziert über Erasmus+, in Nürnberg absolvieren.



Nürnberger Lehrlinge beim Wandern

München – Bayerischer Hof

Zwei Schüler der 3. Fachschule Service fahren im Januar 2026 nach München, um im bekannten "Bayerischen Hof" ihr Winterpraktikum zu absolvieren und dort wichtige Erfahrungen zu sammeln.

Zug in der Schweiz

Drei Schülerinnen der Abschlussklasse Fachschule Kochen werden für drei Wochen in den Kanton Zug fahren, um dort in unterschiedlichen Gastbetrieben ihr Winterpraktikum zu absolvieren. Wohnen werden sie dabei bei Gastfamilien, zudem ist ein wöchentlicher Schulbesuch eingeplant. Möglich wird dies durch eine langjährige Kooperation mit der Berufsschule GIBZ in Zug und die Finanzierung über das Schweizer Leonardo da Vinci-Programm, dem Pendant zu Erasmus+.



Corinne Schuler aus der Schweiz im "Decantei"

emme

ndsaktivitäten, um berufliche Kompetenzen zu erweitern und inter-
nur fachliche, sondern auch interkulturelle Kompetenzen.

Münster: Europäisches Jugendparlament

Fünfzehn Schüler*innen der vierten und fünften Klassen sowie drei Lehrpersonen des BBZ Hellenstainer reisten im Dezember 2025 nach Münster (Deutschland), um am europäischen Planspiel des Jugendparlaments teilzunehmen. Dort konnten sie gemeinsam mit anderen Jugendlichen aus Österreich und Deutschland Demokratie live erleben.

Lyon: Praktikum in Partnerschule

Vier Schülerinnen der zweiten Hotelfachschule absolvieren ein zweiwöchiges Praktikum in Küche und Service samt Schulbesuch an der Partner-Hotelfachschule "Jehanne de France" in Lyon. Dabei erhalten sie nicht nur Einblicke in die französische Schule, sondern tauchen auch tief in die französische Sprache ein. Bon appétit und viel Erfolg!

Modena: Aufbau neuer Kooperation

Nach dem Besuch einer Delegation letztes Jahr bei der Landwirtschafts- und Gastgewerbeschule "Spallanzani" in Modena fand am 3. und 4. Dezember 2025 ein Gegenbesuch statt. Ziel ist ein erster Schüler*innenaustausch im Frühjahr 2026, bei dem die Gäste aus Modena in Italienisch und Englisch kommunizieren werden, und unsere Schüler*innen ihr Italienisch und Fachwissen vertiefen können. Diese Initiativen und Programme öffnen Türen, bauen Netzwerke und machen die Jugendlichen international fit.

Gudrun Domanegg

Thomas Rainer, Berufliche Weiterbildung und Mobilitäten/
Erasmus+



Enya Zraggen aus der Schweiz beim "Bachers"



Lehrling der Schweiz bei uns in der Schule



Angelina Mayer aus der Schweiz im "Traubenwirt"



Vorbereitungstreffen für den bevorstehenden
Schüler*innenaustausch mit Kolleginnen aus Modena



Co-funded by
the European Union

Gewerkschaftstreffen am BBZ Hellenstainer

Schon seit einigen Jahren finden an unserer Schule regelmäßige Treffen mit einem Gewerkschaftsvertreter statt, um Lehrlinge über ihre Rechte und Pflichten aufzuklären und ihre Arbeitsverhältnisse zu durchleuchten.

🕒 Lesezeit: 5 Minuten

Für diese Treffen konnten wir Josef Untermarzoner gewinnen. Er arbeitet schon seit fast zehn Jahren bei der Gewerkschaft SGB/CISL im Bereich Arbeitsrecht und ist dort für den Sektor Tourismus zuständig. Bei Klassenbesuchen und Einzelgesprächen informiert er die Lehrlinge über verschiedene Themen, die mit ihren Arbeitsverhältnissen zusammenhängen.

Bei den individuellen Sprechstunden, die in jedem Turnus organisiert werden, haben die Lehrlinge die Möglichkeit, ihre aktuelle Situation zu besprechen, Fragen zu stellen und um Rat zu fragen, sollte es bei der Arbeit Probleme geben.

Am häufigsten geht es bei den Fra-

gen der Lehrlinge um die Arbeitszeiten und Überstunden. Das Jugendschutzgesetz sieht vor, dass man mit 15 Jahren nur maximal 35 Stunden pro Woche arbeiten darf, 16-Jährige und 17-Jährige dürfen maximal 40 Stunden pro Woche arbeiten, also keine Überstunden machen. Sobald man volljährig ist, darf man Überstunden machen, diese müssen dann natürlich dementsprechend laut Kollektivvertrag richtig entlohnt werden. Leider wird all dies im Sektor Tourismus nicht immer eingehalten, es kommt vor, dass nicht alle Überstunden bezahlt werden oder dass minderjährige Lehrlinge mehr arbeiten als sie laut Gesetz dürften, wobei die zusätzlich gearbeiteten Stunden

nicht bezahlt werden. Viele Lehrlinge kommen auch mit ihrem Lohnstreifen zu den Treffen und Herr Untermarzoner erklärt ihnen, wie man diesen lesen kann, unter anderem um zu verstehen, wo man nachschauen muss, wenn man wissen will, wie viel man aktuell noch Urlaub oder Freistunden zur Verfügung hat. Andere Fragen betreffen z. B. den Arbeitswechsel, also was man tun muss, wenn man kündigen will, um die Lehre in einem neuen Betrieb fortzuführen, oder die Themen Zusatzrente, Arbeitslosengeld, Krankenstand oder Lehrzeit.

Ruth Malojer



10 Fragen,
... die sich Lehrlinge häufig stellen

Quelle www.sgbcisl.it

1. Bin ich zum Kaffee holen da?

Das Gesetz schreibt vor, dass du nur für Tätigkeiten eingesetzt werden darfst, die auch mit deiner Ausbildung zusammenhängen. Wenn du also nur Kaffee holen darfst und dabei nichts für deinen zukünftigen Beruf lernst, ist das gegen das Gesetz. Klarerweise sieht es in der Praxis dann so aus, dass ab und zu auch nicht rein ausbildungsbezogene Tätigkeiten zu deinen Aufgaben dazugehören werden.

Generell darf deine Lehre aber keine vergeudete Zeit sein und die Qualität der Ausbildung muss zu 100 % gegeben sein! Dazu gehört auch, dass dem Lehrling ein*e Tutor*in zugewiesen wird und dass Lehrlinge nicht für Fließbandarbeit eingeteilt werden dürfen.

2. Wer erklärt mir den sicheren Umgang mit meinen Arbeitsmitteln?

Dein*e Arbeitgeber*in muss Maßnahmen zum Schutz deiner Sicherheit und Gesundheit treffen. Das bedeutet auch, dass er*sie dich über die Gefahren im Betrieb aufklären muss. Der Umgang mit Maschinen, Chemikalien oder gesundheitsschädlichen Stoffen muss dir genau erklärt werden, und du musst dich genau an die gegebenen Anweisungen halten, damit keine Unfälle passieren.

3. Muss ich während der Berufsschulzeit arbeiten gehen?

Dein*e Arbeitgeber*in ist verpflichtet, dich während der Berufsschulzeit für den Besuch der Schule freizustellen und dir auch in dieser Zeit den Lohn zu 100 % weiterzuzahlen. Ein Schultag ist einem Arbeitstag gleichgestellt und eine volle Schulwoche einer vollen Arbeitswoche. Dementsprechend musst du nach einer vollen Schulwoche am Wochenende nicht mehr arbeiten! Entfällt an einem Schultag der Unterricht, dann besteht grundsätzlich Arbeitspflicht. Bist du während der Schulzeit krank, informiere sofort Schule und Arbeitgeber*in. Wenn du unentschuldigt abwesend bist, können Disziplinarmaßnahmen die Folge sein.

5. Kann ich einfach so bestraft werden?

Dein*e Arbeitgeber*in hat das Recht, dir Weisungen zu erteilen und du musst diese ausführen. Du hast außerdem noch weitere Pflichten, wie z.B. die dir gegebenen Arbeitsaufträge gewissenhaft auszuführen, nicht zu spät zu kommen, dich bei Abwesenheiten sofort zu entschuldigen, usw. Wenn du bestimmte Regeln brichst, kannst du bestraft werden, indem der*die Arbeitgeber*in eine Disziplinarmaßnahme gegen dich verhängt. Dafür muss der*die Arbeitgeber*in dir vorher schriftlich mitteilen, was dir vorgeworfen wird, und du hast dann 5 Tage ab Erhalt Zeit, dich (am besten schriftlich) zu rechtfertigen. Erst nachher kann eine Disziplinarmaßnahme verhängt werden. Falls diese Prozedur nicht eingehalten wird, ist die Maßnahme ungültig.

7. Bekomme ich einen Lohnstreifen?

Dein*e Arbeitgeber*in ist verpflichtet, dir am Ende jeden Monats (oder am Anfang des darauffolgenden Monats) einen Lohnstreifen zu geben. Dieser zeigt dir, wie hoch dein Grundlohn ist und was sonst noch dazukommt (z. B. Überstunden) oder abgezogen wird (z. B. Sozialabgaben, Steuern).

Wenn du wissen willst, wie viel Lohn dir zusteht, kannst du im Kollektivvertrag deines Berufsfeldes nachschauen.

Im Kollektivvertrag findest du unter anderem Informationen zu: Arbeitszeiten, Lohn, Zulagen, Prämien, Regeln für die Bezahlung von Überstunden, Ferien, Freistunden und Wartestände.

9. Darf ich in Urlaub geschickt werden, wenn es zu wenig Arbeit gibt?

Der Urlaub muss im Prinzip gemeinsam zwischen Lehrling und dem*der Arbeitgeber*in vereinbart werden. In der Praxis ist es allerdings meistens so, dass der Betrieb einen Zeitraum bestimmt, in dem du deinen Jahresurlaub nehmen kannst.

Es gibt allerdings Grenzen und du solltest dich wehren, wenn dich der Betrieb öfters gegen deinen Willen nach Hause schickt und dir dafür Urlaub abzieht, z. B. wenn du häufig 1 bis 2 Stunden früher vom Arbeitsplatz "verschickt" wirst, nur weil gerade "weniger zu tun" ist.

4. Habe ich Recht auf eine Pause?

Du hast Anrecht auf eine tägliche Pause von 10 Minuten, die zur Erholung dient und ist spätestens nach 6 Stunden Arbeit zu gewähren. Wenn du noch nicht volljährig bist, hast du spätestens nach 4,5 Stunden das Anrecht auf eine Pause von einer Stunde. Während der Ruhezeit darfst du keine Arbeit verrichten und bist auch nicht zur Arbeitsbereitschaft verpflichtet. Diese Pausen gehören nicht zur Arbeitszeit und werden deshalb auch nicht bezahlt. Minderjährige haben das Recht auf 12 durchgehende Stunden Nachtruhe (die entweder die Stunden zwischen 22 und 6 Uhr oder zwischen 23 und 7 Uhr umfassen müssen); Nachtarbeit ist für sie verboten, Lehrlinge über 16 können aber in Ausnahmefällen zu Nachtarbeit herangezogen werden. Ab 18 hat man das Recht auf eine tägliche durchgehende Ruhezeit von mindestens 11 Stunden. Minderjährige haben immer das Recht auf zwei (möglichst zusammenhängende) Ruhetage pro Woche, Volljährige haben das Recht auf mindestens einen Ruhetag pro Woche bzw. auf zwei Ruhetage im Zeitraum von 14 Tagen.

6. Was muss ich tun, wenn ich krank bin?

Wer krank ist, darf nicht zur Arbeit gezwungen werden! Wenn du krank bist, geh sofort zum Arzt, dieser übermittelt dann der INPS die Krankschreibung. Danach musst du unverzüglich deinem*deiner Arbeitgeber*in die Protokollnummer der Krankschreibung mitteilen. Während du krankgeschrieben bist, darfst du nichts tun, was deiner Genesung im Weg steht. Wenn du also einen gebrochenen Arm hast, kannst du trotzdem ins Kino gehen – bei Fieber aber nicht! Außerdem musst du immer von 10 bis 12 Uhr und 17 bis 19 Uhr zu Hause sein, auch an Sonntagen und Feiertagen, denn in diesen Zeiten kann die INPS eine Kontrolle durchführen. Während des Krankenstandes bekommst du trotzdem ein Gehalt: Wie viel genau du während des Krankenstandes bekommst und wie lange du genau im Krankenstand sein darfst bis dich der Betrieb entlassen darf (in den meisten Fällen maximal 180 Tage pro Jahr), ist im Kollektivvertrag für deinen Sektor geregelt.

8. Wann bekomme ich mein Geld?

Dein Lohn muss monatlich ausbezahlt werden, hier gibt es keine Ausreden! Du musst regelmäßig für deine Arbeit im Betrieb bezahlt werden. Der Lohn darf nicht bar ausgezahlt werden, sondern muss auf dein Konto überwiesen werden. Auch wenn du während deiner Lehre zur Berufsschule gehst, krank bist, einen Arbeitsunfall hast oder in Mutter- oder Vaterschaft bist, steht dir dein monatlicher Lohn zu!

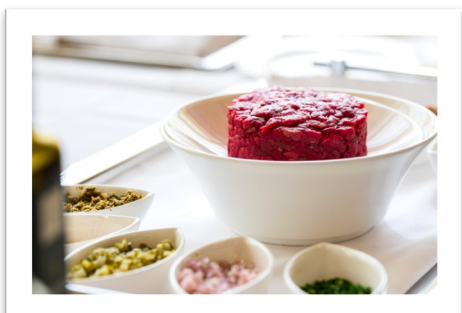
10. Was muss ich in der Probezeit tun?

Die Probezeit ist dafür da, um zu beurteilen ob du und der*die Arbeitgeber*in zufrieden miteinander seid. Während der Probezeit können beide ohne Formalitäten das Arbeitsverhältnis jederzeit beenden. Wie lange diese Probezeit dauert, ist im Kollektivvertrag deines Sektors festgehalten und muss in deinem Arbeitsvertrag geschrieben stehen.



Gastronomic Unity Award 2025

KULINARIK VERBINDET



Kreative Wettbewerbsgerichte

Das Berufsbildungszentrum Emma Hellenstainer verwandelte sich in einen Treffpunkt für internationale Kochkunst. Der Gastronomic Unity Award, ein Wettbewerb, der Teams aus vier Ländern zusammenführt, bot nicht nur kulinarische Höchstleistungen, sondern auch ein starkes Gefühl von Gemeinschaft und kulturellem Austausch.

Bereits am Dienstag herrschte reges Treiben: Ab 15:00 Uhr trafen die Teilnehmer*innen ein, die Waren wurden sorgfältig gelagert und die Vorfreude war spürbar.

Nach einer herzlichen Begrüßung begann der Abend mit einem gemeinsamen Essen in der Mensa. In entspannter Atmosphäre bot sich damit eine ideale Gelegenheit, erste Kontakte zu knüpfen und mit Schwung in die kommenden Tage zu starten.

Der Mittwoch begann früh: Um 6:00 Uhr stärkten sich alle beim Frühstück, bevor um 7:30 Uhr der



So sehen Sieger*innen aus: Felix Weissensteiner (4. Service/Front Office), Antonia Resch (3. Köch)

Wettbewerb offiziell startete. Die Küchen wurden zu kreativen Werkstätten, in denen Aromen, Techniken und Traditionen aus vier Ländern aufeinandertrafen. Um 10:00 Uhr gab es eine wohlverdiente Kaffeepause, die nicht nur für eine kurze Erholung, sondern auch für Gespräche genutzt wurde. Gegen Mittag trafen die Gäste ein und das Wettbewerbs-Mittagessen wurde zu einem kulinarischen Höhepunkt.

Am Nachmittag folgte der Moment, auf den alle gewartet hatten: die Sieger*innenehrung mit Diplomverleihung. Die Freude und



her (3. Fachschule Service), Lorena Molling
che) und Vincent Levi Auer (3. Köche)

der Stolz der Gewinner*innen waren überwältigend – doch auch alle anderen Teams konnten sich über wertvolle Erfahrungen und neue Freundschaften freuen.

**Den Wanderpokal holte Südtirol
— GRATULATION!**

Vom 21. bis 23. Oktober 2025 wurde unsere Schule zum Zentrum internationaler Kochkunst. Der Gastronomic Unity Award vereinte Teams aus Deutschland, der Tschechischen Republik, der Slowakei und Südtirol/Italien. Er zeigte, wie Kulinarik Grenzen überwindet: durch kreative Gerichte, lebendigen kulturellen Austausch und ein ausgeprägtes Gemeinschaftsgefühl.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

Den krönenden Abschluss des Tages bildete das traditionelle Törggelen im "Zefferhof", bei dem regionale Spezialitäten und geselliges Beisammensein den Abend prägten. Der Donnerstag stand ganz im Zeichen des Abschieds. Nach dem Frühstück wurden die Materialien verladen, bevor eine Schulbesichtigung und ein Treffen mit den Tutor*innen sowie der IHK stattfanden. Dann hieß es schließlich: Abreise – mit vielen Erinnerungen im Gepäck. Ein besonderer Dank gilt den Lehrpersonen Christian Gianmoena, Valentin Hofer, Christine Kaufmann, und Reinhold Kerschbaumer, die mit

ihrem Engagement und ihrer Organisation diesen Wettbewerb erst möglich gemacht haben.

Der Gastronomic Unity Award war nicht nur ein kulinarischer Wettstreit, sondern ein Fest der Vielfalt und des Miteinanders. Er zeigte, wie Essen Brücken bauen kann – zwischen Ländern, Kulturen und Menschen. Wir freuen uns schon jetzt auf die nächste Ausgabe!

Lorena Molling
4. Service/Front Office

"Es ist spannend, die anderen Teams kennenzulernen und zu sehen, wie unterschiedlich wir arbeiten", meinte eine Schülerin aus Österreich.

"Man merkt, wie viel Leidenschaft in jedem Gericht steckt. Das inspiriert ungemein", sagte ein Jurymitglied.

"Wir haben nicht nur gekocht, wir haben Freundschaften geschlossen", fasste ein Schüler aus der Schweiz den Wettbewerb zusammen.

"Ich nehme so viele neue Ideen mit nach Hause – und die Lust, nächstes Jahr wieder dabei zu sein", erzählte eine Teilnehmerin aus Deutschland.

"Der Gastronomic Unity Award ging heuer erstmals unter seinem neuen Namen erfolgreich über die Bühne. Auch der neu eingeführte Wanderpokal für das Land mit den meisten Gesamtpunkten kam hervorragend an. Ein Danke an alle Beteiligten", sagte Service-Fachlehrerin Christine Kaufmann.

Ich bin stark

Am 22. Oktober 2025 besuchten die Schüler*innen der 1 A und 1 B Fachschule Kochen gemeinsam mit ihren Begleitpersonen Julia Kerschbaumer, Margot Mayrl, Sara Paluselli und Manuel Thaler das Flugzentrum der Finanzpolizei in Bozen.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Der Ausflug war Teil der Kampagne "Ich bin stark! Ich lebe legal & sicher!", die Jugendliche für Gefahren im Alltag und im Internet sensibilisieren soll.

Im Hangar der Finanzpolizei erwartete die Schüler*innen ein abwechslungsreiches Programm: Neben kurzen Theateraufführungen des Sozialwissenschaftlichen Gymnasiums Bruneck gab es spannende Vorträge von Expert*innen zu Themen wie Cybermobbing, Suchtmitteln und Unfallprävention.

Besonders eindrucksvoll waren die praktischen Vorführungen – ein Rettungshubschrauber, Bergrettungseinsätze und die Hundestaffel sorgten für Staunen.

Die Schüler*innen nahmen viele neue Eindrücke mit und waren sich einig: "Dieser Ausflug war nicht nur lehrreich, sondern auch ein echtes Erlebnis."

Schüler*innenstimmen

Marie: Das Tollste waren die kurzen Theaterstücke. Die Mischung aus Humor und Ernsthaftigkeit trafen die vorgestellten Themen auf den Punkt.

Michael: Die Hundestaffel war beeindruckend, ich wusste gar nicht wie gut die Tiere trainiert sind.

Lehrpersonenfeedback

Julia Kerschbaumer: Über viele Dinge wussten die Schüler*innen schon Bescheid, es könnte mehr auf Konsequenzen bei Fehlverhalten eingegangen werden.

Julia Kerschbaumer



... im Hangar der Finanzpolizei



Vorträge von Experten



Lian und Joel üben die stabile Seitenlage



Schüler*innen der 1 A und 1 B Fachschule Kochen mit ihren Begleitpersonen

Mir hat dieser Workshop sehr gut gefallen, da ich gelernt habe, wie man mit schwierigen Situationen umgeht, z. B. wie ich mich wehren kann, wenn mich jemand im Bus bedrängt. Durch das Spiel "eine Krone tragen" wurde mir bewusst, wie wichtig auch die Körperhaltung ist.
Emma

Durch die Spiele bin ich selbstbewusster geworden und habe gelernt, für mich selbst einzustehen. Wenn mir zum Beispiel jemand sagt, dass ich hässlich bin, weiß ich jetzt, dass ich das ignorieren kann und nur wichtig ist, dass ich mich wohlfühle.
Nadia

Wir haben ein Rollenspiel gemacht, bei dem man eine konkrete Situation üben konnte. Das hat mir persönlich viel gebracht, weil ich jetzt besser auf solche Situationen reagieren kann. Generell hat mir der Workshop gut gefallen.
Alexia

Selbstbewusstseinstaining für Mädchen

Am 30. September 2025 haben elf Schülerinnen mit Doris Kaserer verschiedene Einstiegs- und Rollenspiele durchgeführt, um zu lernen, wie man sich in schwierigen Situationen helfen und verteidigen kann.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Durch verschiedene einfache Übungen haben die Teilnehmerinnen gelernt, aufrechter zu stehen und zu gehen. Dadurch verändert sich die Körperhaltung, und man sendet eine andere Botschaft nach außen, was das eigene Selbstbewusstsein stärkt.

Hier ein paar Tipps von der Referentin Doris Kaserer:

Eine starke Körperhaltung — die Basis für selbstbewusstes Auftreten

Deine Körperhaltung kann darüber entscheiden, ob jemand dich als mutig oder als schüchtern einstuft, ob jemand in dir ein potenzielles Opfer sieht oder nicht.

Auch wenn du dich in alltäglichen Situationen (z. B. bei einem Referat oder beim Nachhauseweg) gar nicht so mutig fühlst, kannst du bewusst durch eine starke Körperhaltung Selbstvertrauen und Mut ausstrahlen.

Wenn du beginnst, bewusst auf eine starke Körperhaltung zu achten, wirst du zum einen merken, dass dich die anderen ernster nehmen und dir mehr zuhören, und zum anderen fühlst du dich durch eine starke Körperhaltung automatisch selbst auch stärker und selbstsicherer.

So sieht eine starke Körperhaltung aus:

1. Stell dich hüftbreit hin.
2. Steh mit geraden Schultern.
3. Halte Blickkontakt.

Trick: Stell dir vor, du trägst eine Krone auf dem Kopf. Dadurch stehst/gehst du automatisch aufrechter als sonst und wirkst souveräner.

Übe diese Körperhaltung vor einem großen Spiegel und blicke dir selbst in die Augen. Wenn du magst, kannst du dann deinem Spiegelbild auf unterschiedliche Weise "Nein" oder "Lass das!" sagen: freundlich, zornig, ernst, lachend, zähhaft, selbstbewusst usw. und beobachte, wie du je nach Ausdrucksweise wirkst.

Wahrscheinlich wirst du bemerken, dass dein Wort bzw. Satz nur dann selbstbewusst herüberkommt, wenn

- deine Mimik ernst ist,
- du Blickkontakt hältst,
- deine Stimme fest und stark klingt.

Viel Spaß beim Üben!

Gudrun Domanegg



Was lange währt, wird endlich gut

Nach zwei Jahren Übergangsphase ist Benjamin Flora seit 3. November 2025 der neue Direktor unserer Schule. Anfang Dezember wollten wir mal nachfragen, wie es ihm mit seiner neuen Aufgabe geht.

🕒 Lesezeit: 4 Minuten

emma news (en): **Ein Monat Direktor... wie geht es dir?**

Benjamin Flora (bf): Mir geht es gut.

en: **Wie war der erste Tag, der Beginn generell? Anders als erwartet?**

bf: Es war schön und so wie gewünscht.

en: **Ist es eigenartig jetzt als Direktor in der Schule zu sein, wo man vorher Lehrer war?**

bf: Eigentlich nicht. Natürlich fehlt mir der Unterricht und der Austausch mit den Schüler*innen. Allerdings wird das ersetzt durch die vielen Gespräche mit Mitarbeiter*innen.

en: **Es gibt also vermehrt Redebedarf?**

bf: Gefühlt schon. Manchmal sind es nur alltägliche Anliegen. Mitarbeiter*innen wollen wissen wie ich gewisse Angelegenheiten in Zukunft handhaben möchte oder sie haben Ideen, was mittel- oder langfristig weiterentwickelt werden sollte. Ich will und kann nicht alles jetzt und sofort verändern. Aber es hat sich schon einiges in Bewegung gesetzt und ich bin offen sowohl für Veränderung, wo es notwendig und wichtig ist. Gleichzeitig möchte ich Dinge bewahren, die gut funktionieren – wir müssen nicht jedem Trend folgen.

en: **Sprechen dich auch Schüler*innen an?**

bf: Schüler*innen schreiben eher E-Mails mit ihren Anliegen. Ich lade sie dann gerne zu einem persönlichen Gespräch ein.

en: **Man merkt dir deine Freude an der neuen Aufgabe an und spürt deine positive Energie. Hattest du trotzdem mal den Gedanken "Was habe ich mir da angetan?"**

bf: Nie ernsthaft. Das waren nur ganz kurze Momente.

en: **Du bist seit 2010 als Lehrer an der Schule. War es immer schon dein Ziel, irgendwann Direktor zu werden oder ist das im Laufe der Jahre entstanden?**

bf: Eigentlich wollte ich nie Lehrer werden und schon gar nicht Direktor. Meine Anstellung an der Hellenstainer war eher dem Zufall geschuldet. Als Schüler kannte ich ja nur staatliche Schulen und hatte wenig Ahnung von der Berufsbildung. Hier zu unterrichten hat mich dann relativ rasch begeistert: Der praktische Ansatz, die Anwendungsorientierung, die Nähe zur beruflichen Realität – das fand und finde ich spannend. Im Jahr 2014 hat mir die damalige Direktorin die Schulentwicklung übertragen und das LiE (Lernen in Eigenverantwortung) nahm seinen An-

fang. Da fing es an, dass ich merkte, dass ich zwar der Verantwortliche dieses Bereiches war, Entscheidungen letztendlich aber nicht bei mir lagen. Und genau das stellte ich mir cool vor. Ein weiterer Punkt war, dass ich mir nicht vorstellen konnte, 40 Jahre lang Lehrer zu sein. Mit Jugendlichen arbeiten und sie ein Stück auf ihrem Weg zu begleiten ist schön und zugleich herausfordernd, aber irgendwann wollte ich mehr. Mich mehr einbringen, mehr Verantwortung übernehmen, nicht nur mitgestalten, sondern entscheiden.

en: **Wie geht es eigentlich mit den Modulen weiter? Ist dieses Projekt beendet oder gibt es in irgendeiner Form eine Neuauflage?**

bf: Wir haben es versucht und festgestellt, dass wir nicht wirklich bereit dazu waren. LiE ist ideal, um auf unterschiedlichen Wegen dasselbe Ziel zu erreichen, es geht also um eine Individualisierung des Lernens. Wenn wir den Jugendlichen ermöglichen wollen, ihren eigenen Lernweg zu gestalten und Schwerpunkte zu setzen, wenn wir also die Personalisierung des Lernens zum Ziel haben, dann werden wir über LiE hinausdenken müssen.

en: **Wie siehst du KI und Handynutzung im Unterricht?**

bf: KI ist da und wird nicht mehr weggehen, auch wenn sich das manche wünschen. Wir sollten schnell lernen, sie sinnvoll für uns zu nutzen, ohne das eigene Denken und Arbeiten zu vernachlässigen. Handys sind für die allermeisten von uns zu einem ständigen Begleiter geworden. Früher waren es schnurlose Telefone mit ein paar kleinen Extras wie Snake oder SMS; heute sind es kleine Computer, die uns jederzeit und (fast) überall mit der ganzen Welt vernetzen. In der Schule sollten wir uns dieser Realität nicht verschließen und für uns und unsere Schüler*innen einen dosierten, gesunden Umgang finden. Sie können als Arbeitsinstrumente sinn-

voll in den Unterricht eingebaut werden, gleichzeitig gibt es auch genug Situationen, wo wir bewusst darauf verzichten sollten – und zwar alle.

en: **Thema Nachhaltigkeit und auch Lebensmittelver(sch)wendung. Wie denkst du darüber?**

bf: Das ist ein sehr wichtiges Thema, mit dem ich mich leider noch nicht ausgiebig genug beschäftigen konnte. Ich weiß, wohin ich will, aber nicht, ob es auch möglich ist. Erst wenn abgeklärt ist, was sein kann, darf oder muss, können wir daran arbeiten. Dass die Hellenstainer fast täglich auf höchstem Niveau Rohstoffe weiterverarbeitet und verarbeitet, ist Tatsache und dass alle im Haus davon etwas haben sollen, finde ich wichtig – dadurch erhält auch die Arbeit der Schüler*innen mehr Sichtbarkeit und Wert.

en: **Hast du eine Wunschkvorstellung, wie die Hellenstainer in z. B. 10 Jahren sein sollte, damit du sagen kannst: das ist cool.**

bf: Wenn alle das Gefühl haben, sich verwirklichen zu können, mit Freude an die Schule kommen und wieder gehen und Humor eine wichtige Rolle im Schulalltag spielt.

en: **Hast du Erwartungen an Lehrpersonen/Mitarbeiter*innen?**

bf: Ich habe zuerst mal die Hoffnung, dass viele Mitarbeiter*innen meine Ideen teilen. Ich erwarte, dass allen bewusst ist, dass wir mit Jugendlichen arbeiten und dass wir uns auf respektvolle Art und Weise auf die unterschiedlichen Individuen und Bedürfnisse einlassen.

en: **Hast du auch Erwartungen an die Schüler*innen?**

bf: Ich wünsche mir, dass sich unsere Schüler*innen wieder verstärkt mit positiven Ideen einbringen. Das heißt nicht, dass alle Ideen und Vorschläge umgesetzt werden, sondern dass die Stimme der Jugendlichen gehört, ernstgenommen und einbezogen wird.

kurz nachgefragt

Wenn ich morgens zur Schule komme, mache ich als erstes...	die Tür auf.
Mein Lieblingsplatz in der Schule ist...	mein Büro (da spüre ich die Verantwortung am intensivsten, weil hier in Gesprächen am meisten Entscheidungen getroffen werden).
Als ich selbst Schüler war, war ich bekannt für...	die Fähigkeit bis ganz knapp an die Grenzen zu gehen (aber selten darüber hinaus).
Wenn ich mal schlechte Laune habe, dann hilft mir...	Musik.
Mein Lieblingsfach in der Schule war immer...	Turnen.
In meiner Tasche/Rucksack darf auf keinen Fall fehlen...	mein Surface.
Wenn ich nicht Lehrer/Direktor geworden wäre, dann	todunglücklich.
Mein peinlichster Moment als Lehrer war, ...	als ich einen dunkelhäutigen Schüler gefragt habe, ob er Deutsch versteht, und er im Südtiroler Dialekt geantwortet hat.
Mein persönliches Motto lautet:...	Wer will, findet Wege.
Eine gute Schule erkennt man für mich...	an den lachenden Gesichtern.
Ich wünsche mir, dass unsere Schule in Zukunft...	für alle ein Ort ist, an dem sie sich verwirklichen können.
Digitalisierung in der Schule bedeutet für mich...	Fortschritt.
Ich finde, Noten sollten...	abgeschafft werden. Würde mir eine wertschätzendere Art der Rückmeldung wünschen.
Ich wünsche mir von den Lehrkräften, dass sie...	offen sind.
Ich wünsche mir von den Schüler*innen, dass sie...	offen sind.
Schule ist für mich mehr als Unterricht, weil...	Schule mittlerweile für viele Jugendliche auch ein Ort der Sicherheit ist.
Wenn ich ein Emoji wäre, dann wäre ich...	Affe mit Cymbals.
Mein Lieblingsessen in der Mensa ist...	vieles, aber die Hellenstainer-Burger sind schon super.
Wenn ich einen Tag lang wieder Schüler wäre, würde ich...	richtig hausen (mit dem Wissen von heute).
Mein geheimes Talent, das kaum jemand kennt, ist...	Mundharmonika spielen.
Wenn ich mir eine Superkraft wünschen könnte, dann wäre das...	Fliegen können.
Wenn ich einen Wunsch für unsere Schulgemeinschaft frei hätte, dann...	dass sich jede*r dazugehörig fühlt.

Evi Gasser

Expert*innenunterricht

Am 21. Oktober 2025 bot sich den Schüler*innen der 4. Klasse Service/Front Office die Gelegenheit, von Experten der Italienischen Sommelier-Vereinigung fundierte Kenntnisse über Wein und die Kunst der professionellen Verkostung zu gewinnen. Am 18. November 2025 erhielten sie zudem einen praxisnahen Einblick in die Welt des professionellen Caterings.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten



Schüler*innen mit den Referenten und Marina Rabensteiner

Die Schüler*innen erhielten einen besonderen Expertenunterricht mit Elvis Costa, Präsident der Italienischen Sommelier-Vereinigung, und Vorstandsmitglied Michael Baumgartner. Sie vermittelten fundierte Einblicke in die faszinierende Welt des Sommeliers und stellten die neue Verkostungstabelle vor. Zudem brachten die Experten wertvolle Materialien wie die aktuelle Verbandszeitschrift und das Grundlagenbuch zum Thema Wein mit.

Ziel des Besuchs war, das Interesse junger Menschen für den Beruf des Sommeliers zu wecken. Die Referenten informierten ausführlich über den Sommelier-Kurs, der sich auch für Quereinsteiger*innen eignet. Die Teilnehmer*innenanzahl ist auf maximal 35 Personen pro Kurs begrenzt.

Angeboten werden sowohl Tages- als auch Abendkurse.

Die Ausbildung gliedert sich in drei Stufen:

1. Grundstufe und Basiswissen – ca. 950 Euro
2. Weinregionen der Welt – ca. 1.000 Euro
3. Speisen-Wein-Anpassung – ca. 1.200 Euro

Viele Betriebe oder die Tourismuskasse übernehmen die Kursgebühren. Es besteht Anwesenheitspflicht: Pro Kurs dürfen maximal zwei Einheiten versäumt werden. Die Abschlussprüfung besteht aus einem mündlichen und einem schriftlichen Teil. Empfehlenswert ist bereits ein erweitertes Grundwissen, etwa zu Flaschenformen, Glaswahl und Weinzuordnung.

Die Schüler*innen zeigten sich begeistert. Sie lobten die Professionalität, das Fachwissen der Experten und die Fülle an Informationen.

Vor 20 Jahren gründete Johanna Stockner ihr erfolgreiches Unternehmen "prost mohlzeit" – ein Weg, der nicht immer einfach war, aber heute für Qualität und Professionalität steht. Neben ihrer Tätigkeit als Unternehmerin unterrichtete sie mehrere Jahre an unserer Schule und arbeitet aktuell in der Landeshotelfachschule "Kaiserhof". Im Expertenunterricht erklärte sie die Unterschiede zwischen einfachem Partyservice und professionellem Catering und betonte die zentrale Rolle von Organisation, Planung und Vorbereitung. Ein Catering-Event entsteht nicht spontan: Von der ersten Anfrage über die Angebotserstellung bis hin zum detaillierten Ablaufplan müssen alle Schritte präzise koordiniert werden.

Die Schüler*innen lernten zudem die Bedeutung des sog. "Function-Sheets" kennen – ein Dokument, das alle relevanten Informationen wie Datum, Ort, Kontaktdaten, Preise, Personal und benötigte Materialien enthält. Auch Themen wie Teamarbeit, Hygiene, Nachhaltigkeit und Verantwortung kamen zur Sprache. Besonders beeindruckte die Dimension großer Veranstaltungen, bei denen oft mehrere hundert Gäste versorgt werden müssen – eine enorme organisatorische Herausforderung.

Zum Abschluss berichtete Johanna Stockner von typischen Herausforderungen im Catering-Alltag, darunter Zeitdruck, Transport, Auf- und Abbau sowie die richtige Lagerung von Speisen. Dabei wurde deutlich, wie viel Planung und Fingerspitzengefühl hinter scheinbar einfachen Events steckt.

Der Expertenunterricht war für uns Schüler*innen nicht nur informativ, sondern auch inspirierend. Er bot einen realistischen Einblick in die Arbeitswelt des Caterings – und weckte bei einigen vielleicht sogar den Wunsch, später selbst in diesem Bereich tätig zu werden.

Simone Pupp

4. Service/Front Office

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: 1,5 Minuten

Ich muss gestehen, dass ich, im Gegensatz zu heute, nicht gerne zur Schule gegangen bin. Wir hatten in der Grundschule eine sehr strenge Lehrerin, bei der wir zwar viel gelernt haben, allerdings mussten wir oft stundenlang schreiben und da meine Schrift nicht gerade die schönste ist, hat sie mir oft die Seiten aus dem Heft gerissen und ich musste wieder von vorne anfangen. Mir fiel es zwar leicht, dem Unterricht zu folgen, mich haben die Inhalte aber selten interessiert und so kam es, dass ich mich häufig mit meinen Banknachbarn über ganz andere Dinge unterhalten habe. Für das Schwätzen wurden wir noch mit Schlägen auf den Hinterkopf bestraft, zu Hause habe ich das nie erzählt, weil ich Angst hatte, mir noch mehr Ärger einzuhandeln. Damals war es üblich, dass eine Lehrerin alle Fächer außer Italienisch und Religion unterrichtet hat und einen Stundenplan gab es nur in der Theorie. In der Praxis fielen die Turn-

stunden fast immer aus, weil wir noch etwas fertig schreiben oder rechnen mussten.

Trotzdem war die Grundschulzeit im Nachhinein auch lustig, zu meinen damaligen Mitschüler*innen habe ich teilweise noch heute gute Kontakte.

In der Mittelschulzeit war ich eigentlich ein Problemschüler. Ich war gefühlt bei jedem Streich dabei und meistens auch der Initiator. So kam es, dass ich ziemlich viele Eintragungen gesammelt habe (17 an der Zahl) und teilweise von der Schule suspendiert wurde. Da es noch keine E-Mails und kein digitales Register gab, war es üblich, dass die Schule meinen Eltern Briefe bezüglich meines Verhaltens nach Hause geschickt hat. Immer wenn ein solcher Brief unterwegs war, bin ich schnell nach Hause geradelt, habe den Brief abgefangen und verbrannt. Vor allem mit meiner Italienischlehrerin hatte ich eine Art Privatkrieg, trotzdem waren meine Noten immer gut, ich habe

mich in den Fächern immer leichtgetan.

Nach der Mittelschule wollte ich eigentlich arbeiten gehen, ich wollte nicht noch weitere Jahre in der Schule verbringen. Meine Mutter war jedoch anderer Meinung und hat mich ins Vinzentinum (klassisches Lyzeum) geschickt. Es war dann doch lustiger als ich es mir vorgestellt habe, meine Mitschüler*innen waren sehr nett, wahrscheinlich netter als ich zu ihnen. Vor allem in den letzten beiden Jahren hatten wir viel Spaß miteinander, wir hatten keinen Maturaball, sondern ein Maturatheater, das sehr aufwendig (ich hatte eine der Hauptrollen und unser Stück dauerte fast drei Stunden) aber gleichzeitig sehr schön war. Im Nachhinein war die Schulzeit eine schöne Zeit, auch wenn es mir damals nicht so vorkam. Wenn ich mit einer Zeitmaschine zurückkehren würde, würde ich sehr viele Dinge noch einmal so machen.

Werner Blaas



... bei der Erstkommunion



... mit Freund & Cousin Roland



... in der Oberschulzeit

Viel los im Schüler*innenheim

EIN LEBENDIGER START INS NEUE SCHULJAHR

Mit kreativen Workshops, sportlichen Angeboten und musikalischen Highlights ist im Schüler*innenheim von Beginn an richtig viel los. Die lebendige Atmosphäre zeigt: Langeweile hat hier keine Chance.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Im Schüler*innenheim ist in den ersten Monaten des Schuljahres sehr viel passiert. Gleich mehrere kreative Bastelworkshops sorgten für volle Tische, bunte Ideen und jede Menge Spaß.

Ein besonderes Highlight war das landesübergreifende Schachturnier, an dem acht Schüler*innenheime teilnahmen – ein echtes Kopf-an-Kopf-Rennen, das für spannende Partien und neue Freundschaften sorgte.

Auch musikalisch ging es rund: Die Heimband bereitere sich fleißig im Proberaum vor, um die Diplomverleihung musikalisch zu umrahmen und beim DJ-Workshop konnten die Teilnehmer*innen selbst an den Turntables stehen und erste Beats mixen.

Hinzu kamen vielfältige Sportangebote, die von Fußball über Volleyball bis hin zu Jogging-Angeboten reichten – für jede*n war etwas dabei. Kein Wunder also, dass das Heim in diesem Jahr besonders gut besucht ist. Die Betten sind fast alle belegt, und die Atmosphäre ist angenehm und lebendig.

Eines ist sicher: Langweilig wird es hier so schnell nicht!

Aaron Puntajer



Bastelworkshop



Schachturnier



Heimband

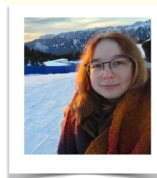


Musikbox aus Holz

Moin!

Ich bin Larissa, 22 Jahre alt und komme aus Bremen, Deutschland. Dort besuche ich im Rahmen einer Ausbildung – nämlich die zur staatlich anerkannten Erzieherin – die Inge Katz Schule, eine berufsbildende Schule für Sozialpädagogik und Hauswirtschaft. Dort gibt es zwei Pflichtpraktika, wovon ich nun eines in Südtirol absolviere. Und das hier im Schüler*innenheim der Hellenstainer. Zugegebenermaßen wusste ich anfangs gar nichts von der Emma Hellenstainer, sondern habe das erste Mal bei einer Vorstellung von der Möglichkeit eines Auslandspraktikums davon gehört. Uns Auszubildenden wurde das Programm Erasmus+ vorgestellt und im selben Zuge dann direkt die Kooperationen der Schule hinterher, wo sich dann letzten Endes auch zum ersten Mal das Schüler*innenheim der Hellenstainer versteckte. Die Entscheidung für ein Praktikum im Ausland fiel im Dezember 2024, woraufhin ich mich auf gut Glück bewarb. Ab da ging es dann eigentlich ganz schnell, ich habe tatsächlich eine Zusage erhalten und mich entsprechend über die Möglichkeit gefreut.

Das Praktikum ging vom 3. November bis zum 23. Dezember 2025. Während dieser Zeit hat es mir vor allem gefallen, so viele spannende neue Menschen, als auch Bruchteile der ladinischen und italienischen Sprache aufzuschnappen sowie Teile der Kultur Südtirols kennenzulernen!



Larissa Witte



Lehrlinge KÜCHE mit Patrick Jageregger und Manuel Thaler



Lehrlinge SERVICE mit Reinhard Baur und Simon Stolz



Lehrlinge METZGEREI mit Klaus Kofler, Erich Meraner und Simon Staffler

Diplom- verleihung

Im November 2025 standen an unserer Schule gleich zwei feierliche Diplomverleihungen im Mittelpunkt: Sowohl den Absolvent*innen der Vollzeitausbildung als auch jene der dualen Ausbildung überreichte Direktor Benjamin Flora die Diplome.



Lehrlinge BÄCKEREI mit Thomas Delmonego, Christian Passler und Christoph Stampfl



Lehrlinge KONDITOREI mit Thomas Heiss und Helene Kerschbaumer



5 A Önologastronomie mit Erna Gasser



5 B Önologastronomie mit Evi Sullmann



4 A Pâtisserie mit Markus Prinoth



4 B Pâtisserie mit Artur Widmann



4. Service/Front Office mit Cornelia Oberrauch



3. Fachschule Konditorei/Bäckerei mit Simon Allneider und Gudrun Domanegg



3. Fachschule Kochen mit Martin Leitner und Stefan Bacher



3. Fachschule Service mit Edith Stauder



Kellerei Bozen im Fokus

Am 18. November 2025 besuchten die zweiten Servierlehrlinge unserer Schule gemeinsam mit ihren Praxislehrpersonen Mirko Maraner und Melanie Mayr die Kellerei Bozen, die drittgrößte Weinbaugenossenschaft Südtirols. Der Ausflug bot den Jugendlichen die Gelegenheit, ihr theoretisches Wissen direkt in der Praxis zu erleben.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Die Kellerei Bozen entstand im Jahr 2001 durch den Zusammenschluss der traditionsreichen Kellereien Gries (1908) und St. Magdalena (1930). Heute vereint sie 224 Winzerfamilien, die gemeinsam rund 340 Hektar Rebfläche in und um Bozen, von Gries über St. Magdalena bis hinauf zum Ritten, bewirtschaften. Die Weinberge liegen zwischen 200 und 1 000 Metern Meereshöhe, was eine außergewöhnliche Sortenvielfalt ermöglicht. Zu den wichtigsten Sorten zählen die autochthonen Weine Lagrein und St. Magdalener (Vernatsch), ergänzt durch international bekannte Rebsorten wie Sauvignon, Gewürztraminer, Merlot und Cabernet.

Sehr beeindruckend ist das moderne Kellereigebäude in Bozen-Gries — eine architektonisch markante Anlage, in der Tradition und Innovation harmonisch zusammenfließen. Besonders faszinierend war das System der Schwerkraftverarbeitung, bei dem die Trauben schonend und effizient durch die verschiedenen Produktionsstufen gelangen.

Während der Führung durch den Betrieb erhielten die Schüler*innen einen umfassenden Einblick in alle Bereiche der Weinproduktion, von der Traubenannahme bis zur Reifung. Sie zeigten großes Interesse, stellten viele Fragen und erfuhren Wissenswertes über unterschiedliche Fassarten, Edelstahltanks und Lagertechniken.

Zum Abschluss durfte natürlich eine Weinverkostung nicht fehlen. Die Gruppe probierte vier Weißweine, zwei Rotweine und einen Süßwein. Dabei konnten die Lehrlinge ihr sensorisches Wissen vertiefen und die geschmacklichen Unterschiede der Sorten noch besser kennenlernen. Das Fazit der Schüler*innen fiel durchwegs positiv aus:

Viele betonten, wie wertvoll es sei, die theoretischen Inhalte aus dem Unterricht nun im realen Umfeld wiederzuerkennen. Der freundliche und engagierte Kellereimitarbeiter trug mit seinen Erklärungen wesentlich dazu bei, dass alle einen lebendigen Einblick in die Arbeit einer großen Südtiroler Kellerei erhielten. Der Ausflug zur Kellerei Bozen war somit nicht nur informativ, sondern auch ein motivierendes Erlebnis — eine praxisnahe Ergänzung zum Unterricht, die den Blick für die Welt des Weinbaus nachhaltig erweitert hat.

Mirko Maraner

Mit anderen Sinnen sehen

SCHÜLER*INNEN IM BLINDENZENTRUM BOZEN

Im November 2025 besuchten die Schüler*innen der 3 A und 3 B Konditorei/Bäckerei, 3. Fachschule Service und 3. Fachschule Kochen im Rahmen eines von Veronika Zimmerhofer organisierten Projekts das Blindenzentrum Bozen. Ziel dieses Besuchs war es, das Bewusstsein für die Lebenswelt blinder und sehbehinderter Menschen zu schärfen und den Schüler*innen durch praktische Erfahrungen ein tieferes Verständnis zu vermitteln.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Niko, selbst blind, erzählte von seinem Alltag, seinen Herausforderungen und vor allem von den vielen Möglichkeiten, die er gefunden hat, um ein selbstbestimmtes Leben zu führen. Besonders spannend war seine Einführung in die Brailleschrift, die die Schüler*innen selbst ertasten und ausprobieren durften.

Ein weiterer zentraler Programmpunkt war das Erlernen der richtigen Technik, wie man blinde Menschen sicher führt. Anschließend konnten die Schüler*innen ihr neues Wissen direkt anwenden: Im Blindenparcours bewegten sie sich ohne Licht durch unterschiedliche Hindernisse und probierten anschließend den Umgang mit dem Blindenstock.

Eine Schülerin beschreibt diese Erfahrungen folgendermaßen:

"Es war ein krasses Gefühl, durch den Blindenparcours zu gehen. Man musste sich ganz auf seine anderen Sinne verlassen, um den Weg zu finden. Am Anfang war es beängstigend, doch es hat mich besser verstehen lassen, worauf man z. B. achten muss, wenn man jemanden leitet, der nichts sieht."

Am Ende des Besuchs waren die Jugendlichen nicht nur beeindruckt von Niko und den anderen blinden Menschen, die ihnen begegneten, sondern auch deutlich sensibler für deren Bedürfnisse geworden.

Carmen Griesser



Einblick in die Brailleschrift



Josefine übt das Führen einer blinden Person



Schüler*innen mit Gaby und Niko vom Blindenzentrum

**Wenn ihr einmal traurig seid,
denkt daran,
im Dunkeln die Stille zu suchen.
(Niko)**

Dein Beruf. Deine Leidenschaft.
Deine Schule.

Emma Hellenstainer
Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik
Brixen



Einschreibung
bis 15. Februar 2026

- ✓ Vollzeitausbildung & Lehre
- ✓ Heim für Mädchen & Jungs
- ✓ Eigene Mensa & Schulbar



Zum Schulfilm



<https://www.hellenstainer.berufsschule.it>



bbz.hellenstainer@schule.suedtirol.it



0472 273800

Just eat it

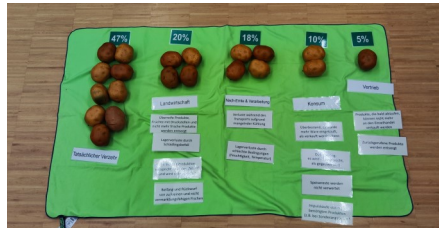
WORKSHOP ZUR SENSIBILISIERUNG GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

12. November 2025 — Silke Raffener, Mitarbeiterin der Südtiroler Verbraucherzentrale, berichtet von ihren beruflichen Tätigkeiten und motiviert zu einem verantwortungsvolleren Umgang mit den Ressourcen unserer Erde.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten



Schüler*innen befassen sich mit Möglichkeiten zur Reduzierung der Verschwendung



Veranschaulichung der Verschwendung



Filmvorführung "Just eat it"

Zu Beginn des Workshops zeigte die Referentin den englischsprachigen Film "Just eat it" mit deutschen Untertiteln. Darin wagt ein amerikanisches Paar den Versuch, sich sechs Monate lang ausschließlich von weggeworfenem Essen zu ernähren. Der Film beleuchtet deren Erlebnisse sowie die Herausforderungen und Schwierigkeiten, mit denen sie konfrontiert sind. Sie angeln Lebensmittel aus Supermarktcontainern und nehmen zurückgelassene Waren von Märkten auf, die ästhetischen Ansprüchen nicht genügen und daher nicht verkauft werden. Bei nächtlichen "Raubzügen" ergattern sie oft Unmengen ein und desselben Produkts, etwa Joghurt, und müssen überlegen, wie sie all das verarbeiten und konsumieren. Gleichzeitig geben sie diesen abgeschriebenen Lebensmitteln eine zweite Chance und laden sogar Freunde zum Essen ein.

Der Dokumentationsfilm enthält auch Beiträge von Bauern, die über ihren Gemüseanbau berichten. Sie erklären, dass rund ein Drittel ihrer Ernte bereits auf dem Feld zurückbleibt — beim Lauch etwa wird viel weggeschnitten, weil Supermärkte oder Käufer*innen es sonst ablehnen. Zudem werden viele Lebens-

mittel wie Brot, das bis zum Abend nicht verkauft wurde, einfach entsorgt. Häufig kauft man privat zu viel ein, die Produkte verderben im Kühlschrank und landen letztendlich im Müll.

Nach der Filmvorführung folgten zwei Aktivitäten. Zuerst ordneten die Schüler*innen unechte Kartoffeln den Bereichen Landwirtschaft, Ernte & Verarbeitung, Vertrieb, tatsächlichem Verzehr und Konsum zu — eine Übung, die die Lebensmittelverschwendung eindrucksvoll verdeutlichte.

Zum Abschluss bildeten die Jugendlichen Zweiergruppen, erhielten Texte mit Beispielen zur Reduzierung von Verschwendung und präsentierten die Lösungen im Plenum.

Rückmeldungen von den Schüler*innen zum Workshop

Leonie S.: Es war sehr interessant zu erfahren, wie viel eigentlich verschwendet wird. Das hatte ich nicht erwartet.

Ina M.: Der Workshop war sehr hilfreich und hat uns zum Nachdenken angeregt. Der Film "Just eat it" war sehr anschaulich und hat die problematische Situation gut geschildert.

Jana B.: Mir hat der Film und der Workshop nicht so gut gefallen, da es etwas langweilig war und der Film sehr lang gedauert hat.

Mia S.: Mir hat das Projekt recht gut gefallen, da wir verschiedene Sachen gemacht haben und Frau Raffener uns aktiv in das Projekt miteinbezogen hat.

Nora Ö.: Es war sehr lehrreich und ich habe auch sehr viel dazugelernt. Es war sehr informativ, allerdings ein bisschen langweilig gestaltet.

Alexia: Ich finde es gut, dass wir über so ein Thema sprechen, da Lebensmittelverschwendung immer mehr wird.

Annika G.: Der Workshop hat mir gezeigt, dass man Lebensmittel viel mehr schätzen sollte.

Alexandra P.: Es wurde mir bewusst, wie viel Essen eigentlich verschwendet wird. Ich werde versuchen, in Zukunft so wenig wie möglich Essen wegzuerwerfen.

Gudrun Domanegg



🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Ich, Bücherwurm

Carmen Kölle mann

Welches Buch liegt gerade auf Ihrem Nachtkästchen?

"Das Kalendermädchen" von Sebastian Fitzek

Warum haben Sie sich für diese Lektüre entschieden?

Ich finde die Bücher von Sebastian Fitzek allgemein sehr spannend, aber dieses spezielle Buch habe ich mehr wegen des Einbands gekauft, und weniger des Inhalts wegen. Die Titelseite ist beim Kauf nämlich komplett weiß. Erst wenn man sie mit einem feuchten Tuch abwischt, wird der Titel sichtbar.

Was fasziniert Sie so an diesem Werk?

Der Autor führt seine Leser*innen durch ein mentales Spiegelkabinett. Immer wenn man glaubt man hat verstanden, was gerade passiert, wird ein neues Detail aufgedeckt, das alles wieder durcheinander bringt und man merkt, dass man eigentlich gar nichts richtig verstanden hat.

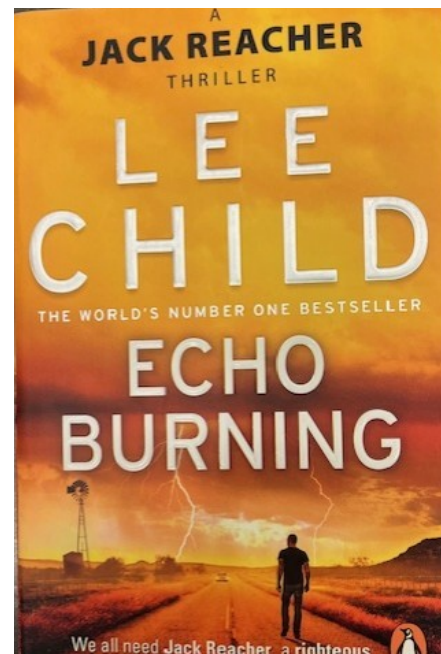
Im typischen Psycho-Thriller-Stil von Fitzek wechselt die Erzählung andauernd von der Perspektive einer Person auf die einer anderen, die sogar in einer komplett anderen Zeit lebt und der*die Leser*in erkennt erst ganz am Ende, welcher Zusammenhang zwischen den beiden Personen und deren Erlebnissen besteht.

Wie lange lesen Sie am Abend vor dem Einschlafen?

Ich lese fast nie vor dem Einschlafen, denn da würde ich riskieren, dass ich gar nicht zum Einschlafen komme, wenn das Buch zu spannend ist. Ich lese am liebsten am Wochenende und vor allem beim Friseur, damit mir dort nicht langweilig wird.

Was bedeutet Lesen für Sie?

Lesen bedeutet für mich vor allem das Entdecken einer neuen Welt. Wenn ich ein Buch beginne, startet gleichzeitig der Film im Kopf und ich erschaffe die Charaktere, die Orte und Ereignisse, höre die Stimmen und Klänge während ich ihre Geschichte lese. Das sorgt dann meistens für einige Enttäuschungen, wenn Bücher verfilmt werden und die Schauspieler*innen oder die Umsetzung der Story nicht dem entsprechen, was ich mir während des Lesens vorgestellt habe. Genau deshalb lese ich am liebsten Bücher, zu denen es keine Filme gibt.



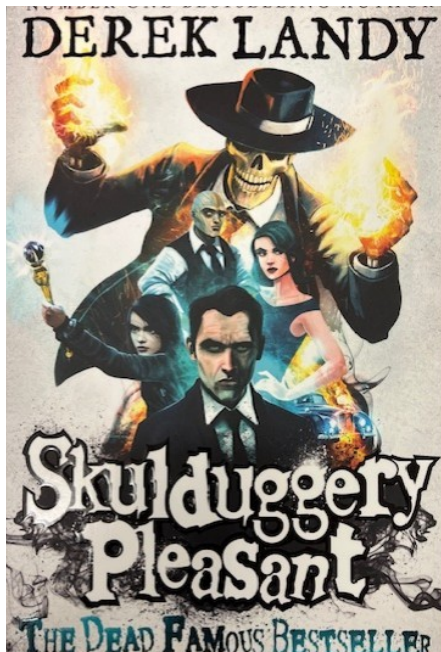
Echo Burning

von Lee Child - 577 Seiten

In der texanischen Wüste trifft der ehemalige Militärpolizist Jack Reacher zufällig auf Carmen Greer. Die junge Frau bittet ihn verzweifelt um Hilfe: Ihr gewalttätiger Ehemann sitzt im Gefängnis, doch seine baldige Rückkehr bedeutet Lebensgefahr für sie und ihre kleine Tochter. Der eigentlich sehr asoziale Reacher stimmt widerwillig zu, als eine Art Bodyguard für die Familie zu arbeiten. Schnell merkt er, dass hinter Carmens Bitte mehr steckt, als sie zunächst zugibt. Die Ranch der Greers ist voller unausgesprochener Feindseligkeiten, und eine Reihe mysteriöser Ereignisse deutet darauf hin, dass jemand ein grausames Komplott schmiedet. Als schließlich ein Mord geschieht, gerät sogar Reacher selbst unter Verdacht. Während er versucht, Wahrheit von Lüge zu trennen, deckt er einen komplexen Fall voller Gewalt, Korruption und Rache auf. Mit seiner typischen Mischung aus Instinkt, Logik und Entschlossenheit kämpft unser stiller Held dafür, die Unschuldigen zu schützen und die Täter zur Rechenschaft zu ziehen.

Meine Top 5

1. "Der kleine Prinz" von Antoine de Saint-Exupéry
2. "Per Anhalter durch die Galaxis" von Douglas Adams
3. "Der Alchimist" von Paulo Coelho
4. "Die unendliche Geschichte" von Michael Ende
5. "Das Neinhorn" von Mark Uwe Kling



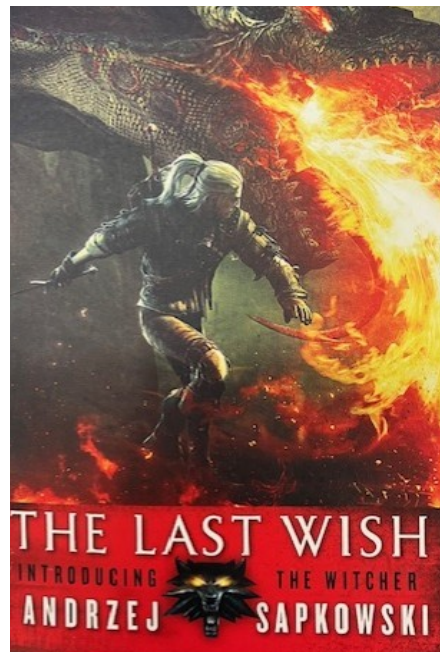
Skulduggery Pleasant Der Gentleman mit der Feuerhand

von Derek Landy - 368 Seiten

Im Mittelpunkt steht die zwölfjährige Stephanie Edgley, deren Leben sich nach dem rätselhaften Tod ihres Onkels Gordon drastisch verändert. Bei der Testamentseröffnung begegnet sie Skulduggery Pleasant – einem charmanten, witzigen Detektiv, der zufällig auch ein lebendiges Skelett und mächtiger Magier ist.

Gemeinsam entdecken sie, dass Gordons Tod kein Unfall war, sondern Teil eines gefährlichen Plans des finsternen Serpents. Dieser versucht, ein uraltes Böses wiederzuerwecken, das die Welt bedroht. Stephanie wird in eine geheime magische Welt hineingezogen, in der Zauberer, Monster und dunkle Verschwörungen schon seit jeher existieren.

Mit Mut, Scharfsinn und Skulduggerys feurig-magischen Fähigkeiten stellt sich das ungleiche Duo vielen Gefahren. Dabei entdeckt Stephanie ihr eigenes magisches Potenzial und muss lernen zu erkennen, wem sie vertrauen kann. Der Roman verbindet rasante Action, Humor und Mystery zu einem spannenden Auftakt der noch nicht beendeten Buchreihe (es gibt bereits 17 Bände).



Der letzte Wunsch

von Andrzej Sapkowski - 344 Seiten

Während Geralt von Riva – ein professioneller Monsterjäger, ein sogenannter Witcher – sich im Tempel der Melitele von einer Verletzung erholt, erinnert er sich an frühere Aufträge. Die Geschichten, die er uns erzählt, zeigen nicht nur seine Fähigkeiten im Kampf gegen Monster, sondern auch seine moralischen Konflikte, denn nicht immer sind die Wesen, die er jagt, die wahre Bedrohung.

Geralt begegnet in diesem Band einigen wichtigen Figuren seines späteren Lebens, darunter seinem Freund und Begleiter Jaskier und der Zauberin Yennefer von Vengerberg, zu der sich eine schwierige, aber tiefe Beziehung entwickelt. Die Bücher des Witchers verknüpfen klassische Märchenmotive wie wir sie von den Brüdern Grimm und Hans Andersen kennen, mit düsteren, humorvollen und philosophischen Elementen. Insgesamt zeichnet "Der letzte Wunsch" ein vielschichtiges Bild eines ungewöhnlichen Helden in einer rauen, ambivalenten Welt, in der Gut und Böse selten klar voneinander unterschieden werden können.

Wer in diesem Buch seine Ziehtochter Ciri – sein child of destiny – vermisst, sollte sich an das nächste Buch in der Reihe wagen.

Aus der Bibliothek

In diesem Herbst durften wir uns über drei Autorenlesungen freuen. Den Anfang machte eine deutsche Jugendbuchautorin und danach konnten wir zwei Südtiroler Autoren begrüßen.

🕒 Lesezeit: 1 Minute



Chantal Fleur-Sandjon

Die fröhliche Berliner Autorin beschäftigt sich in ihren Romanen mit verschiedenen wichtigen Themen unserer Zeit. Rassismus, Gewalt, Queerness, Diversity bestimmen die Handlung ihrer Romane, welche sie in Versform schreibt. Sie las aus ihrem Buch "Die Sonne, so strahlend und schwarz", für welches sie 2023 den Jugendliteraturpreis bekam. Unseren Schüler*innen hat auch besonders der Einblick in ihren Alltag als Autorin gefallen. Bilder ihres Schreibtisches mit unzähligen Notizen, aus denen dicke Manuskripte und irgendwann ein Buch entsteht, machten ersichtlich, wie aufwändig der Weg von der Idee zum Buch ist.



Sepp Mall

Der erfolgreiche Südtiroler Autor war unser zweiter Gast. Er las aus seinem Buch "Ein Hund kam in die Küche", für welches er 2023 für den Deutschen Buchpreis nominiert war. Die Geschichte über eine Familie, welche sich in der Zeit der Option fürs "Gehen" entschied, haben sich zwei unserer Klassen im Frühjahr als Theaterstück angeschaut. Sepp Mall erzählte, warum er diese Geschichte aus Sicht eines Jugendlichen erzählen wollte, wie der Titel entstand, wie ihm das eigene Stück auf der Bühne gefallen hat und noch vieles mehr.



Miriam Unterthiner

Die Autorin aus Latzfons musste ihren Besuch bei uns um ein paar Tage verschieben, da sie in der Woche den Debütpreis des Österreichischen Buchpreises für ihr Buch "Blutbrot" bekommen hat. Für diesen Theater-Text hat sie in diesem Jahr schon mehrere Preise bekommen und die bescheidene ehemalige Handballspielerin freute sich, dass sie sich durch die Preisgelder weiterhin hauptsächlich dem Schreiben widmen kann. Sie recherchiert für ihre Texte sehr genau, spricht mit Zeitzeugen und verarbeitet Themen, welche zwar bekannt, in Literatur und Theater aber nicht so behandelt werden. "Blutbrot" erzählt von der "Rattenlinie", auf der Nazis über Südtirol ins Exil geflohen sind. Interessant sind die Figuren des Textes: eine Rolle ist z. B. das Dorf, eine andere die Landschaft. Man kann sich gut vorstellen, wie diese Protagonisten auf der Bühne vielstimmig einen Text wiedergeben.

Evi Gasser

Resilienza e prevenzione

15 dicembre 2025 — Gli studenti hanno vissuto momenti di dialogo e confronto su temi profondi: dalla forza interiore raccontata dall'autrice Viviana Donadello, alla consapevolezza sulla prevenzione grazie alla testimonianza di Roberto di ProPositiv. Un'occasione per crescere e riflettere.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten



Gli studenti dopo l'evento

Incontro con l'autrice Donadello

L'autrice Viviana Donadello ha fatto visita al Centro di formazione professionale Emma Hellenstainer per presentare i suoi libri autobiografici "La memoria della pelle" e "Tutti vogliono un lieto fine". L'incontro ha offerto agli studenti l'opportunità di entrare nel mondo dell'autrice e di scoprire le emozioni e le esperienze che hanno ispirato i suoi libri.

Si tratta di un racconto intenso e personale, in cui Donadello ripercorre momenti cruciali della sua vita attraverso la memoria corporea. Il libro esplora come il corpo diventi custode di ricordi, tra ferite e rinascite, e come la pelle possa raccontare storie che la mente talvolta cerca di dimenticare. È un viaggio tra fragilità e forza, tra dolore e resilienza, che invita il lettore a riflettere sul rapporto tra identità e memoria.

Durante la presentazione, l'autrice ha raccontato episodi e pensieri sul suo modo di scrivere, spiegando come trasformare esperienze personali in storie che parlano a tutti. Gli studenti hanno partecipato interessati, potendo fare a loro volta delle domande: con la creazione finale di un dialogo vivace.

L'evento ha dato la possibilità di uno scambio, promuovendo nei giovani una sensibilizzazione su tematiche di attualità.

ProPositiv associazione

Gli alunni hanno avuto l'opportunità di conoscere la storia di Roberto, membro dell'associazione di ricerca e prevenzione "ProPositiv" di Bolzano. L'ospite ha condiviso la propria esperienza di vita con l'HIV, soffermandosi non solo sulle difficoltà legate alla cura della malattia, ma anche sui pregiudizi e sulle discriminazioni a cui spesso si è esposti. Anche questo incontro si è rivelato un'importante occasione di confronto e dialogo, ponendo particolare attenzione sull'importanza della prevenzione, soprattutto attraverso l'uso consapevole dei contraccettivi.

Gli incontri hanno offerto agli studenti nuove conoscenze e preziose occasioni di confronto, stimolando riflessioni profonde su esperienze di vita diverse e ponendo le basi per un approccio critico alle storie ascoltate.

Tutto ciò è stato possibile grazie all'impegno della Prof.ssa Veronika Zimmerhofer, da sempre attenta all'importanza di affrontare temi di grande attualità. È stata infatti lei a promuovere l'iniziativa, contattando sia l'autrice Viviana Donadello sia il Centro di Prevenzione per le Malattie Infettive di Bolzano. Importante è stato inoltre il lavoro svolto in classe di lettura e analisi dei testi, reso possibile grazie alla collaborazione della Prof.ssa Megi Qalliu.

Megi Qalliu & Evi Sullmann



Co-funded by
the European Union



EUROPEAN YOUTH PARLIAMENT
DEUTSCHLAND GERMANY



Minister für Bundes- und Europaangelegenheiten,
Internationales sowie Medien
des Landes Nordrhein-Westfalen
und Chef der Staatskanzlei



Auftakt der Vollversammlung



Robin Ratsch

Europa erleben – Europa gestalten: UNSERE PROJEKTFAHRT ZU...

Schüler*innen aus Italien, Österreich und Deutschland nahmen am Planspiel des Europäischen Jugendparlaments teil. Vier Tage intensiv, politisch, inspirierend und voller neuer Begegnungen.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

So fing alles an...

"Eine Kollegin von Erasmus+ aus Münster hat vorgeschlagen, das Planspiel des Europäischen Jugendparlaments erstmals auch mit Schulen aus Italien und Österreich durchzuführen – bisher war es deutschen Schulen vorbehalten. Ein internationaler Ansatz wäre eine tolle Sache, meinte sie. Und daraufhin habe ich mich ans Organisieren gemacht." – Thomas Rainer, Koordinator Erasmus+ Auf Thomas Rainers Initiative hin und nach einem kurzen Auswahlverfahren war es so weit...

Vom 9. bis 12. Dezember 2025 reisten 14 Schüler*innen aus der 5 A Önologastronomie, 4 A und 4 B Patisserie und 4. Service/Front Office nach Münster. Die 12-stündige Anreise erfolgte nachhaltig per Zug und wurde durch Erasmus+ ermöglicht. Am nächsten Tag wurden die Teilnehmenden im Stadtweinhaus vom Bürgermeister und Studierenden aus Deutschland, Österreich und der Schweiz begrüßt. Anschließend arbeiteten sie gemeinsam mit Schüler*innen aus Berufskollegs aus Deutschland, Österreich und Italien in verschiedenen Ausschüssen zu

aktuellen europäischen Themen wie Migration, Gewalt gegen Frauen, Fast Fashion, Erhitzung der Städte, europafeindliche Tendenzen und Jugendpartizipation. Nach zwei intensiven Arbeitstagen wurden die erarbeiteten Resolutionen in der großen Schlussversammlung präsentiert, diskutiert und darüber abgestimmt. Zum Rahmenprogramm gehörten eine Stadtrundfahrt, die eindrucksvolle Führung durch den Friedenssaal sowie ein geselliger Abend in der "Casa Pazzi" mit Pizza und Karaoke.



... kurze Verschnaufpause



... bereit für die Vollversammlung PLANSPIEL



... Münster by night



Kevin Pichler



Sara Hofer



Esther Vegrini



Kevin Pichler

AM EUROPÄISCHEN JUGENDPARLAMENT IN MÜNSTER

Die Jugendlichen aus drei Ländern in Münster mit zentralen Fragen der europäischen Zukunft auseinander – in

Mit vielen neuen Eindrücken kehrte die Gruppe nach Brixen zurück – und einige schmiedeten bereits Pläne für weitere EYP-Projekte.

Die Rückmeldungen der Teilnehmenden zeigen, wie wertvoll die Erfahrung war:

"Eine coole Erfahrung, weil man neue Leute kennengelernt hat und sich intensiv mit aktueller Politik und wichtigen Themen auseinandergesetzt hat." – Esther, 4 B Patisserie

"Gut, wieder etwas up to date zu sein – wir leben ja selbst in der EU und haben die Chance, mitzure-

den." – Lukas, 5 A Ökogastronomie
"Es war mal was anderes, ohne eigenen Einfluss in verschiedene Gruppen eingeteilt zu werden und individuell zu arbeiten. Durch die Gruppenaufteilung habe ich viele neue Leute kennengelernt. Jetzt interessiert mich auch das EYP in Turin, weil der Koordinator Alessandro wieder dort sein wird, ich viel von ihm lernen konnte und weil es auf Englisch stattfindet – perfekt, um die Sprachfähigkeiten zu verbessern." – Robin, 4. Service/Front Office

"Wir haben nicht nur eine wunderbare Stadt kennengelernt, sondern

auch viele neue Bekanntschaften und Freundschaften geschlossen. Gleichzeitig konnten wir demokratische Prozesse in einem großen demokratischen Konstrukt miterleben und selbst demokratisch handeln. Die EU ist – gerade mit Blick auf das aktuelle Zeitgeschehen – das größte demokratische Bollwerk der Welt." – Dominik Faller, Lehrperson für Deutsch und Geschichte, Begleitlehrperson der Projektfahrt
Ein Projekt, das uns Europa ein Stück nähergebracht hat.

Carmen Griesser



... im Sitzungssaal mit stellvertretendem Bürgermeister Klaus Rosenau



Schüler*innen folgen aufmerksam dem Vortrag des Referenten

Europa der Vielfalt

Am 2. Dezember 2025 unternahmen die Schüler*innen der 2 A Fachschule Kochen gemeinsam mit den Lehrpersonen Doris Gasser und Larissa von Podlewski einen Lehrausflug ins Bozner Waltherhaus.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Die Jugendlichen besuchten die Wanderausstellung zum Thema "Minoritäten in Europa". Außerdem wurde für die Gruppe der Workshop "Autonomien in Europa früher und heute" von Georg Grote abgehalten. Dieser Workshop erwies sich als besonders interessant: Nicht nur der Begriff der Minoritäten wurde erarbeitet, sondern es gab auch zahlreiche Bezüge zur Südtiroler Autonomie und ihrer Geschichte. Einige Schüler*innen konnten dabei ihr Wissen einbringen. Darüber hinaus entstand eine lebhafte Diskussion über die Südtiroler Identität, die den Teilnehmenden sehr gefiel. Viele spüren eine enge Verbundenheit zu ihrer Gemeinde, ihrer Tradition und Sprache – eine wichtige Voraussetzung für die Bewahrung der beson-

deren Südtiroler Kultur, die innerhalb Italiens eine Minorität darstellt. Anhand von Kartenmaterial wurde verdeutlicht, dass Sprache und Kultur nicht strikt an geografische Grenzen gebunden sind, sondern Teil der Menschen, die sich bewegen und wandeln. So wurde auch klar, dass es in Europa erstaunlich viele Minderheiten gibt, über die wir selten sprechen oder nachdenken. Der deutsche Historiker Georg Grote, tätig am Forschungszentrum Eurac Research, zählt die "Südtirolfrage" zu seinen Spezialgebieten. Er berichtete zudem spannende Details zu irischen Minderheitsgruppen, da er lange Zeit in Irland gelebt und dort doziert hat. Die im Workshop behandelten Minoritäten konnten anschließend in der

Ausstellung interaktiv erlebt werden. Die Ausstellungsstücke waren sehr anschaulich, abwechslungsreich und liebevoll gestaltet. Wir lernten die Sorben kennen, deren Kultur allmählich zu verschwinden droht; die Roma und Sinti, deren Geschichte von Verfolgung und Diskriminierung geprägt ist; die Dänen im Norden Deutschlands, die eine stabile Vertretung genießen; sowie das friesisches Volk der Nordseeinseln und Küsten. Nicht zu vergessen die Plattensprecher, die ebenfalls im Norden Deutschlands beheimatet sind. Ein besonderes Highlight war eine Hamburger Radiosendung auf Plattdeutsch.

Larissa von Podlewski

Kreative Aussagen unserer Schüler*innen & Lehrpersonen

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

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Ich habe mich nicht auf eine Region gelegt. (FESTGELEGT)

The passport is guilty. (has to be VALID)

Piccoli adulti – (RAGAZZI)

Darf ich zuerst lesen, bevor ich die Frage beantworte?

Erklärung des Minimalprinzips anhand eines Beispiels: Ich fahre in einen Kreisverkehr und möchte diesen so schnell wie möglich verlassen, deshalb fahre ich gerade darüber.

Giovanni Boccaccia.... (BOCCACCIO)

Abkürzung CC bedeutet carbon boy (CARBON COPY)

Die Lösung ist kompliziert, aber ich vertraue Ihnen, dass Sie sie kennen.

Schüler ist in der Stunde abwesend.

Lehrperson: Was hat er? Mitschüler: Montag.

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

Das steht alles in den Unterlagen — ihr müsst nur lesen!

Hokus, Pokus, Fokus!

Ich habe das schon hundertmal erklärt — mindestens!

Bitte zuhören — nicht auf Durchzug stellen.

Wer fragt, führt den Unterricht — also fragt ruhig.

Das ist keine Meinung, das ist Tatsache.

Ich bin nicht streng, ich bin konsequent.

Es ist keine Strafe, das ist eine Chance.

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

Die Prüfung ist kein Monster, sondern ein Spiegel.

Plus... minus...



Ja wer ist denn das?

Auch diesmal wieder ein Kinderfoto von jemandem aus unserem Schulteam.

Wer ist dieser Junge, der trotz Gipsverband hungrig ist?

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

Auflösung der 40. Ausgabe der emma news:

Das Mädchen, das bereit für den Spaziergang war, ist unsere BWL-Lehrerin Evi Sullmann.





Zwischen Tafel und Technologie

LEHRPERSONEN ERKUNDEN KÜNSTLICHE INTELLIGENZ

Am 15. Dezember 2025 fand an unserer Schule eine Plenarkonferenz statt, die von Nadine Steinwandter aus der pädagogischen Abteilung gestaltet wurde. Seit dem Schuljahr 2017/18 unterrichtet sie Literarische Fächer und Latein und ist nebenher an der Pädagogischen Abteilung tätig, bei der sie ihren Fokus besonders auf Digitales Lehren und Lernen im Fachunterricht legt.

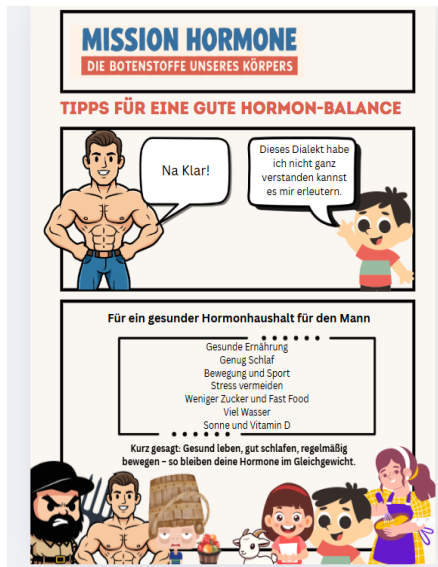
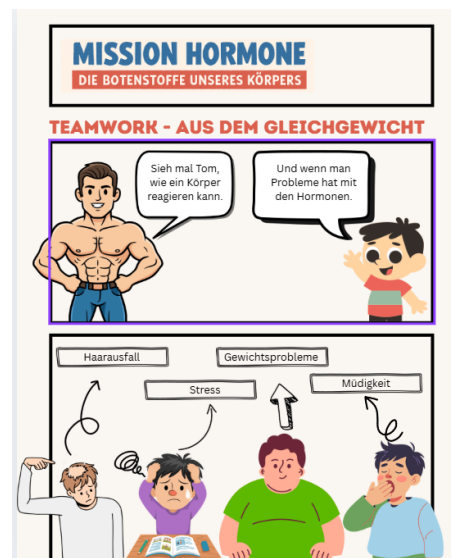
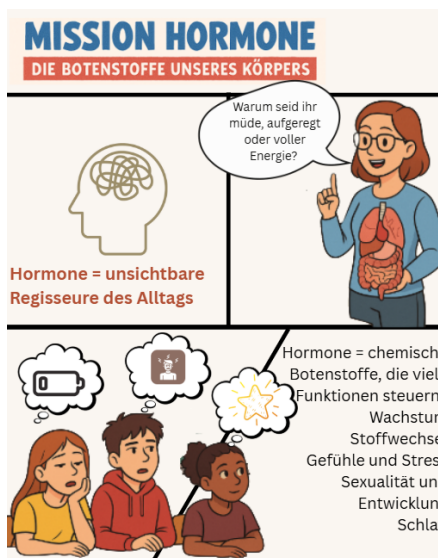
🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

In ihrem Vortrag widmete sich Nadine Steinwandter dem hochaktuellen Thema Künstliche Intelligenz (KI), die unseren Alltag und die Bildungslandschaft zunehmend prägt. Sie gab zunächst einen Überblick über den aktuellen Stand der KI-Entwicklung und zeigte auf, welche Chancen und Risiken sich daraus für den schulischen Kontext ergeben. Besonders eingehend beleuchtete sie die datenschutzrechtlichen und rechtlichen Aspekte, die für den Einsatz von KI im Unterricht in Südtirol von Bedeutung sind. Anschließend stellte sie konkrete Ideen und Beispiele vor, wie Lehrer*innen und Schüler*innen KI-Tools in verschiedenen Fächern sinnvoll nutzen können. Dabei wurden auch mögliche Problemfelder wie die Erstellung von Referaten, Schularbeiten und Facharbeiten kritisch diskutiert.

In der zweiten Hälfte der Veranstaltung erhielten die Lehrpersonen die Gelegenheit, das Gehörte zu reflektieren und in Fachgruppen über mögliche Umsetzungen im eigenen Unterricht zu beraten. Die Ergebnisse dieser Diskussionen wurden anschließend im Plenum vorgestellt, sodass ein lebendiger Austausch entstand.

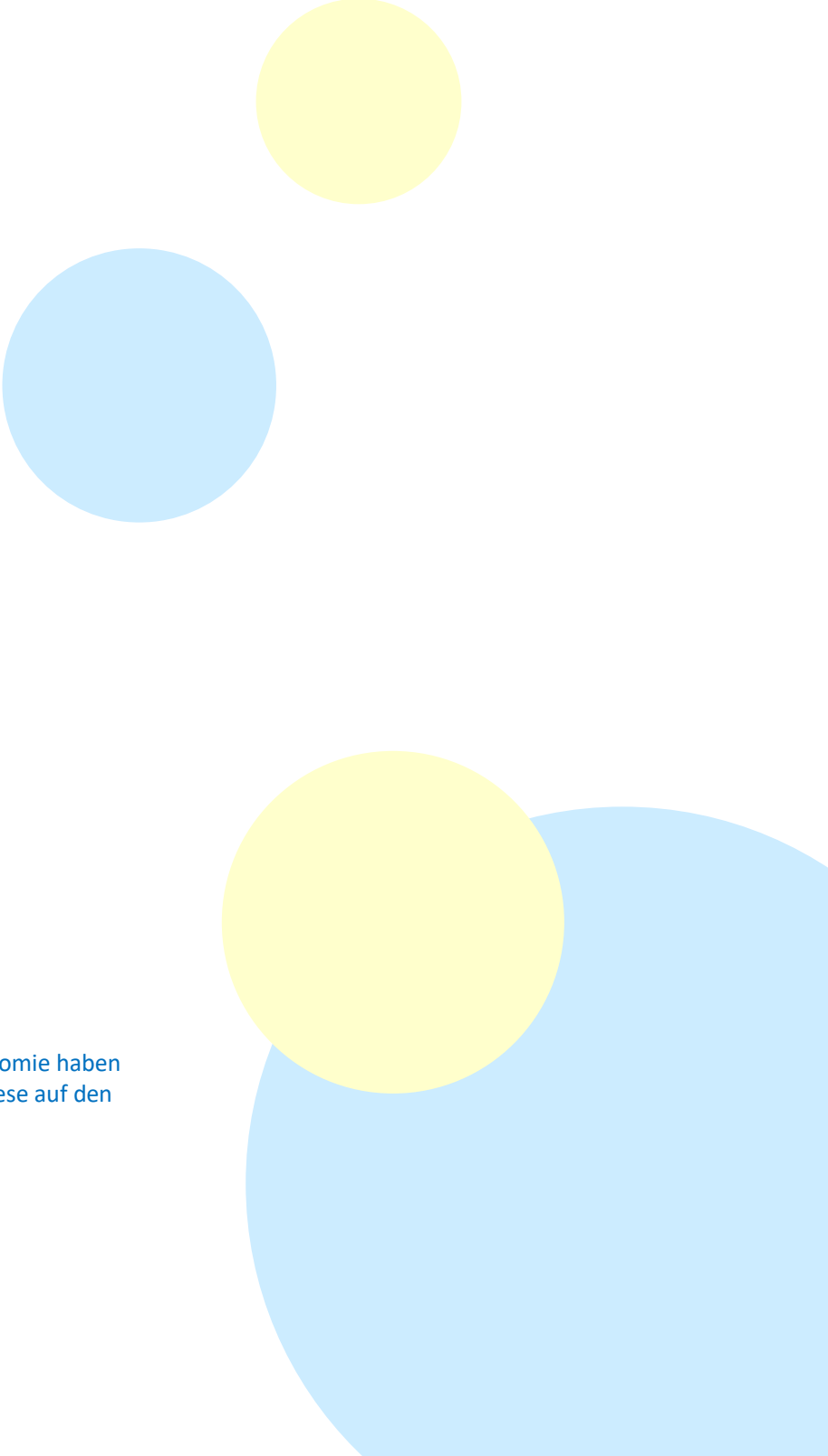
Die Schulung machte deutlich, wie wichtig es ist, sich mit den Chancen und Herausforderungen von KI auseinanderzusetzen. Nadine Steinwandter gelang es, Theorie und Praxis anschaulich zu verbinden und den Kolleg*innen wertvolle Impulse für die Weiterentwicklung des Unterrichts zu geben.

Carmen Griesser



Die Schüler*innen der 3. Fachschule Kochen haben im Fach Ernährungslehre Comics rund um das Thema "Hormone" entwickelt. Mit Unterstützung des Grafiktools Canva setzten sie komplexe Inhalte kreativ, verständlich und visuell ansprechend um. Die entstandenen Arbeiten zeigen eindrucksvoll, wie fachliches Wissen mit modernen Gestaltungsmöglichkeiten lebendig vermittelt werden kann.

Maturaprojekte



Die Schüler*innen der 5 A und 5 B Önogastronomie haben tolle Projekte ins Leben gerufen und stellen diese auf den folgenden Seiten vor.

🕒 Lesezeit: 7 Minuten



Green Easter – Chocolate with plenty taste

Maturaprojekt der 5 A Önologastronomie

Team: Daniela Monticelli, Giulia Staffler, Lena Tobanelli, Marion Winkler

Im Rahmen unseres Projekts entwickeln wir eine vegane Schokolade, aus der wir verschiedene Osterprodukte wie Schokohasen und Pralinen herstellen. Unsere Kreationen werden aus Bitter-, Milch- und weißer Schokolade gefertigt und mit ausgewählten Zutaten wie getrockneten Himbeeren, Apfelstückchen und Nüssen verfeinert. Die Pralinen gibt es in den Sorten Erdbeere, Apfel und Haselnuss. Wir werden unsere Produkte im April 2026 auf dem Ostermarkt in Klausen gegen eine freiwillige Spende abgeben.

Mit Green Easter möchten wir zeigen, dass vegane Schokolade nachhaltig, modern und geschmackvoll sein kann. Wir freuen uns auf die Herstellung unserer Produkte und darauf, sie mit euch teilen zu dürfen.



Gipfelgenuss – Vom Berg ins Tal

Wir – Silvia Knottner, Sara Panizzolo und Sandra Rainer aus der 5 A Önologastronomie – haben ein Ziel: Die geheimnisvollen Aromen der Berge sollen nicht länger verborgen bleiben. Wir bringen sie aus luftigen Höhen direkt ins Tal! Mit unserer Leidenschaft für die Patisserie verwandeln wir Latschenkiefer und Brennnessel in außergewöhnliche, überraschende Köstlichkeiten, die eure Sinne verzaubern. Wann? Am 24. April 2026

Wo? BBZ Emma Hellenstainer

Tauchen Sie ein in unsere Genusswelt – zum Probieren, Staunen und Mitnehmen. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich verführen: Jeder Bissen unterstützt die Kinderkrebshilfe.



Alma Cura – Südtiroler Heilkraft

Wir, Sara, Lukas und Elisa aus der 5 A Önologastronomie am BBZ Emma Hellenstainer, entwickeln, unter dem Projekttitel "Alma Cura – Südtiroler Heilkraft", natürliche Produkte für mehr Wohlbefinden.

Aus heimischen Kräutern fertigen wir eigenständig eine Salbe, eine Tinktur, eine Teemischung sowie einen Thymian-Löwenzahn-Aufstrich.

Unser Ziel: Menschen erreichen, die nachhaltige, natürliche und ganzheitliche Pflege schätzen.



Taste & Tales of Dublin – unsere Reise beginnt jetzt

Seit September 2025 planen wir – Vanessa Mair und Leni Marie Pfitscher aus der 5 A Önologastronomie – eine Kulturreise, die mehr verspricht als nur Sightseeing. Die Entscheidung war spannend: Stockholm? Oslo? Warschau? Am Ende hat Dublin das Rennen gemacht – mit seiner Mischung aus gemütlichen Pubs, literarischem Flair und dem berühmten Wetter, das alles kann... außer berechenbar sein.

Unser Motto: "Genuss trifft Geschichte". Wir wollen nicht nur Sehenswürdigkeiten abhaken, sondern Dublin mit allen Sinnen erleben: schmecken, hören, fühlen. Gerade jonglieren wir mit Flugpreisen, Programmpunkten und WhatsApp-Diskussionen – und merken: Die Reise beginnt nicht erst im April 2026, sondern schon jetzt. Jede Idee bringt uns der Ha'penny Bridge, dem Trinity College und dem Guinness Storehouse ein Stück näher. Und eins ist sicher: Es wird unvergesslich!



Stillnest – Das Set, das Nähe schenkt

Wir, Mandy Gschnell und Katja Ingruber aus der 5 A Önogastronomie, haben mit dem Projekt "Stillnest" ein Care-Set für stillende Mütter entwickelt. Es besteht aus einer beruhigenden Ringelblumensalbe und einer energiereichen Backmischung für Kekse.

Unser Ziel ist es, stillenden Müttern in einer intensiven und zugleich wertvollen Lebensphase etwas zurückzugeben. Produziert wird die Ringelblumensalbe im Februar 2026 im Rahmen eines Workshops an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung in Tisens. Anschließend wird das Set verpackt, etikettiert und für die Präsentation im Sprengel Überetsch vorbereitet. Das Set wird im April 2026 dort vorgestellt und gegen eine freiwillige Spende abgegeben. Der gesamte Erlös geht an die Organisation "Kinderherz", die Familien in schwierigen Situationen unterstützt.

Mit "Stillnest" möchten wir ein Produkt schaffen, das Fürsorge, Nähe und Wärme vermittelt – und gleichzeitig Gutes bewirkt.



Alpenkraft

Schüler: Manuel Piani, Moritz Tumler
Zeitraum: Dienstag, 28. April 2026, Vormittags- und Nachmittagspause

Wir stellen unter dem Namen "ALPENKRAFT" verschiedene Brühen her – von Fisch- und Hühnerbrühe bis hin zu Rinder- und Gemüsebrühe. Das Besondere: Wir verwenden dafür Lebensmittelreste, die uns lokale Partner wie Kraut & Ruabm, Schanung, Fink und De Nardo zur Verfügung stellen. So wollen wir zeigen, wie viel wertvolle Lebensmittel normalerweise im Müll landen und wie man daraus ein nachhaltiges Produkt herstellen kann.

Um Aufmerksamkeit zu schaffen, nutzen wir Instagram, gestalten Flyer und bieten sogar Vorbestellungen per E-Mail an. Unsere frisch hergestellten Brühen werden im April 2026 ausgeliefert und am 28. April direkt in der Schule verkauft.



Power-Jause für kleine Diabetes-Expert*innen

Zucker ist überall — aber wie viel ist zu viel? Diese Frage treibt uns, Anna Burger, Valentina Ezechiele und Sophie Fäckl aus der 5 A Önogastronomie, an. Mit unserem Maturaprojekt wollen wir die Fünftklässler*innen der Grundschule "Msgr. Johann Tschurtschenthaler" in Brixen aufklären und zeigen, wie eine echte Power-Jause aussieht, die unserem Körper wirklich Energie gibt, statt ihn zu belasten.

Unser Ziel ist es, Kinder spielerisch über Diabetes Typ 1 und Typ 2 zu informieren und zu zeigen, wie kleine Veränderungen im Alltag die Gesundheit fördern. Im praktischen Teil stellen wir drei Produkte her, die nicht nur gesund sind, sondern auch gut schmecken: ein probiotisches Kefir-Heidelbeer-Getränk, blutzuckerfreundliche Himbeermuffins und ballaststoffreiche Karottenbrote.

Mit unserem Projekt möchten wir zeigen, wie wichtig präventive Aufklärung ist, und hoffen, dass unsere Power-Jause ein Anfang für bewusstere Ernährungsgewohnheiten ist.

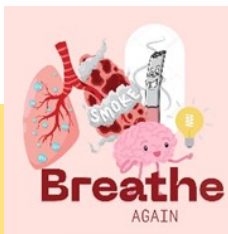


Sweet Illusion inspired by Cédric Grolet

Teammitglieder: Maria Klotz, Greta Minelli, Lea Thoma-seth und Pauline Unterweger
Zeitraum: 9. März bis 10. März 2026
Teilnehmende: Schüler*innen der 3. Fachschule Konditorei/Bäckerei
Projektbegleitende: Cornelia Oberrauch, Evi Sullmann und Artur Widmann

Kennt ihr die täuschend echten Früchte des weltberühmten Pâtissiers Cédric Grolet? Nun, die Schüler*innen der 3. Fachschulen Konditorei/Bäckerei dürfen selbst in seine Fußstapfen treten!

Im Rahmen unseres Maturaprojekts holen wir die Pariser Kunst der Pâtisserie direkt nach Brixen. Die Schüler*innen erwartet ein exklusiver Workshop, in dem sie lernen, Grolets täuschend echte Früchte meisterhaft nachzubilden – ein Erlebnis, das Kreativität und Handwerkskunst vereint.



Breath Again – Natürlich rauchfrei mit Aromatherapie

Wir sind Julia Gruber, Leah Mitterhofer und Lia Pixner, drei Schülerinnen der 5 B Önologastronomie. Mit unserem Projekt "Breathe Again" – Natürlich rauchfrei mit Aromatherapie setzen wir uns mit einem der größten Gesundheitsprobleme unserer Zeit auseinander: dem Rauchen. Unser Ziel ist es, Menschen auf natürliche Weise beim Rauchstopp zu unterstützen. Dafür entwickeln wir drei Produkte auf Basis der Aromatherapie, und zwar einen Roll-on, einen Lippenbalsam sowie einen Mundspray. Diese Produkte sollen helfen, Stress zu reduzieren und das allgemeine Wohlbefinden zu fördern. Im April 2026 präsentieren und verkaufen wir unsere Produkte an unserer Schule. Der gesamte Erlös aus dem Verkauf kommt der Vereinigung "Peter Pan Südtirol" zugute, die krebserkrankte Kinder und ihre Familien unterstützt. Mit Breathe Again verbinden wir Wissen, Kreativität und soziales Engagement – für eine gesündere Zukunft.



Hoamatwurz

Maturaprojekt der 5 B Önologastronomie
Ziel des Projekts: Eigenkreation eines Gins
Teammitglieder: Samuel Lageder, Franziska Leitner, Lea Prossliner und Miriam Rastner
Zielgruppe: Externe geladene Gäste
Zeitraum: März 2026

In enger Zusammenarbeit mit der Destillerie "Zu Plun" entsteht derzeit unser Gin "Hoamatwurz". Für März 2026 planen wir ein exklusives Verkostungs-event mit mindestens 50 geladenen Gästen. Unser Ziel: In einem Glas die ganze Vielfalt Südtiroler Tradition erlebbar machen – den Geschmack von Heimat, Geborgenheit und Wohlfühlen. Die sorgfältig ausgewählten Zutaten, tief verwurzelt in unserer Heimat, verleihen dem Gin seinen unverwechselbaren Charakter und besonderen Geschmack.



Amsterdream — Die traumhafte Kulturreise in die Stadt der Grachten und Kunst

Maturaprojekt der Klasse 5 B Önologastronomie
Unser Team: Emely Pernthaler und Vivien Weithaler
Projekt: Organisation der Kulturreise nach Amsterdam
Datum der Kulturreise: 07. bis 11.04.2026
Reisemitglieder: alle Schüler*innen der 5 B Önologastronomie mit den Begleitpersonen Carmen Griesser und Evi Sullmann

Reiseziel: Amsterdam, Niederlande
Mit Amsterdream erfüllen wir all unsere Träume: eine Kulturreise nach Amsterdam, die Genuss, Bildung und Abenteuer vereint. Gemeinsam mit unseren Mitschüler*innen entdecken wir die Stadt, ihre Gassen, spannenden Museen und kulinarischen Highlights – ein Erlebnis, das uns für immer in Erinnerung bleiben wird! Nach unserer Rückkehr im April 2026 geben wir spannende Einblicke in unser Projekt. Fotos, Eindrücke und Geschichten geben den Reiz, auch selbst auf Reisen zu gehen.



Mix-Market

Maturaprojekt der 5 B Önologastronomie
Veranstaltungsort: Turnhalle des BBZ Tschuggmall
Adresse: Fischzuchtweg 18, 39042 Brixen
Datum: Samstag, 14. März 2026
Projektteam: Ida Duregger, Sabrina Obertimpfler, Armin Obex und Carolin Schieder

Wir veranstalten einen Markt, bei dem unser Projektteam mit zwei eigenen Ständen vertreten ist. Zum einen bieten wir mit viel Liebe ausgewählte Second-Hand-Kleidung an, zum anderen verwöhnen wir unsere Gäste mit selbst zubereiteten und gesunden Häppchen. Alle Produkte geben wir gegen Spenden ab – der gesamte Erlös kommt der Organisation "Kinderherz" zugute. Darüber hinaus laden wir regionale Partner ein, die ihre handgemachten Waren präsentieren und verkaufen. Mit großer Vorfreude blicken wir auf den Markt und hoffen, auch dich*Sie dort willkommen heißen zu dürfen!

Was war sonst noch los?

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten



August 2025: Jukas Sommer 2025; Kochwerkstatt mit Alessio Lorenzini



26. August 2025: Gemeinsame Wanderung des Lehrer*innenteams zur "Schlernbödele Hütte"



27./28. August 2025: Fortbildung der an der Schule



1. September 2025: Eröffnungskonferenz



Lehrer*innenkollegium 2025/26



8. September 2025: 1. Schultag



18. bis 20. September 2025: Auf der Messe "FUTURUM" in Bozen repräsentierten Geneveta Kasseroler, Helene Kerschbaumer und Evi Sullmann unsere Schule vor Ort.



19. September 2025: "gEmma Hellenstainers Oktoberfest light" der Mitarbeiter*innen des BBZ Hellenstainer



8. Oktober 2025: Pensionist*innenfeier der Landesdirektion Deutschsprachige Schulen fand mit rund 100 Gästen an unserer Schule statt, darunter auch unser ehemaliger Kollege Christoph Schuster.



14. Oktober 2025: Die Lehrlinge der 2. Klasse Bäcker haben mit den Fachlehrern Thomas Delmonago und Christian Passler den Messestand der Südtiroler Bäckerinnung betreut. Bei der Herstellung von verschiedenen Minigebäcken wurden sie zudem von den Bäckermeistern der Innung begleitet.



1. Oktober 2025: Den Workshop "Kunst & Malen" nutzten kreative Schüler*innen, um neue zeichnerische Techniken auszuprobieren und ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen. Zum Auftakt zeigte die Referentin Alexia Gietl einfache Lockerungsübungen für Hände und Finger – hilfreich, um ein besseres Gefühl für Linien und Bewegungen zu entwickeln. Die Teilnehmenden testeten anschließend verschiedene Methoden wie das Überzeichnen von Gittern und gestalteten danach frei eigene Werke, inspiriert von persönlichen Interessen und aktuellen Themen.



16. Oktober 2025: Die Schüler*innen der 2. Hotelfachschule haben an der Baumchallenge teilgenommen und pflanzten gemeinsam mit René Federspieler und Ulrica Perathoner eine Tanne im westlichen Hof der Schule.



17. Oktober 2025: Paul Kirchler (Küche) und Lorena Molling (Service) gehörten zu den ausgezeichneten Schüler*innen der gastgewerblichen Landesberufsschule.



21. Oktober 2025: In einem vierstündigen Expertenworkshop zeigte Schokoladen-Experte Benjamin Selmond den Schüler*innen der 4. Patisserie verschiedene Temperier- und Vorkristallisationsmethoden für unterschiedliche Kuvertüren. Daraus entstanden moderne Dekore für Desserts sowie beeindruckende Hohlkörper für Pralinen und Schaustücke. Detailliert erklärte der Profi, welche Faktoren für perfekten Glanz, knackigen Biss und lange Haltbarkeit entscheidend sind.



25. November 2025: Schüler*innen der 1. Fachschule für Konditorei/Bäckerei sowie der 2. Fachschule für Service setzten sich gemeinsam mit Christoph Amor, Professor für Dogmatik an der PTH Brixen, mit zentralen Fragen der Theozie auseinander. Im Mittelpunkt stand dabei die grundlegende Frage: "Warum lässt Gott Leid und Unheil in der Welt zu?"



17. November 2025: Genoveva Kasseroler und Ruth Malojer auf der Infomesse in Neumarkt



21. November 2025: Die Metzgerlehrlinge haben gemeinsam mit ihrem Lehrer Erich Meraner den Turnus mit einer Besichtigung des "Rundlhofs" von David Eisendle in Viums abgeschlossen.



24. November 2025: Praxisnaher Experteninput von Brandnamic für die Schüler*innen der 4. Service/ Front Office



29. November 2025: Einige Eindrücke vom Tag der offenen Tür



Dezember 2025: Schüler*innen der 1. Fachschule Konditorei/Bäckerei eifrig beim Kekse verpacken.



15. Dezember 2025: Abschiedsfeier für Gustav Tschenett



18. Dezember 2025: Süße Bohnen & starke Bissen

Die dritten Kochlehrlinge machten gemeinsam mit ihren Fachlehrern Reinhold Kerschbaumer und Tobias Zanotto einen spannenden Lehrausflug nach Klausen, der ganz im Zeichen von Genuss und Weiterbildung stand.

Erster Programmpunkt war eine ausführliche Besichtigung mit Verkostung bei Karuna Schokolade. Die Schüler*innen erhielten dabei spannende Einblicke in die Welt der Kakaobohne – von der Herkunft über die Verarbeitung bis hin zur kunstvollen Herstellung edler Schokoladen. Die Kombination aus Theorie, Praxis und Degustation machte den Besuch besonders interessant und lehrreich.

Im Anschluss ging es weiter nach Villanders, wo die Gruppe im traditionsreichen Ansitz Steinbock einkehrte. Küchenchef René Tschager verwöhnte die Lehrlinge mit einem sorgfältig zusammengestellten Mittagessen und bot zugleich Gelegenheit, über moderne Küchenabläufe und regionale Kochkultur zu sprechen.

Der Tag bot den angehenden Köchen nicht nur kulinarische Highlights, sondern auch wertvolle Eindrücke für ihren weiteren beruflichen Weg.



5. Dezember 2025: Nikolausbesuch am BBZ Hellenstainer



Dezember 2025: Das Volleyballturnier der 2. Klassen hat die 2 B Fachschule Kochen für sich entschieden. Gratulation!

Wussten Sie schon, dass...



🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

... Herr Unterkircher am 1. Juni 2025 Papi einer Tochter namens Lena wurde?

... Frau Niederwieser und ihr langjähriger Lebenspartner Peter sich am 14. Januar 2026 das Ja-Wort gaben? ♥lichen Glückwunsch!

... Herr Rainer bei der Weihnachtsfeier die Rolle des DJs übernommen hat?

... Herr Silbernagl unbewusst zum Fotomotiv für seine Schüler*innen wurde?

... Herr Zössmayr eine Schneekatze sein Eigen nennt?

... Frau Radmüller Schach mit duolinguo paukt?

... Herr Faller einen Teil der Berggipfeltouren mit seinem E-Bike erklimmt und alt hergebrachte Begriffe wieder einführt? #brauchproviand?

... Frau Oberrauch zur Weihnachtszeit mit ihrer Tochter das erste Mal Kekse gebacken hat?

... Frau von Podlewski, Frau Ochsenreiter und Frau Sullmann sogar im Sommer ihre Kufen über das Eis gleiten lassen?

... Frau Fiorotto ein Erasmus-Jahr in den Niederlanden verbracht hat?

... Frau Seebacher alle afrikanischen Staaten zuordnen kann? Den Beweis dafür liefert GeoGuessr!

... Herr Frank sich mit Hilfe der Bücher seiner Frau Altgriechisch aneignet?

... Frau Wild trotz erheblicher Schneeverwehungen und widriger Wetterbedingungen den "Ochsner" bezwungen hat?

... Herr Fischer das Vergnügen mit dem doppelten Lottchen hatte?

... Frau Speranza eine ausgeprägte Abneigung gegenüber fremden Haaren hat?

... Herr Ungerer beim Angeln einen stattlichen Fang gemacht hat – allerdings nicht in Form eines Fisches, sondern eines äußerst widerstandsfähigen Steins?

... Frau Schgaguler gerne den Pilotenschein machen und sich eine eigene Cessna zulegen möchte?

... Herr Harrasser sich aus bedingungsloser Liebe für den Verzehr von Süßem opfert?

... Frau Mayrl verschlüsselte Nachrichten über die Desktop-Oberflächen ihrer Kolleg*innen kommuniziert?

... Frau Malojer seit diesem Schuljahr nicht mehr mit ihrem Auto die Straßen unsicher macht, sondern zur Zugfahlerin mutiert ist?

... Frau Obergasteiger ganze sieben Jahre Judo trainiert hat?

... Frau Sullmann in eine limitierte Whiskey-Edition von der Destillerie Midleton investiert hat?

... Herr Mittermair ein echter Vespa-fanatiker ist? Wenn irgendwo ein Zweitakt-Motor schnurrt, ist er meist nicht weit.

... Herr Unterkircher das Staubsaugen offiziell an einen Roboter delegiert hat?

... Herr Jageregger und Herr Thaler modisch auf einer Wellenlänge liegen?

... Herr Mitterrutzner beim Anziehen seines neuen Sportequipments gelegentlich eine kleine Starthilfe benötigt?

... Frau Sabine Kerschbaumer einen Kurztrip nach Südafrika unternommen hat – inklusive einer unvergesslichen Safari mitten in der Wildnis?

... Frau Zimmerhofer Psalmen der Bibel kennt wie andere ihre Lieblingslieder?

... Frau Kaufmann und Frau Stauder heuer das erste Mal Praktikumsbesuche im Ausland durchgeführt haben?

... Frau Griesser jeden Morgen mit Yoga in den Tag startet?

... Herr Delmonego gerne hausgemachte Marmeladen verkostet?