

# emma news

Januar 2023 – Nr. 35



**Emma Hellenstainer**

Landesberufsschule für das  
Gast- und Nahrungsmittelgewerbe

Scuola professionale provinciale  
alberghiera ed alimentare

Scola professionale provinciale  
per hotelaria y alimentazion



# Inhalt

|                                                        |       |    |
|--------------------------------------------------------|-------|----|
| Grußworte der Direktorin                               | Seite | 3  |
| Lesen & gewinnen                                       | Seite | 4  |
| Leseprojekt im laufenden Schuljahr                     | Seite | 5  |
| The Irish Education                                    | Seite | 6  |
| In die Zukunft schnuppern                              | Seite | 7  |
| Weihnachtlich glänzet die "Hellenstainer"              | Seite | 8  |
| Schnitzeljagd—Von Stall und Feld auf den Teller        | Seite | 10 |
| Deine — meine — unsere ... Werte                       | Seite | 11 |
| Mobilitäten für Lehrpersonen                           | Seite | 12 |
| ... und für Schüler*innen                              | Seite | 13 |
| Emma Hellenstainer, die "Formel-1" unter den Schulen   | Seite | 14 |
| Schulvorstellungen                                     | Seite | 15 |
| Südtirol 1 goes ... "Emma Hellenstainer"!              | Seite | 15 |
| A tale of hope and misery                              | Seite | 16 |
| Vorhang auf                                            | Seite | 17 |
| Kurz nachgefragt                                       | Seite | 18 |
| Die Gefahren des Internets                             | Seite | 19 |
| Projekte der 5. Önologastronomie                       | Seite | 20 |
| News aus dem Heim                                      | Seite | 21 |
| Mit dem Fremden auseinandersetzen                      | Seite | 22 |
| Aus meiner Schulzeit                                   | Seite | 23 |
| Tag der offenen Tür                                    | Seite | 24 |
| Eine Absolventin erzählt                               | Seite | 26 |
| Ich, Bücherwurm — Buchtipps                            | Seite | 29 |
| Aus der Feder unserer Schüler*innen                    | Seite | 30 |
| Lehrerportrait                                         | Seite | 31 |
| Back to the drinks                                     | Seite | 32 |
| Cocktailrezepte                                        | Seite | 33 |
| Geschmack und Solidarität                              | Seite | 34 |
| Berufliche Weiterbildung                               | Seite | 36 |
| Kreative Aussagen unserer Schüler*innen & Lehrpersonen | Seite | 37 |
| Ja wer ist denn das?                                   | Seite | 37 |
| Was war sonst noch los?                                | Seite | 38 |
| Wussten Sie schon, dass... ?                           | Seite | 42 |

## IMPRESSUM

emma news

Herausgeber:

LBS "Emma Hellenstainer"

Fischzuchtweg 9

I-39042 Brixen

Tel. 0472 273800

Fax 0472 273899

lbs.bx-hellenstainer@schule.suedtirol.it

<http://hellenstainer.berufsschule.it/>

## Redaktionsmitglieder

Guðrun Domanegg

Evi Gasser

Christine Hartmann

Ruth Malojer

Margot Mayrl

Filippa Schatzer

Evi Sullmann

## Foto der Titelseite

Franz Lang, 2 B Hofa mit Christine Hartmann

## Koordination & Layout

Renate Radmüller



# Grußworte der Direktorin

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten



Liebe Lernende,  
liebe Eltern,  
liebe Mitarbeiter\*innen,

das Schuljahr hat mit intensiver Personalsuche begonnen und leider sind immer noch drei Stellen im Haus unbesetzt – ein gesamtgesellschaftliches Problem, das sich besonders beim Landespersonal zeigt. Für den Schulbetrieb heißt das, dass einige Dienstleistungen nicht mehr wie bisher angeboten werden können. Der eigentliche Auftakt im August – vom Führungsteam intensiv geplant – stand unter dem Motto "Zurück zu den Wurzeln". Wir wollten uns damit, nach den drei Jahre dauernden Covid-Bestimmungs-Kuddelmuddel, wieder an unsere Basisregeln erinnern und uns gemeinsam synchronisieren. Auch wenn nicht alle Lehrpersonen alle Regeln persönlich wirklich mittragen, so ist es doch für unsere Jugendlichen wichtig, dass wir sichtbar an einem Strang ziehen. Das gibt ihnen Sicherheit und Orientierung. Uns vereinfacht es das gemeinsame pädagogische Arbeiten.

Das LiE (Lernen in Eigenverantwortung) haben wir ebenso wieder neu implementiert. Wir stellten wieder neue Weichen, um die Modularisierung langsam, versuchsweise und auf freiwilliger Basis in den Normalunterricht zu installieren.

Ein Highlight für mich war die kurze Wienfahrt mit dem Führungsteam. Unser Ziel war die Sir Karl Popper Schule. Sie ist in Österreich die Vorreiterschule für Hochbegabte. Die Basis dieser Förderung (und den Erfolg) sind einerseits ihr positives Menschenbild und die entsprechende Haltung, die sie ihren Schüler\*innen entgegenbringen, aber auch abverlangen. Persönlichkeits- und Sozialkompetenz werden stark gefördert und auch ein gesellschaftliches Verantwortungsbewusstsein.

Andererseits werden mit einem breiten Angebot an Wahlpflicht-Themen Motivation und Eigenverantwortung gefördert. Wissen soll nicht nur bulimisch angeeignet werden, sondern es muss auch eine intensive Auseinandersetzung stattfinden. Es drängte sich mir die Frage auf, ob das, was für Hochbegabte gut ist, für unsere Schüler\*innen nicht umso besser sein kann.

An der Schule wurden inzwischen viele schöne Projekte initiiert. Besonders der Tag der offenen Tür, der heuer zum ersten Mal aufgrund der vorgeschobenen Einschreibetermine noch im Dezember stattfinden musste, war mit der vorweihnachtlichen Atmosphäre ein wunderschönes Ereignis. Weihnachtsbaum und Adventkranz mit verzierten Lebkuchen aus der Konditorei trugen fest dazu bei.

Auch der Nikolaus kam und brachte allen im Haus einen Lebkuchennikololo.

Besuche von anderen Schulen (auch Gymnasien) – aus dem In- und Ausland – haben in letzter Zeit stark zugenommen. Sie kommen, um sich unsere Konzepte, vor allem das LiE, anzusehen.

Wir sind stolz darauf und freuen uns, unseren Beitrag dazu leisten zu können, Schule zukunftsfähig zu machen.

Die INVALSI-Ergebnisse – staatliche Lernstandserhebung – fielen sehr gut aus.

Die Externe Evaluation war an der Schule, die Ergebnisse kommen im Februar.

Ein wichtiges Ereignis war der Besuch der internationalen Zaungäste, die uns zwei Tage lang über die Schulter schauten und uns rückmel-deten: Wir sind auch im internationalen Vergleich sehr gut. Besonders die Beziehungskultur, die Lösungsorientierung und der Teamgeist fielen auf.

Nur eines müssten wir noch lernen: ausatmen.

In diesem Sinne wünsche ich euch allen ein gutes zweites Semester und einen schönen Frühling. Gute Arbeit, gutes Gelingen, wir dürfen gelassen und stolz sein.

Brigitte Gasser Da Rui  
Direktorin



# Lesen & gewinnen

Lesen an sich ist ja schon ein Geschenk. Mit dem Lesen auch noch etwas zu gewinnen war im letzten Schuljahr mehrfach möglich. Alle Schüler\*innen konnten schulintern an einem Gewinnspiel teilnehmen und interessierte Klassen konnten ein Leseprojekt bei einem landesweiten Wettbewerb einreichen.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

Im Schuljahr 2021/2022 fand ein Leseprojekt für alle Schüler\*innen unter dem Motto "In Büchern um die Welt" statt. Für jedes gelesene Buch konnte ein Fähnchen auf die Weltkarte in das Land gestochen werden, in dem die Handlung spielt oder der Autor beheimatet ist. Wer zusätzlich noch eine kurze Rezension zum Buch schrieb und abgab, nahm automatisch an der Verlosung teil. Beim Abschlussfest Ende Mai 2022 wurden unter 115 Teilnehmer\*innen zahlreiche Sachpreise verlost.

Im letzten Schuljahr fand außerdem landesweit ein Lesewettbewerb statt, bei dem lesefördernde Projekte eingereicht werden konnten. Die 1 A Hofa mit Lehrperson Hilda Oberhollenzer reichte "Cover cover" ein. Bücher wurden bei dieser Aktion nicht nur gelesen, sondern auch das Cover selber nachgestaltet. Die Idee habe ich im Lockdown 2020 gehabt und bei einer Aktion der Brixner Bibliotheken zum ersten Mal präsentiert.

Die Freude war groß, als im Mai 2022 die Nachricht kam, dass die Klasse in der Rubrik "Leseprojekte, welche im Lockdown entstanden sind und auch danach noch funktionieren" gewonnen hat. Den Preis konnten wir beim Bibliotheksforum im Herbst 2022 abholen. Um die Klasse vorab schon für ihre Mühe zu belohnen, durften sie im Juni 2022 einen tollen Ausflug machen. Es wurde gewandert, gegrillt, gespielt und viel gelacht.



Die zahlreichen Gewinner\*innen beim Abschlussfest



Toller Ausflug der 1 A Hofa mit Begleitpersonen Hilda Oberhollenzer, Linda Martini, Sonja Wierer und Evi Gasser



Evi Gasser und Hilda Oberhollenzer bei der Preisübergabe beim Bibliotheksforum in Bozen

# Leseprojekt im laufenden Schuljahr

Auch in diesem Schuljahr soll das Lesen belohnt werden.

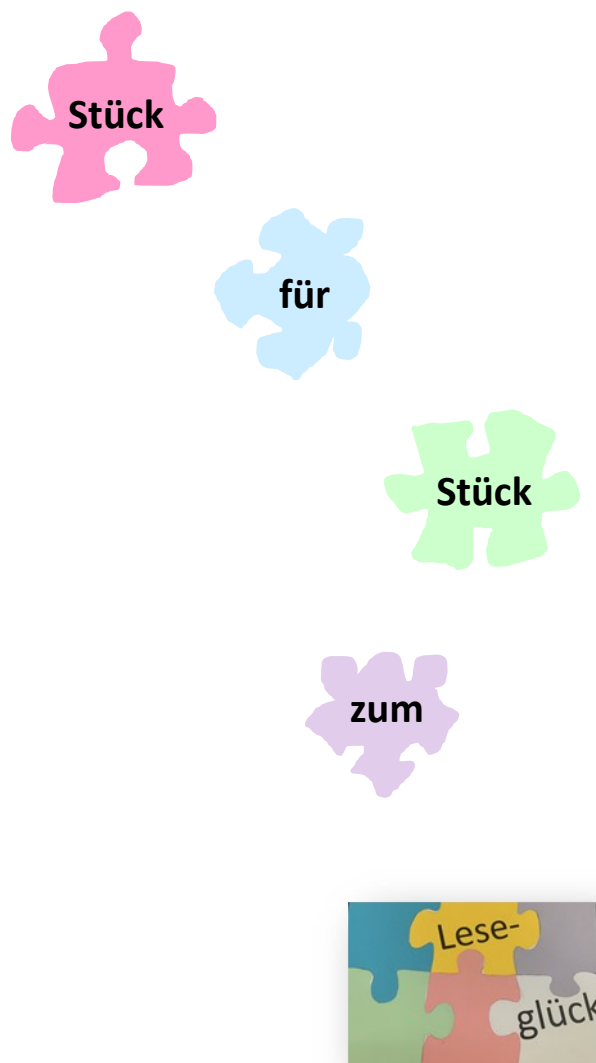
Unter dem Motto "Stück für Stück zum Leseglück" können dieses Mal alle Hellenstainers – also alle Schüler\*innen und auch alle Mitarbeiter\*innen – mitmachen. Für jedes gelesene Buch darf ein Puzzleteil auf die Vorlage geklebt werden. Noch die Zahl auf der Rückseite des Teiles und den eigenen Namen in die Liste eintragen und schon nimmt man an der Verlosung Ende des Schuljahres teil.

Ich freue mich auf rege Teilnahme und dass das Puzzle am Ende des Jahres vollständig ist!

Evi Gasser



Am Ende des Schuljahres werden unter allen Teilnehmer\*innen tolle Preise verlost und wir können das vollständige Puzzelbild bewundern... Macht mit, je mehr desto besser!



## INTERESSANTES

*Aus wie vielen Puzzleteilchen besteht das Puzzelbild?*  
1 008 Puzzleteilchen

*Wie viele Puzzleteilchen wurden schon auf das Bild geklebt bzw. wie viele Bücher wurden bereits gelesen?*  
228 Puzzleteilchen bzw. Bücher

*Wer liest die Bücher?*  
Vor allem Schüler\*innen, aber auch Lehrpersonen und Mitarbeiter an der Schule

*Lesen mehr Personen seit es solche Leseprojekte gibt?*  
Ja, das kann nur bestätigt werden. Leseratten lesen noch mehr und auch Lesemuffel haben mehr Ansporn und lesen schon mal mehr als ein Buch. Besonders freuen sich auch die Erwachsenen, dass sie bei so einer Aktion mitmachen dürfen.

*Preise?*  
Es werden zahlreiche Preise verlost. Lasst euch überraschen!



# The Irish Education System – Dublin, 2022

Diary

Erasmus Plus  
Project



Europass  
Teacher Academy

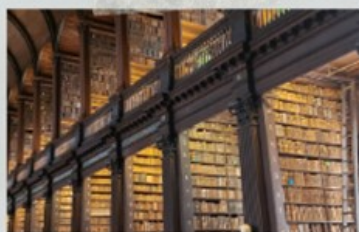


🕒 Lesezeit: 1 Minute



Monday

0. Icebreaker Questions
1. Participants' expectations
2. Data Protection & Copyright
3. Padlet as the course platform
4. Presentation of the teachers' schools - Part 1
5. Dublin Photo Walk



Tuesday

0. Presentation of the teachers' school - Part 2
1. The Irish Education System (Emma O'Hare)
2. Differences and similarities as compared to the participants' schools (Discussion)
3. Visit of the Old Library and The Book of Kells



Wednesday

0. Visit of the DEIS secondary school Palmerstown
1. EPIC (The Irish Emigration Museum)
2. Dublin City Centre



Thursday

0. Impressions of the school visit in Palmerstown
1. The Irish School System: FET: Further Education and Training (Robert Lynch)
2. Creating a graphic novel with the pictures of the photo walk
3. The Church: Irish Music & Dance



Friday

0. Presentation of graphic novels
1. Comparing Irish school to the Italian school
2. Course evaluation
3. Certificates Closing Ceremony
4. Howth (Dublin's peninsula)



Saturday

0. Excursion to Glendalough (landscape, cemetery and visit to Hollywood village)
1. Farewell from the course participants
2. Last visit to city centre and dining in Old Storehouse Pub

Fabrizia  
Ruggiu

Silvia  
Seiwald

Teacher  
Trainer:  
Louis  
Schmidt



# In die Zukunft schnuppern

Das Interesse und die Freude einen Beruf im Gastgewerbe zu ergreifen ist ungebrochen und so besuchen alljährlich Mittelschüler\*innen unsere Schule.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Auch in diesem Jahr gab und gibt es wieder die Schnuppertage in der LBS "Hellenstainer" und zahlreiche Klassen unterschiedlicher Mittelschulen nehmen das Angebot wahr und verbringen einen Tag mit unseren Schüler\*innen im Praxisunterricht. Die Jugendlichen erleben so hautnah mit, wie sich der Schulalltag anfühlt und ob der Wunsch einen gastgewerblichen Beruf zu erlernen, auch der Praxis standhält.

Die Mittelschüler\*innen können sich aussuchen, ob sie in der Konditorei, Bäckerei oder einer der Lehrküchen mithelfen möchten. Die jungen Besucher\*innen sind fleißig dabei und rühren in Suppen, schnipseln Gemüse, formen Marzipanfiguren oder Brote.

Unterstützt von unseren Schüler\*innen gelingt alles ganz wunderbar und darf dann auch verkostet werden.

Einige Aussagen der Schnupperschüler\*innen:

"6 Knödel hab ich gegessen...sooo gut waren die!"

"Wenn ich selber Koch bin und dann mal eine Freundin habe und die mal nicht zu Hause ist, dann kann ich mir selber etwas kochen."

"Toll hier in der Bäckerei. Das würde mir auch gefallen."

"Ich habe noch nie eine Figur aus Marzipan gemacht. Das macht richtig Spaß und mit dem Ergebnis bin ich sehr zufrieden."

Evi Gasser

Heuer waren über **130** Jugendliche aus **8** Schulen zum Schnuppern da:

- ▶ Herz Jesu Institut Mühlbach
- ▶ Mittelschule Kastelruth
- ▶ Mittelschule Klausen
- ▶ Mittelschule Michael Pacher
- ▶ Mittelschule Vintl
- ▶ Schulsprengel Mühlbach
- ▶ Schulsprengel Sterzing I (Gossensass)
- ▶ Schulsprengel Sterzing III (Mittelschule Vigil Raber)



... in der Konditorei



... in der Küche und an der Bar...







# Weihnachtlich glänzt die "Hellenstainer"

Die Advents- und Weihnachtszeit geht auch an der LBS "Hellenstainer" nicht spurlos vorbei. Allerlei Projekte und Aktionen stimmten die Schulgemeinschaft auf Weihnachten ein.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Bereits am Eingang stand dieses Jahr ein besonders schön geschmückter Weihnachtsbaum. Die Schüler\*innen der 3 A Fachschule Kon/Bä haben Lebkuchenanhänger gebacken und zusammen mit den Lehrpersonen Klemens Tscholl und Artur Widmann den Baum und den Adventskranz dekoriert.

Die Religionslehrerin Julia Schwärzer hat zusammen mit den Schüler\*innen der 3 B Fachschule Kon/Bä und 1 B Fachschule Kochen einen Schaukasten in eine Weihnachtskrippe verwandelt. Die großen Krippenfiguren hat Kochfachlehrer Alessio Lorenzini selbst aus Holz angefertigt und zur Verfügung gestellt.

Die Schüler\*innen der 3. Fachschule Kon/Bä hatten dieses Jahr eine tolle Idee um selber einen Adventskalender zu machen. Pralinen wurden in umweltfreundliche Kartonboxen gefüllt. Bei der Herstellung wurden sowohl die Verarbeitung von Schokolade, Pralinenherstellung und Dekoration derselben geübt und das Ergebnis durften die Jugendlichen gegen einen kleinen Rohstoffbeitrag mitnehmen und verschenken.

Einen weiteren Adventskalender haben die Religions- und Sportlehrpersonen gestaltet. Jede\*r konnte täglich virtuell auf der Schulseite ein Türchen öffnen. Mal ein Gedanke, mal eine Fitnessübung... so vergingen die Tage bis Weihnachten wie im Flug.

Am 6. Dezember war der Nikolaus in Begleitung von Engel Christine zu Besuch und verteilte Lebkuchen aus unserer Konditorei an alle "Hellenstainer". Die beiden besuchten jede Klasse und Schüler\*innen, Mitarbeiter\*innen und Besucher\*innen freuten sich über die kleine Aufmerksamkeit.

Am Morgen des 16. Dezember machten sich knapp 20 Schüler\*innen und Mitarbeiter\*innen um 5:30 Uhr zu einer Fackelwanderung nach Neustift auf. Es hatte geschneit und so war die Stimmung sehr weihnachtlich. Gemeinsam wurde das Rorate besucht und anschließend wurde im Stiftskeller gefrühstückt. Ein besinnlicher Start in den Tag.

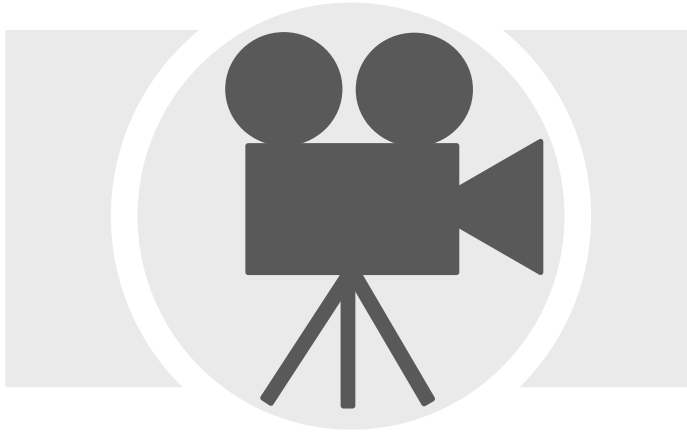
Abends stand die Weihnachtsfeier für die Belegschaft der "Hellenstainer" an. Im Restaurant "Pacher" in Neustift wurde zusammen gegessen und gefeiert. Auch in diesem Jahr gaben unsere begeisterten Sänger\*innen einige Weihnachtslieder zum Besten, begleitet von Mr. Colombi auf der Gitarre. Ein weiteres musikalisches Highlight war das Bläserensemble, welches sich erstmals zusammengefunden hatte.

Es war ein fröhlicher und unterhaltsamer Abend!









# Schnitzeljagd – Von Stall und Feld auf den Teller

## ERASMUS + KOOPERATIONSPROJEKT BRIXEN – WIEN, DIE ZWEITE

Zusammenarbeit der LBS "Emma Hellenstainer", dem Verein "Tierschutz macht Schule" und der Tierpflegeschule der VetMed Wien.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Die emma news hat sich zum Gespräch mit Thomas Rainer, Koordinator für berufliche Weiterbildung und Mobilitäten/Erasmus+ getroffen und über den neuen Lehrfilm der LBS "Emma Hellenstainer" in Zusammenarbeit mit dem Erasmus+ Projektteam aus Wien (berichtet in der emma news Nr. 34) gesprochen.

Den Startschuss für diese Kooperation gab es bereits im Jahr 2021, im Februar 2023 wird das Ergebnis daraus, ein Lehrfilm mit dazugehörigen vertiefenden Unterrichtsmaterialien zum Thema Fleischkonsum, an unserer Schule vorgestellt werden. Stellvertretend für den gesamten Fleischkonsum in unserer Gesellschaft wurde das Schwein bzw. die Verwertung des Schweinefleisches gewählt. Das Drehbuch dafür wurde von

den beteiligten Lehrpersonen und Schüler\*innen gemeinsam mit der Drehbuchautorin Irene Reiserer entwickelt und von ihr in die finale Fassung gebracht. Organisiert wurde das Projekt von Thomas Rainer, Romana Bräuer und Magdalena Gattringer vom Verein "Tierschutz macht Schule".

Die Naturfilmer\*innen Christine Sonvilla und Marc Graf waren an unserer Schule zu Gast und haben einen Tag lang mit einigen unserer Schüler\*innen und Lehrpersonen wichtige Szenen des Lehrfilmes gefilmt. Unter den Regieanweisungen der beiden Profis wurden in Metzgerei, Kühlraum, Schulhof, Lehrküche und Restaurant die Inhalte in Szene gesetzt. Die restlichen Szenen wurden in der Großstadt Wien – in einer Altbauwohnung und auf dem stadtnahen Biohof Maurer – gedreht.

Als Darsteller\*innen waren folgende Schulklassen und Lehrpersonen der LBS "Emma Hellenstainer" mit dabei: Lehrlingsklasse der Metzgerei, 2 A Hofa, 3 B Fachschule Kochen, Simon Huber (3. Lehrlinge Service), Hilda Oberhollenzer sowie Simon Staffler und Tobias Zanotto.

Ein besonderer Dank für dieses tolle Projekt geht an alle beteiligten Lehrpersonen und Schüler\*innen unserer Schule sowie an jene der Tierpflegeschule an der Vetmeduni Vienna und an Andreas Maurer mit seinen neugierigen Schweinen Susi, Alma und Willi.

Seid gespannt auf diesen tollen Film!

Christine Hartmann und Thomas Rainer



With the support of the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union





# Deine – meine – unsere ... Werte

Eine Schule ist ein gutes Spiegelbild unserer Gesellschaft. Und so sollte ein Blick in den Spiegel stets wohlwollend, allerdings auch mit kritischem Auge sein.

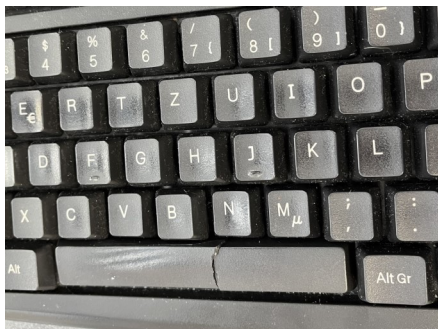
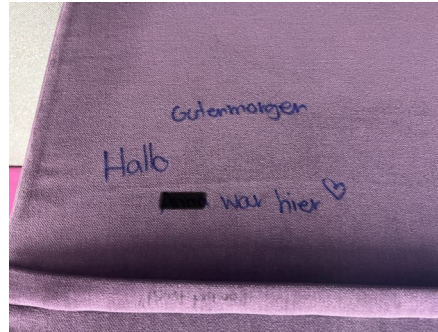
🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

Unsere Schule hat sich LiE, das "Lernen in Eigenverantwortung", auf die Fahnen geschrieben. Das bietet den Jugendlichen Spielraum eigenständig zu arbeiten und zu lernen. Nichtsdestotrotz muss man sich an Regeln halten und respektvoll miteinander umgehen. Und eigenständiges Lernen bedeutet auch, Fehler machen zu dürfen. Zu denen sollte man allerdings stehen, daraus lernen und vor allen Dingen die Verantwortung und die Konsequenzen dafür selbst übernehmen.

Wie die letzten schwierigen, pandemiebestimmten Jahre allgemein gezeigt haben, verwechseln einige allerdings Eigenverantwortung mit Egoismus.

Man möchte meinen, dass jede\*r andere so behandelt, wie er\*sie selbst behandelt werden möchte. Dem ist leider nicht immer so. Mobbing und Cybermobbing sind auch bei uns Thema. Bei manchen verroht die gesprochene und geschriebene Sprache zusehends. Hassrede und Hetze sind in der Gesellschaft "modern" geworden und dem entgegenzuwirken wird auch hier in der Schule schwieriger.

Der Umgang mit Eigentum anderer oder jenem der Schule scheint manch einem\*r auch nicht so wichtig zu sein. Zum Glück haben wir keine wirklichen Vandalenakte in der Schule zu beklagen, aber Sachbeschädigungen mehren sich. Einiges kann sicher als Versehen oder Lausbuben-geschichte abgetan werden und ein Stuhl kann mal einem schaukelnden Zappelphilipp zum Opfer fallen, ein Teller zu Bruch gehen. Aber achtloser Umgang mit Schuleigentum, Bekritzeln und Einritzen von Möbeln, Wänden, Bildern, Geräte, Computertastaturen und -mäusen, die kaputt gemacht werden usw., das ist mut-



Bekritzelter Sofa, zerstörte Tastaturen, kaputte Bücher...

willige Zerstörung. Und der Spruch hinter allem: "Ich war es nicht". Auch das ein gängiger Satz unserer Zeit. Die Schuld hat immer jemand anderes. Wenn kein\*e Schuldige\*r gefunden wird, muss die Schule bezahlen, also letztendlich wir alle als Steuerzahler\*innen. Und wir sprechen da nicht immer von Kleinigkeiten. Ein an die Beschattung geschossener Fußball hat einen Schaden von 7 000 Euro verursacht, eine an eine Glaswand geknallte Bank 600 Euro, jedes Geschirrteil ab 10 Euro aufwärts, ein Buch schon mal 40 bis 50 Euro. Viel Geld, welches mit achtsamerem Umgang gespart werden kann. Gespart werden könnte auch beim Ersetzen von Sachen, die angeblich gestohlen wurden. Es wird relativ wenig verwendet, allerdings relativ viel einfach gedankenlos irgendwo vergessen und liegengelassen. Am Ende jeden Schuljahres häufen sich Berge an gefundenen Wertsachen und sel-

ten genug kommt jemand vorbei, der etwas vermisst.

Erwähnt werden sollte auch der Umgang mit Lebensmitteln. Wer sich für das Erlernen eines gastgewerblichen Berufes entscheidet, sollte offen für neue Gerichte und Lebensmittel sein und nicht nach einigem Herumstochern volle Teller mit dem Spruch "Das mag ich nicht" in die Tonne kippen.

Nachhaltigkeit, Energie und Ressourcen sparen, Achtsamkeit, Respekt... Themen der Zeit und das alles fängt im Kleinen an, in der Schule und auch zu Hause, bei jedem\*r Einzelnen.

Wir als Schulgemeinschaft geben unser Bestes, um diese Werte zu leben und zu vermitteln. Denn was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmermehr.

Evi Gasser



Noch mehr Bilder & Infos

# Mobilitäten für Lehrpersonen

Besuche in anderen Schulen sind alljährlich Impulsgeber und Anregung für den eigenen Schulbetrieb.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

## München — Brixen

Im September 2022 besuchte im Rahmen unseres Erasmus+-Programmes eine Delegation unserer Schule die Städtische Berufsschule für das Bäcker- und Konditorenhandwerk in München. Ziel war es, diese renommierte Schule und einige potentielle Praktikumsbetriebe kennen zu lernen. Neben einem regen Austausch zwischen Schulleitung und Berufskolleg\*innen wurden die Möglichkeiten einer künftigen Zusammenarbeit für Lehrpersonen und Schüler\*innen abgeklärt. Zudem wurden unterschiedliche Bäckerei- und Konditoreibetriebe besucht und mit den Betriebsinhabern aufschlussreiche Gespräche geführt.

Anfang Dezember 2022 gab es den Gegenbesuch von Schulleiter und Bäckermeister Theo Albrecht und Erasmus-Koordinatorin Monika Hinterseer in Brixen und Bozen.

Als Auftakt dieser langfristig angelegten Zusammenarbeit werden die ersten Lehrlinge aus München im Frühjahr ein Betriebspraktikum in Brixen antreten. Ein Schulbesuch ist dabei ebenso geplant. In Zukunft sollen auch unsere Schüler\*innen ein Praktikum in München absolvieren können.

## Kontaktseminar Erasmus+ Berufsbildung in der Steiermark

Auf Einladung der Erasmus-Agentur Österreich (OeAD) kamen Ende November 2022 Vertreter\*innen von Berufsschulen und technischer Oberschulen aus dem deutschsprachigen Raum in Ehrenhausen, Süd-Steiermark zu einem dreitägigen Kontaktseminar zusammen. Thomas Rainer vertrat unsere Schule. Ziel dieser Veranstaltung war es, den Gedanken von Erasmus+ in der Berufsbildung bekannter zu machen und aufzuwerten. Somit wurde die Möglichkeit geboten, sich auf internationalem Niveau über Themen der Erasmus-Projekte auszutauschen, daran zu arbeiten und Kontakte zu knüpfen. Daraus sollen idealerweise eine Zusammenarbeit innerhalb der Europäischen Union entstehen bzw. diese verstärkt werden.

Nach einer langen Anreise, einem herzlichen Empfang im Kongresshotel gab es Kennenlernrunden, World Café, Workshop, Infomesse sowie eine Exkursion. Kontakte mit Kolleg\*innen aus Deutschland, Luxemburg, Nordbelgien und Österreich wurden geknüpft, Ideen ausgetauscht und Ausbildungsrealitäten abgeglichen. Es war auf jeden Fall eine anregende Reise über die Landesgrenze hinaus, die viele neue Impulse für eine weitere Arbeit für Erasmus+ gibt.



Delegation unserer Schule mit Berufskolleg\*innen



Regel Austausch



Besuch von Theo Albrecht und Monika Hinterseer



© OeAD Gruppenfoto



© OeAD Infostand



## ... und für Schüler\*innen

Auch in diesem Schuljahr nahmen einige Lehrlinge aus anderen Schulen am Schüler\*innenaustausch teil und wurden für kurze Zeit Teil unserer Schulgemeinschaft.

### Brixen — Schweiz

#### Rückblick und Vorschau

Im Spätsommer/Herbst 2022 waren wieder vier Schweizer Kochlehrlinge für drei Wochen in Südtirol. Nach dem zweiwöchigen Betriebspraktikum kamen sie noch eine Woche zu uns ins Heim und nahmen am Unterricht teil. Die Begeisterung war groß, was den Unterricht, die Gastfreundschaft und auch das Praktikum in den Betrieben betrifft.

Auch im Jahr 2023 dürfen wieder vier bis fünf Kochlehrlinge unserer Schule für drei Wochen in die Schweiz fahren – die Anmeldungen dazu laufen bereits. Infos bei: [thomas.rainer@schule.suedtirol.it](mailto:thomas.rainer@schule.suedtirol.it)



Gruppenfoto der drei Lehrlinge



Lehrling in der Metzgerei

### Bremen – Brixen

Vier Frauen, welche eine Lehre an der Berufsbildenden Schule für Sozialpädagogik und Hauswirtschaft in Bremen absolvieren, waren im September 2022 für ein vierwöchiges Praktikum im Kolpinghaus und der Cusanusakademie in Brixen. Dabei besuchten sie auch für ein paar Tage den Unterricht an unserer Schule. Sie nahmen viele positive Eindrücke mit nach Hause. Angetan waren sie vor allem von unserem Praxisunterricht und dem "Schön Essen" im Restaurant "Emma".

Thomas Rainer  
Berufliche Weiterbildung & Mobilitäten/Erasmus+



... im Restaurant "Emma"



... im Praxisunterricht

# Emma Hellenstainer, die "Formel-1" unter den Schulen

## ZAUNGÄSTE INTERNATIONAL

"Ausgeprägte Willkommenskultur und Gastfreundlichkeit auf allen Ebenen", so W. Oberthaler, einer der Zaungäste, die uns vom 16. bis zum 18. November 2022 besucht haben.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten



Zaungäste im Besprechungsraum beim Denken und Reflektieren

Schulführungskräfte, Inspektoren und Lehrpersonen aus dem deutschsprachigen Ausland waren bei uns zu Gast und haben uns aufgrund der Beobachtungen und Eindrücke fokussierte Rückmeldungen gegeben. Zusammengefasst können wir sehr stolz auf unsere Schule sein, denn wir haben ein ausgezeichnetes Feedback erhalten.

”

"Da ich 2017 bereits an der "Emma Hellenstainer" war und damals bereits das eigengesteuerte Lernmodell kennen gelernt habe, bin ich sehr beeindruckt davon, was sich in den vergangenen fünf Jahren nochmals in Bezug auf die Systematisierung und Professionalisierung des Modells getan hat."

C. Neumaier, Bayern

"Beim Betreten der Schule hatte ich schon ein gutes Gefühl und habe mich wohlfühlt. In jedem Bereich, den wir besuchten, fühlte ich mich willkommen und kam auch mit Schüler\*innen und Lehrpersonen gut ins Gespräch."

T. Happ, Tirol

"Vor allem hat mich das Projekt LiE beeindruckt. Diese Form des Lernens zeigt mir, wie wichtig und sinnvoll das lernseitige und eigenverantwortliche Arbeiten ist. Die Gespräche mit den Schüler\*innen (es gibt schon Unterschiede zwischen Mädchen und Burschen) hatten alle den Grundtenor, dass diese Form des Lernens für sie passend ist. Ich nehme noch mit, dass die Inklusion an dieser Schule gelebt wird und Jugendliche auch mit Beeinträchtigungen ihren Platz und Raum haben und auch die Matura machen können."

T. Happ, Tirol

"Obwohl ein hoher Grad an (Bewegungs-)Freiheit geboten wird und damit auch ein hoher Grad an Selbstverantwortung für den Lernprozess seitens der Schüler\*innen notwendig ist, stört dies nicht die Konzentration der Schüler\*innen."

S. Brütting, Bayern

"Bei den Konditoren-/Bäckerlehrlingen erlebte ich sehr konzentrierte junge Menschen, die Hand in Hand miteinander arbeiteten. Das Motto/ Credo des Meisterbäckers lautete: 'Fehler dürfen geschehen. Aus Fehlern lernen sie.' Diese klar kommunizierte Fehlerkultur entspannt, regt

die Lernenden an, ihr Bestes zu geben. Die Angst vor dem Scheitern entfällt."

U. Zürcher, Zürich

"Es begleiten mich so Bilder, wie die strahlende Lernende, die an unserem Tisch servierte, die Kochmützen, die von hier nach da flitzten, aber auch die drei Schülerinnen am Tisch im Gang, die an italienischen Arbeitsaufträgen arbeiteten."

L. Oertel, Zürich

"Ich hatte den Grundeindruck: Viele Schüler\*innen sind gerne da und nehmen ihre/n Beruf/ung als Lernende nachhaltig an, wenngleich manche ihr Lernen für sich neu entdecken/organisieren müssen."

T. Weber, Tirol

"Mein persönlicher Dank gilt der Schulleitung und deren unterstützenden Schulleitungsmitgliedern/Lehrkräften für die hervorragende Organisation und Gastfreundlichkeit, aber auch insbesondere das entgegengebrachte Vertrauen und die Offenheit. Den Schüler\*innen und Lehrkräften der Gastroabteilung danke ich sehr für die Spitzenküche und den hervorragenden professionellen Service."

S. Brütting, Bayern

”

Cornelia Oberrauch und  
Joachim Zössmayr





## Schulvorstellungen

Zwei Jahre nach der Pandemie war es endlich wieder soweit: Die alljährlichen Schulvorstellungen an verschiedenen Mittelschulen im Lande fanden wieder in Präsenz statt.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Am 11. November 2022 wurden Vevi Kasseroler und Christine Demichiel nach Neumarkt eingeladen, wo die Mittelschüler\*innen von Stand zu Stand gingen und sich über die verschiedenen Oberschulen informieren konnten.

Ein bisschen anders organisiert war die Veranstaltung am 21. Dezember 2022 auf dem Ritten in der Mittel-

schule von Klobenstein. Dort hatten interessierte Schüler\*innen in Begleitung ihrer Eltern die Möglichkeit, sich vor Ort von uns — Vevi Kasseroler und Ruth Malojer — beraten zu lassen. Einige hatten unsere Schule auch schon am Tag der offenen Tür besucht und brauchten noch Zusatzinformationen, andere waren erst in der 2. Klasse der Mittelschule und wollten sich

schon frühzeitig ein paar Schulen anschauen. Der Andrang und das Interesse waren sehr groß. Zusätzlich punkten konnten wir wie immer mit den Köstlichkeiten, die uns von der Metzgerei und der Bäckerei zur Verfügung gestellt wurden. Ein großes Dankeschön dafür.

Ruth Malojer

## Südtirol 1 goes... "Emma Hellenstainer"!

Der beliebte Radiosender begleitet jedes Jahr eine ausgewählte Schule und zahlreiche Beiträge erfreuen die Hörer\*innenschaft mit Geschichten aus dem Schulalltag.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minute

In diesem Schuljahr bereichert eine Zusammenarbeit mit Südtirol 1 den Schulalltag. Bei mehreren Veranstaltungen besuchen die Redakteur\*innen die Schule und berichten somit hautnah über das Geschehen an der "Emma Hellenstainer". So wurde etwa das Konzept der Schulbar vorgestellt, die Bäckerei besichtigt und ein Rundgang durch die Schule unternommen.

Die Schüler\*innen zeigten dabei die Vielfalt des Schulangebotes auf und demonstrierten praktisch wie theoretisch, welche Themenbereiche im Haus abgedeckt werden. Begeistert und offen stellten sich viele Schü-

ler\*innen der Herausforderung, vor einem Mikrofon zu sprechen und die Südtirol 1-Schule 2022 einem breiten Publikum vorzustellen.

"Die Zusammenarbeit mit Südtirol 1 ist ein voller Erfolg: Nicht nur für die Schüler\*innen ist es eine neue Erfahrung, auch für Lehrkräfte wird eine neue Möglichkeit geboten, die Buntheit unserer Schule aufzuzeigen", freute sich Projektleiter Benjamin Flora.

Filippa Schatzer

# A tale of hope and misery

Our 5th year class has attended a show in Bozen in November: *Oliver Twist* by Charles Dickens, adapted for the stage by Paul Stebbings and Phil Smith.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

In Dickens' novel set in Victorian London, Oliver is a young orphan who is thrown out of a workhouse for having the audacity to ask for more soup. The story that unravels afterwards is thrilling to say the least: found by another boy who calls himself "The Artful Dodger" and taken in by Fagin, a man who trains little children to pick pockets, Oliver begins a journey that will take him on a roller-coaster ride of situations and emotions. *Oliver Twist* is a tale of survival, redemption and even murder. Dickens questions the morals of his time and teaches his rea-

ders that poverty is not necessarily connected to evil. The play was masterfully directed and executed. Staging this story with only five performers is a real feat and all actors and actresses showed that they were up to the task. There were even times when women played boys, men played women and young people played old men and every artist switched role with ease. We could even enjoy some musical interludes, as the whole company masterfully performed numerous a cappella songs written for this play by Thomas Johnson. The director

kept the attention high at all times too, alternating highly dramatic moments with pieces of good old slapstick comedy.

The class, as well as the teachers, had a really good time, and even though the story underwent some major changes in its adaptation for the stage, Dickens' underlying message was still as clear as ever: do not judge a book by its cover.

Emanuele Colombi

At first, I did not understand everything but after a while I really enjoyed the play.

I liked the play, because it was designed with acapella interludes. It did not quite match the original, but this was not such a big problem. It was definitely worth seeing.

**Maria Blasbichler**

I already knew the story of *Oliver Twist*, so it was nice to see the play with my class.

I found the play very beautiful and exciting, even though I didn't understand everything.

**Maria Burchia**

At the beginning it was a little bit confusing, but then it was really good and funny.

**Alex Waldner**





## Vorhang auf

Die Schüler\*innen der 2 A und B Hofa besuchten Theater in englischer und französischer Sprache.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

### Play "Unacceptable"

On the 24th of November, the 2 A and B Hofa went to see the play "Unacceptable" in the Forum Brixen. The play, which was written by Clive Duncan and performed by Vienna's English Theatre tackles an increasingly explosive topic — violence by children and young people against adults.

The main characters – Lee and Frankie – are two teenagers who have to stay in a mental institution. There, they both participate in a creative-musical therapy programme and, by helping each other, slowly develop a fragile friendship.

Although the topic was quite complex and the language slightly challenging, the play was fairly well-received and appealed to most students. They mentioned the actors' great emotional performances and particularly enjoyed the vocal numbers and musical input.

### Theatre "Le Petit Prince"

Le 10 novembre 2022 les 2e classes Hofa sont allés à Bolzano (Stadttheater Gries) pour voir le théâtre "Le Petit Prince" adapté par la compagnie ADG Europe, mise en scène de Gaspard Legendre. Heureusement la proposition a été approuvée par notre directrice. (merci encore!) C'était fantastique d'avoir l'occasion de voir une pièce en français et d'ailleurs une histoire si belle, populaire et bien-aimé dans le monde entier! Il ne faut pas expliquer que le Petit Prince est un conte philosophique connu partout et que cette histoire fait partie de la lecture "must". "Né en 1943 à New York, Le Petit Prince est un phénomène de l'édition mondiale. Le Petit Prince est un conte philosophique qui séduit pour les valeurs qu'il porte, qui se transmet et se partage de génération en génération depuis plus de 75 ans..." [www.lepetitprince.com/#oeuvre](http://www.lepetitprince.com/#oeuvre) Grâce à des dossiers pédagogiques on a travaillé préalablement en tant que phase préparatoire et on travaille toujours sur cette histoire tant merveilleuse avec ses symboles et ses adages pertinents pour nous tous...

Voici des retours élaborés par les élèves:

L'histoire du petit prince est très belle. La visite du théâtre était très bien avec toute la classe et c'était divertissant! Nous aimerions bien aller voir un autre spectacle.

Lena Michaeler & Katrin Messner  
2 A Hofa

Das Theater hat uns sehr gut gefallen. Manchmal war es schwierig, alles zu verstehen, doch durch die Vorbereitung war die Handlung verständlich. Die Schauspieler\*innen haben Gefühle und Emotionen sehr gut dargestellt. Es war toll, die französische Sprache live zu erleben und zu hören.

Hanna Prieth & Laura Delueg  
2 A Hofa

La pièce a été très passionnante. C'était très varié et les personnages étaient bien représentés. Une des actrices parlait un peu bas et on ne l'entendait donc pas très bien. Nous recommandons tout de même cette pièce de théâtre aux jeunes.

Laura Thaler & Mara Lang  
2 B Hofa



## Kurz nachgefragt

Patrick Jageregger ist seit 2017 Kochfachlehrer an unserer Schule und seit letztem Jahr der Präsident des SKV (Südtiroler Köcheverband). Grund genug ein wenig nachzufragen...

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

### 1 Kindheitserinnerung an ein Lieblingsgericht?

Käse-Schinken-Omelett von Oma, welches bis heute noch keiner so hinbekommen hat wie sie.

### 2 Hast du als Kind schon gerne gekocht?

Eigentlich nicht.

### 3 Wann kam der Wunsch Koch zu werden?

Nach zwei Jahren Oberschule habe ich mich entschlossen in die Lehre zu gehen. Der Kochberuf gefiel mir da am besten. Kochen zu können erschien mir damals schon als gute und sinnvolle Eigenschaft.

### 4 Wichtige Stationen deines beruflichen Werdeganges?

Ich habe 15 Jahre im Gastgewerbe gearbeitet und eigentlich war jeder Arbeitsplatz wichtig. Erfahrungen sammeln, Neues probieren, lernen. Die wichtigste Station war und ist die Schule. Jungen Menschen etwas beizubringen ist das, was mir am Kochberuf am meisten Freude macht.

### 5 War Überredungskunst von Nöten das Amt des SKV-Präsidenten zu übernehmen?

Ich hatte eigentlich nie darüber nachgedacht so ein Amt ausüben zu wollen. Der Verband ist an mich herangetreten, da sie in mir Potential sahen. Ich musste nicht groß überredet werden, da mich diese Aufgabe reizte und es eine tolle Herausforderung und Verantwortung ist.

### 6 Wie siehst du den Beruf des Koches momentan in Südtirol?

Südtirol hat aufgrund seiner geografischen Lage, der hervorragenden Produkte und der top ausgebildeten Fachkräfte gastronomisch sehr viel zu bieten. Der mediterrane und nordische Einfluss, die traditionellen sowie ehrlichen Gerichten bieten eine ungemein wertvolle Grundlage für Weiterentwicklung, Innovation und Kreativität.

### 7 Und in der Welt?

Der Beruf des Koches ist wohl einer der faszinierendsten überhaupt: Menschen mit allen Sinnen verwöhnen. Der Duft, der Geschmack, die Zubereitung und die Würze eines Gerichts lösen bei Gästen viele Emotionen und auch Erinnerungen aus. Der Beruf des Kochs bietet außerdem die Möglichkeit überall auf der Welt arbeiten zu können.

### 8 Was müsste sich in Südtirol im Gastgewerbe verändern?

Der Blickwinkel müsste sich generell ändern. Die junge Generation hat andere Anforderungen an den Beruf und das Leben. Auch in Südtirol wandern viele nach abgeschlossener Ausbildung in andere Branchen ab. Es muss ein Weg gefunden werden, die gastgewerblichen Berufe attraktiver zu machen. Arbeitszeiten und Bedingungen müssen sich dem heutigen Lebensstil annähern. In einigen Ländern wird auch in der Gastronomie schon jetzt die 5-Tage-Woche geboten. Da hinkt Südtirol sicherlich hinterher.

### 9 Ist SKV-Präsident das höchste Treppchen oder gibt es noch ein höheres Ziel?

Im schulischen Bereich bin ich vom Kochfachlehrer zum Fachgruppenleiter Küche geworden, außerdem bin ich Koordinator der Meisterausbildung und Mitglied des Schul- und Direktionsrates. Es ist toll an Veränderungs- und Entwicklungsprozessen mitarbeiten zu können, eigene Ideen einzubringen und umzusetzen. Das Amt des SKV-Präsidenten sehe ich eher als Zwischenstopp.

### 10 Das klingt nach mehr... irgendwelche politischen Ambitionen?

\*Schmunzeln\* ... wer weiß.

### 11 Wo siehst du dich beruflich in 10 Jahren?

Schwer zu sagen, aber wahrscheinlich immer noch an der Schule, sollte die Bürokratie im Lehrerberuf nicht noch mehr zunehmen.

### 12 In 20?

So weit habe ich noch nicht gedacht. Für die Rente ist es aber definitiv noch zu früh.

### 13 Mit wem würdest du gerne mal in der Küche stehen und kochen?

Mit Kochfachlehrer Martin Lercher gemeinsam zu unterrichten war eine tolle Erfahrung. Außerdem würde mich reizen, mit Andreas Caminada, Tim Raue, Massimo Bottura oder Clare Smyth hinter dem Herd zu stehen.

### 14 Was muss man unbedingt einmal gegessen haben?

Ein noch warmes Croissant in Frankreich.

### 15

### Welche drei Sachen stehen bei dir immer im Kühlschrank und was magst du gar nicht?

Gute Mozzarella, Käse und Tonic Water. Ich bin kein Fan von Gänsestopfleber, Innereien und Austern.

Evi Gasser





# Die Gefahren des Internets

## WORKSHOP ZUM THEMA "DEMOKRATIE 2.0"

Wie verändern soziale Medien unser Demokratieverständnis? Welche Regeln gelten auf Social Media und was sollte man beachten? Diesen und weiteren Fragen stellten sich die Schüler\*innen der 1. Fachschule Kon/Bä und der 3 B Fachschule Kon/Bä, als sie den Workshop "Demokratie 2.0" im Kassianeum in Brixen besuchten.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Zu Beginn führte der Projektleiter Alen Velagic in das Thema Demokratie ein. Dabei sprach er unter anderem darüber, was die Menschen überhaupt unter diesem Begriff verstehen würden und auch, wodurch sich die Demokratie besonders auszeichne. "Ein wichtiger Punkt dabei ist die freie Meinungsäußerung", sagte er. Um die Teamfähigkeit und Kommunikation der Schüler\*innen zu trainieren, wurde eine Gruppenübung durchgeführt. Die Schüler\*innen stellten sich vor, sie würden auf einer einsamen Insel stranden. Wer würde welche Aufgaben übernehmen? Was braucht man zum Überleben? Die Teilnehmenden ließen ihrer Kreativität freien Lauf und präsentierten anschließend interessante und zum Nachdenken anregende Plakate. Im weiteren Verlauf des Workshops referierte Velagic über die Gefahren, die mit sozialen Medien einhergehen. "Das

Internet dient zwar unter anderem zum Vergnügen, birgt aber auch viele unbeachtete Gefahren", betonte er. In Gruppen erarbeiteten die Jugendlichen Informationen zu verschiedenen sozialen Medien, gingen auf die Nutzung, auf Risiken und Gefahren ein. Nach der Präsentation der Ergebnisse ging der Referent auch auf unsere persönlichen Erfahrungen mit sozialen Medien ein. Durch den Workshop erfuhren die Schüler\*innen viele neue Informationen zur Demokratie. Sie wurden über die Gefahren im Internet aufgeklärt und setzten sich mit dem eigenen Verhalten auf den sozialen Medien auseinander. Außerdem wurden durch die etwas ungewöhnlichen Aufgaben das Gruppengefühl der Klassen gestärkt.

Schüler\*innen der 1. Fachschule Kon/Bä

# Projekte der 5. Önogastronomie

Schüler\*innen der 5. Önogastronomie haben tolle Projekte ins Leben gerufen und lädt die Schulgemeinschaft zum Verkosten und Mitmachen ein.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten



Projektname: **CanaPan**  
Projektteam: Matthias Stofner und Simon Baumgartner

CanaPan ist ein Projekt, welches zwei aufklärungsbedürftige Aspekte miteinander verbindet: Urgetreide und CBD.

Es liegt uns am Herzen über die Vorteile, Wirkungsstoffe und Verwendungsmöglichkeiten dieser Rohstoffe zu informieren und diese auch klar aufzuzeigen. Aus diesem Grund werden wir gemeinsam mit zwei Kooperationspartnern einzigartige Gebäcke bzw. Brote herstellen, worin Urgetreide und CBD kombiniert werden. Interessant, oder? Wir halten Sie auf dem Laufenden!

Die Planung und Umsetzung von eigenen (Herzens-)Projekten ist wirklich eine spannende und gleichzeitig herausfordernde Aufgabe. Die Schüler\*innen beweisen, welch tolle Ergebnisse diese hervorbringen kann. Wir sind stolz darauf!

- Carolin Leitner



Projektname: **Emma's CalmaTea**  
Projektteam: Tanja Carli, Nadia Pichler und Nina Schrott

Emma's CalmaTea — immer mit der Ruhe. Der Schulstress wird Ihnen zu viel? Kein Problem. Wir haben genau das Richtige für Sie! Gemeinsam mit dem "Pflegerhof" kreieren wir eine neue Teesorte, die eine beruhigende Wirkung hat und anschließend an der Schulbar auch für Sie erhältlich sein wird. Somit ist Ihr Schulstress Geschichte. Noch nicht davon überzeugt? Dann "calmati" und wir sehen uns am 7. März 2023 an der Schulbar.

Ich bin mit der Arbeit der Maturant\*innen sehr zufrieden. Sie zeigen großen Einsatz, Kreativität, soziales Engagement und Selbständigkeit. Ich freue mich schon auf die Umsetzungsphase. Wir dürfen uns sicher auf tolle Ergebnisse freuen.

- Cornelia Oberrauch



Projektname: **Bake your easter — macht Kinderherzen glücklich**  
Projektteam: Lena Auckenthaler, Nadia Moling und Nadia Stablum

Süße Leckereien machen doch jedes Herz glücklich, oder nicht? Vor allem jenes der Kinder! Deshalb veranstalten wir zur Osterzeit einen Backkurs mit den Kindern aus dem Kinderdorf in Brixen und stellen dabei verschiedene Gebäcke her. Diese werden wir anschließend auf dem Bauernmarkt in Brixen gegen eine freiwillige Spenden anbieten. Der Reinerlös wird für die Erfüllung der Herzenswünsche der Kinder des Kinderdorfes gespendet. Folgt uns auf unserem Instagram Account @bake\_your\_easter für genauere Infos. Kommt uns bei unseren Stand besuchen!

➡ Verkauf: Am 1. April 2023 in Brixen



# News aus dem Heim

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

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Nach der erholsamen Sommerpause hat sich neben der Schule auch das Heim in der "Emma Hellenstainer" endlich wieder mit Leben gefüllt. Neben alt bekannten Gesichtern kamen einige neue Schüler\*innen hinzu, welche sich sehr schnell am Heimleben erfreuen konnten. Auch bei den Sozialpädagog\*innen hat sich etwas getan. Erzieherin Siegrun hat sich nach vielen Jahren vom Heim und dem gesamten Team verabschiedet und Helene ist zurückgekehrt.

Der Heimstart verlief verheißungsvoll, die Covid-Maßnahmen wurden über den Sommer hin komplett zurückgefahren und das Kennenlernen und Wiederaufeinandertreffen verlief dementsprechend angenehmer. Die Anschlagetafel wurde zur Freude der Schüler\*innen sehr schnell mit Aktionen gefüllt und ist in diesem Jahr zum ersten Mal auch online aufrufbar. Im Studentsportal unter der Rubrik "Schülerheim" können alle Infos rund um das Heimleben abgerufen werden.

Wie immer kommen die sportbegeisterten Schüler\*innen sehr auf ihren Geschmack, so wird montags und mittwochs in der Turnhalle Fußball gespielt und seit Mitte November findet am Dienstag ein Eishockey- bzw. Eislaufabend statt. Ebenfalls wieder im Programm ist das Workout-Training T25 und die Wasserfreunde im Heim konnten mit Isabel die Aquarena besuchen und dort schwimmen gehen.

Auch die kreativen Schüler\*innen haben Angebote vorgefunden. Der Bastelraum war immer wieder gern besucht, was sich auch im passend dekorierten Heim wiedergespiegelt hat. So wurden für die Halloweenparty, für die Herbst- und Adventszeit und für weitere Anlässe passende Dekoration gebastelt. Für handwerklich Interessierte wurden immer wieder Aktionen wie die Pflanzenwerkstatt oder ein Nähkurs abgehalten.

Für all jene, welche in den Abendstunden Ruhe und Ausgeglichenheit finden wollen, gibt es geführte Meditationen, welche Janine und Christina abwechselnd durchführen. Auch spontane Aktivitäten wie Abendspaziergänge, Spieleabende, Törggelen, Bowling, Calcetto-Turniere oder Public Viewing erfreuten die Schüler\*innen im Heim.

In der Heimbar hat sich schon einiges abgespielt. In Zusammenarbeit mit einigen Heimschüler\*innen hat Rita den ein oder anderen Cocktailabend veranstaltet und auch sonst die Getränkeauswahl etwas angepasst, so dass man sich jetzt an mehreren regionalen Erfrischungsgetränken bedienen kann.

Auch die neu angekaufte Feuerschale wurde mit einer gemütlichen Buchvorstellung und Musik am Abend eingeweiht.

Anton Van Gerven  
Sozialpädagoge



# Mit dem Fremden auseinandersetzen

Am 7. Oktober 2022 fand das Theater "Underground Birds" in Bozen statt. Die Schüler\*innen und Lehrpersonen der 2 A Hofa und 2 B Hofa starteten um 9:00 Uhr in Brixen mit dem Zug und erreichten das Theater um 10:00 Uhr in Bozen. Als mehrere Klassen von verschiedenen Schulen im Saal Platz genommen hatten, folgte eine Begrüßung durch die Schauspieler\*innen. Dann ging das Licht aus und die Vorstellung begann.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

"Underground Birds" ist eine länder- und kulturübergreifende Stückentwicklung, die in Zusammenarbeit zwischen den Vereinigten Bühnen Bozen, der KULA-Compagnie, dem Hålogaland Teater Tromsø und dem Simorgh Theater Herat entstand. Über zwanzig Künstler\*innen aus Deutschland, Norwegen, Frankreich, Israel, Italien, Südtirol und Afghanistan begaben sich auf eine gemeinsame unvergessliche Reise.

Das Theaterstück begann damit, dass London im Jahr 1517 am sogenannten "Evil May Day" von einem Aufstand junger Menschen, die gegen alles Fremde auf die Straße gingen, erschüttert wurde. Der Protagonist Rover wollte das Haus der flämischen Gastarbeiter in Brand stecken. Im Splitterregen erschien dann der Schutzvogel Simorgh, der ihn davon abhielt. Anschließend begab er sich auf eine lange Reise durch Raum und Zeit, um zu Negar zu gelangen und den gewaltsamen Unruhen in seiner Heimat zu entkommen.

Das Stück konnte gut mit der heutigen Realität verglichen werden, da auch im Jahr 2022 Menschen vor dem Krieg in ihrem Land flüchten. Afghanische Frauen versuchen aus dem Untergrund auszubrechen, indem sie seit der Machtübernahme der Taliban feststecken. Diesen Frau-

en ist es aber verboten, ihr Land zu verlassen.

Dies war auch der Grund, warum die afghanischen Spielerinnen nicht vor Ort sein konnten.

Für uns Zuschauer\*innen war das Stück ziemlich komplex, da die einzelnen Szenen zwar miteinander vernetzt, aber nicht aufeinander abgestimmt waren.

Nichtsdestotrotz hat uns das Stück zum Nachdenken gebracht. Wir leben in einer Zeit, in der wir es tagtäglich mit Menschen aus anderen Ländern und Kulturen zu tun haben. Wir denken, dass es ratsam wäre, die Menschen kennenzulernen, bevor man ein Urteil über sie fällt. Oft vergessen wir, dass das Unbekannte uns den Blick auf die Welt erweitert.

Hanna Prieth & Rojan Reichsigl  
2 A Hofa



# Aus meiner Schulzeit

In dieser liebevollsten Rubrik unserer Schulzeitung erzählt ein Mitarbeiter von der eigenen Schulzeit.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

Als ich in den siebziger Jahren zur Schule ging, war die Prügelstrafe noch an der Tagesordnung. Manche Lehrkräfte verteidigten ihre Autorität mit Stockhieben. Bei Ungehorsam gab es für die Buben Schläge auf die Hand – zur Not auf den Hosenboden. Die Mädchen waren von solchen Maßnahmen ausgenommen. Wenn Schüler\*innen etwas gut gemacht hatten, wurden Fleißbildchen verteilt.

Ich war kein Musterschüler. Ich war ein Schelm, der die Grundschullehrer\*innen oft an den Rand der Verzweiflung brachte. Deshalb traf mich das Schicksal öfter als meine Mitschüler\*innen – manchmal wegen übler Streiche.

An einem Herbsttag im Jahre 1971 hatte unsere Klasse Heilkräuter gesammelt und getrocknet, die als Weihnachtsgabe für unsere Eltern bestimmt waren. Die erlesenen Kräuter stopften wir, vom Lehrer scheinbar unbeaufsichtigt, in Jutesäcke. Um die Säcke gut zu füllen, half ich mit meinem robusten Schuhwerk nach. Es kam, wie es kommen musste: Der Lehrer hatte mich auf frischer Tat ertappt und bestrafte mich mit einem halben Dutzend Stockhieben. Nur wenige Monate später im Frühling stimmte unser Klassenlehrer oft und gern den "Jäger aus Kurpfalz" an, ein bekanntes deutsches Volkslied, das von der Jagd und ihren Vergnügungen handelt.

Als die Begeisterung für das Heimat- und Wanderlied schwand, ließ ich mir etwas Ungewöhnliches einfallen. Um dem beliebten Gassenhauer neues Leben einzuhauchen, umrahmte ich ihn mit einem donnernenden Knall aus meiner Spielzeugpistole – genau an der Stelle, wo im Liedtext des Jägers Schuss fiel. Die Klasse

war erschrocken, der Lehrer schrie auf, sprang hoch und streifte mit dem Kopf die Kreidetafel. Was die Klasse in kindlicher Weise amüsierte und mit lauter Schadenfreude quittierte. Der Lehrer rief, wer war das? Aus guten Gründen meldete ich mich nicht. Als bald stiegen Rauchschwaden über meiner Schulbank auf und vermischten sich mit Atemluft. Außer sich geraten, lief der Lehrer durch das Klassenzimmer, kniete vor meiner Schulbank nieder, schnüffelte wie ein Spürhund an ihr herum, stand wieder auf und sagte wutschnaubend: "Der Schelm ist ausgemacht"! Augenblicklich hämmerte er seinen goldenen Ring gegen meine Stirn. Nicht zu weinen, war Ehrensache.

Die Prügelstrafe ist inzwischen abgeschafft. Heute nehmen Lehrer\*innen den Schüler\*innen zur Strafe eher das Smartphone weg, geben Zusatzaufgaben oder lassen sie nicht an Lehrfahrten teilnehmen. Wenn Schüler\*innen etwas gut können, werden sie mit Fleißsternchen, Smileys oder Sticker belohnt.

Vieles, was an Schulen einst zum Alltag gehörte, existiert heute nicht mehr: Samstagsunterricht, Handarbeit oder Schönschreiben.

Auch die Rechenschieber sind inzwischen aus den Schulen verschwunden. Mit ihnen lernten Schüler\*innen die Grundrechenarten. Taschenrechner werden noch genutzt. Doch was sie leisten, können Smartphones und iPads mittlerweile auch.

Wie sich durch die Digitalisierung die Schule verändert, zeigt sich am Geografie- oder Geschichteunterricht – die Landkarten werden immer häufiger vom Beamer ersetzt.

Notebook, Tablet und das interaktive Whiteboard lösen nach und nach



Erstkommunionkind Josef Harrasser

Lehr- und Schulbücher, aber auch die Tafel, ab – Wandtafelkreide und Schulhefte werden von Schüler\*innen zunehmend als archaische Relikte wahrgenommen.

Die digitale Infrastruktur mit Breitband, WLAN und Cloud treibt die digitale Bildung an. An der LBS "Emma Hellenstainer" können Schüler\*innen mit einem Gerät auf die Schul-Cloud zugreifen. Auf der Plattform liegen Lehrmaterialien biblischen Ausmaßes bereit – jederzeit verfügbar.

Geändert haben sich auch die Unterrichtsmethoden. In den 1970er Jahren war aktive Mitarbeit noch ein Fremdwort. Die Lehrer\*innen standen im Mittelpunkt. Ich kann mich an Deutsch- und Geschichtsstunden erinnern, wo Lehrer\*innen ausschließlich aus einem Buch vorgelesen haben – diese Praxis ist im Zeitalter von Lernen in Eigenverantwortung (LiE) an der "Emma Hellenstainer" unvorstellbar geworden.

Auch die individuellen Fördermaßnahmen an den Schulen sind heute anders. Für schwache und leistungsstarke Schüler\*innen werden individuelle Lernbegleiter\*innen abgestellt.

In meiner Schulzeit galt das Prinzip "Friss oder stirb".

Josef Harrasser



# TAG DER OFFENEN TÜR

3. Dezember 2022

Am 3. Dezember 2022 fand der Tag der offenen Tür an der Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe "Emma Hellenstainer" statt.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Mittendrin  
nicht nur  
dabei...

Unsere Pensi-  
onist\*innen  
lassen sich  
verwöhnen.

Traditionelles  
Weißwurst-  
essen...

In der Weih-  
nachtsbäcke-  
rei...

Tolle Projekt  
beleben den  
Unterricht.

Pünktlich um 8  
Uhr standen  
die Gäste be-  
reits in den  
Startlöchern.







Pasta made  
by Hellen-  
stainer

Über die  
Schulter  
geschaut...

Interessierte  
Besucher\*innen  
lauschen den  
Ausführungen  
der Schü-  
ler\*innen.

Herzlicher  
Empfang...

Beratung

In den Lehrkü-  
chen brodelt  
es in den Töp-  
fen.

Stylisch,  
fröhlich,  
motiviert...







Jasmin Priller

© Sebastian Kind

# Absolventin

Mit einer Ausbildung in einem gastgewerblichen Beruf steht einem die Berufswelt offen. Eine ehemalige "Hellenstainer"-Schülerin erzählt, wohin sie ihre Reise führte.

🕒 Lesezeit: 4 Minuten



© Sebastian Kind



© Alexandra Obkircher



© Sebastian Kind



Ich bin die Jassi aus Brixen und besuchte von 2003 bis 2006 die "Emma Hellenstainer". Meine Schulzeit begann in der Grundstufe, wo ich in jede Sparte reinschnuppern durfte. Herr Bachmann und Herr Rubner versuchten mir das Kochen beizubringen. Laut meinen zwei Kindern vergeblich, denn Oma kocht besser als ich. Herr Posch verzweifelte am Anlernen des Untergriffs und er meinte, er müsse mich wohl noch 100-mal die Treppen mit Eiern in den großen flachen Tellern rauf- und runterjagen. Frau Radmüller und Frau Stürz brachte nichts aus der Ruhe. Die damals coolsten und gechilltesten Lehrerinnen der Schule. Sie wollten mir mit vereinten Kräften die Grundkenntnisse der EDV beibringen und meinten mit dem 10-Finger-System wäre man schneller beim Eintippen von Menüs und beim Beantworten von Buchungsanfragen. Bis heute verwende ich leider nur das "Adlersuchsystem". Herr Tscholl konnte es kaum glauben, dass ich mich für die Fachschule Service entschieden habe, da er eine gute Konditorin in mir gesehen hätte. Die Kuchen und Hefegebäcke, die ich heutzutage fabriziere, lassen mich allerdings daran zweifeln.

Nach der Grundstufe hat die Direktorin für die Fachschule Service die Werbetrommel gerührt. Wir waren der erste Jahrgang! Ich war aber eindeutig nicht dafür gemacht noch länger in der Schule zu sitzen, also blieb mir nichts anderes übrig als in die Lehre umzusteigen. Ich war und bin ein kommunikativer und offener Mensch und wollte raus aus der Schule und hin zu den Gästen. Gesagt, getan. Mich zog es nie ins Ausland, denn ich hatte nie das Bedürfnis unser schönes Land zu verlassen. Warum denn in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah ist. Heimatverbunden, aber dennoch ein paar Kilometer weg von zu Hause, be-

gann ich meine Servicelehre im wunderschönen Alta Badia im Hotel Kolfuschgerhof und im Sporthotel Panorama, wo ich mich mit dem "Weinvirus" angesteckt habe. Mit 18 Jahren wusste ich aber nicht, wie schlimm diese "Weinkrankheit" werden würde und habe mich intensiv auf meine Abschlussprüfung zum Gesellen konzentriert. Diese bestanden, zog es mich zurück in den Kolfuschgerhof an die Rezeption. Erst jetzt verstand ich die Aussage meiner damaligen Empfangslehrerin: "Die Rezeption ist das Herz eines Hotels". Dort wurde mir sehr viel Verantwortung übertragen: Check-in, Check-out, Buchungsanfragen bearbeiten, Zimmer optimal belegen, das eine und andere "Wehwehchen" der Gäste pflegen und jeden Urlaubstag zu einem Erlebnis machen.

Mich zog es dann wieder zurück in meine Heimatstadt Brixen, wo ich für ein Jahr in einem Bekleidungsgeschäft gearbeitet habe. Doch es war nicht das, was ich gelernt hatte. Ich brauchte wieder Action und somit ging ich nach Meransen ins Hotel Sonnenberg. Dort war ich vier Saisons Chef de Rang und ab und zu an der Bar tätig. Dann wurde ich Mama und ein Kind stellt das Berufsleben einer Frau ziemlich auf den Kopf. Also musste ein Job her, wo ich tagsüber bei meinem Sohn, abends arbeiten konnte und Papa mit mir den Babysitterdienst tauschte. Knapp zwei Jahre durfte ich abends den Barbetrieb in der Krone schmeißen. Aperitifs, Cocktails und "after work" waren an der Tagesordnung. Somit war ich tagsüber Mama und abends konnte ich meinen Beruf ausüben. Alle schimpfen ständig über das Gastgewerbe, dass es nicht familien-tauglich sei. Das sehe ich nicht so, denn welche Branche gibt einem so viele Schichten und Möglichkeiten mit dem Familienleben zu ver-

einen. Als unser damaliger Serviceleiter den Betrieb verlassen hat, wurde mir die Leitung des Restaurants übergeben. Mir wurde viel Vertrauen geschenkt, um aus dem damaligen Kronenwirt ein In-Lokal in Brixen zu schaffen, was mir drei Jahre auch sehr gut gelungen ist. Ich veranstaltete verschiedene Events wie Blindverkostungen und lernte dabei auch selber viele neue Produkte kennen. Nebenher begann ich meine Ausbildung zur Sommelière und während dieser drei Jahre in der Krone wurde ich dann auch zum zweiten Mal schwanger und weil mein Partner den Arbeitsplatz wechselte, bin ich dann definitiv vom Gastgewerbe ausgestiegen.

Da Wein jedoch noch mehr Teil meines Berufs- und auch Privatlebens geworden ist, versuchte ich in dieser Branche sesshaft zu werden. Zum Glück brauchte ich auch nicht lange suchen, denn im Winestore in Karadaun bekam ich die Chance den Einkauf zu leiten. Dort erhielt ich einen 360-Grad-Rundumblick in die große weite Weinwelt und entschied mich schlussendlich für den Außendienst im Weinfachhandel.

Seit 2018 bin ich für die Kellerei St. Pauls als Markenbotschafterin im In- und Ausland unterwegs. Mein tägliches Berufsfeld ist der Nordosten Südtirols sowie das Fassa- und Fleimstal. Dort betreue ich unsere Kunden und versuche auch Neukunden von unseren Weinen zu begeistern. Ich mache auf Anfrage Kellerführungen und darf auf der internationalen Weinmesse "Prowein" in Düsseldorf und auf der "Vinitaly" in Verona mein Netzwerk erweitern und immer wieder neue Weine und Weinfreaks kennenlernen.

Ich habe mir von 2018 bis 2020 meinen Weinakademikertitel in Rust erarbeitet und bilde mich ständig weiter. Zurzeit besuche ich die Weiterbildung zum "German Wine Professional" des Deutschen Weininstitutes, wo ich alle 13 Weinbaugebiete Deutschlands besuche und im Detail

kennenlernen darf. Aber nicht nur Wein steht täglich an erste Stelle, auch Spirituosen. Ich darf mich seit letztem März nach einer Weiterbildung an der Hotelfachschule Savoy auch "Spirits Advisor" nennen. Ich liebe es, meine Kunden und Freunde für Wein und Spirituosen zu begeistern. Auch wenn ich dem Gastgewerbe nicht treu geblieben bin, arbeite ich dennoch direkt an der Front. Hätte ich meinen Berufsweg nicht durch das Gastgewerbe gemacht, wäre ich in meinem jetzigen Beruf nicht so erfolgreich unterwegs. Denn in der Hotellerie arbeitet man am und mit dem Gast. Man muss den Menschen, der vor einem steht in wenigen Sekunden einschätzen, um dann richtig damit umzugehen. Flexibilität, Empathie, Professionalität, Stressresistenz sind Schlüsselkompetenzen. Gerne könnt ihr mich zum Thema Wein und Spirituosen anschreiben. Ich würde mich freuen für euch Verkostungen, Weiterbildungen oder auch eine Kellerführung bei uns in St. Pauls zu machen. Schreibt mir einfach unter [jasmin.priller@stpauls.wine](mailto:jasmin.priller@stpauls.wine) oder folgt mir auf den Social-Media-Kanälen.

Liebe Schüler\*innen, hier noch einige Tipps & Tricks für euer Schulzeit und Arbeitswelt:

1. **Bleibt immer neugierig und offen!** Nutzt die Schulzeit um euch auf ein spannendes Arbeitsleben vorzubereiten. Auch Themen, die einem nicht so liegen, können später im Berufsleben von Vorteil sein.
2. **Eure Lehrer sind Experten.** Die meisten haben auch einen langen und erfolgreichen Weg im Hotel- und Gastgewerbe hinter sich. Sie geben ihren Erfahrungsschatz an euch weiter.
3. **Die Welt steht euch offen.** Wer ein Weltenbummler ist, raus nach Abschluss der Schule und erobert den Globus.
4. **Stärkt eure Persönlichkeit, beruflichen Kompetenzen sowie Fähigkeiten bereits in der Schule!** Denn dadurch bekommt ihr schneller die Möglichkeit, in den unterschiedlichen Jobs erfolgreich zu sein.
5. **Tut das, was ihr macht, aus Leidenschaft.** Wer seine Arbeit mag, hat keine. Mit viel Humor und Positivität erträgt man jeden noch so anstrengenden Gast und bewältigt jeden intensiven Arbeits- oder Schultag.
6. **Bildet Euch ständig weiter und bleibt nicht stehen!** Man ist nie ausgelernt, man lernt jeden Tag etwas dazu.
7. Und der allerwichtigste Tipp beim Arbeiten und Zusammenarbeiten mit Menschen ist: **Hört auf euer Bauchgefühl!**

Jasmin Priller





🕒 Lesezeit: 2 Minuten

## Ich, Bücherwurm

Filippa SCHATZER

**Welches Buch liegt gerade auf Ihrem Nachtkästchen?**

Da liegen im Moment mehrere Bücher! Derzeit lese ich "Verschwundene Reiche" von Norman Davies.

**Warum haben Sie sich für dies Lektüre entschieden?**

Das Buch behandelt die Geschichte Europas aus einem bisher unbekannten Blickwinkel – das hat mich sofort angesprochen. Bücher, die Fachthemen mit einer angenehmen Schreibweise verbinden, wecken sofort mein Interesse.

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

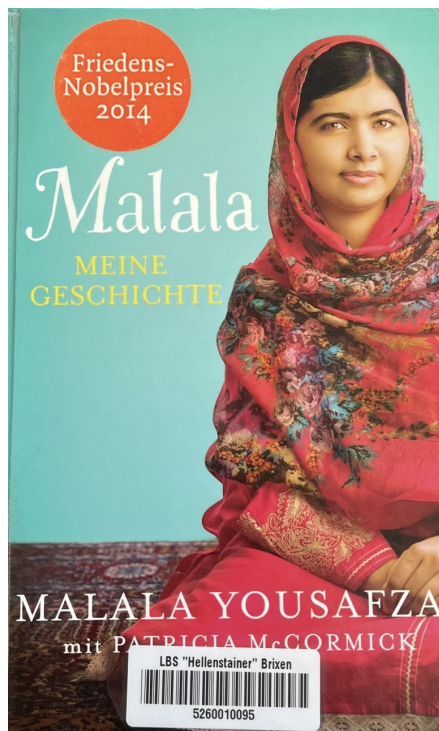
Es ist genau das: Die Verbindung von Fachwissen und Belletristik, von neuen Inhalten und ansprechender Schreibweise. Es liest sich wie ein Roman, beinhaltet aber sehr viele neue Informationen.

**Wie lange lesen Sie am Abend vor dem Einschlafen?**

Derzeit leider nicht sehr lange... Meistens schaffe ich 30 bis 40 Seiten. Das Buch hat insgesamt rund 920 Seiten.

**Was bedeutet Lesen für Sie?**

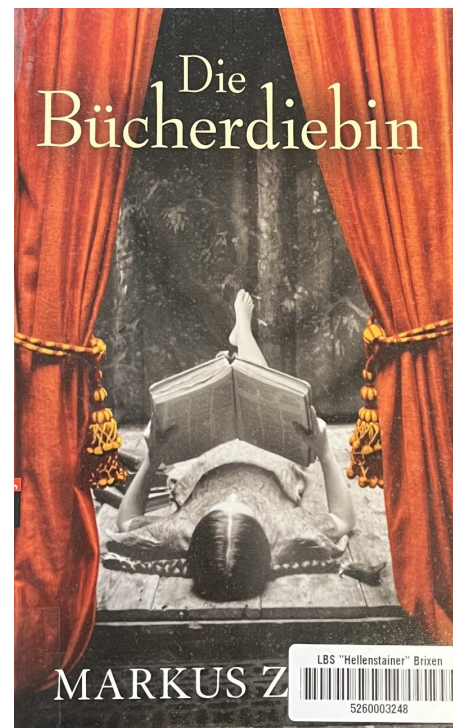
Lesen ist für mich Entspannung und geistige Anregung gleichermaßen. Ich kann dabei abschalten und erfahre Neues. Es ist für mich wie ein Eintauchen in neue (Lese-)Welten.



### Malala

von Malala Yousafzai mit Patricia McCormick - 272 Seiten

Malala war fünfzehn Jahre jung, als ihr Terroristen auf dem Schulweg in den Kopf schossen. Sie überlebte den Anschlag schwer verletzt, doch aufgegeben hat sie nicht. Sie setzt ihren Kampf für Bildung unermüdlich fort und ist damit zum Vorbild vieler Jugendlicher auf der ganzen Welt geworden. In Zusammenarbeit mit Bestsellerautorin Patricia McCormick gelingt es Malala auf bewegende Weise und anhand vieler persönlicher Fotos und Dokumente, den Lesern ein authentisches Bild von ihrem Leben und den Ereignissen in Pakistan zu vermitteln. Sie erzählt von ihrer Schulzeit und ihren Freundinnen, davon, wie die Anfeindungen der Extremisten täglich zunahmen, wie sie Widerstand leistete und ihr Leben dadurch eine tragische Wendung nahm. Für ihren Mut und Einsatz erhielt Malala zahlreiche Auszeichnungen, darunter den Kinder-Friedenspreis, den Sacharow-Preis sowie 2014 den Friedensnobelpreis.



### Die Bücherdiebin

von Markus Zusak - 588 Seiten

1939, Nazideutschland. Am Grab ihres kleinen Bruders stiehlt Liesel ihr erstes Buch. Mit dem "Handbuch für Totengräber" lernt sie lesen und stiehlt fortan Bücher, überall, wo sie zu finden sind: aus dem Schnee, den Flammen der Nazis und der Bibliothek des Bürgermeisters. Eine tiefe Liebe zu Büchern und Worten ist geweckt, die sie auch nicht verlässt, als die Welt um sie herum in Schutt und Asche versinkt. Liesel sieht die Juden nach Dachau ziehen, sie erlebt die Bombennächte über München – und sie überlebt, weil der Tod sie in sein Herz geschlossen hat. Tragisch und witzig, wütend und zutiefst lebensbejahend, vom dunkelsten und doch brilliantesten aller Erzähler – dem Tod. Das Buch wurde mit dem Deutschen Jugendliteraturpreis 2009, Kategorie Preis der Jugendjury und dem Jugendbuchpreis Buxtehuder Bulle 2008 ausgezeichnet.

# 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: 2,5 Minuten

**Cara Senatrice,**

mi chiamo Sarah e al momento frequento la quinta classe della "Emma Hellenstainer" a Bressanone. Qualche settimane fa abbiamo letto il suo libro "Scolpitelo nel vostro cuore", era una storia tragica ma, come lei ha detto, finisce bene. La sua storia mi ha fatto pensare e realizzare che non ognuno di noi ha o avuto la possibilità di una infanzia spensierata. Ho avuto la pelle d'oca quando ho letto questo e vorrei dirle grazie. Non è ovvio riuscire a parlare di una cosa così brutta, ma è bello da vedere che le altre vittime dell'Olocausto non vengono dimenticate. Ho rispetto di quello che ha dovuto vedere e fare per sopravvivere. Non mi posso immaginare una vita così, perdere il papà e i nonni così giovane e nonostante tutto avere sempre la speranza e il coraggio in quei momenti difficili. La persecuzione degli ebrei è uno dei più brutti momenti storici. Ma lei ha sempre scelto la vita! Una domanda che mi viene da farle è come si è sentita, quando ha capito che il suo papà non sarebbe più tornato e in quale momento ha capito che lui è morto? E una altra domanda, qual era il suo primo pensiero quando le hanno detto che può ritornare a casa? Lei era felice o forse triste, perché sapeva che niente sarebbe stato come prima della deportazione? Alla fine voglio dire grazie a Lei, senatrice, per il supporto a tutti i ragazzi e ragazze.

Cari saluti!

Sarah Kofler  
5. Önologonomie

## Rezension eines Jugendromans

Der Jugendroman "Everything you are" von Summer Green erschien 2020 im Verlag "Oetinger Taschenbuch". Dieser Roman handelt von der Studentin Emma Newton, die sich in einen unwiderstehlichen Typen verliebt und dabei viele Geheimnisse enthüllt, was die Freundschaft mit ihrer Mitbewohnerin Lara auf die Probe stellt.

Das Buch hat zwar ein einfaches Cover, aber durch die ausgewählten Farben und das Herz wirkt es gleich romantisch und man weiß sofort, dass es sich um eine Liebesgeschichte handelt. Auch der Klappentext hat mich sofort zum Lesen inspiriert. Die Sprache und der Schreibstil von Summer Green ist sehr angenehm zu lesen. Das Buch ist flüssig und verständlich geschrieben, so dass es Jugendliche leicht verstehen. Der\*die Leser\*in kann sich gut in den Roman hineinversetzen, da die Autorin die Gefühle sehr genau und gut beschreibt. Dadurch wird hauptsächlich Spannung geschaffen. Um sich die Personen leichter vorstellen zu können, wäre es einfacher, wenn das Buch auch Bilder hätte. Trotzdem haben mir die Personen gut gefallen, obwohl ihr Aussehen nicht so gut beschrieben wird. Ich finde die Personen sympathisch, da sie auch Jugendliche sind und man somit ihre Gedanken besser verstehen und sich in deren Gefühle hineinversetzen kann, da man sie vielleicht selbst schon erlebt hat. Die Handlung ist nachvollziehbar und realistisch, so dass man glauben könnte, der Roman beruhe auf einer wahren Begebenheit.

Summer Greens Roman ist ein spannendes Buch über eine bezaubernde Liebesgeschichte. Sie ist verständlich geschrieben und man kann die Gefühle und die Handlungen der Personen gut nachvollziehen. Das Buch ist für Mädchen im Jugendalter geeignet, die sich für Liebesgeschichten interessieren und sich gerne in die Gefühle anderer hineinversetzen. Ich würde das Buch weiterempfehlen, da es mir selbst sehr gut gefallen hat und ich die Spannung in diesem Buch liebe.

...dieses Buch findet ihr in unserer Schulbibliothek.

Anna Parigger, 1 B Fachschule Kochen



# Lehrerportrait

Der coole Servicelehrer mit den flotten Sprüchen stand den Schüler\*innen Rede und Antwort.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten



**M**itn Herrn Maraner hot man olm epps zu lochen  
**I**muass a wian a Hetz mochen  
**R**au und wild  
**K**affee trinkt er mehr hintern Budel als die Kunden (Kaffeeonkel)  
**O**lm an guatn Witz af Loger

Nie wieder Kaffee trinken oder jeden Tag um 4 Uhr aufstehen?

**Um 4 Uhr aufstehen**

Nie mehr ein Witz machen oder nie mehr schimpfen können?

**Nie mehr schimpfen können**

Weißwein oder Rotwein?

**Beides**

Immer nervige Schüler\*innen haben oder Schüler\*innen, die nie lachen und immer brav sind?

**Immer nervige Schüler\*innen**

Ihr peinlichstes Erlebnis in der Schule?

**Ich habe einen Schüler schimpfend in die Pause geschickt, obwohl er nur zu Besuch war.**

Was hat Sie am meisten in Ihrem Lehrberuf aufgeregt?

**Ausnutzen von Gutmütigkeit**

Gedanken der Schüler\*innen oder der anderen Lehrpersonen lesen können?

**Gedanken der Lehrpersonen**

Immer im Serviceanzug oder in Jogginghosen?

**In Jogginghosen**

Was darf in Ihrem Kühlschrank niemals fehlen?

**Ein Bier**

Wovor haben Sie am meisten Angst?

**Eigentlich vor gar nichts**

**M**araner mit "A" net mit "E"  
**A**Gaudi muass sein  
**R**echt hotr olm  
**A**uto fohren isch nichts für Frauen  
**N**üchtern oder voll, er isch olm toll  
**E**r schaug olm guat aus  
**R**eden tuat er viel

Sein Lachen hört man von weiter Ferne, ach Herr Maraner, das hört man gerne.

Er betritt die Klasse stets mit ernstem Blick, das ist sein Lehrertrick.

Woher nimmt er seine Witze? Schießen aus ihm heraus wie Blitze.

Seine Laune ist schwer zu erahnen, ob gute oder strenge Stunden sich anbahnen.

Einen Kaffee am Morgen, vertreibt seinen Kummer und Sorgen.

Sie unterstützen uns, wo Sie nur können, deshalb würden wir Ihnen nur das Beste gönnen.

Herr Maraner: Sie sind genial, mit Ihrer Ausstrahlung füllen Sie den ganzen Saal.

Corinna Senoner und  
Manuela Senoner  
4. SeFO





Schüler\*innen der 2. Fachschule Service

## Back to the drinks

Am 7. Dezember 2022 organisierten die Schüler\*innen der 2. Fachschule Service eine Cocktailparty für die Mitarbeiter\*innen unserer Schule.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Ziel war es, ein gemütliches Beisammensein bei einem alkoholfreien oder leicht alkoholischen Cocktail zu organisieren. Die Schüler\*innen der 2 A Fachschule Kochen haben uns bei diesem Vorhaben unterstützt und eigens Finger Food für diesen Tag zubereitet. Seit November 2022 haben wir uns intensiv auf den Projekttag vorbereitet und dafür in Kleingruppen eigene Cocktails kreiert. Wir haben so lange daran gearbeitet bis sie perfekt waren und haben, zu unserer Freude, viel Zeit an der Bar verbracht. Insgesamt haben wir fünf unterschiedliche Cocktails kreiert: Pink Lillet, Orange Surprise, Fresh Pear, Schoko-Nutterlicious und Healthy Booster. Als wir im November 2022 die Einladungen an alle Mitarbeiter\*innen verschickt haben, konnte man sich über einen Link anmelden. Um noch mehr Leute zu begeistern gingen wir mit unserem selbst gestalteten Flyer durch die Schule und haben für unser Projekt geworben.

Am 7. Dezember 2022 startete unser Projekt schon in der ersten Stunde. Wir haben mit den Vorbereitungsarbeiten begonnen und die Tische dekoriert. Insgesamt gab es fünf Positionen zum Cocktailsmixen und pro Station einen Stehtisch, wo der Cocktail präsentiert wurde.

Die Gäste konnten sich über zwei Stunden von uns verwöhnen lassen und haben uns viele Komplimente für unsere Kreationen gemacht.

Dieses Projekt hat unserer Klasse sehr gut gefallen und wir haben viel gelernt. Wir würden gerne öfter solche Projekte machen.

Schüler\*innen der 2. Fachschule Service



Schüler der 2 A FS Kochen



... zufriedene Gäste





# Cocktailrezepte

Fünf tolle Cocktails konnten beim Projekt "Back to the drinks" verkostet werden. Zum Nachmischen stellen die Schüler\*innen gerne die Rezepte zur Verfügung.



## Fresh Pear

- 12 cl Birnensaft
- 2 cl Orangensaft
- 1 cl Apfelsaft
- 1 cl Zitronensaft
- 1 cl Rosmarinsirup
- 4 cl Tonic



## Schoko-Nutterlicius

- 1 cl Grand Marnier
- 3 cl Frangelico
- 3 cl Nutella
- 0,5 cl Karamellsirup
- 1 cl Eiweiß



## Pink Lillet

- 5 cl Cranberrysaft
- 2 cl Lillet Blanc
- 1 cl Zitronensaft
- 1 cl Sternanisirup
- mit weißem Bitter auffüllen
- Cranberry (Garnitur)



## Healthy-Booster

- 4 cl Zitronensaft
- 12 cl Apfelsaft
- 2 cl Ingwersirup
- 2 cl Brandy
- 2 TL Honig



## Orange Surprise

- 1/2 Kaki
- 1 cl Birnensaft
- 2 cl Zitronensaft
- 1 TL Vanillezucker
- 15 cl Orangensaft

**Viel Erfolg beim Mixen!**





## Geschmack und Solidarität

Die Schüler\*innen der 2. Berufsfachschule Konditorei/Bäckerei haben unter der Leitung von Veronika Zimmerhofer das Projekt "Schmeckn tuat's" durchgeführt. Anderen Menschen verschiedene Gewürze und Kräuter aus heimischen Gärten näherzubringen und zu veranschaulichen, was man damit alles herstellen kann, war das große Ziel des Projekts.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

Zu Beginn des Schuljahres starteten die Lernenden mit ihrer Lehrperson, Initiatorin und Hauptorganisatorin Veronika Zimmerhofer das Projekt. Zwei Schülerinnen übernahmen die Koordination zahlreicher Tätigkeitsabläufe und verteilten die verschiedenen Aufgaben, die von Verschriftlichungen bis zur eigentlichen Produktherstellung reichten, an die Mitschüler\*innen.

Zuerst erhielt die Gruppe vom Kochfachlehrer Armin Mairhofer eine Einführung in die Welt der Kräuter und Gewürze.

In der Konditorei stellten die Lernenden anschließend zwei verschiedene Sorten von Bruchschokolade her. Sie entschieden sich für eine Milchscho-

kolade mit Lorbeer und gesalzenen Kürbiskernen und für eine Zartbitterschokolade aus Tonkabohnen und karamellisierten Jasminblüten. Dabei gestalteten die Jugendlichen alle Arbeitsschritte selbstständig und aus einer einfachen Kakaobohne entstand qualitativ hochwertige Schokolade. Nach mehreren Stunden Arbeit war diese fertig und konnte verpackt werden. Beim gesamten Prozess wurden sie von den Fachlehrpersonen für Konditorei Hubert Oberhollenzer, Markus Prinoth und Melanie Obergasteiger begleitet.

### Breite Kräuter-Produktpalette

In der Bäckerei stellte die Projektgruppe Cracker und Taralli her. Da-

bei entschied sie sich für die Haupt-Geschmacksrichtungen Basilikum, Salbei, Thymian und Rosmarin. Die Cracker wurden zudem noch mit Sesam und Sonnenblumenkernen bestreut. Bei der praktischen Umsetzung standen den Jugendlichen die Bäckereifachlehrer Martin Hecher und Christian Passler beratend und unterstützend zur Seite.

Zusätzlich, und nicht zuletzt um der Thematik gerecht zu werden und eine besinnlich-weihnachtliche Atmosphäre zu schaffen, fertigten die motivierten Schüler\*innen noch zwei verschiedene Sorten von Räuchermischungen an, die ebenfalls gut ankamen. Zur optischen Präsentation wurden ein eigenes Logo und die



Produkt-Etiketten eigenständig gestaltet. Auch an besonderen und einprägsamen Produktnamen wie „Larrylorbeer“ mangelte es nicht, schließlich sollte bei der Verkaufs- und Spendenaktion möglichst an alles gedacht werden.

### **Stolzer Gewinn für einen guten Zweck**

Die Produkte wurden schließlich mit großem Erfolg an der Schule für eine freiwillige Spende angeboten, wobei die beachtliche Summe von 903,81

Euro eingenommen wurde.

Am 23. Dezember 2023 wurde der Scheck im Rahmen einer kleinen Feier an den Präsidenten von Comedicus, Erich Meraner, übergeben, der sich bei den Schüler\*innen ganz herzlich bedankte. Mit dem Geld können nun noch mehr Clowns in Altenheime oder Krankenhäuser kommen, Kindern die Angst vor einer Operation nehmen und älteren Menschen ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Auch Direktorin Brigitte Gasser Da Rui lobte die Schüler\*in-

nen für ihren Einsatz und ihr Engagement und Veronika Zimmerhofer für die gute Projektidee und strukturierte Umsetzung. Das Projekt war insgesamt eine Aktion im vorweihnachtlichen Geist, bei der die ganze Klasse ihre innovativen Produkte mehr als ansprechend präsentierte und dadurch einen wertvollen Beitrag für unsere Gesellschaft geleistet hat.

Elisabeth Stürz



Scheckübergabe mit allen am Projekt Beteiligten



## KURSE UND LEHRGÄNGE AN DER EMMA HELLENSTAINER

Vom Grundkurs Service und Küche bis zum Lehrgang für Pizzaioli, vom regionalen Superfood und vegetarischen Menü bis zum perfekten Sushi gibt es ein breites Angebot von Profis für Profis an unserer Schule. Alles damit ihr zu „Besserwisser\*innen“ in eurem Fachgebiet werdet. [Auf www.hellenstainer.berufsschule.it/de/weiterbildung findet ihr alle Kurse!](http://www.hellenstainer.berufsschule.it/de/weiterbildung)

### DIE TRICKKISTE

#### Blechpizza: Wie bekommt ihr den Teig am besten auf das Blech?

- Rollt den Pizzateig auf einer bemehlten Fläche auf die Größe eures Ofenblechs aus. Dafür geeignet ist ein Rollholz.
- Gebt als Unterlage ein wenig Öl auf das Blech, damit sich der Teig gut löst. Backpapier geht ebenso gut.
- Nun eine feine Schicht Mehl auf eine Hälfte der Teigfläche geben.
- Anschließend die untere Teigseite zur oberen klappen. Durch das Mehl kleben die beiden Hälften nicht zusammen.
- Den ganzen Teig auf das Blech heben.
- Teig wieder auseinanderklappen und ihn auf die Größe des Bleches ziehen.

Gutes Gelingen!

Martin Hecher - Bäckermeister

### SIE MACHEN EUCH ZU BESSERWISSE\*INNEN

Berufstrainerin

Ingrid Daprá



Küchenmeister

Reinhold Kerschbaumer



Konditormeister

Hubert Oberhollenzer

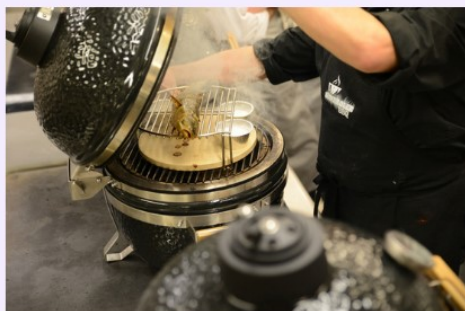


Restaurantmeisterin

Anita Huber



### DAS BILD ZUM KURS



Grillen mit dem Keramikgrill

### CHECK IT OUT!

- Lehrlinge und Schüler\*innen zahlen 30% weniger Kursgebühren.
- Erlebt unsere Praxis- und Fachlehrer\*innen als Top-Referent\*innen.
- Euch werden eigene Kursunterlagen zur Verfügung gestellt.



# Kreative Aussagen unserer Schüler\*innen & Lehrpersonen

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

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Aus dem Italienischunterricht:

Domanda: Qual'è il tuo stato civile?

Risposta: Innamorato. (CELIBE O NUBILE)

Una bevanda tipica del Törggelen è il mostro d'uva... (MOSTO)

Domanda: Qual'è la formula chimica del sale da cucina?

Risposta: NaCl, cioè sudorio di cloro. (NaCl, CLORURO DI SODIO)

Domanda: Cosa sono i cereali?

Risposta: I cereali sono un gruppo importante di erbacce... (PIANTE ERBACEE)

Übersetzungen:

mündliche Prüfungen = lo scritto orale (PROVA)

Herzliche Grüße = Cardiaci saluti (CORDIALI)

Servierbesteck = le sposate di servizio (POSATE)

Rühreier = le uova attraversate (STRAPAZZATE)

feinhacken = tritare finalmente (FINEMENTE)

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

Das ist eine Pippifatz-Übung! Eigentlich sofort erledigt.

Ist das bei euch allen wirklich klar?

Das ist mir jedoch schnurzipieegal :-)

Niemand muss das Ei des Kolumbus neu erfinden...

Jetzt falle ich aber aus allen Wolken...

Fehler sind der\*die beste Lehrer\*in!

Ordnung ist das halbe Leben.

Can I ask for the attention of all the students?

Lehrperson verteilt den Test. Schüler: "Ist er schwer?"

Lehrperson: "Nein, nur ungefähr fünf Gramm."

Jetzt habe ich es etwas überspitzt formuliert... aber ihr versteht mich.

## Ja wer ist denn das?

Auch diesmal wieder ein Kinderfoto von jemandem aus unserem Schulteam.

Wer ist dieser Junge mit dem charmanten Lächeln?

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

Auflösung der 34. Ausgabe der emma news:  
Das Mädchen bei ihrer Erstkommunion ist unsere individuelle Lernbegleiterin Christina Salatin.



# Was war sonst noch los?

🕒 Lesezeit: 4 Minuten



**29. September 2022:** Gemeinschaftstag aller Vollzeitschüler\*innen



**4. Oktober 2022:** Vier unserer Mitarbeiter\*innen beim Brandschutzkurs in Vilpian. Für den Ernstfall sind sie schon mal gerüstet.



**18. Oktober 2022:** Die Schüler\*innen der 3. Kochlehrlingsklasse besichtigten mit ihren Fachlehrpersonen Tobias Zanotto und Christian Gianmoena das Castel Fragsburg-Relais & Chateaux und genossen anschließend ein Gourmetmenü.



**15. September 2022:** Verleihung der Zertifikate an die Absolvent\*innen des Lehrgangs für Pizzabäcker\*innen 2022



**6. Oktober 2022:** Verleihung der Maturadiplome



**18. Oktober 2022:** Die Bäckerlehrlinge im 2. Lehrjahr, begleitet von den Fachlehrpersonen Thomas Delmonego und Christian Passler, stellten für die Besucher\*innen der Bozner Hotelmesse verschiedene Brotsorten her. Neben Ciabatta- und Schüttelbrot durften auch die klassische Brezel und das heimische Roggenbrot nicht fehlen. "Die Schüler\*innen konnten die verschiedenen Techniken, die ihnen im Unterricht vermittelt wurden, anwenden und haben dadurch viel Neues für ihren Arbeitsalltag gelernt", zeigte sich Fachlehrer Thomas Delmonego zufrieden. Auch von der Bäckerinnung Südtirols, die den Stand betreute, gab es großes Lob.





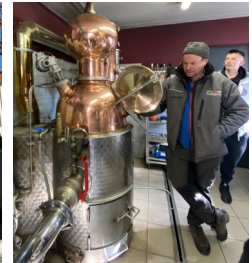
**18. Oktober 2022:** Glückliche Gewinner\*innen des Ideenwettbewerbs Apple Kreativ 2022. Die Schüler\*innen der 3 A Fachschule Kochen (ehemalige 2 A Fachschule Kochen) und ihre Fachlehrer Martin Leitner und Stephan von Zallinger freuten sich sehr über den Gewinn. Den Geldpreis wollen die Jugendlichen für ihre Abschluss-Klassenfahrt verwenden.



**21. Oktober 2022:** Die Schüler\*innen der 1. Servierlehrlinge besichtigten mit den Lehrpersonen Christine Tauber und Mirko Maraner die Kaffeerösterei Caroma.



**19. Oktober 2022:** Die Schüler\*innen der 1. Servierlehrlingsklasse erhielten im Unternehmen VIROPA Import GmbH interessante Eindrücke in die Welt des Tees.



**7. November 2022:** Die 2. Servierlehrlinge, begleitet von den Fachlehrpersonen Barbara Rainer und Reinhard Baur, besichtigten die Stiftskellerei Neustift und die Destillerie "Knöspele" in Kranebitt. Chef Martin erzählte einiges über die Destillation allgemein, über den Unterschied zwischen Edelbränden und Schnaps und über die Lebensmittelindustrie und ihre Tricks. Bei einem spannenden "Riechspiel" konnten die Schüler\*innen ihre Nase unter Beweis stellen und erraten, um welche Edelbrände es sich handelt.

**11. November 2022:** Moon-Men-Metzger unterwegs in den Klausner-Produktionsstätten: Die Schüler der Metzgerklasse wurden vom Geschäftsführer persönlich empfangen und durch die Produktionsstätten in Klausen geführt. Bevor es aber losging, mussten sie natürlich die hohen Hygienestandards einhalten und in einen Ganzkörperanzug samt Maske, Mütze und Schuhbedeckung schlüpfen. Der Betrieb in Klausen führt zwar noch den Namen Senfter, wurde aber 2018 von den Grandi Salumifici Italiani (GSI) übernommen. Im ersten Teil der Besichtigung erhielten die Metzgerlehrlinge einen Einblick in die industrielle Wurstproduktion und im zweiten Teil in die industrielle Speckproduktion, welche sich in einem anderen Gebäude neben der Villnösser Haltestelle befindet. Die Jugendlichen waren beeindruckt von der großen Bandbreite der Tätigkeiten im Metzgerberuf, der von einer kleinen handwerklichen bis zur stark automatisierten, industriellen Produktion reicht.







Lehrlinge **Metzgerei**



Lehrlinge **Konditorei**



Lehrlinge **Küche**



Lehrlinge **Bäckerei**

**16. und 22. November 2022:** Die Absolvent\*innen — insgesamt 94 Vollzeitschüler\*innen und 120 Lehrlinge (mittlerweile Gesellen) — waren zur feierlichen Diplomverleihung eingeladen, die Direktorin Brigitte Gasser Da Rui unterstützt von Vertreter\*innen der Verbände, Wirtschaft, Politik, Behörden sowie Lehrpersonen durchführte.



Lehrlinge **Service**



Vollzeitschüler\*innen **ehemalige 3. FS Service**



Vollzeitschüler\*innen **ehemalige 4 B Patisserie**



**23. November 2022:** Die Schüler\*innen der 1./2. und 3. Klassen Konditorei/Bäckerei haben für den Weihnachtlichen Benefizmarkt der Südtiroler Krebshilfe in Brixen köstliche Kekse gebacken.



**16. Dezember 2022:** Weihnachtsfeier der LBS "Emma Hellenstainer" im Hotel "Pacher"





**14./15. Dezember 2022:** Le classi di tedesco del triennio enogastronomico dell'Istituto Istruzione Superiore Almerico da Schio Vicenza hanno partecipato ad uno scambio culturale con alcune classi dell'Hotelfachschule "Emma Hellenstainer" di Bressanone. L'accoglienza è stata splendida: i nostri studenti hanno potuto lavorare negli attrezzatissimi laboratori di cucina e pasticceria come pure partecipare ad alcune lezioni dell'istituto ospitante. Danke Brixen, auf Wiedersehen!



**20. Dezember 2022:** Fotoworkshop für Schüler\*innen und Mitarbeiter\*innen



**20. Dezember 2022:** Volleyballturnier der 2. Klassen; Gratulation der 2 A Fachschule Kochen!



**16. Januar 2023:** Knigge bei Tisch mit "Schön Essen" der Tschurtschentaler-Grundschüler\*innen



**21. Januar 2023:** Unser Konditorei-Team auf der Fachmesse SIGEP in Rimini



**20. Januar 2023:** Die Schüler\*innen der 2 A Fachschule Kochen besichtigten mit den Lehrpersonen Andrea Gatto und Stephan von Zallinger die Brenner-Basis-Tunnel-Baustelle.



# Wussten Sie schon, dass...



🕒 Lesezeit: 3 Minuten

... Frau Troger am 22. Juli 2022 Mami eines Sohnes namens Fabian wurde?  
... Frau Evi Rabensteiner am 1. September 2022 Mami eines Sohnes namens Lukas wurde?  
... Frau Salatin in den Hafen der Ehe geschippert sind?

## ♥lichen Glückwunsch!

... unsere Schulwartin Frau Wild für Frau Mayrl ein echter Glücksbringer war?

... Herr Gatto großen Respekt vor Hunden hat?

... Leonie Oberpertinger und Franziska Plunger Schulsprecherinnen und in den Vorstand des Landesbeirates gewählt wurden?

... Herr Mitterrutzner auf fubas als "Mr. Südtirol" bezeichnet wird?

... Frau Silvia Gasser die Ausbildung zur Notfallseelsorgerin absolviert hat?

... Herr Faller Weißwürste auch kalt genießt?

... Frau Radmüller während der Unterrichtsstunde ihren Schüler\*innen filmreife Stunts vorführt?

... Herr Puntaier ein Buch mit Gedichten veröffentlicht hat?

... Herr Baur eine abgeschlossene Ausbildung zum Hydrauliker in der Tasche hat?

... Frau Malojer für besondere Anlässe einen selbstgebackenen Kuchen in die Schule mitbringt?

... Herr Zössmayr an einer Hotelbar die Spendierhosen an hatte?

... Frau Zimmerhofer auch noch Anfang Dezember barfuß im Garten trainiert?

... Frau Speranza und Frau Malojer gerne im Sträflings-Partnerlook in die Klasse gehen?

... Herr Flora seinem geografisches Gedächtnis manchmal auf die Sprünge helfen muss?

... Frau Schwärzer eine Zusatzausbildung zur Hundetrainerin in Mailand mit Bravour bestanden hat?

... Frau Parschalk beim Aufzugfahren meistens im falschen Stock aussteigt und schon in manch falschem Klassenzimmer gelandet ist?

... Frau Oberrauch sich schon in jungen Jahren als Modedesignerin versuchte, in dem sie einen Midi-Rock aus einem Müllsack fürs Ausgehen entwarf & schneiderte?

... Frau Stürz sich nicht mit der Farbe Lila anfreunden kann?

... Frau Direktorin Gasser Da Rui sich mit der analogen Wegbeschreibung gegen Google Maps geschlagen geben musste?

... Frau Hartmann ein Faible für Astrologie hat?

... Frau Sullmann hauptsächlich mit flachen und nie mit hohen Schuhabsätzen umknickt?

... Frau Evi Gasser, Frau Plankl, Frau Torggler und Herr Colombi regelmäßig am Pub-Quiz teilnehmen und ihr Glück versuchen und schon einmal auf dem Siegertreppchen (2. Platz) gelandet sind?

... Frau Seiwald Bücher zuerst in italienischer Sprache und anschließend dasselbe Buch in englischer Sprache liest?

... Herr Staffler mit seinen Metzgern am Tag der offenen Tür für unser leibliches Wohl sorgt?

... Frau Malojer sich endlich eine Le-sebrille eingestehen sollte?

... Frau Speranza ihre Schüler\*innen gerne aufs Korn nimmt?

... Herr Lorenzini gerne Holzfiguren anfertigt und seinen Eingangsbereich damit dekoriert?

... Frau Marina Rabensteiner für den bevorstehenden Skiausflug extra Ski-Stunden nimmt und sich ein neues Outfit gegönnt hat?

... Herr Tscholl nicht nur Konditorlehrer ist, sondern auch in Küche und Service Topf und Löffel schwingt?

... Herr Zanotto neuer SKV-Bezirksobmann des Eisacktals ist?