

emma news



Emma Hellenstainer

Landesberufsschule für das
Gast- und Nahrungsmittelgewerbe

Scuola professionale provinciale
alberghiera ed alimentare

Scola professionale provinciale
per hotelaria y alimentazion

Inhalt

Grußworte der Direktorin	Seite	3
Tag der offenen Tür	Seite	4
Ergebnisse der Evaluation unserer emma news	Seite	5
Küchenmeister & Kochlehrlinge ließen sich inspirieren	Seite	6
Premiati i partecipanti alle Olimpiadi di italiano	Seite	6
Peace-Pizza	Seite	7
Das fairste Dinner	Seite	8
Rennfaherin & Pâtissière	Seite	9
Veggie Week — Rezepte	Seite	10
Aus der Feder unserer Schüler*innen	Seite	12
Von hier bis nach Tansania	Seite	14
Power Check Evolution	Seite	15
Die Schweiz in Brixen	Seite	16
Erasmus+ Kooperationsprojekt Brixen — Wien	Seite	17
Wenn Macarons nach Heimat schmecken	Seite	18
Grüne Grüße	Seite	19
Vorurteile: Nein, Danke! – Die ungewisse Wahrheit	Seite	20
Spice it up! Kids, welcome to the kitchen	Seite	21
Metzger*innen braucht das Land	Seite	22
Ein Buffet das bildet — Unterricht neu gedacht	Seite	24
Projekt Vatertagspralinen	Seite	25
Aus meiner Schulzeit	Seite	25
Brandnamic	Seite	26
Musical "The Blues Sisters"	Seite	27
Buchtipps	Seite	28
Ein Absolvent erzählt	Seite	30
Aus dem Heimleben	Seite	32
Unsere Schüler*innen wieder auf Reisen	Seite	34
Klein aber fein – Soll es ein Insekt sein?	Seite	36
Lehrer*innenportrait	Seite	37
Stilsicher durch den Knigge-Dschungel	Seite	38
Let's cook it	Seite	39
Just awesome!	Seite	40
Mit viel Schwung in Pension	Seite	41
Wird der Lehrberuf abgeschafft?	Seite	42
Kreative Aussagen unserer Schüler*innen & Lehrpersonen	Seite	43
Ja wer ist denn das?	Seite	43
Was war sonst noch los?	Seite	44
Wussten Sie schon, dass... ?	Seite	48

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

Guðrún Domanegg

Dominik Fallner

Evi Gasser

Ruth Malojer

Linda Martini

Margot Mayrl

Sonja Villscheider

Foto der Titelseite

Oswald Kuen, 3. Metzgerklasse

Koordination & Layout

Renate Radmüller

Grußworte der Direktorin

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten



Liebe Lernende,
liebe Eltern,
liebe Mitarbeiter*innen,

erleichtert und froh darf ich verkünden, dass auch dieses Schuljahr wieder – trotz aller Corona-Wirren – einem voraussichtlichen guten Ende (hoffen wirs) – entgegensteht.

Es hat sich Normalität eingefunden und was an der Normalität in diesen Zeiten nicht normal ist, ist die Tatsache, dass sie uns mit ihrer Lebendigkeit, mit ihrer Leichtigkeit, mit ihrer Schnelligkeit überrascht und erfreut.

Die Lebensfreude war uns etwas abhandengekommen in letzter Zeit – ohne dass es uns recht bewusst war. Seit April ist sie langsam wieder eingekehrt. Begonnen hat es mit der Faschingsfeier im Haus und der anschließenden traditionellen Rodelpartie auf die Geisler Alm. Küchenmeisterprüfungen wurden wieder abgehalten. Patrick Jageregger hat die Kommission von Helmut Bachmann übernommen, die Kurse organisiert und auch die sehr aufwendigen Praxisprüfungen. Alles ist bestens gelaufen, die Ergebnisse können sich sehen lassen.

Es hat wieder Diplomverleihungsfeiern in Präsenz gegeben, diesmal in getrennten Gruppen, die Lehrlinge und die Vollzeitschüler*innen. Die Freude sich wiederzusehen war groß, vor allem darüber, dass in schwierigen Zeiten erlangte Diplom endlich entgegenzunehmen.

Mehrtägige Ausflüge wurden wieder organisiert, ohne Flugreisen, zu den Schönheiten Italiens. Es hat Schüler*innenaustausch gegeben.

Besonders wertvoll war das Kamingespräch im Hotel "Elephant" zur Tierethik, das im Zuge des "Vom Feld zum Stall auf den Teller" mit Wien organisiert wurde.

Der lang verschobene Pizzaiolo-Lehrgang kam richtig in Fahrt und die Aktion Peace-Pizza mit Spendenübergabe ans Weiße Kreuz für die Ukraine fand viel Echo bei den Brixner*innen.

Auch die Bier-Pizza-Party in Zusammenarbeit mit der 4. Service/Front Office war ein gelungenes Projekt. Der Pädagogische Tag mit Professor Schratz war einer der erfolgreichsten bisher. Seine hochprofessionellen Vorträge kamen sehr gut an. Am Ende gab es einen breiten Konsens dafür, individualisiertes modulares

Lernen mit Wahlmöglichkeiten für die Zukunft zu planen. Bildungsdirektor Gustav Tschenett ehrte uns mit seiner Präsenz. Mit seinem Beitrag räumte er viele vermeintliche rechtliche Hindernisse aus dem Weg, um gemeinsam in diese sinnvolle attraktive Schulzukunft zu gehen.

Die 3. Auflage des Let's cook it war ein voller Erfolg.

Im Haus ist Aufbruchstimmung zu spüren.

Jetzt gilt es nur noch, die Ohren anzulegen, alle Kräfte zu sammeln und noch gut abzuschließen. Für einige wird es noch etwas länger dauern, bis sie in den Urlaub ziehen können, denn zum ersten Mal gibt es an der "Emma Hellenstainer" eine Maturaklasse. Wir freuen uns auch auf diese neue Erfahrung.

Allen Abschlusschüler*innen wünsche ich, dass sie das Gelernte in ihrer Zukunft gut einsetzen können und den anderen einen traumhaft schönen guten Sommer.

Brigitte Gasser Da Rui
Direktorin



TAG DER OFFENEN TÜR 15.01.22

Heuer konnten wir, unter Einhaltung der Corona-Sicherheitsauflagen, wieder Gäste begrüßen und durch unsere Schule führen.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Toll, dass der Tag der offenen Tür wieder in Präsenz stattgefunden hat!

Die Schüler*innen waren begeistert und hochmotiviert, die Gäste durch die Schule zu führen.

Sehr gut organisiert!

Es war toll, unseren Freunden und unserer Familie die Schule zu zeigen.

Mir haben am Ende des Tages die Füße geschmerzt!

Einige Verbesserungen sind noch vorzunehmen.

Ich war stolz, meinen Sohn bei der Arbeit in der Praxis zu sehen.

Die Projektvorstellungen wurden von den Schüler*innen leidenschaftlich präsentiert.

Einige Schüler*innen hatten es beim Rundgang etwas eilig!

Einzelne Eltern waren interessierter als ihre Jugendlichen.

Die Atmosphäre und der herzliche Empfang durch die Schüler*innen & Lehrpersonen haben überzeugt. Wir haben als Entscheidungshilfe viele Informationen und Antworten erhalten.

Ergebnisse der Evaluation unserer emma news

Anfang März 2022 konnten Schüler*innen, Lehrpersonen und Mitarbeiter*innen der Schule die emma news online mittels Fragebogen evaluieren. Das Reaktionsteam bedankt sich für die eingesandten Beiträge und stellt hier die wichtigsten Ergebnisse vor.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

Von 747 befragten Personen haben ca. ein Drittel die Evaluation eingesandt: 68 % davon waren Schüler*innen, 28 % Lehrpersonen und 8 % andere Mitarbeiter*innen.

Die letzte Ausgabe der emma news haben 70 % gesehen und die digitale Version wird jener in Papierform knapp vorgezogen.

Was wird in der emma news gelesen bzw. bevorzugt gelesen?

Ein Drittel liest fast alles oder alles (SuS 23 %, LP 50%), ein Fünftel höchstens zehn Seiten bzw. fünf Artikel (SuS 14 %, Lehrpersonen 32 %), 15 % schauen sich nur die Fotos bzw. Bilder an, 13 % die Seiten, die sie persönlich betreffen und ein Fünftel liest fast nichts oder gar nichts (SuS 26 %, LP 7 %). Grundsätzlich kann festgestellt werden, dass die Lehrpersonen (LP) insgesamt etwas lesefreudiger sind als die Schüler*innen (SuS). Letztere bevorzugen verstärkt Bilder und Fotos mit weniger Text.

Was wird in der emma news als erstes gelesen?

Jene Artikel, wo die Leser*innen in irgendeiner Weise involviert sind, werden als erstes gelesen (39 %), von den SuS sogar zu 48 %, gefolgt

von "Wussten Sie schon, dass..." mit einem guten Drittel. Darauf folgen die kreativen Aussagen und das Vorwort der Direktorin. Bescheidene Ergebnisse erzielen die restlichen Artikel.

Ziemlich klar wird die Frage, **welche Inhalte die emma news enthalten sollte, damit sie gelesen wird**, beantwortet. 70 % wünschen sich lustige Fotos und Geschichten aus der Schule und generell viele Bilder und Fotos (SuS 63 %, LP 39 %). Beliebt sind auch die Kochrezepte mit 40 % und "Personen stellen sich vor" (39 %).

Auf die **offenen Fragen** gab es wenig und kaum mehrheitliche Nennungen, teils auch gegensätzliche Vorschläge, was sie gerne lesen würden bzw. auch was gestrichen werden sollte.

Generell kann gesagt werden, dass von manchen eine stärkere Beteiligung seitens der Schüler*innen gewünscht wird, außerdem mehr über die eigene Klasse bzw. Schulmitglieder, Fotos und Berichte von Ausflügen und Angebote von Praktikumsstellen bzw. Kursen.

Bei dem, was in der emma news gestrichen werden sollte, gibt es

keine mehrheitlichen Meinungen. Zweimal wurde erwähnt "langweilige Dinge und Themen" (ohne zu präzisieren, welche die wären), das Vorwort sowie Artikel in einer Fremdsprache.

Ungefähr ein Drittel der Befragten wäre bereit, einen Artikel für die emma news zu verfassen (SuS 29 %, LP 55 %). Leider sind viele Schüler*innen der Meinung, dass sie keine guten Schreiber*innen wären und sie sonst schon zu viel zu tun hätten.

Bei der Frage "**Was ich zur emma news sonst noch sagen möchte**" gab es bei den Rücksendungen unserer Leser*innen zahlreiches Lob und Komplimente und wenig negative Kritik. Sie finden sie interessant und toll, man erhält Informationen und Einblick über das Schulgeschehen und auch die Gestaltung/der Aufbau gefällt. Die Schüler*innen sollten mehr einbezogen werden.

Wer gerne im nächsten Schuljahr im Team der emma news mitarbeiten möchte, ist herzlich willkommen!

Gudrun Domanegg

Küchenmeister & Kochlehrlinge ließen sich inspirieren

Im Februar war Koch und Buchautor Otto Geisel in der Bibliothek zu Gast.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Otto Geisel entstammt einer Gastronomiefamilie und übernahm in jungen Jahren den elterlichen Betrieb. Nach 25 Jahren verkaufte er das Hotel, da seine Kinder nicht in seine Fußstapfen treten wollten und gründete das "Institut für Lebensmittelkultur". Er berät Firmen in Fragen der guten Ernährung, Kulinarik und zu gastronomischen Konzepten. Er war außerdem Vorsitzender des Slow Food Verbandes, ist Organisator des Eckard-Witzigmann-Preises und Experte bei Gault Millau. Wenn er spricht, spürt man seine Leidenschaft für das Gastgewerbe. Er steht ein für Regionalität und Nachhaltigkeit und hatte viele wertvolle Tipps wie Betriebe diese Ansprüche umsetzen können. Otto Geisel hat schon rund um den Erdball gearbeitet und vieles zu erzählen. Der Nachmittag verging wie im Flug und der sympathische Münchner hätte sicher noch viele Anekdoten zu erzählen gehabt. Wer mehr über seine Arbeit erfahren möchte, kann eines seiner Bücher ausleihen, welche wir in unserem Bestand haben.

Evi Gasser



Internationaler Gast Otto Geisel in der Bibliothek

Premiati i partecipanti alle Olimpiadi di italiano

Quest'anno di nuovo molti* e alunni* della nostra scuola hanno partecipato alle Olimpiadi provinciali di italiano e con grande successo!

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Due studenti sono arrivati alla finale e una di loro si è classificata al primo posto del biennio di tutte le scuole professionali di Bolzano! Complimenti a Pamela Demetz della 2 A Fachschule Konditorei/Bäckerei! L'impegno è stato di tutti* e i* le partecipanti e proprio per il loro entusiasmo e i loro ottimi risultati, abbiamo deciso di premiare i primi classificati della nostra scuola. Il 13 aprile 2022 la nostra direttrice ha voluto incontrare i primi tre classificati del biennio e i primi tre del triennio per congratularsi personalmente con loro. Oltre a Pamela Demetz della 2 A Fachschule Konditorei/Bäckerei, per il biennio sono stati premiati della sua stessa classe Linda Del Longo e Simouhammed Ghazi della 1 B Fachschule Kochen. Per il triennio hanno ricevuto il premio Stefan Soppelsa, che si è classificato anche per la finale, Stefan Dander e Melanie Ties, tutti e tre ottimi studenti della 4 B Patisserie. Naturalmente è stato loro regalato un libro, con la convinzione che una buona lettura sia il modo migliore per imparare una lingua e la sua cultura.

Marina Della Rocca



Direktorin Brigitte Gasser Da Rui mit den prämierten Schüler*innen und den Italienischlehrpersonen Marina Della Rocca und Andrea Gatto

Peace-Pizza

Mit kulinarischen Leckerbissen Gutes tun macht doppelt Freude und das Ergebnis konnte sich sehen lassen.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

An der LBS "Emma Hellenstainer" fand der erste Lehrgang für die Qualifikation zum* zur Pizzabäcker*in statt. Auf Initiative der Teilnehmenden wurde am 20. April 2022 die Spendenaktion "Peace-Pizza" organisiert. Die eingehenden Spenden kamen über den Landesrettungsverein Weißes Kreuz, der die Initiative als Partner unterstützt, dessen Hilfseinsatz in Osteuropa zugute. Die angehenden Pizzabäcker*innen produzierten Pizzas mit vier verschiedenen Belägen: Margherita, Capricciosa, Gemüse, Fantasy. Diese konnten telefonisch oder per E-Mail bestellt und abends abgeholt werden. Als Sponsoren unterstützten die Betriebe Rieper Mühle Vintl und Brimi Milchhof Brixen, indem sie Biomehl bzw. Mozzarella kostenlos zur Verfügung stellten. Am 26. April 2022 wurde dem Landesrettungsverein Weißes Kreuz offiziell ein Scheck über 4.098,49 Euro überreicht. Dank der Initiative der Teilnehmenden am Lehrgang für Pizzabäcker*innen und der spendenfreudigen Besteller*innen wird diese Summe u. a. für den Ankauf notwendiger Medikamente beim Hilfseinsatz in der Ukraine verwendet.

Elisabeth Stürz



Florian Gottardi und Susanna Garavalli (Weißes Kreuz), Vizedirektorin Elisabeth Stürz, Thomas Rainer (Berufliche Weiterbildung), Martin Hecher (Hauptreferent des Lehrgangs) sowie sein Kollege Florian Goller und die Teilnehmenden am Lehrgang für Pizzabäcker*innen



Herzlichen Dank
unserem Partner



Herzlichen Dank
unseren Sponsoren



eine Initiative unseres Lehrgangs der Pizzabäcker*innen



Schüler*innen der 3. Fachschule Service

Das fairste Dinner

Am 15. Februar 2022 fand an der LBS "Emma Hellenstainer" in Zusammenarbeit mit der OEW die Abendveranstaltung "Das fairste Dinner" statt. An diesem Projekt nahmen die motivierten Schüler*innen der 3. Fachschule Service und 3. Fachschule Kochen teil, die 55 geladene Gäste aus nah und fern begrüßen durften.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Das Ziel des Projektes war es, auf exotische und ethisch bedenkliche Zutaten zu verzichten, Wildkräuter und Gewürze aus der Umgebung einzusetzen und die Produkte "vom Putz bis zum Stingl" zu verwerten. Eine strenge Jury beobachtete und bewertete die Vorgehensweise. Zu den verschiedenen Produkten erzählten die Schüler*innen der jeweiligen Klasse die Geschichte ihrer Herkunft und stellten den lokalen Bezug her. Regionalität und Nachhaltigkeit wurden hier großgeschrieben. Auf dem Speiseplan standen unter anderem Reis aus Tramin, Hanfprodukte aus dem Burgrafenamt und

Fleisch vom Villnösser Brillenschaf. Vor jedem Gang wurde das Gericht vorgestellt und die genaue Herkunft anhand einer PowerPoint präsentiert. Die Schüler*innen der Fachschule Service stellten ihr Können mit kreativen Begrüßungsdrinks und Getränken unter Beweis und beschäftigten sich außerdem mit nachhaltiger Deko. Bei der Dekoration des Saals und der Tische wurde großer Wert darauf gelegt, dass keine importierten Blumen gekauft wurden. Im Herbst und im Winter wurden deshalb schon verschiedene Gräser oder Blumen gesammelt und getrocknet.

Zusätzlich wurden Flaschen, Vasen, Eco-Behälter, Holz und Hanfspagat verwendet und mit Heu dekoriert, welches eine Mitschülerin zur Verfügung stellte. Die Kartonbehälter wurden wiederverwendet, nachdem darin an einer Imbissbude Currywurst und Pommes gegessen wurden. Die Tische wurden bewusst unterschiedlich dekoriert, um möglichst ressourcenschonend und plastikfrei zu arbeiten. Es war für alle Beteiligten ein großartiges Erlebnis.

Franziska & Leonie, 3. Fachschule Service

Rennfahrerin & Pâtissière

Selina Prantl aus Meran ist erfolgreiche Hobby-Rennfahrerin. Sie macht die Pisten Italiens unsicher und möchte in Zukunft bei den Profi-Rennserien mitfahren. Derzeit besucht sie die 4 B Patisserie. Im Interview mit Markus Menghin verrät sie mehr über ihre Leidenschaft.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

Wie bist du zum Rennfahren gekommen?

Meine Leidenschaft für das Autorennen kam schon recht früh auf. Als in meiner Heimatgemeinde ein Autoslalom stattfand, wollte ich unbedingt zusehen und schließlich ging ich mit meinem Vater dorthin. Sofort spürte ich die Lust mitzufahren. Also bat ich meine Mutter darum, den Rennsport ausprobieren zu dürfen und sie ließ mich fahren.

Gibt es jemanden, der dir in deiner bisherigen Rennkarriere besonders geholfen hat?

Mich haben viele Personen unterstützt. Ein wichtiger Mentor war der Gokart-Fahrer Paolo de Conto und noch wichtiger war für mich der Profi-Rennfahrer Gianni Morbidelli; dieser fuhr von 1990 bis 1997 in der Formel 1 mit.

Mit welchem Fahrzeug hast du deine Rennkarriere begonnen und womit fährst du jetzt?

Mein erstes Fahrzeug war ein Gokart mit 50 cm³, damals war ich 5 ½ Jahre alt. In der letzten Saison lenkte ich einen rotweißen Mini-Cooper Work mit 235 PS. Ich weiß selbst noch nicht, mit welchem Auto ich demnächst die Piste unsicher machen werde.

Was willst du in deiner Rennkarriere erreichen?

Mein Traum wäre es, in den Rennsportserien DTM oder TCR mitzufahren. Ich bin schon von klein auf an Bergrennen interessiert und möchte in Zukunft daran teilnehmen.

Wie siehst dein Training aus?

Ich mache 2 bis 3-mal die Woche Kraft- und Konditionstraining, trainiere

auch im Auto-Simulator und natürlich auf den Pisten. Ich muss mir die ganzen Kurven auf der Piste genau anschauen und wissen, wie sie zu fahren sind.

Welche Voraussetzungen braucht man, um Rennfahrerin zu werden?

Im Rennsport sind gute Koordination und schnelle Reaktionsfähigkeit wichtig. Man muss einschätzen können, ob und wie man Kurven richtig fährt. Körperliche und mentale Fitness sind zudem wesentlich.

Wie teuer ist der Rennsport?

Meine Saisons als Gokart-Fahrerin kosteten um die 80.000 Euro. Eine Saison im Autorennsport kostet zwischen 50.000 und 300.000 Euro. Die Kosten für Bergrennfahrer sind etwas niedriger.

Warum hast du dich in der Berufsausbildung für die Patisserie entschieden?

Ich war schon von klein auf am Backen interessiert und koche leidenschaftlich gerne. Ich finde, dass die Patisserie für mich ein guter Ausgleich zum Rennsport ist. Beide Dinge verlangen ähnliche Fähigkeiten von mir, und zwar Genauigkeit und Konzentration.

Siehst du deine Zukunft in der Patisserie oder auf der Rennbahn?

Ich sehe meine Karriere in beiden Bereichen. Ich werde ab dem Sommer 2022 im Hotel "Andreas" im Passeiertal in der Patisserie arbeiten. Meine Vorgesetzten sind genauso motorsportbegeistert wie ich, so wird es mir möglich sein, das eine oder andere Wochenende für den Rennsport zu nutzen.



Selina Prantl



... in Aktion

Ihre Erfolge

2011 bis 2018

Verschiedene Podiumsplätze in allen Kategorien

2015

Vize-Italienmeisterin in der Kategorie "Rotax Mini"

2017

Vincitrice Trofeo Nazionale Women nel Aci-Karting mit Auszeichnung

Markus Menghin, 4 B Patisserie



Veggie Week

04.04. - 08.04.2022

Ricette • Recipes

Queste sono alcune delle ricette preparate durante la Veggie Week, una settimana intera dedicata alla cucina vegetariana organizzata ormai da anni dalla nostra scuola. Un antipasto sano e gustoso da preparare facilmente a casa.

Here are some of the recipes that have been cooked during the Veggie Week, our school's yearly week-long event dedicated to vegetarian cuisine. A healthy and tasty starter that is easy to prepare at home.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Mousse di rape rosse

BEETROOT MOUSSE

125	ml	succo di rapa rossa
		<i>red beetroot juice</i>
2	cucchiaini	farina di carrube
	<i>tsp</i>	<i>carob seed flour</i>
1	presa	sale e pepe
	<i>pinch</i>	<i>salt and pepper</i>
320	g	rape rosse bollite e frullate
		<i>boiled and mashed red beetroots</i>
2	cucchiaini	aceto balsamico
	<i>tbsp</i>	<i>balsamic vinegar</i>

1. Cuocere le rape rosse e pelarle
Boil and peel the beets
2. Tagliare in piccoli pezzi, frullare e passare
Dice, blend and strain the beets
3. Aggiungere sale, pepe e aceto balsamico al succo di rape
Season the juice with salt, pepper and balsamic vinegar
4. Addensare il succo di rape con la farina di carrube e lasciarla indurire in frigo
Thicken the juice with the carob seed flour and chill in the fridge
5. Poi amalgamare il composto per renderlo meno compatto
Once thick, whip the jelly and add the mashed beets
6. Se necessario aggiungere farina di carrube
Add more carob seed flour if necessary

Tartar di rape

BEETROOT TARTARE

1	pezzo	rapa gialla
	<i>piece</i>	<i>yellow beetroot</i>
1	pezzo	patata piccola
	<i>piece</i>	<i>small potato</i>
2	cucchiaini	succo di limone
	<i>tbsp</i>	<i>lemon juice</i>
1	presa	sale e pepe
	<i>pinch</i>	<i>salt and pepper</i>
1	cucchiaini	aceto di vino bianco
	<i>tbsp</i>	<i>white wine vinegar</i>

1. Tagliare a cubetti la rapa
Dice the beetroot
2. Cuocere la patata e usare l'acqua di cottura aggiungendo limone e aceto per marinare le rape
Boil the potato and keep some water used for boiling; add lemon and vinegar and marinate the beetroots
3. Condire i cubetti di rapa gialla con il condimento di patate
Season the beetroot dice with the potato dressing

Blinis di grano saraceno

BUCKWHEAT FLOUR BLINIS

150	g	farina di grano saraceno grezza
		<i>coarse buckwheat flour</i>
100	g	fondo di brodo di verdure
		<i>vegetable stock</i>
100	g	acqua dei fagioli
		<i>bean water</i>
1	cucchiaini	frumina
	<i>tbsp</i>	<i>cornstarch</i>

1. Mescolare il brodo con la farina di grano saraceno
Add buckwheat flour to the vegetable stock and stir
2. Montare l'acqua dei fagioli a neve
Whip the bean water until creamy
3. Aggiungere la frumina al composto e mescolare
Add the cornstarch to the cream and stir
4. Amalgamare con cura tutti gli ingredienti, affinché la massa rimanga soffice
Add all other ingredients carefully, so that the cream does not lose its airy consistency
5. Cuocere su entrambi i lati l'impasto a fiamma media
Fry in a pan on both sides over medium heat

Buon appetito!
Have fun!

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

Glasturm am Rosengarten?

Natur, Qualität und unberührte Oasen. Das zeichnet die Tourismuskultur in Südtirol aus und damit wird im Ausland auch umfangreich geprahlt. Der Gast ist König und Südtirol sein Königreich. Aber was darf Tourismus - und was darf er nicht?

Aussichtsplattformen aus Eisen und Stahl, Beton statt Stein und Holz und Berge wie aus dem Hochglanzmagazin: Die Landschaft verändert sich stetig, wie man in der Vergangenheit aus den Medien erfahren konnte. Ein Glasturm am Rosengarten, ein neues Kulturzentrum auf dem Virgl und Schutzhütten, welche mit architektonischen Prestigeprojekten konkurrieren könnten, sind die nächsten Projekte unseres High-Entertainment-Tourismus.

Man sollte Gästen aber nicht zwanghaft vor Augen führen müssen, welche Aussicht unbezahlbar ist und dafür in Kauf nehmen, dass irreversible Eingriffe in die Natur getätigt werden. Südtirol hat abseits seiner Touri-Hotspots unzählige weitere Fleckchen, Geheimtipps und unberührte Schönheiten zu bieten, die nur darauf waren, besucht, bestaunt und in Erinnerung behalten zu werden. Meiner Meinung nach setzen wir in Sachen Tourismus derzeit ein völlig falsches Zeichen, denn wenn wir jedem Gast mit Druck aufzeigen müssen, wie schön doch unser Land ist, wird nur mehr gebaut, bis wir nichts mehr übrig haben, um mit Innovation zu glänzen. Und dann sind wir mit unserem Latein am Ende. Thea Lutz, 5. Önologonomie

Atomkraft ist Müll

Kürzlich wurde bekannt, dass die EU Atomenergie und Erdgas als "grüne" Energiequellen einstufen möchte. Dieser Weg ist meiner Meinung nach aber absolut der falsche. Wenn man von grüner Energie spricht, muss man den Aspekt der Nachhaltigkeit unausweichlich miteinbeziehen. Nachhaltigkeit, also dass kommende Generationen den Planeten in gleichem Zustand vorfinden, wie wir es einst taten, ist mit "grüner" Atomkraft schlichtweg nicht zu erreichen.

Wenn man sich die Erzeugung des Stroms durch Atomkraftwerke rein oberflächlich anschaut, könnte man tatsächlich meinen, es sei eine außerordentlich grüne Variante der Energiegewinnung. Doch schaut man sich das große Ganze an, stellt man schnell fest, dass Atomkraft von "grün" nicht weiter entfernt sein könnte. Neben der Möglichkeit eines potentiellen Super-Gaus, wie es ihn bereits in den 80ern in Tschernobyl und 2011 in Fukushima gab, besteht zusätzlich das Problem des Atommülls. Dieser ist hochgradig radioaktiv! Bei der enormen Gefahr, welche von diesem Müll ausgeht, könnte man meinen, die Expert*innen hätten an eine geeignete Endstation dafür gedacht. Doch kaum zu glauben, aber wahr: Man weiß bis heute nicht, wo man die letzten Reste des Atommülls final entsorgen könnte. Bereits jetzt lagern Unmengen davon im Meer oder an entlegenen Orten der Erde – natürlich nur als "Zwischenstopp". Wenn man seinen Nachkommen einen (mehr oder weniger) gesunden Planeten hinterlassen möchte, ist es jetzt höchste Zeit, in erneuerbare Energien zu investieren und nicht an Energiequellen festzuhalten, die sich bereits vor Jahren als ungeeignet erwiesen haben.

Lea Hofer, 5. Önologonomie



Originelle Buchvorstellungen von Schüler*innen der 2. Klasse Servierlehrlinge: Jonas Auer, Marijan Bonnell, Hanna Berger und Manuel Kostner.

Eine Schulwoche im Jahr 2222

Montag, 23.05.2222: Liebes Tagebuch, wie jeden Tag komme ich mit dem fliegenden Auto zur Schule. Heute beginnt der Unterricht erst um 8:50 Uhr. In der Schule hat jedes Fach seinen eigenen Raum. Man hat für jeden Tag einen genauen Plan, was man erledigen muss. Zu welcher Uhrzeit dies geschieht, ist jedoch allen selbst überlassen. In jedem Tisch ist glücklicherweise ein Tablett integriert, das per Knopfdruck herausgefahren wird, so muss ich meines nicht immer mitnehmen. Heute habe ich alle Unterrichtsstunden bei einem Roboter besucht, denn die sind angenehm.

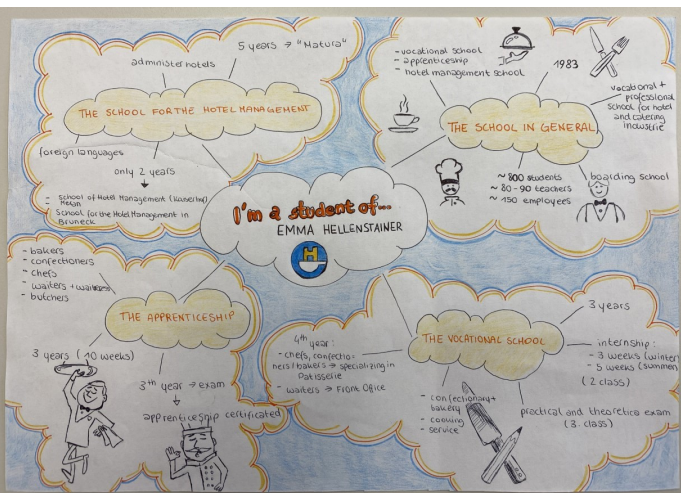
Dienstag, 24.05.2222: Jeden Dienstagvormittag finden unsere Projektstunden statt. Es stehen uns, wie du weißt, die Fächer Sport, Musik, und Computertechnik zur Auswahl, so haben wir uns dieses Semester organisiert.

Mittwoch, 25.05.2222: Endlich wieder Mittwoch!!! D. h. freier Unterricht für alle!! Wir können selbst entscheiden, ob wir zur Schule kommen oder uns von zu Hause aus zuschalten. Wir haben außerdem zwischen jeder Stunde 15 Minuten Zeit, uns selbständig mit den Inhalten zu beschäftigen. Die Fächer habe ich heute wieder nach dem vorgegebenen Plan abgearbeitet und am Nachmittag Wahlangebote im Bereich Robotik und künstliche Intelligenz besucht.

Donnerstag, 26.05.2222: Heute ist nur Praxis geplant. Wir lernen noch, wie damals vor 200 Jahren die Produkte der Konditorei und Bäckerei gemacht wurden, weil es Tradition ist. Nebenbei wird uns aber auch gezeigt, wie wir gemeinsam mit den Robotern die Arbeitsabläufe und die Produktion optimieren können. Heute hat es bei der Pause geregnet, zum Glück wird unser Pausenhof beim ersten Tropfen sofort von einer Glaskugel umhüllt, damit wir trotzdem an die frische Luft können.

Freitag, 27.05.2222: Heute haben wir wieder freien Unterricht: Ich habe mich für ein Wahlfach entschieden, das ein Roboterlehrer unterrichtet. Der ist einfach besser programmiert und macht einen besseren Job als die normalen Lehrer. Was machen die eigentlich noch hier?

Marion Winkler, 1. Fachschule Konditorei/Bäckerei



Tolle Ergebnisse einer kreativer Plakatgestaltung zu den Themen Schulvorstellung und Praktikumsbericht von Corinna Senoner, 3. Fachschule Service im Fach Englisch

Die Weiße Rose heute?

Am 22. Februar 2022 fuhren wir in Begleitung unserer Klassenlehrerin Alexandra Kostner und der Servicelehrerin Simone Messner mit dem Zug nach Bozen, um uns das Theaterstück "Die Weiße Rose", eine Produktion des VBB-Jugendtheaterclubs, anzusehen.

Die Aufführung war sehr interessant. Wir konnten uns gut in die Zeit des Zweiten Weltkrieges hineinversetzen. Uns beeindruckten die vielen verschiedenen Protagonist*innen wie Sophie und Hans Scholl oder Alexander Schmorell. Sie schafften es, nur mit Flugblättern und Worten, Optimismus zu verbreiten und konnten sogar erreichen, dass ihre Flugblätter überall in Deutschland gelesen wurden.

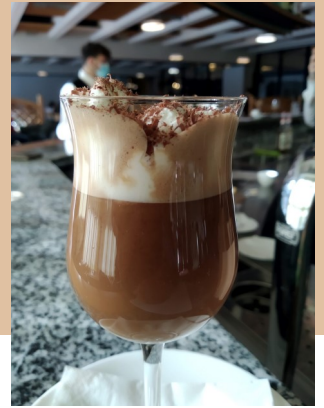
Man könnte meinen, dass es später oder gar heute keine Widerstandskämpfer*innen wie diese mehr gab bzw. gibt, doch zu jeder Zeit haben Menschen versucht, unsere Welt zu einem besseren Ort zu machen: Martin Luther King zum Beispiel wehrte sich mit Worten gegen den Rassismus. Auch Greta Thunberg wird durch ihren Einsatz gegen den Klimawandel als Widerstandskämpferin in die Geschichte eingehen. Oder man denke an Barack Obama, den ersten dunkelhäutigen US-Präsidenten. Er wird in gewisser Hinsicht für viele Menschen als Widerstandskämpfer in Erinnerung bleiben. Man muss aber nicht berühmt sein, um Widerstand zu leisten. Viele tausende Soldaten stürzen sich Tag für Tag in der Ukraine gegen Russland in den Krieg. Sie riskieren ihr Leben, um ihr Land zu verteidigen und, um Russland Widerstand zu leisten.

Man kann in so vieler Hinsicht Widerstand gegen Unterdrückungen leisten, man muss dafür nur den Mut aufbringen. Die Mitglieder der Weißen Rose haben dafür ein Beispiel gegeben.

Tobias Jocher, 2 A Hotelfachschule



Einige Eindrücke vom Projekt



Von hier bis nach Tansania

KAFFEE FÜR EINEN GUTEN ZWECK

"Ich würde so gerne studieren", das ist der Traum von Florida Valentina Mogaka, einer Frau, die Vollwaise ist und in Tansania bei Verwandten lebt. Mit den eingenommenen Spenden aus einem Projekt der 3. Servicelehrlinge kann eines von drei Collegejahren finanziert werden.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

Von Anfang an: Unter der Leitung von unserem Fachlehrer Mirko Maraner setzte sich eine Schüler*innen-gruppe aus unserer Klasse mit den Zubereitungsarten von Kaffee auseinander. Dass ein und dieselbe Sorte bei anderer Zubereitung ganz anders schmecken konnte, faszinierte uns. Cold Brew, Syphon, French Press sind nur einige der Methoden, die wir ausprobierten. Daneben experimentierten wir passend zur Weihnachtszeit mit Aromen von Lebkuchen, Vanille und Zitrusfrüchten. Auch ein sommerlicher Drink aus Orangensaft und kaltem Kaffee durfte nicht fehlen.

In einem zweiten Moment führte uns ein Ausflug nach Völs zur Rösterei Caroma. Wir lernten die Welt des Kaffees kennen, verkosteten sechs verschiedene Arabica-Sorten aus unterschiedlichen Ländern und stell-

ten große Geschmacksunterschiede fest. Dann ging es ans Tüfteln und Experimentieren. Ziel war es, eine eigene Mischung hervorzubringen, die einzigartig und im Handel nicht erhältlich war. Schließlich fand eine Kombination aus zwei Arabica-Sorten — aus Mexiko und Äthiopien stammend, mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten und Schokolade — breite Zustimmung. Der Kaffee war fruchtig, vollmundig, zu 100 % biologisch und fair. Die Bohnen aus Mexiko konnten wir bis zur Genossenschaft zurückverfolgen, jene aus Äthiopien bis zur Finca, also bis zum Bauern.

Die Idee, ein Spendenprojekt ins Leben zu rufen, kam von unserem Fachlehrer. In der Rösterei Caroma trafen wir Julia, eine Südtirolerin, die schon seit einigen Jahren in Tansania lebt und sich dort für die Menschen

stark macht. Mit ihr konnten wir uns sicher sein, dass unser Spendengeld ankommen würde. Schließlich wurde unsere eigene Mischung abgepackt, mit einem von uns kreierten Etikett versehen und im Rahmen der Projektpräsentation am 9. Februar 2022 an der Schule vorgestellt.

Wir danken unserem Fachlehrer Mirko Maraner für sein Engagement, der Rösterei Caroma für die Projektbegleitung sowie den kostenlosen Kaffee und ganz besonders unseren Spender*innen. Wir freuen uns sehr, dass Florida Valentina Mogaka ihrem Traum etwas näherkommt, wenn sie im Oktober 2022 ihren ersten Kurs zum "Banking Accountant" in Dar es Salaam besuchen wird.

Katharina Obex, Lisa Larch, Nadine Hofer, Sandra Reichegger, Simone Crusafio, 3. Servicelehrlinge

Power Check Evolution

Projekt der 5. Önologastronomie, 4 A und 4 B Patisserie und 4. Service/Front Office

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Am 5. April des heurigen Schuljahres wurde die 5. Klasse "Önologastronomie" zum ersten Mal vom "Power Check"-Team besucht. Benjamin, Dorotea, Julia und Stefanie reisten an, um uns einen konkreten Einblick zu geben, welche Fähigkeiten wir wirklich besitzen und wie wir diese im zukünftigen, aber doch sehr naheliegenden Berufsleben ausleben und gezielt einsetzen können.

Es war einer von insgesamt drei Terminen, welche für dieses Projekt vorgesehen sind. Als unsere doch sehr große Klasse, zwecks gezielterer Zusammenarbeit, in vier Kleingruppen eingeteilt wurde und ein kleines Spiel zum Kennenlernen begann, ging es direkt zur Sache. Hefte und Broschüren, welche uns im Laufe des Projektes begleiten sollten, wurden ausgeteilt und die Arbeit begann. Persönliche Stärken und Schwächen zu finden, ist auf Anhieb oft schwieriger als gedacht und bereits die ersten Aufgaben brachten uns Schüler*innen ins Grübeln. Jungen, aber auch älteren Menschen fällt es häufig schwer, sich selbst einzuschätzen und sich mit sich selbst zu beschäftigen. Ziel dieser Aufgaben war es, uns intensiver nur mit unserer Persönlichkeit auseinanderzusetzen. Am Ende waren alle Schüler*innen bereit, einen eigenen Steckbrief über ihre Person zu entwerfen, welcher in Zukunft die Selbstorientierung stärken soll. Zusätzlich erstellten wir einen schicken Lebenslauf samt Foto, welcher jedem Bewerbungsschreiben beigelegt werden kann.

Philipp Joas, 5. Önologastronomie

”

Der Power Check war für viele Schüler*innen ein gelungener Tag, da sie so nochmals tiefer ins sich hineinschauen konnten und nun mehr über ihre Zukunftspläne wissen und sich klar machten, welchen Weg sie gerne einschlagen würden.

Alexandra, 5. Önologastronomie

Durch den Power Check begann ich, mir immer mehr Gedanken über meine Zukunft zu machen. Einiges war sehr hilfreich für mich, wie z. B., wie man Jobs findet und welchen Bereichen man meine Fähigkeiten und Stärken zuordnen kann. Nun fühle ich mich, im Hinblick auf meinen Einstieg in die Berufswelt, motivierter und selbstbewusster.

Leonie, 5. Önologastronomie

Es wurden uns viele neue Informationen vermittelt, welche uns in naher Zukunft sehr weiterhelfen können. Besonders gut am Projekt hat mir gefallen, dass wir aktiv miteinbezogen wurden und es sehr abwechslungsreich gestaltet war.

Janin, 5. Önologastronomie

Power Check ist ein sehr wichtiges Projekt, das vielen Lernenden gezeigt hat, wie viele individuelle Stärken sie haben und wie sie mit diesen ihren perfekten Beruf finden.

Rafael, 5. Önologastronomie

Besonders gut gefallen hat mir, dass ich erkannt habe, in welchen Bereichen meine Stärken und Schwächen liegen.

Stefan, 5. Önologastronomie

Meiner Meinung nach ist die Idee des Projektes sehr gut, da man viel Wichtiges für seine Zukunft lernt. Allerdings bin ich der Meinung, dass der Ablauf zu lange dauerte. Gegen Ende hin konnte man sich nicht mehr konzentrieren.

Schülerin, 4. Service/Front Office

”

Die Schweiz in Brixen

Ein Delegation aus dem Kanton Zug besuchte unsere "Emma Hellenstainer".

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten



Direktor der LBS "Tschuggmall" Martin Rederlechner, Direktorin Brigitte Gasser Da Rui, Delegation aus Zug, Thomas Rainer



Bäckerei Trenker, Toblach



My Arbor, St. Andrä

Ende April 2022 war unsere Partnerschule, das GIBZ (Gewerblich-industrielles Bildungszentrum) aus Zug bei uns zu Besuch. Mit ihr verbindet uns bereits eine mehrjährige Zusammenarbeit, bei der wir dreiwöchige Praktikas für unsere und deren Kochlehrlinge organisieren.

Nun kam gleich eine Doppeldelegation für einen dreitägigen Besuch nach Brixen. Ein Teil, die KFZler und Tischler, waren bei den Nachbarn in der LBS "Tschuggmall" untergebracht, der andere Teil der Delegation, Köch*innen, Bäcker*innen und Koordinator*innen, wurde von unserer Schule betreut.

Nach einer spannenden Erlebnis-Stadtführung durch Brixen gab es an diesen Tagen einen regen fachlichen Austausch, Betriebsbesichtigungen und Planungsgespräche für die weitere Zusammenarbeit in den kommenden Jahren.

Nach einer ausgiebigen Führung durch unser Schulgebäude und Einführung in unser Ausbildungssystem standen noch die Besichtigung von Betrieben auf dem Programm.

Praktikumsbetriebe "Leitlhof" in Innichen sowie "My Arbor" oberhalb Brixen wurden besucht und sich intensiv mit dem Chefkoch bzw. der Hotelmanagerin ausgetauscht.

Zudem stand ein Besuch in der Großbäckerei "Trenker" in Toblach sowie den Schaubäckereien "Franziskaner Bäckerei" und "Pastalpina" in Bozen auf dem Programm.

Nach abschließenden Gesprächen stand fest, dass es weiterhin das Austauschprojekt für unsere Lehrlinge aus der Küche geben wird, vier bis fünf Auszubildende können jährlich daran teilnehmen.

Neu dazukommen soll ein Angebot für Lehrlinge der Bäckerei und dem Bereich Service. Hier sind Länge und Form der Praktikas noch genauer zu definieren.

Wir von der "Hellenstainer" freuen uns jedenfalls auf eine weitere Zusammenarbeit mit dem GIBZ und zukünftig auch mit dem Berufsbildungszentrum Goldau.

Erasmus+ Kooperationsprojekt Brixen - Wien

Verein "Tierschutz macht Schule" & Tierpflegeschule der VetMed Wien & LBS
"Emma Hellenstainer"

Kofinanziert durch das
Programm Erasmus+
der Europäischen Union



🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Im Rahmen des im Herbst 2021 begonnen Kooperationsprojekts "Von Feld und Stall auf den Teller" konnte nun nach vielen konstruktiven Online-Sitzungen endlich das lang ersehnte Treffen aller Beteiligten in Brixen stattfinden.

Es waren eine gute Mischung aus sich kennenlernen, Workshops, Exkursionen, Diskussionen und gemeinsam arbeiten. Mit dabei waren Lehrpersonen, Schüler*innen und das Projektteam aus Wien und Brixen. Ziel des Treffens war es, bestmöglich die Themen und Inhalte für den geplanten Lehrfilm, welcher im Rahmen dieses Erasmus+-Projektes entstehen soll, zu definieren, diskutieren, filtern und in ein Drehbuch zu gießen.

Professionelle Begleitung kam dabei von der Drehbuchautorin Irene Reiserer, welche die Großgruppe in das Thema Filmsprache einführte. Um die im Vorfeld geleistete Arbeit der Themensuche, die vielen Vorstellungen aller Beteiligten auf eine gemeinsame Basis zu bringen, musste zuerst die Formsprache des Lehrfilmes festgelegt werden. Dann ging es in den Arbeitsgruppen mit den Schwerpunkten Drehort, Visualisierung, Darsteller*innen weiter, um am Ende des Workshops Grundlagen zu haben, auf denen Irene Reiserer das Drehbuch entwerfen und schreiben kann.

Neben diesem Arbeitsprozess gab es spannende Exkursionen zu zwei unterschiedlichen Biobetrieben. Einmal zum "Radoar" in Feldthurns und einmal zum "Santerhof" in Mühlbach.

Beide haben einen ähnlichen Ansatz, sind aber doch unterschiedlich in ihrer Arbeit, den Produkten und in der Vermarktung.

Zudem gab es noch ein Kaminesgespräch im Hotel "Elephant", bei welchem der Moraltheologe Martin P. Lintner und der Metzgermeister Alexander Holzner zu Gast waren. Beide hielten inhaltlich wertvolle Impulsreferate zum Thema Tierethik, Tierhaltung, Fleisch- und Pflanzenproduktion und deren Verarbeitung. Es war für alle Anwesenden ein Abend voller Informationen, Gedanken, grundsätzlichen Ausrichtungen, der auf jeden Fall zum Nachdenken anregt und noch lange nachklingen wird.

Die nächsten Schritte zu unserem Lehrfilm werden wieder online geschehen. Die emma news wird euch dabei auf dem Laufenden halten.

Thomas Rainer
Berufliche Weiterbildung & Mobilitäten/Erasmus+



... eifrig beim Arbeiten



"Radoar" in Feldthurns



Kaminesgespräche

Wenn Macarons nach Heimat schmecken

Unsere Projektgruppe "Drei Zinnen" hat es sich zur Aufgabe gemacht, Macarons mit Südtirolorientierten Geschmäckern herzustellen und diese am Ende zu verkaufen.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Diese Vision haben wir am 12. und 13. April 2022 an der Schulbar umgesetzt. Unsere Lehrpersonen, Angestellte der Schule sowie auch Schüler*innen hatten die Möglichkeit, unsere Produkte zu erwerben. Erhältlich waren unsere drei Macarons in den Geschmacksrichtungen Heu-Apfel, Mohn/Himbeere und Fichte. Diese haben wir in einer möglichst nachhaltigen Verpackung in Glas und mit Apfelpapier-Etikett verpackt. Pro Glas hatte man die Chance jeden einzelnen Macaron zu verkosten.

Besonders haben wir uns über das Interesse und die Unterstützung gefreut, so konnten wir alle 100 Portionen verkaufen. Außerdem war es uns möglich 453 Euro für unsere Spendenaktion zu sammeln. Unser letzter Schritt bestand darin, den gesamten Erlös der Hilfsorganisation "Südtiroler Ärzte für die Welt" zur Verfügung zu stellen, dessen Mitglieder derzeit in Zusammenarbeit mit dem Weißen Kreuz ukrainische Flüchtlinge in der Slowakei medizinisch versorgen. Weitere Infos zur

Organisation und unserer Zusammenarbeit findet man mit Hilfe des folgenden QR-Codes:



Wir bedanken uns herzlichst bei allen Kunden*innen!

Julia, Maya, Thea & Katharina
5. Önologonomie



Grüne Grüße

Das Projekt "Vegan Spirit" begann vor einigen Monaten und wurde im April mit einem tollen Event abgeschlossen.

🕒 Lesezeit: 1 Minute



Vielleicht könnt ihr euch noch an uns erinnern. Wie bereits in der letzten Ausgabe der emma news erwähnt, besteht unser Team aus vier fleißigen Schülerinnen der 5. Klasse Ökogastronomie. Wir sind mit unserem Projekt rund um das Thema Veganismus nun fast am Ende angelangt und möchten nun über die vergangenen Monate reflektieren. Neben den fortlaufenden Updates auf Instagram und unserer Website fand im Januar 2022 unser Selbstexperiment statt. Wir haben uns drei Wochen aus-

schließlich vegan ernährt und unsere Erfahrungen mithilfe von Erfahrungsberichten auf unserer Website festgehalten. Dabei haben wir sowohl für uns persönlich ein neues, bewusstes Essverhalten entdeckt, als auch unseren Horizont erweitert und viele neue Lebens- und Nahrungsmittel entdeckt. Zudem fand im April 2022 ein kleines Abschlussevent statt. Wir durften den Schüler*innen der 1. Fachschule Service unser Projekt und die vegane Ernährungsweise etwas näherbrin-

gen. Auf diesem Weg möchten wir den Schüler*innen der 1. Service für ihre Offenheit und Mitarbeit und Herrn Benjamin Flora für die Einladung danken. Zum Abschluss noch ein Dankeschön an Frau Carmen Torggler für die Unterstützung in der Ideenfindung und an Frau Cornelia Oberrauch und Frau Sonja Villscheider für die kompetente Begleitung auf dem Weg unseres Projektes.

VeganSpirit-Team



Instagram



Webseite

Es ist super etwas Neues auszuprobieren, auch wenn es am Anfang nicht einfach ist, aber jeder Weg beginnt bekanntlich mit dem ersten Schritt.

-Angie

Das Selbstexperiment war eine Erfahrung, die ich jederzeit wieder machen möchte.

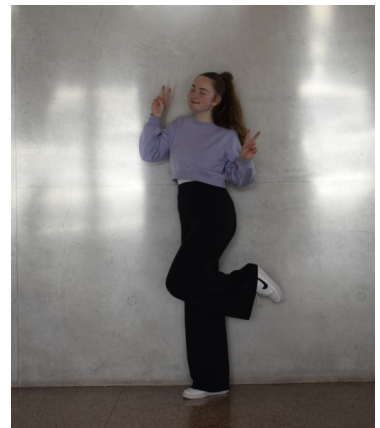
-Alina

Durch das Selbstexperiment habe ich meinen Horizont erweitert und Erfahrungen gesammelt, die ich auf meinem weiteren Lebensweg anwenden werde.

-Lea

Das Experiment war eine Erfahrung wert, wobei ich erkannt habe, dass diese Ernährungsweise nichts für mich ist. Trotzdem denke ich, dass man auch durch kleinere Umstellungen auf lange Sicht viel erreichen kann.

-Selina



Vorurteile: Nein, Danke! – Die ungewisse Wahrheit

Jede*r kennt sie, jede*r hat sie: Vorurteile. Was davon übrig bleibt, wenn man ihnen auf den Grund geht, zeigt ein tolles Projekt an unserer Schule.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Wir, die Projektgruppe "Vorurteile: Nein, Danke!", haben uns im Laufe des zweiten Semesters mit der Erstellung einer Broschüre beschäftigt. Diese soll aufzeigen, wie viele teils auch sehr böse Vorurteile im Umlauf sind. Es wurden freiwillige Personen gesucht, welche wir fotografiert haben. Zu diesen Personen haben wir

dann Vorurteile gesammelt und diese mit Hilfe eines Textes widerlegt. Die Broschüre enthält zudem noch eine Beschreibung zum Projekt. Falls wir dein Interesse geweckt haben und du dir jetzt anschauen möchtest, wie präsent Vorurteile in der heutigen Gesellschaft immer noch sind, findest du eine Ausgabe unse-

rer **Broschüre** in der Schulbibliothek!

Mitglieder der Projektgruppe





10 einfache,
schmackhafte
Rezepte

Schülerinnen
**Verena,
Sandra, So-
phia, Stefanie**

Rezeptebuch
mit selbstge-
machten
Fotos

Leidenschaft
für das Kochen

**Externe Part-
ner:** MPreis,
Melix, Des-
par

Kinder-
dorf
Brixen

Nachhaltige
Produkte

Videos an-
hand QR-
Codes scan-
nen

Viele **Fähig-
keiten**
erlernt

5 Ein-
heiten

SPICE IT UP! **KIDS** **WELCOME TO THE KITCHEN**

5 bis 7
Kinder pro
Einheit

Unser Projektteam hat sich für ein soziales Maturaprojekt in Zusammenarbeit mit dem Kinderdorf Brixen entschieden. Genauer gesagt handelte es sich um einen Kochkurs. Das Kinderdorf ist eine soziale Einrichtung für Kinder mit familiären Problemen.



Metzger*innen braucht das Land

Am 14. Februar 2022 fand an der LBS "Emma Hellenstainer" eine sehenswerte Filmpremierre statt: Der individuelle Lernbegleiter Erich Meraner hat gemeinsam mit Metzgerfachlehrer Simon Staffler und den Schülern der Lehrlingsklasse des 2. Turnus einen Imagefilm über diesen vielseitigen Beruf gedreht.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

Die Gäste der exklusiven Premiere zeigten sich enthusiastisch von der Initiative und dem Ergebnis, das sich sehen lassen kann. "Herr Meraner hat dieses Projekt im Rahmen seiner Lehrerausbildung geplant und umgesetzt", so die Direktorin Brigitte Gasser Da Rui. "Ich bin wirklich begeistert davon, was er und Herr Staffler gemeinsam mit den beteiligten Schülern auf die Beine gestellt haben." Der Imagefilm über den Metzgerberuf spricht genau die Zielgruppe an, die die Schule erreichen will: Jugendliche im Alter von 14 bis 15 Jahren auf der Suche nach einer beruflichen Perspektive. Der Film ist informativ, spritzig und vermittelt einen guten Eindruck davon, was angehende Metzger*innen mitbringen sollten und was sie Schönes, Spannendes und Wissenswertes lernen können. Den Jugendlichen ist es gemeinsam mit

ihren Lehrern gelungen, ein Gefühl von Respekt vor dem Lebewesen zu wecken, Achtung vor dem Handwerk und Aufruf zum bewussten Fleischkonsum zu vermitteln. An der Filmpremierre nahmen neben Direktorin Brigitte Gasser Da Rui und den Projektbeteiligten auch Lehrpersonen der Schüler, ein Mitarbeiter des Schulsekretariats sowie Mitglieder des Führungsteams der "Hellenstainer" teil. Der Vertreter der Berufsgemeinschaft der Metzger im Ivh und Mitglied der Gesellenprüfungskommission, Alexander Holzner, seines Zeichens Biometzger, war ebenfalls begeistert vom Kurzfilm. "Im Verband haben wir uns letzthin öfters über die Notwendigkeit unterhalten, dass wir unseren schönen Beruf besser promoten müssen, damit wir junge Menschen für das Metzgerhandwerk gewinnen. Wenn ich hier nun sehe, was die Lehrer und die

Schüler der 'Hellenstainer' mit großem Einsatz und geringen Kosten produziert haben, da fehlen mir echt die Worte. Mein großes Kompliment!"

Im Anschluss an die Filmpremierre gab es noch eine kleine, aber feine Verkostung der schmackhaften Metzgereiprodukte, die die Schüler in der Praxiseinheit vorbereitet hatten.

Der Imagefilm ist unmittelbar nach der Premiere auf dem YouTube-Kanal der "Emma Hellenstainer" sowie auf der Homepage der Brixner Landesberufsschule online gegangen: https://youtu.be/GZ_UGxzKv1Q
<https://www.hellenstainer.berufsschule.it/de/projekte/metzger-innen-braucht-das-land>

Elisabeth Stürz



Schüler der Lehrlingsklasse des 2. Turnus, Erich Meraner, Direktorin Brigitte Gasser Da Rui, Simon Staffler, Alexander Holzner

Eindrücke von der Seiser Alm





Ein Buffet das bildet — Unterricht neu gedacht

Viele Schüler*innen, Lehrpersonen und Schulen sind in der Corona-Krise trotz vieler Widrigkeiten über sich selbst hinausgewachsen und haben sehr viel Neues gelernt und entwickelt. Fast jede*r Schüler*in hat sich dabei schon mal gedacht, wie man die Schule oder den Unterricht verändern könnte. Derartige Ideen oder Verbesserungsvorschläge blieben aber meist im Verborgenen.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten



Ziel des Projektes war es, dass sich Schüler*innen in verschiedenen Workshops damit auseinandersetzen, wie Unterricht von morgen aussehen kann, soll, muss, darf. Geleitet wurden sie dabei unter anderem auch von den Fragen: Was läuft gut und soll beibehalten werden? Wo können wir uns entwickeln und in welche Richtung soll es gehen? Das Projektteam brachte mit den Schüler*innen Ideen für neue Schulfächer an unserer Schule hervor, so wurden beispielsweise "Kunst und Kreativität", "Organisation" oder "Umwelt und Natur" genannt. Die teilnehmenden Schüler*innen wurden aber auch für neue Unterrichtsmodelle sensibilisiert und haben sich einerseits mit der Idee eines "Bildungsbuffets" auseinandergesetzt und sämtliche Aspekte kritisch betrachtet, andererseits haben sie im Austausch mit externen Partnern der Wirtschaft Kompetenzen/Fertigkeiten definiert, die in einer sich ständig wandelnden Arbeitswelt wichtig sind. Teamfähigkeit, Motivation und

Eigenständigkeit wurden dabei am häufigsten genannt. Letzteres (Eigenständigkeit) fördern wir bereits seit über acht Jahren mit unserem Unterrichtsmodell LiE (Lernen in Eigenverantwortung).

Der Wunsch oder die Möglichkeit, sich Lerninputs nach Pflicht- und Wahlmodulen anzueignen, fand großen Zuspruch. Die Schüler*innen sehen darin die Möglichkeit, noch motivierter und eigenverantwortlicher an Aufgaben heranzugehen und ihre persönlichen Stärken in einer altersdurchmischten Gruppe zu fördern. Sie hatten aber auch organisatorische Bedenken und Angst, ihre traditionelle Klassengemeinschaft aufgeben zu müssen.

Alle Ergebnisse, Ideen und Gedanken wurden in den Schaukästen neben dem Lehrerzimmer von den Schüler*innen anschaulich und dekorativ präsentiert.

Joachim Zössmayr



🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Hallo liebe Emmis,

habt ihr von unserem Erfolg schon gehört? Wir als Projektgruppe der Vatertagspralinen haben am Samstag, 12. März 2022 selbstgemachte Pralinen in Brixen verkauft. Ein Volltreffer: Unsere 80 Pralinschachteln mit jeweils sechs Pralinen waren innerhalb von drei Stunden ausverkauft, eine echte Rekordzeit. Wir sind superglücklich mit unserer Leistung und sind sicher, dass wir manchen Vätern ein Lächeln ins Gesicht zaubern konnten.

Neben unserem Spaß am Produzieren und Verkaufen haben wir auch was Gutes getan. Der Erlös wurde an ein Projekt für Zahnhygiene in Guatemala gespendet.

Diese ganze Aktion kam auch gut im Radio und in der Dolomiten an, so dass wir zu "Südtirolerinnen des Tages" geworden sind.

Liebe Grüße
von eurer Projektgruppe
Das runde Schokoladen-Wunder

Aus meiner Schulzeit

In dieser liebevollsten Rubrik unserer Schulzeitung erzählt eine Mitarbeiterin von der eigenen Schulzeit und wohin sie ihre Reise geführt hat.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

In der Grundschule Sarns war ich in der zahlreichsten Klasse der ganzen Zwergenschule: Wir waren zu viert. Ich bin sehr gerne in die Schule gegangen und unsere zwei Lehrerinnen haben sich viele tolle Aktivitäten ausgedacht: von alljährlichen Theateraufführungen bis Film war Einiges dabei. In der Mittelschule "Michael Pacher" musste ich mich erst an eine große Klassengemeinschaft gewöhnen. Ich bin zwar gerne hingegangen, war aber unglaublich schüchtern. Mit dem Rotwerden muss ich mich immer noch abfinden. Nach der Mittelschule habe ich die Handelsoberschule besucht. Das Feuer der Leidenschaft für das Hauptfach Betriebswirtschaftslehre und so viele Stunden Mathe ist jedoch nie entfacht. Nach der Sturm- und Drangzeit in der Oberschule war ich ein Jahr lang mit einem All-around-the-world-Ticket unterwegs, was eine der besten Entscheidungen war und

mich sehr geprägt hat. Von der Reise bin ich direkt nach Bologna geflogen, habe mir eine Wohnung gesucht und mich in den Bachelor in "Lingue e letterature straniere" mit den Sprachen Englisch, Chinesisch, Spanisch und Deutsch eingeschrieben. Danach war ich unentschlossen zwischen einem weiterführenden Master und der Dokumentarfilmschule Zelig in Bozen. So habe ich mich auf Arbeitssuche in China begeben und ein Jahr Deutsch an einer chinesischen Uni unterrichtet. Das war eine extrem

spannende und intensive Zeit. Daraufhin habe ich mich für Chinesisch entschieden und das Masterstudium in "Lingue e istituzioni economiche e giuridiche dell'Asia e dell'Africa Mediterranea" in Venedig abgeschlossen. Als Piratin in Venedig habe ich ein sehr aufregendes Leben geführt. Seither bin ich in der Schule des Lebens, die immer wieder gute Lektionen erteilt.

Sonja Wierer



Grundschule



Oberschule



Uni Bologna



**BEFORE YOU SPEAK, LISTEN,
BEFORE YOU REACT, THINK,
BEFORE YOU CRITICISE, WAIT,
BEFORE YOU GIVE UP, TRY AGAIN...**

... so das Credo des Unternehmens Brandnamic, welches wir Maturant*innen im März 2022 im Fach Projektmanagement besuchen durften. Die Full-Service-Marketingagentur Brandnamic zählt heute zu den wohl innovativsten Hotel & Destinations-Marketing-Agenturen im deutsch- und mittlerweile auch italienischsprachigen Raum.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Einst in der Brixner Industriezone gegründet, hat sich das Unternehmen zu einem echten Big Player seiner Branche entwickelt, welcher sich insbesondere durch eine zukunftsorientierte und innovative Unternehmenskultur auszeichnet. Auch wir waren begeistert als wir im Rahmen der Betriebsbesichtigung erfahren haben, dass das Unternehmen über einen eigenen Fitnessraum, ein hauseigenes Friseur-

studio sowie einen persönlichen Physiotherapeuten verfügt. Dazu kommen regelmäßig "Brandfit"-Events zum Thema Ernährung, Bewegung und Entspannung. Es gibt die Möglichkeit, im Unternehmen Mittag zu essen als auch zu frühstücken sowie zahlreiche interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten (z. B. in der Brandnamic Academy), welche den Mitarbeiter*innen zur Verfügung stehen.

Ebenso begeistert waren wir vom Vortrag zum Thema Projektmanagement, in dem wir erfahren durften, wie dieses Thema in diesem Unternehmen umgesetzt wird. Darüber hinaus haben wir erfahren, welche Eigenschaften ein*e Projektmanager*in mitbringen sollte. Dazu gehören Organisationstalent beweisen, kommunikativ, belastbar, kritikfähig, aber auch teamfähig sein. Ebenso von Bedeutung ist es, einfühlsam, wissbegierig und lösungsorientiert zu sein. Auch die Fähigkeit Zusammenhänge zu erkennen sowie die Bereitschaft Verantwortung zu übernehmen sollte vorhanden sein. Diese Eigenschaften sind deshalb von Bedeutung, da Projektmanager*innen bei Brandnamic sowie auch in vielen anderen Unternehmen eine bedeutende

Schnittstelle zwischen dem Unternehmen und seinen Kunden sind. Zusätzlich liegt es in deren Aufgabengebiet den roten Faden durch das gesamte Projekt zu ziehen und damit stets den Überblick darüber zu bewahren. Besonders begeistert sind die Projektmanager*innen bei Brandnamic vom Fakt, dass ihre Arbeit sowie ihr Tätigkeitsbereich sehr abwechslungsreich ist und ihre Arbeit nie monoton wird. Mal ist ihre Unterstützung in der Akquise von Kunden, mal in der Abwicklung von bestätigten Projekten gefragt, mal sind sie als Problemlöser*innen tätig, häufig aber auch als Terminjongleure. Schließlich sind Projektmanager*innen auch für die Einhaltung der Zeitplanung sowie das Erreichen von einzelnen Zwischenergebnissen

verantwortlich. Nicht zuletzt sind sie für die Abrechnung der einzelnen Projekte zuständig.

Ein Job, der also nie langweilig wird und stets neue Challenges mit sich bringt.

Wir freuen uns, dass wir dieses innovative Unternehmen sowie diesen spannenden Tätigkeitsbereich in der Praxis näher kennenlernen durften und sind gespannt, ob in naher Zukunft auch einige von uns eine Karriere in diesem Bereich einschlagen werden.

Schüler*innen der 5. Önologonomie

Musical "The Blues Sisters"

On Thursday, 7th April, we, the 3rd class Fachschule Service, walked to the High School "Sozialwissenschaftliches Gymnasium" in Brixen to watch the musical "The Blues Sisters".

🕒 Lesezeit: 1 Minute

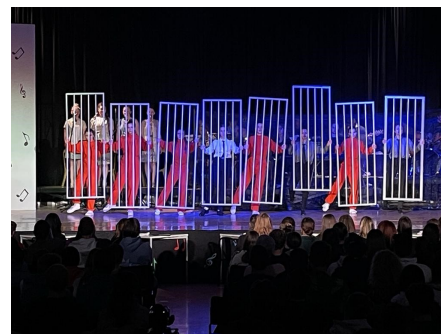
We were led to the school auditorium where we took our seats in the last row. The musical was performed by the fourth and fifth class of the high school.

The musical is about a group of four sisters. When Jackie is released from prison, she and her sisters Ellie, Laisy and Julie visit the convent orphanage where they were raised. There, they are told that the orphanage is very much in debt and must be sold. In order to save the orphanage, the debt must be paid within a few days. The sisters go on an exciting journey to raise the money. Together they decide to get their former band back together and persuade their ex-manager Maurice to organize a concert. Everything goes according to their plan

until the police comes and wants to imprison the band because they have stolen a police car. In the end, Jackie, Laisy, Ellie and Julie still make it and are able to save the orphanage.

Due to the current situation in Ukraine, the young people decided to donate all the earnings to a Ukraine aid project.

Corinna Senoner and Sandra Resch
3. Fachschule Service



On stage...

"Il verbo leggere non conosce l'imperativo, proprio come il verbo sognare e il verbo vivere."

Daniel Pennac

In questa edizione della emma news scoprirete cosa leggono gli insegnanti di lingua della nostra scuola o quali letture vi consigliano. Ovviamente leggere un testo in lingua originale è ideale ma non è un obbligo, l'importante è lasciarsi trasportare e perdersi in un buon libro, ogni tanto.

🕒 Lesezeit: 5 Minuten

Da parte mia segnalo "Senza una buona ragione" di Benedetta Bonfiglioli, edito da Pelledoca, è un libro per ragazzi ma anche per adulti perché sicuramente ha la potenza di riuscire a spiazzare il lettore e far nascere reazioni dentro di noi. Non è una lettura leggera perché suscita forti emozioni ma fa riflettere e riporta quello che quotidianamente può accadere senza che nemmeno ce ne accorgiamo.

La trama riguarda una ragazza delle superiori, Bianca, che viene presa di mira da una compagna che in qualche modo riesce a poco a poco a toglierle tutto quello che di bello ha nella vita. Bianca da ragazza serena, figlia di genitori poco presenti perché gestiscono un bar, non geniale ma rispettata a scuola, con amici e un fratello che la adora, passa nel giro di un anno scolastico a non avere più amici, a perdere sicurezza in sé, viene bocciata, fino ad arrivare a non avere proprio più nulla. Non posso raccontare di più altrimenti vi toglierei tutto il gusto!

Scoprirete che dopo la caduta profonda risalirà con fatica, la situazione

a fine libro migliora ma l'autrice non molla, la salvezza piena e una soluzione finale non ci sono, perché l'amore risolveva ma solo se ci si risolveva da soli.

"A volte le cose succedono e basta, senza una buona ragione."

"Non ha senso cercare una risposta. Credo. Forse l'unica cosa che dipende da noi è scegliere cosa fare con quello che ci accade."

Non è solo questo il punto attorno a cui ruota il romanzo, ma anche l'assenza di aiuto.

Bianca non è aiutata perché non chiede aiuto, non ha fiducia in nessuno e questa è una cosa che vediamo accadere ogni giorno, senza dover arrivare al punto di Bianca ma in varie forme diverse, la sensazione di non avere nessuno di cui fidarsi e confidarsi è presente. Ma la cosa d'altra parte è reciproca, no? Come già detto è un libro che può far male ma anche il male va raccontato perché comunque a volte anche se molto nascosto, esiste e per farlo uscire l'unico modo è raccontarlo.

Linda Martini



Senza una buona ragione

di Benedetta Bonfiglioli - 244 pagine

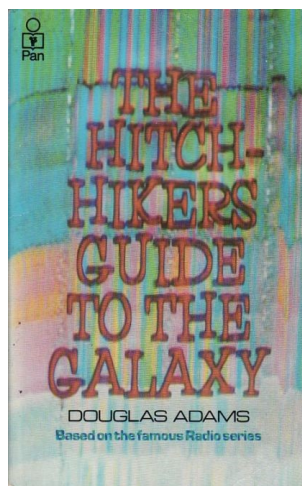
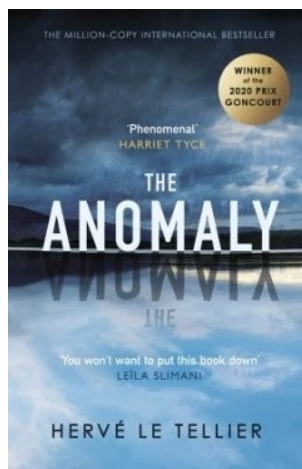
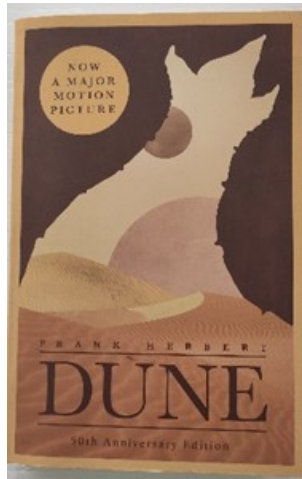
What if we were just a computer simulation?

Have you ever asked yourself why we haven't found aliens yet? Is our technology too weak to explore the infinity of our universe? Or are we the first enlightened creatures that space has ever seen? Have you ever thought that we could be a computer game?

I have always liked reading science fiction. Questions like these have ever since triggered my imagination and curiosity. Even if most people think that this genre just deals with futuristic concepts such as advanced science and technology, space exploration and time travel, it explains a lot about our human past. It often deals with philosophical questions like 'Who are we humans?', 'What can we learn from our past?', 'What threats should we be aware of to shape our future?'

I am currently reading the series of **Dune** by Frank Herbert. The first book has been made into a major motion picture starring Timothée Chalamet, Charlotte Rampling, and Javier Bardem just to mention some. Perhaps you have watched it at the cinema.

The Dune Saga begins on the desert planet Arrakis with the story of the boy Paul Atreides and of his family's ambition to rule an inhospitable world where the only thing of value is the "spice" melange, a drug able to extend life, enhance consciousness and allow space travel. However, the Atreides family is betrayed, and Paul evolves into the mysterious man known as Muad'Dib who will change the settings of the future-now-past. These books are more a philosophical and religious journey into our human being. A masterpiece written long before The Matrix, before Star Wars, before Ender's Game and Neromancer, Dune has been called the 'first planetary ecology novel' and has been described as the world's best-selling science fiction novel so far. Terrific to read if you enjoy long and detailed descriptions of human thought.



However, you don't need to be a masochist plunging into deep reading metaphysical stuff. If you ask yourself why we haven't met aliens yet, or if we could just be a video game played by a higher and smarter species, then you can read **The Anomaly** by Hervé Le Tellier. This is a thrilling novel – and quiet easy reading – which asks several questions about the reality of the world.

In March 2021, an Air France Boeing 787 flying from Paris to New York runs into major turbulence before landing. Three months later, the same plane, with the same passengers and identical crew, re-contacts air traffic controllers at JFK airport. The bizarre duplication worries the CIA, FBI and army high command, who divert the plane to a military base. Investigations by the US and other powers unleash a planetary manhunt to track down the mysterious duplicates of everyone on board. But during those three fatal months, the lives of some of them changed forever: some fought an incurable disease, some achieved success only after an extreme gesture, some found love and some broke up forever, some finally faced their lies. They all believed they had a secret life. No one imagined to what extent this was true. In this novel, where literature challenges logic, science, everything we believe in, the author tells the truth and its deceptions, in search of the hidden anomaly that can touch the life of each of us.

And one last must read if you would like to take off reading this genre:

The Hitchhiker's Guide to the Galaxy by Douglas Adams. A comic science fiction that has become popular among fans of the genre and members of the scientific community. Phrases from it are widely recognised and often used in every context of everyday life. It tells you why a certain number – I do not want to spoil here – is the only and perfect one in the universe! Good reads!

Silvia Seiwald



Absolvent

Mit einer Ausbildung in einem gastgewerblichen Beruf steht einem die Berufswelt offen. Ein ehemaliger "Hellenstainer"-Schüler erzählt, wohin ihn seine Reise führte.

🕒 Lesezeit: 3,5 Minuten



Mit 15 wollte ich eigentlich Patis-
sier werden. Die Entscheidung
mich an der LBS "Emma Hellenstai-
ner" einzuschreiben war also nur
logisch. Nach kurzer Zeit war mir
allerdings klar, dass mein Herz für
den Service schlägt.

In den darauffolgenden zwei Jah-
ren genoss ich eine tolle Ausbil-
dung zur Servicefachkraft. Natür-
lich habe ich nicht jede einzelne
Unterrichtsstunde genossen,
schließlich war ich 16 Jahre alt,
aber die Lehrpersonen haben mei-
ne Freude an diesem Beruf ge-
stärkt und heute, nach über zehn
Jahren Erfahrung in unterschiedli-
chen Servicestellen, bin ich davon
überzeugt, dass diese Ausbildung
ein großes Geschenk war. Zum
Abschluss an der "Emma Hellen-
stainer" habe ich ein achtmonati-
ges Praktikum im Hotel Andre-
aus***** im Passeiertal absolviert
und bin sogar einige Monate län-
ger geblieben.

Danach wechselte ich in das Hotel
Castel***** nach Dorf Tirol. Dort
durfte ich drei Jahre lang mit
Gerhard Wieser zusammenarbei-
ten, der das Restaurant mit seinen
zwei Michelinsterne über die Lan-
desgrenzen hinaus bekannt ge-
macht hat. Er ist vielen Südtirol-
er*innen natürlich auch durch das
Buch "So kocht Südtirol" ein Be-
griff. Weil das Restaurant nur von
Ostern bis November geöffnet
war, sammelte ich während der
Wintermonate ebenso wertvolle
Erfahrungen im Grödnerhof*****
bzw. im Hotel Kulm***** in St.
Moritz, beides Hotels mit erstklas-
sigem Ruf.

Am Anfang meiner Karriere ging es
mir natürlich darum, Erfahrungen
zu sammeln und mich als Person
weiter zu entwickeln. Dafür eignet
sich die Gastronomie ganz beson-
ders gut. Vor allem im Service hat
man täglich mit vielen und teilwei-
se auch sehr speziellen Gästen zu
tun. Da ist jeder Augenblick für

eine Überraschung gut. Ich habe
bisher viele solcher Augenblicke
erlebt und sehr faszinierende
Menschen kennengelernt. Genau
dieses Gefühl der Möglichkeiten
macht auch etwas vom Reiz dieses
Berufes aus. Mit der richtigen Mi-
schung aus Lockerheit und Diszip-
lin kann man jedenfalls jede Men-
ge Spaß haben und tolle Momente
erleben. Einmal wurde ich zum
Beispiel von einem Gast zum
Mittagessen auf eine Hütte einge-
laden. Er ließ mich mit dem Hub-
schrauber abholen und nach dem
Essen auch wieder pünktlich zum
Arbeitsantritt am späten Nach-
mittag zurückfliegen.

Normalerweise war es immer der
Ort, von dem ich mich angezogen
fühlte, der bestimmend war für
meine Bewerbungen. In jenen Jah-
ren war es Australien, das ich un-
bedingt kennenlernen wollte. Also
kontaktierte ich einen australi-
schen Winzer im Bundesstaat Vic-
toria und half ihm für acht Monate
auf seinem 800 ha großen Wein-
gut. Das waren die einzigen Mona-
te, in denen ich meinem Beruf un-
treu wurde und dafür bei der
Weinlese und beim Einkellern half.
Als ich wieder nach Europa kam,
hatte ich sowohl perfekte Englisch-
kenntnisse im Gepäck als auch
eine Leidenschaft für den Wein.
Die nahm ich mit an meinen neuen
Arbeitsplatz im Schlosshotel Ischgl
*****S und machte dort neben
meiner Arbeit auch eine Ausbil-
dung zum Sommelier. In den fol-
genden sieben Jahren avancierte
ich vom Servicemitarbeiter bis zum
Food & Beverage Direktor mit über
100 Mitarbeiter*innen, allesamt
verstreut auf verschiedene Restau-
rants, Clubs, Lounges und Après
Ski Bars, die ich zu betreuen hatte
und leiten durfte. Das waren auch
die Jahre, in denen plötzlich nicht
mehr ich eine Bewerbung ver-
schickte, sondern die Arbeitsange-
bote an mich herangetragen wur-

den. Gerade in der Gastronomie
baut man sich nämlich mit der Zeit
ein riesiges Netz aus Freunden und
Bekannten auf, das auch für den Ar-
beitsmarkt genutzt wird.

Über dieses Netz bin ich ins Ge-
spräch mit den Besitzern des Hotel
Gasserhof***** in St. Andrä gekom-
men. Heute bin ich die rechte Hand
der Familie Goller und zusammen
mit meinem Team ist es unser ge-
meinsames Ziel, den Gästen ihren
Aufenthalt so angenehm wie mög-
lich zu gestalten und ihnen hier im
Hotel Gasserhof entspannte Mo-
mente des Genusses und des Wohl-
befindens zu schenken. Gäste und
Mitarbeiter*innen schätzen die fami-
liäre und gleichzeitig professionelle
Atmosphäre, in der auch Zeit für
Smalltalk und für den einen oder
anderen Scherz bleibt. Vielleicht ist
das das Geheimnis, wieso aus vielen
Gästen mittlerweile Freunde gewor-
den sind, die im Sommer wie im
Winter gerne ihren Urlaub im Hotel
Gasserhof verbringen.

Und so wächst mein Netzwerk im-
mer weiter und weiter. Wenn auch
Ihr Spaß dran habt, neue Erfahrun-
gen zu sammeln, Kontakte zu knüp-
fen oder spezifische Fragen habt,
könnt ihr mich gerne kontaktieren.

Meine E-Mail lautet:

moritz_tratter@hotmail.com.

Moritz Tratter

Bastelwerkstatt

Spieleabende

Makramee

Töpferkurs

Bowling

Traumfänger-Workshop

Abendspaziergänge

T-25 Workout

SOS-Compiti

Ostereierfärben

Pflanzenwerkstatt

Wandmalerei

Dönerabend

Acrylwerkstatt

Faschingsfeier

Filmclub

Aus dem Heimleben

Im Heim gab es wieder ein schönes Angebot an Aktivitäten, in welchen sich die interessierten Schüler*innen kreativ, sportlich, spielerisch und handwerklich ausleben konnten.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Ein Zusammensein lebt davon, dass gemeinsam etwas unternommen wird. Durch die breite Palette an verschiedenen Aktionen findet jede*r etwas, das gefällt und kann dabei auch immer wieder neue und alte Gesichter kennenlernen. Die immer wärmer werdenden Temperaturen laden dazu ein, vermehrt die Außenbereiche zu nutzen, so dass neben Spieleabenden und Basteleien auch gesprächige Spaziergänge am Abend oder Workout-Programme durchgezogen wurden und werden. Hierbei kommen nicht nur die Heimbewohner*innen auf ihre Kosten. Kleine Botschaften mit netten Nachrichten und positiven

Vibes sollen den Frühlingsbeginn für jede*n verschönern. Standesgemäß wurde an Fasching eine kleine Feier angeboten, an welcher man in den verschiedenen Stöcken an Aktionen teilnehmen konnte. Es wurde zusammen mit Aaron musiziert und gesungen, eine Etage höher wechselten skeptische Blicke und Pokerchips zwischen den Spieler*innen. Kinofreunde konnten in der Heimbibliothek einen Film an der Leinwand genießen. Ein Highlight im Schüler*innenheim hat sich im dritten Stock etabliert. Mit Freude wird bekanntgegeben, dass der erste heimeigene

Friseursalon eröffnet hat. Starcoiffeur Plarc Moner erfreut seine Kunden mit neuen, kreativen und individuellen Haarschnitten und frühlingsfrischen Farbkombinationen. Geöffnet ist der Salon nach Anmeldung – alle elterlichen Beschwerden beschreiben sind an Herrn Moner zu richten. :-)
Auch Ostern ging nicht spurlos am Heimleben vorbei. Neben Osterdeko und Eierfärben haben zwei Vertreterinnen des Osterhasen am Dienstagabend die Schüler*innen mit Schokohasen und bunten Eiern überrascht.

Anton Van Gerven
Sozialpädagoge



Unserer Schüler*innen wieder auf Reisen

🕒 Lesezeit: 3,5 Minuten



Uno sguardo su Napoli — 3. Fachschule Service

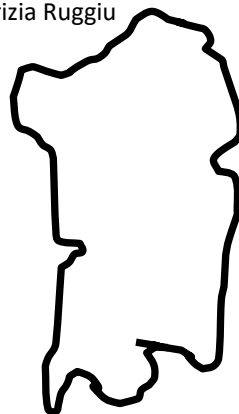
Tutti aspettavamo con impazienza questo giorno. Il 25 aprile è "decollata" la tanto attesa trasferta a Napoli. Ma prima abbiamo dovuto sopportare un viaggio in treno di nove ore, abbiamo giocato a carte e parlato di tante cose interessanti. Quando siamo arrivati, abbiamo preso un trenino per Pompei dove abbiamo alloggiato in un piccolo albergo. Quel giorno eravamo tutti molto stanchi e così siamo andati solo a cena. Il giorno dopo ci siamo alzati presto. Abbiamo preso un traghetto per la famosa isola di Capri. Lì ci siamo goduti il bel tempo e la splendida vista del mare cristallino. Nel tardo pomeriggio siamo tornati a Sorrento. Lì abbiamo esplorato la città e acquistato alcuni souvenir. Come si addice a Napoli, ci siamo concessi una deliziosa pizza napoletana. Il giorno dopo è stato diverso. Abbiamo preso un piccolo autobus e una guida turistica ci ha spiegato la zona e ci ha parlato del Vesuvio, la meta della giornata. Il resto lo abbiamo fatto a piedi. Arrivati in cima abbiamo avuto molte informazioni sul Vesuvio. Scendendo di nuovo, abbiamo preso l'autobus per tornare a Pompei, dove abbiamo visitato gli scavi di Pompei e abbiamo ricevuto tante informazioni interessanti. La sera siamo andati in un delizioso ristorante e poi in un bar dove abbiamo festeggiato e concluso l'ultima serata del nostro viaggio con un cocktail. L'ultimo giorno, dopo colazione, siamo andati direttamente a Napoli, dove abbiamo fatto un piccolo tour della città con la nostra guida turistica. A mezzogiorno siamo andati in una pizzeria dove ci hanno mostrato come viene fatta la tipica pizza napoletana. Poi c'è stata una piccola degustazione. Infine siamo andati alla stazione dei treni dove abbiamo preso il treno per tornare a casa. Questo viaggio ci è piaciuto e sceglieremo questa destinazione ancora e ancora e lo consigliamo vivamente a tutti!

Manuela & Stefanie



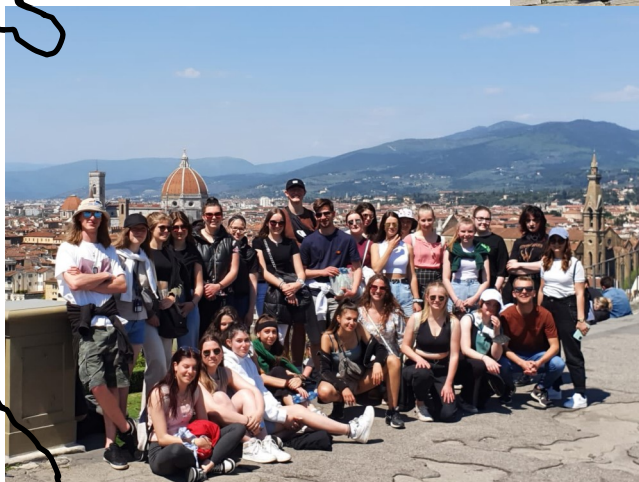
Verona — 1 B Hofa

Begleitpersonen: Gudrun Domannegg und Fabrizia Ruggiu



Roma — 4 B Patisserie

Begleitpersonen: Emanuele Colombi und Carmen Torggler



Firenze — 5. Önologastronomie
Begleitpersonen: Dominik Faller und
Fabrizia Ruggiu



ROMA



NAPOLI



Pinza, Focaccia, Kultur and more... Bologna, La Spezia und Cinque Terre

Am 26. April 2022 starteten die Schüler*innen der 3. Fachschule Konditorei/Bäckerei in Begleitung ihrer Lehrpersonen Matthias Dalfovo und Markus Prinoth mit einem Reisebus in Richtung La Spezia (Ligurien). Nach ca. drei Stunden war das erste Etappenziel erreicht, nämlich die Konditorei "Gino Fabbri" bei Bologna. Der gleichnamige Konditormeister stellte seinen Betrieb vor. Anschließend durften die Schüler*innen einige Produkte verkosten. Danach ging es in die Altstadt, von der Herrn Dalfovo einiges zu berichten wusste. Die Jugendlichen durften sich eigenständig auf Entdeckungstour ins Zentrum begeben und sahen sich einige Sehenswürdigkeit an. Am Nachmittag ging die Reise weiter zum Hotel "Antiche Terre" inmitten der ligurischen Hügellandschaft. Nach einem leckeren Abendessen bezogen die Schüler*innen ihre Zimmer und machten sich einen gemütlichen und geselligen Abend. Am darauffolgenden Tag stand eine Stadtführung in La Spezia an, welche von einer Stadtführerin und Deutschlehrerin der dortigen Hotelfachschule geleitet wurde. Mit dem Bus wurde eine Stadtrundfahrt organisiert, bei der Frau Oretta einiges über die ligurische Kultur sowie La Spezia selbst erzählte. Nach dem Mittagessen stand für die Klasse eine Bootsfahrt entlang der Cinque Terre an. In Monterosso al Mare durften die Schüler*innen an Land, um für einige Stunden die Ortschaft, den Strand und die Sonne zu genießen. Mit dem Zug ging es am späten Nachmittag zurück, um dann in der Nachbargemeinde Sarzana, einem kleinen mittelalterlichen Städtchen, zu Abend zu essen. Am dritten und letzten Tag hieß es wieder Richtung Heimat aufbrechen. In Peschiera del Garda machte die 3. Fachschule Konditorei/Bäckerei einen letzten Stopp, um ein Mittagessen am Seeufer zu genießen.

Die Lehrfahrt war ein tolles, spannendes, lehrreiches und letztes gemeinsames Erlebnis vor den Abschlussprüfungen. Diese schuf wertvolle Erinnerungen, damit sich die Schüler*innen stets gern an die Zeit an der LBS "Emma Hellenstainer" zurückerinnern.

Alessandrini Greta

Klein aber fein – Soll es ein Insekt sein?

Wir Schüler*innen der 2 A Hotelfachschule haben über sechs Monate am Projekt "Insekten als alternative Nahrungsquelle" gearbeitet. Unsere Arbeit vollendeten wir erfolgreich mit einer Sensibilisierung und Verkostung, welche wir mit mehreren Klassen und Lehrpersonen durchgeführt haben.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten



Buffalo-Würmer und Rohnenravioli mit Zitrusfruchtfüllung



Grillen im Mini-Burger



Mehlwürmer auf Ravioli mit Ricotta-füllung



Heuschrecke im Schokoladenmantel auf Obstsalat

Als uns Mitte September unser Lehrer René Federspieler in seinem Fach Naturwissenschaften von seinem Projekt erzählte, welches er gerne mit uns durchführen möchte, waren wir anfangs noch skeptisch. Schnell war sich unsere Klasse aber einig: Dieses Projekt wird unser Projekt! Unsere weiteren Projektlehrpersonen Frau Kostner und Frau Kluber unterstützten uns in der Theorie und stellten uns mehrere Stunden zur Verfügung, in denen wir am Projekt weiterarbeiteten. Mit Herrn Kerschbaumer und Herrn Lorenzini setzten wir das Gelernte in die Praxis um. Am Anfang unserer Arbeit befassten wir uns vor allem mit dem Insekt in der Theorie. Wir lernten Unterschiede kennen, stellten uns Fragen über die Insektenzucht, diskutierten über ethische Aspekte und stellten Vergleiche zwischen Fleisch und Insekt auf.

Während unserer Sensibilisierung war unser Hauptziel, dass die Zuhörer*innen überhaupt verstehen, warum wir Insekten essen und welche ökologischen Vorteile sie mit sich bringen. Für die Verkostung bereiteten wir vier unterschiedliche Häppchen vor, mit vier unterschiedlichen Insektenarten. Bei der Durchführung der Verkostung wurden wir von der 1. Fachschule Service unterstützt. Wir bekamen viele positive Rückmeldungen und Lob.

Vor der Sensibilisierung und nach der Verkostung haben wir den Schüler*innen jeweils einen Fragebogen geschickt, um auch eine schriftliche Auswertung zu bekommen. Wir stellten schnell fest, dass die Sensibilisie-

rung erfolgreich war. Viele Zuhörer*innen wussten vorher kaum über die verschiedenen Insekten Bescheid. Nach der Sensibilisierung waren die meisten Teilnehmer*innen sehr begeistert und freuten sich auf die Verkostung.

Zudem haben wir durch die Fragebögen positive Rückmeldungen bekommen und die Teilnehmer*innen konnten uns ihre Meinung zum Thema mitteilen.

Aber nicht nur für das erweiterte Wissen war dieses Projekt gut. Unsere Klasse ist ein Team geworden. Jede*r half jedem*r weiter und wir bildeten eine Gemeinschaft, die immer noch stark zusammenhält. Von jeder einzelnen Person wurden die Stärken eingesetzt und wir motivierten uns gemeinsam, sobald jemand aufgeben wollte. Wir setzten uns kritisch mit der Planung auseinander und wussten manchmal nicht mehr weiter, aber erkannten schnell, wie wichtig es ist, wenn jede*r in der Klasse für das Projekt einsteht. Am Ende unserer Arbeit waren wir mit uns zufrieden und glücklich über das Ergebnis.

Diese Aktion hat unsere Klassengemeinschaft gestärkt und Fähigkeiten verbessert.

Dafür möchten wir uns bei den Schüler*innen der 1. Fachschule Service und bei allen Lehrpersonen, welche uns tatkräftig unterstützt haben, bedanken — ganz besonders bei René Federspieler.

Carolin Schölzhorn, 2 A Hotelfachschule

Lehrer*innenportrait

Everything she does, she does with enthusiasm. Our English teacher allows a glimpse into her life.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Good morning Ms Plankl, how are you?

I'm fine, thanks. And you?

Why are you a teacher?

Because it's my dream job and I've always liked learning and helping others to get better.

What are your hobbies?

My hobbies are hiking and ski touring. I'm very sportive. However, I'm also fond of music, watching films, reading books and travelling.

What was your dream job when you were a child?

Teacher, of course, but when I was a child, I also dreamt of being a singer or actress, but soon I realized that I'm not the right person for such careers.

What's your favourite drink?

Espresso, what else? Yet, a glass of red wine or beer aren't bad either.

Which taste don't you like?

Definitely liquorice.

What are beautiful memories for you?

My trips around the world. I'm a passionate traveller and always curious to get to know different countries, landscapes, cultures and people.

What's your favourite clothing?

Simply jeans.

How long have you been a teacher?

Since 1999, so for more than 20 years now.

Where would you like to travel to?

My favourite destinations are Norway, Scotland, Nepal, New Zealand and the USA.



Petra Plankl in action

What's the best moment that you experienced in your career as a teacher?

There are a lot of best moments. I always appreciate when I see that my students' English is getting better.

What's your greatest wish?

To stay healthy as long as possible.

What's your nationality?

Italian.

Where do you live?

In Brixen.

What makes you happy?

My life, I just like it.

What kind of students do you prefer?

I prefer open-minded students who are interested in making progress, are communicative and have good manners.

Elisa Oberhofer & Kimi Ritsch, 1 C Fachschule Kochen



Stilsicher durch den Knigge-Dschungel

Tischsitten, gute Manieren und Verhaltensregeln haben im Zuge der Pandemie an Bedeutung eingebüßt. "Promotiontour Tischsitten" nennt sich das Projekt, das die Fachlehrer Peter Amrain, Reinhard Baur und Mirko Maraner ins Leben gerufen haben, denn gute Umgangsformen zeichnen eine gute Gemeinschaft aus.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

- 1 Ich sitze aufrecht, die Unterarme liegen entspannt am Tisch.
- 2 Ich verwende die Besteckteile von außen nach innen.
- 3 Ich führe Löffel und Gabel zum Mund und nicht umgekehrt.
- 4 Handy — lautlos — und persönliche Gegenstände liegen nicht auf dem Tisch.
- 5 Die Serviette liegt nach der Bestellung auf dem Schoß — nach dem Essen gefaltet links vom Teller.
- 6 Vor dem Trinken tupfe ich mir den Mund mit der Serviette ab.
- 7 Das Besteck bleibt abgelegt im Teller — auch während der Essenspausen (20 vor 4) und am Ende (20 nach 4).
- 8 Stielgläser halte ich am Stiel.
- 9 Jacken und Mäntel hängen in der Garderobe — nicht am Stuhlrücken.
- 10 Mit dem Essen beginne ich erst, sobald alle Gäste eine Speise vor sich haben.
- 11 Ich kaue mit geschlossenem Mund und spreche mit leerem Mund.
- 12 Ich unterhalte mich leise "jeder Tisch für sich".
- 13 Brot breche ich in mundgerechte Stücke und bestreiche sie mit dem Buttermesser.
- 14 Ich wertschätze die liebevoll zubereiteten Speisen, den sorgfältig gedeckten Tisch und den freundlichen Service.

Schüler*innen der 4. Service/Front Office



Let's cook it

Die LBS "Emma Hellenstainer" organisierte für den 14. Mai 2022 den dritten, internationalen Kochwettbewerb für Köchinnen und Köche unter 21 Jahren. In Zweierteams stellten sich die Teilnehmer*innen der Herausforderung, ein dreigängiges Menü für Gäste zu kochen.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Der Wettbewerb findet normalerweise alle zwei Jahre statt. Im vorigen Jahr ist er aber pandemiebedingt ausgefallen. Dafür wurde er heuer unter der Schirmherrschaft von Peter Girtler, der u. a. von Michelin mit zwei Sternen und von Gault&Milau mit 18 Punkten ausgezeichnet worden ist, ausgetragen. Die jungen Köch*innen, die aus Italien, Deutschland, Schweiz und Ungarn kamen, bildeten insgesamt elf Zweierteams, wobei jeweils eines aus den Partnerschulen von Florenz, Cham und Ungarn stammte. Den Teams wurde am frühen Morgen ein Warenkorb mit denselben, nachhaltigen Lebensmitteln vorgestellt. Sie hatten kurz Zeit zu entscheiden, was sie damit kreieren wollten und teilten dies der Wettbewerbsleitung mit. Anschließend mussten sie ein Dreigängemenü für sechs Personen kochen und im zur Verfügung gestellten Geschirr anrichten. Eines davon diente zur Ausstellung. Das Besondere am Wettbewerb war die Bewertung, die durch die Gäste erfolgte. Sie erhielten das Menü zur Verkostung und konnten für jedes Gericht maximal 20 Punkte für Ge-

schmack, Optik, Aufwand und Kreativität vergeben. Die Jury war bunt gemischt und bestand aus Experten, Hoteliers, Kolleg*innen der Partnerschulen, Fachlehrpersonen der Hotel- und Gastgewerbeschulen, politischen Vertreter*innen, Direktor*innen von Savoy und der LHF Bruneck, Arbeitgeber*innen, Presse u. a. Nach der Punktevergabe wurden die Ergebnisse ausgewertet und die Siegerteams ermittelt. Den ersten Platz erreichte das Team "Lexo & Mikel" mit Mirko Antonini und Alexander Prünster. Sie erhielten ein einwöchiges Praktikum im 2-Michelin-Sterne-Restaurant "Gourmetstube Einhorn" im Hotel "Stafler" in Mals bei Peter Girtler, 1.500 Euro Preisgeld und eine Trophäe aus Laaser Marmor. Platz zwei ging an das Team "Teldra" mit Jonas Steger und Emil Hopfgartner mit einem Preisgeld von 1.000 Euro. Platz drei, mit einem Preisgeld von 500 Euro, ging an das Team "Bayerwald" mit Johannes Krimse und Andreas Jäger. Wenn auch schöne Preise winkten, so stand bei dieser Initiative das Ziel im Vordergrund, einen Treffpunkt

für talentierte junge Köch*innen aus ganz Europa zu schaffen. Dabei sollte die Begeisterung und Freude am kreativen Kochberuf und der gegenseitige Austausch gefördert werden. Ein herzliches Dankeschön gilt allen Beteiligten und Mitwirkenden, die zum Gelingen dieses Events beigetragen haben.

Die Teilnehmer*innen des "Let's cook it Award 2022" waren: Team "Lexo & Mikel": Mirko Antonini und Alexander Prünster; Team "Teldra": Jonas Steger und Emil Hopfgartner; Team "Bayerwald": Johannes Krimse und Andreas Jäger; Team "Turbo junkies PR": Rene Breitenberger und Peter Mair; Team "BV": Vincent Minniti und Benjamin Hofer; Team "Elephant": Jan Pircher und Sara Treyer; Team "Gang del bosco": Simon Valentini und Teseo Prandelli; Team "Töpfer": Lorenz Öhler und Simon Todesco; Team "Masterchefs": Manuel Wendlinger und Jonas Oberhofer; Team "Brigata Saffi": Giovanni Fiore und Andrei Orlovski; Team "Reguly Zirc": Patrik Horvath und Bence Puskas.

Gudrun Domanegg

Just awesome!

The New York Young UN training program "The Ambassador of the Future" is a conference that took place in New York City from March 14 to March 22, 2022. It is the largest diplomatic simulation of how the UN model works in the World. This year, 5000 high school students from over 100 countries and 6 continents participated in the conference and I had the honor of being one of them.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

The students who participated in the project had the chance of deepening and discussing the issues covered by the international political agenda by taking on the roles of ambassadors and diplomats. Representing delegates of different countries, they successfully carried out the typical activities of diplomacy: they gave speeches, prepared draft resolutions, negotiated with allies and adversaries, they resolved conflicts and learned to move within the Committees by adopting the rules of procedure of the United Nations.

During the time I spent in New York City, I also had the possibility to explore the city and acknowledge the cultural diversity that this wonderful city has to offer. As soon as we arrived, we visited all the different tourist attrac-

tions like the Statue of Liberty, Times Square and the Empire State Building, to mention but a few. Moreover, our tutors also showed us some beautiful places that are not known to a lot of tourists. We experienced a lot of emotions, made friendships that will hopefully last for a long time and made the impossible possible. At the end of the trip, we got a certificate to attest our accomplishments in the NHMUN conference.

This experience had a big impact on my life, I noticed major change in my ways of thinking about global issues. Furthermore, I met a lot of people from all around the world and heard about their ideas and opinions.

Thus, I invite students to get the confidence to travel to the other side of the world alone and experience new things, try out new stuff and take my experience as an inspiration to extend their horizons. I am aware of the fact that for most people this could be intimidating but I deeply encourage everyone to take this step because I think life is about making new experiences and, as Neale Donald Walsh once said, I also think that "life begins at the end of your comfort zone".

Afra Marie Messuti, 2 A Hotelfachschule



IOM-Comitee focused on migration



IOM-Comitee focused on migration



Conference in the Grand Ballroom, New York Hilton Midtown



Mit viel Schwung in Pension

Mit dem heurigen Schuljahr verabschiedet sich unsere langjährige Integrationslehrperson Dorothea Pranter in den wohlverdienten Ruhestand – nach 20 Jahren.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Nach ihrem Pädagogikstudium in Innsbruck kündigte sie ihre fixe Stelle im Sanitätsdienst, um 2002 ihren Dienst an unserer Schule anzutreten. Damals war sie eine von nur zwei Integrationslehrpersonen. Für Dorothea ging ein Traum in Erfüllung, denn für sie war diese Arbeit nicht nur ein Beruf, sondern auch eine Berufung. Mit Zusatzausbildungen an der Universität in Brixen arbeitete sie sich bis zur Koordinatorin der Integrationslehrpersonen hoch und hatte diese Aufgabe bis 2014 inne. In dieser Zeit veränderte sich viel in der Schule, es gab viel mehr Schüler*innen mit Förderbedarf, auch die Zahl der Schüler*innen mit Migrationshintergrund stieg an, neue Methoden und Modelle wurden entwickelt. Auf diese Veränderungen reagierte Dorothea stets mit Interesse und Neugier. In ihrer Arbeit standen immer die Schüler*innen im Mittelpunkt. Es war ihr ein großes Anliegen, die jungen Menschen zu motivieren, eine gute Beziehung zu ihnen aufzubauen und sie bestmöglich auszubilden.

Wichtig war für Dorothea auch der konstruktive Austausch mit den anderen Integrationslehrpersonen, der kollegiale Kontakt zu den Lehrer*innen in den verschiedenen Klassenräten und die gute Zusammenarbeit mit den Führungskräften, ganz nach dem Motto "Wir ziehen alle an einem Strang". Auch in Pension will Dorothea neugierig bleiben und ihren vielen Hobbies und Interessen nachgehen. Sie will sich mit Kunst und Kultur beschäftigen, Bücher lesen, ihre Sprachkenntnisse vertiefen und viele Reisen machen.

Ruth Malojer

Liebe Dorothea,

wir wünschen dir für deinen neuen Lebensabschnitt alle Gute, dass du all deine Pläne verwirklichen kannst und uns dabei nicht ganz vergisst. Wir würden uns freuen, wenn du uns ab und zu mal besuchen kommst und uns an deinem neuen Leben teilhaben lässt.

Deine Hellenstainer*innen



Wird der Lehrberuf abgeschafft?

Was haben Raubritter mit Sklavenhändlern und Pilot*innen gemeinsam? Wie sieht der Lehrberuf der Zukunft aus und wie bereitet sich die "Hellenstainer" darauf vor? Und was hat die Bildungskoryphäe Univ.-Prof. Dr. Michael Schratz damit zu tun? Neugierig? Dann lies bitte selbst.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Wenn man einigen Zukunftsfor-scher*innen glauben darf, wird es bald einige Berufe nicht mehr geben. So wie wir heute keine Raubritter, Sklavenhändler oder Köhler mehr brauchen, könnten LKW-Fahrer*innen, Pilot*innen oder Aktienhändler*innen demnächst von computer-gesteuerten, selbstfahrenden Maschi-nen und künstlicher Intelligenz abge-löst werden. Blüht das auch uns Lehr-personen? Nein, meint Richard David Precht, deutscher Philosoph und Schriftsteller. "Lehrer*innen und Er-zieher*innen wird es auch in Zukunft brauchen. Sie gehören zu den soge-nannten Empathieberufen und ihr Aufgabenfeld geht weit über die reine Wissensvermittlung hinaus." Das ist auch uns "Hellenstainer*in-

nen" bewusst und damit wir auch in Zukunft unsere(n) Beruf(ung) mit Begeis-terung und Professionalität ausüben können, haben wir den Fortbildungs-schwerpunkt in diesem Schuljahr auf die Weiterentwicklung unserer Coaching-Kompetenzen gelegt.

In der Planung der konkreten Inhalte sind wir dabei wie in der Vorbereitung unseres Unterrichts vorgegangen. Wir haben uns Zeit genommen zu analysie-ren, wo wir stehen und wo wir unseren Entwicklungsbedarf sehen. Am 15. Oktober 2021 hat diesbezüglich ein Workshop mit dem Coach Mag. David Schneider von FUTURE Training-Beratung-Coaching stattgefunden. Als Ergebnis wurden sieben Themenbereiche für unsere Weiterbildung oder wei-tere Arbeit formuliert, aus denen wir wählen konnten. Zu Jahresbeginn folgten dann mehrere Gruppencoachings mit unterschiedlichen Referent*innen. Den Abschluss dieser Fortbildungsreihe bildete der pädagogische Tag am 11. Mai 2022. Wir haben bei dieser Gelegenheit mit der wertvollen Unterstüt-zung des österreichischen Erziehungswissenschaftlers Univ.-Prof. Dr. Michael Schratz und unseres Bildungsdirektors Gustav Tschenett an Visionen und Im-pulsen für die Schule der Zukunft gearbeitet und erste Schritte für unser "Bildungsbuffet" definiert. Lasst euch überraschen!

Cornelia Oberrauch

Kreative Aussagen unserer Schüler*innen & Lehrpersonen

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

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

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Aus dem Italienischunterricht:

Nuovo mercato è sotto terra. (Neumarkt ist im Unterland)

Cliente: Vorrei due etti di sopressa. (tipico salame veneto)
Macellaio: Sorpresa??? Ma quale sorpresa, signora! In macelleria non vendiamo sorprese!

Come si chiama la salsa bianca con cui si condiscono le lasagne? PESCAMELA (besciamella)

Begriffserklärung: Freilandeier sind Hühner, die im Freien herumlaufen können.

Neue Präteritumformen:
Bekommte — singte

Arbeitsauftrag in EDV: Stelle für den ersten Absatz einen linksbündigen Blocksatz ein.

Wie lautet die Mehrzahl von Laptop? LAPTOPPE

Lehrer: Bist du arbeitslos? (Frage, nachdem ein Schüler bereits den Arbeitsauftrag erledigt hat.)

Alles paletti?

Dann vertschüsse ich mich mal von euren Bildschirmen...

Ihr lernt nicht für mich, ich kann es schon!

Can I ask for the attention of all the students?

Seid kritisch und glaubt nicht immer alle

Bitte kritisiert die Präsentation zuerst mit einem positiven Aspekt.

Ich will nicht immer die gleichen Hände nach oben sehen...

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



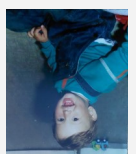
Ja wer ist denn das?

Auch diesmal wieder ein Kinderfoto von jemandem aus unserem Schulteam.

Wer ist dieses nette Mädchen, das Erstkommunion feiert?

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

Auflösung der 33. Ausgabe der emma news:
Der freundliche Junge ist unser Kochfachlehrer Patrick Jageregger.



Was war sonst noch los?

🕒 Lesezeit: 3 Minuten



12. Februar 2022: Skiwochenende am Klausberg



24. Februar 2022: Das diesjährige Faschingsmotto lautete schräge Vögel und bunte Blumen



24. März 2022: Im Rahmen einer Ausbildung der Pädagogischen Abteilung erhielt unsere Schule das Prädikat **"Gesunde Schule"**.



24. Februar 2022: Wanderung zur Geisler Alm



29. März 2022: Um ein Zeichen für den Frieden zu setzen, trafen wir Hellenstainer*innen uns im Pausenhof, stellten uns in Form eines Peace-Zeichens auf und sangen das Lied "Give peace a chance" von John Lennon.



15. März 2022: Besuch der European Chefs Union Koch G5



28. März 2022: Besuch vom Landtagsabgeordneten Sven Knoll in der 5. Önologastronomie



März 2022: Lehrabschlussprüfungen Konditorei



März 2022: Lehrabschlussprüfungen Service



5. April 2022: Diplomverleihung im Rahmen der Barista-Ausbildung an die Schüler*innen der 4. Service/Front Office, 2 A und 2 B Hotelfachschule



13. April 2022: Gli studenti della 1. Service hanno preparato per alunni e le alunne del convitto e per gli insegnanti una colazione ricca e sana. C'erano pietanze salate e dolci, torte, frutta fresca, cereali, marmellate da prendere al self service e ovviamente il caffè e il cappuccino serviti comodamente al tavolo. A quando la prossima??



26. April 2022: Die Schüler*innen der 2. Fachschule Service besichtigen faschistische Denkmäler in Bozen.



28. April 2022: Schüler*innen der 2 A Hotelfachschule besichtigen das Quellenhof Luxury Resort in Lazise



29. April 2022: Besuch von Landesrat Massimo Bessone, Arch. Stefania Saracino, Arch. Raimund Gross, Amtsdirektor Luca Carmignola mit Mitarbeiter Stefano Rebeschin vom Amt für technische Gebäudeverwaltung. Kompliment der 3. Klasse Kochlehrlinge mit den Fachlehrern Patrick Jageregger und Armin Mairhofer und der 3. Klasse Servierlehrlinge mit den Fachlehrpersonen Mirko Maraner und Edith Stauder, die die Gäste nach allen Regeln der Kunst verwöhnt haben.



5. Mai 2022: Schüler*innen der 4. Service/Front Office besichtigen mit ihren Lehrpersonen Margot Mayrl und Cornelia Oberrauch Forestis Dolomites.



6. Mai 2022: Schüler*innen der 3. Kochlehrlingsklasse im Castel Fragsburg-Relais & Chateaux mit ihren Kochfachlehrern Patrick Jageregger und Armin Mairhofer



24. Mai 2022: Pizza meets beer — Ein Projekt der 4. Service/Front Office mit den Lehrpersonen Reinhard Baur und Emanuele Colombi



20. Mai 2022: Wattkönigspaar Genoveva Kasseroler und Johannes Kager



24. Mai 2022: Schüler*innen der 1 A und 1 B Hotelfachschule besichtigen mit ihren Lehrpersonen Margot Mayrl und Renate Radmüller das Feuerstein Natur Family Resort.



10. Mai 2022: Diplomverleihung unserer Absolvent*innen der Lehrlingsklassen



17. Mai 2022: Diplomverleihung unserer Absolvent*innen der Vollzeitklassen



26. Mai 2022: Lehrabschlussprüfungen Bäckerei



26. Mai 2022: Gewinner*innen des Abschlussfests des Lesewettbewerbes "In Büchern um die Welt". Die Leseaktion lief über das ganze Schuljahr. Unter den 115 Teilnehmer*innen wurden zahlreiche Preise verlost.



27. Mai 2022: Schüler*innen der 2 B Hofa auf Besichtigungstour im Hotel "Plunhof"



27. Mai 2022: Fachgruppe "Sprachen" beim Lösen eines Kriminalfalls im Escape Room in Meran

Wussten Sie schon, dass...



🕒 Lesezeit: 3 Minuten

... Frau Hertzler & Herr Ploner Eltern eines Sohnes namens Finn Lukas wurden?

... Frau Speranza und Herr Staffler in den Hafen der Ehe geschippert sind?
♥lichen Glückwunsch!

... Frau Niederwieser nicht nur Trainingsklamotten im Schrank hat?

... Frau Seiwald öfters ihre Sachen verlegt? ... Brieftasche, Mensakarte, Sonnenbrille, die Liste könnte unendlich fortgesetzt werden.

... Herr Meraner mit einer Drohne sein Wohnzimmer verwüstete?

... Frau Oberrauch von der Ortspolizei kontaktiert wurde, ihre Tochter warte auf sie?

... Herr Kager gern durchs Internet zwitschert?

... Herr Andreas Passler derzeit sein drittes Comeback an der "Emma Helnstainer" gibt?

... Frau Malojer eine passionierte Kuchenbäckerin ist? (mindestens 50 Stück im Jahr)

... die Schüler*innen von Herrn Dalfovo ihn gern bei einem Schönheitswettbewerb anmelden würden?

... die Schüler*innen der 1 A Hofa einen Lesewettbewerb des Landes gewonnen haben?

... Herr Faller auch beim Karaoke eine gute Figur macht?

... Frau Plankl nie aus dem Haus geht, ohne ihre Corona-Schutzmaske vorher auf ihr Outfit abgestimmt zu haben?

... Frau Kluber ihre Schwäche für Prosecco wiederentdeckt hat?

... Frau Rier auf Gourmet-Pizza steht?

... Herr Hecher wohl unser größter Medienstar ist?

... Herr Harrasser in neuem Rekordtempo sämtliche Deutsch-LiE-Pakete durchstudiert hat?

... unsere Schulwartin Martina im Schulhof liebevoll die Enten füttert?

... unser Hausmeister Helmut beim Rasenmähen einen speziellen Parcours fährt?

... Herr Federspieler beim Parken unter Druck auch mal ins Schwitzen gerät?

... Frau Kostner zum harten Kern der Fußballfans des ASV Vahrn gehört?

... Tobias Jocher, Schüler der 2 A Hoftelfachschule, den hervorragenden 3. Platz bei den Landesmeisterschaften der Schüler*innen im 100-Meter-Lauf erreicht hat?

... Frau Radmüllers Cappuccino nie genug "schaumig" sein kann?

... Frau Schwärzer neben ihrer Influencer-Tätigkeit nun auch als Buchautorin glänzt?

... Herr Krapf ein penibler Waschmittel-Experte ist?

... Frau Obergasteiger vor dem Watten ein intensives Aufwärmtraining benötigt?

... Herr Prinoth einst sämtliche italienische Fußballstadien abklapperte?

... Frau Silvia Gasser erste Rettungssanitäterin ist?

... Frau Stolz und Frau Speranza am Bierkistenrennen teilgenommen haben?

... Frau Stürz sogar bei voller Fahrt auf der Autobahn eine Biene rettete?

... Herr Flora immer noch auf Frau Plankls selbstgebackenen Kuchen wartet?

... der Nachname "Gasser" an unserer Schule am beliebtesten ist? (5 Mitarbeiter*innen, 7 Schüler*innen)

... Frau Kasslatter gern in die Memekiste greift?

... Frau Puddu zwischen München und Brixen pendelt?

... Frau Villscheider im Hochzeitsfieber steckt?