

emma news

Januar 2021 – Nr. 31



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
Unser neues Schulmodell	Seite	4
Altersdurchmischtes Modell in den Metzgerklassen	Seite	4
Bewerbungstraining mit Profis	Seite	5
Digitale Bildung an der LBS "Emma Hellenstainer"	Seite	6
Schule nach dem Lockdown ist...	Seite	8
"Hellenstainer" gegen Mobbing	Seite	10
Unserer Schulsozialpädagogin	Seite	11
Lehrabschlussprüfung einmal anders	Seite	12
Unsere "Emma" steht niemals still	Seite	13
Esperienze & riflessioni	Seite	14
Aktivitäten der Schüler*innen im Lockdown	Seite	15
Eintauchen in die Welt der Sinne	Seite	16
Matura an der "Emma Hellenstainer" wird Realität	Seite	18
Projekt	Seite	20
Rudolfs — die innovative Schulbar	Seite	21
Ramen-Suppe	Seite	22
Spiel mit Farben	Seite	22
Auf Instagram	Seite	22
Wenn Nächstenliebe ganze Häuser entstehen lässt	Seite	23
Buchempfehlungen	Seite	24
Bittersüße Momente	Seite	26
Sochn4di	Seite	28
Kulinarische Weltreise	Seite	29
Aus meiner Schulzeit	Seite	30
Emma's good und healthy snacks	Seite	31
Notbetreuung: Positive Bilanz	Seite	32
News aus dem Heim	Seite	33
Poesie in Zeiten der Pandemie	Seite	34
Let them talk	Seite	35
Aktiv bleiben	Seite	36
Philadelphia Cheesecake	Seite	37
Wussten Sie schon, dass... ?	Seite	38

IMPRESSUM

emma news

Herausgeber:

LBS "Emma Hellenstainer"

Fischzuchtweg 9

I-39042 Brixen

Tel. 0472 273800

Fax 0472 273899

E-Mail: lbs.bx-

hellenstainer@schule.suedtirol.it

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

Redaktionsmitglieder

Gudrun Domanegg

Dominik Fallner

Evi Gasser

Ruth Malojer

Linda Martini

Margot Mayrl

Tanja Ruedl

Sonja Villscheider

Foto der Titelseite

Victoria Pitscheider und

Manuela Senoner

Koordination & Layout

Renate Radmüller

Grußworte der Direktorin

🕒 Lesezeit: 3,5 Minuten



Liebe Eltern,
liebe Lernende,
liebe Mitarbeiter*innen,

immer noch hat Corona das Weltgeschehen und auch unsere Schule fest im Griff. Noch während des ersten harten viermonatigen Lockdowns im Frühling ging eine Gruppe von Lehrer*innen an die Planung für das heurige Schuljahr. Wir wussten bereits, dass es einen Modus Gelb — die Hälfte der Schüler*innen in Präsenz und die Hälfte im Fernunterricht — geben würde. Die Wochenunterrichtsstunden sollten zudem gekürzt werden, um die Verweildauer an der Schule zu verringern (Ansteckungsgefahr) und einen sicheren Schüler*innentransport zu gewährleisten.

Intensiv plante dann das gesamte Lehrer*innen-Team ab Mitte August. Es war eine sehr schöne Erfahrung für mich, dass alle dabei waren — auch jene, die noch gar keinen Vertrag hatten, nicht versichert waren und noch nichts verdienten.

Die Kommunikation hat in dieser Corona-Zeit extrem an Wichtigkeit gewonnen. Eltern, Lernende, Lehrende und Mitarbeiter*innen müssen immer wieder frühzeitig und möglichst klar informiert werden.

Peter Amrain übernahm im Sommer die besonders heuer schwierige Aufgabe, das Reinigungs- und Mensa-

Team zu organisieren. Martin Leitner, bis dato zuständig für HACCP, wurde zum Corona-Beauftragten. Gemeinsam mussten sie die Maßnahmen zur Sicherheit, zur Hygiene und Desinfektion und zur Erhebung der Infektionsketten erstellen und deren Einhaltung kontrollieren. Eine große und nicht ganze einfache Arbeit.

Einige Tage vor Schulbeginn noch überkam mich die Panik und ich schrieb dem Bildungsdirektor Gustav Tschenett, dass ich mir nicht vorstellen könne, dass an der "Emma Heltenstainer" mit Heim, Mensa und Lebensmittelverarbeitung in allen Sparten nicht schon in der ersten Woche Infektionen passieren würden. Er beruhigte. Wir starteten. Wir alle waren extrem diszipliniert — besonders unsere Schüler*innen übernahmen die Regeln schnell und auf sehr relaxte Art und Weise. Bei einigen anderen dauerte es etwas länger, bis die Sinnhaftigkeit der Regeln verstanden wurde. Die Sorge, dass sich das Virus bei uns ganz besonders schnell ausbreiten würde, bewahrheitete sich nicht. Ich war sehr stolz darauf und sehr beruhigt, denn die Schule empfand ich lange, aufgrund der Disziplin aller, als einen sicheren Ort.

Zu Allerheiligen waren wir müde — so müde wie noch nie.

Es folgte eine Woche Unterricht im Modus Orange: Anwesenheit der halben Klasse beim Praxisunterricht, dann vom 16. bis 24. November Lockdown mit ausschließlichen Fernunterricht, dann wieder Modus Orange bis zu den Weihnachtsferien. Die ganze Organisation musste immer wieder Zickzack fahren, die Abläufe im ganzen Haus und für die Schüler*innen zu Hause immer wieder neu planen und vor allem mit allen neu kommunizieren.

Die Informationen kamen von der

Landesregierung normalerweise am Freitagnachmittag (die Regierung tagte am Donnerstag). Für uns im Führungsteam und im Sekretariat hieß das, vorbereitet zu sein, Informationen an Lehrer*innen, Eltern, Arbeitgeber*innen und Schüler*innen, meist mit zwei möglichen Modellen und auf Mail vom Bildungsdirektor loszuschicken, damit alle so früh wie möglich informiert waren. Ohne Führungsteam wäre das heuer wohl nicht in dieser Form möglich gewesen. Entscheidungen mussten oft im Minutentakt getroffen werden. Alle im Haus gingen mit. Eine Super-Leistung.

Im Jänner starten wir mit verändertem Modus Gelb: 75 % der Schüler*innen in Präsenz.

Wir sind in der Zwischenzeit flexibel, veränderungserprobt, schnell in der Kommunikation, schnell im Umschalten, unkompliziert und gelassen geworden. Ich sehe an der Schule so viel "Herwärtsschauen", wie ich es nie für möglich gehalten hätte. Ich sehe Dankbarkeit dafür, dass wir ein sinnvolles Betätigungsfeld und einen schönen/sicheren Arbeitsplatz haben.

Könnte es sein, dass wir alle mit/durch Corona schon was gelernt haben?

Wir als Schule können weiterhin im Zusammenhalt jene Kraft schöpfen, die wir wohl im Frühling auch noch brauchen werden. Wir können in Kontakt sein mit unseren jungen Leuten und deren Eltern. Und wir können in Kontakt sein mit unserer Gemeinschaft und achtsam und wohlwollend miteinander umgehen. Das gibt Kraft, um durchzuhalten in diesen bewegten Zeiten.

Brigitte Gasser Da Rui
Direktorin

Unser neues Schulmodell

AUSZUG AUS DEM 3-JAHRES-PLAN

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Das neue Schulmodell an unserer Schule ist ein alternierendes System von Präsenz- und Fernunterricht. Jede Klasse hat wöchentlich zwei Stunden Intensivseminar sowie zwei Stunden Projektunterricht. Der jeweilige Klassenrat ist verantwortlich für die sinnvolle Nutzung und Gestaltung dieser Zeitgefäße.

Die Struktur des neuen Schulmodells gibt unter Berücksichtigung der Vorgaben zur Eindämmung von Covid-19 vor, dass der Unterricht in Gruppen zu maximal 14 Schüler*innen stattfindet; größere Klassen werden in zwei Gruppen geteilt. Da viele Pendler*innen unter den Schüler*innen sind, wird durch die Stunde "ankommen & lernen" ein gestaffelter Eintritt ermöglicht. Der Präsenz- bzw. Fernunterricht findet im Wochenwechsel statt. Der Fernunterricht wird über die digitale Plattform Studentsportal mittels Teams abgewickelt. Es finden Videokonferenzen statt, in denen Inhalte vermittelt und Lernpakete besprochen werden, die die Schüler*innen eigenverantwortlich bearbeiten.

Das neue Schulmodell hat mehrere variable Elemente, die Flexibilität und Gestaltungsspielraum gewährleisten. Im Rahmen des wöchentlichen Projektunterrichts erwerben Schüler*innen wertvolles Projektwissen und lernen, sich Ziele zu setzen, Termine planen und einhalten, im Team zusammenarbeiten und die gemeinsame Vorgehensweise zu reflektieren. Die Intensivseminare im Sinne der Schwerpunktsetzung ermöglichen die Vertiefung wichtiger Inhalte. Hier sind die neu konzipierten Module im Bereich Sensorik hervorzuheben, die ein Eintauchen in die Welt des Geschmacks von Speisen und Getränken versprechen und wichtige Schlüsselqualifikationen vermitteln. Die Fächer Religion, EDV, Bewegung und Sport werden abwechselnd während der vierstündigen Thementage unterrichtet.

Altersdurchmischtes Modell in den Metzgerklassen

Trotz Corona-bedingter Stundenplanumstellung mit weniger Theoriestunden, den neuen Intensivseminaren und Projekten wurde heuer in den Metzgerklassen das "altersdurchmischte Modell" ausprobiert und ein Pilotprojekt dazu initiiert.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Im ersten Turnus waren somit neun Schüler der 2. und 3. Klasse gemeinsam im Unterricht, vier Schüler der 2. Klasse und fünf Schüler der 3. Klasse. Doch welche Umstellungen bringt so ein altersdurchmischtes Modell für den Unterricht, für Schüler*innen und Lehrpersonen mit sich?

Bei einer Umfrage, durchgeführt von Cornelia Dell'Antonio und nachzulesen auf Ag & Fg/Evaluation, wurden die Schüler*innen im ersten Turnus dazu befragt. Insgesamt fühlten sich die Schüler*innen in ihrer Klasse wohl, sehr gut aufgehoben und durch die jeweils andere Klasse unterstützt. Vor allem im Praxisunterricht verlief die Zusammenarbeit mit den älteren Schülern*innen erfolgreich. So konnte sich auch eine sehr gute Klassengemeinschaft entwickeln. Für diese Art des Unterrichts müssen die Schüler*innen eine gewisse Reife zeigen und selbstständig an Arbeitsaufträgen arbeiten. Aber durch unser LiE-Modell, das ja auch für Lehrlinge angewandt wird, war diese Umstellung kein großes Problem.

Für die Lehrpersonen ist dieses Modell eine neue Herausforderung und die Organisation des Unterrichts – z. B. in der Vorbereitung – sicher aufwändiger. Es braucht eine klare Struktur und eine gute Führung in der Klasse, wobei die Unterstützung durch die Integrationslehrperson sicher von großem Vorteil für so ein Unterrichtsmodell ist. Die Inputphasen müssen gut geplant werden, damit auch der Rest der Klasse beschäftigt ist. Gruppenarbeiten sind bei so einer geringen Schüler*innenanzahl leider nur mehr begrenzt möglich, außer man bezieht die ganze Klasse mit ein, was natürlich auch manchmal vorkommt.

Da der 2. Turnus im Fernunterricht begonnen hat, arbeiten die beiden Klassen weitestgehend getrennt an ihren Aufträgen, sitzen aber gemeinsam in den Videokonferenzen. Im Frühling werden dann auch Schüler*innen der 1. Klasse dabei sein, was das Ganze noch herausfordernder macht.

So ein Pilotprojekt kann nicht von heute auf morgen schon perfekt gelingen, aber wir entwickeln uns weiter, Schule entwickelt sich weiter, und das braucht Zeit.

Ruth Malojer

Bewerbungstraining mit Profis

Im Rahmen eines Projektes des Instituts für Wirtschaftsforschung (WIFO) fand am 21. Oktober 2020 ein Bewerbungstraining mit professionellen Personalberatern an unserer Schule statt.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Bei den Profis handelte es sich um Mirko Udovich und seinen Sohn Michael (Gründer und Junior Consultant der Personalvermittlungsagentur "Staff and Line"), welche den Servicelehrlingen aus dem dritten Lehrjahr wertvolle Tipps und Tricks rund um den erfolgreichen Bewerbungsauftritt mit auf den Weg gegeben haben. Die Tipps bezogen sich u. a. auf die richtige schriftliche Bewerbung, als auch auf den richtigen Onlineauftritt in sozialen Netzwerken wie "Xing" und "LinkedIn", auf welchen Mirko Udovich zufolge auch immer mehr innovative Gastronomiebetriebe nach Mitarbeiter*innen suchen. Zu guter Letzt wurden noch Bewerbungsgespräche simuliert. Das Projekt erwies sich als voller Erfolg.

Die goldenen Regeln für einen guten Lebenslauf nach Mirko Udovich:

1. Konzentriere dich auf das Wesentliche!

- Arbeitgeber*innen nehmen sich für die Durchsicht eines Lebenslaufs in der Regel weniger als eine Minute Zeit.
- Wenn du dich auf eine ausgeschriebene Stelle bewirbst, achte darauf, dass du die Bedingungen des Bewerbungsverfahrens einhältst.
- Fasse dich kurz: In den meisten Fällen reichen zwei Seiten aus, um dein Profil zur Geltung zu bringen.
- Mangelt es dir noch an Berufserfahrung? Mache zuerst Angaben zu deiner Schul- und Berufsbildung und verweise auf deine ehrenamtlichen Tätigkeiten und Praktika.

2. Sei klar und präzise!

- Mache kurze Sätze. Konzentriere



v. l. Michael Udovich und Mirko Udovich — Foto: Staff & Line

re dich auf die Aspekte deiner Ausbildung und Berufserfahrung, die für die angestrebte Stelle relevant sind.

- Gib konkrete Beispiele. Ordne deine Leistungen ein.
- Halte den Lebenslauf immer auf dem neuesten Stand.

3. Passe deinen Lebenslauf den Besonderheiten des angestrebten Arbeitsplatzes an!

- Streiche die Qualitäten heraus, die den speziellen Anforderungen des angestrebten Arbeitgebers entsprechen. Konzentriere dich auf die für den Job wichtigen Qualifikationen und Kompetenzen.
- Begründe Lücken in deiner Biografie, d. h. Unterbrechungen in deiner Ausbildung oder deinem beruflichen Werdegang. Gib Beispiele von übertragbarem Wissen und Fähigkeiten, die du während deiner Pausen erworben hast.
- Überprüfe deinen Lebenslauf vor dem Versenden an einen Arbeitgeber jedes Mal sorgfältig daraufhin, ob er dem geforderten Profil entspricht.

- Blähe deinen Lebenslauf nicht künstlich auf. Du läufst Gefahr, dich in einem möglicherweise folgenden Vorstellungsgespräch zu blamieren.

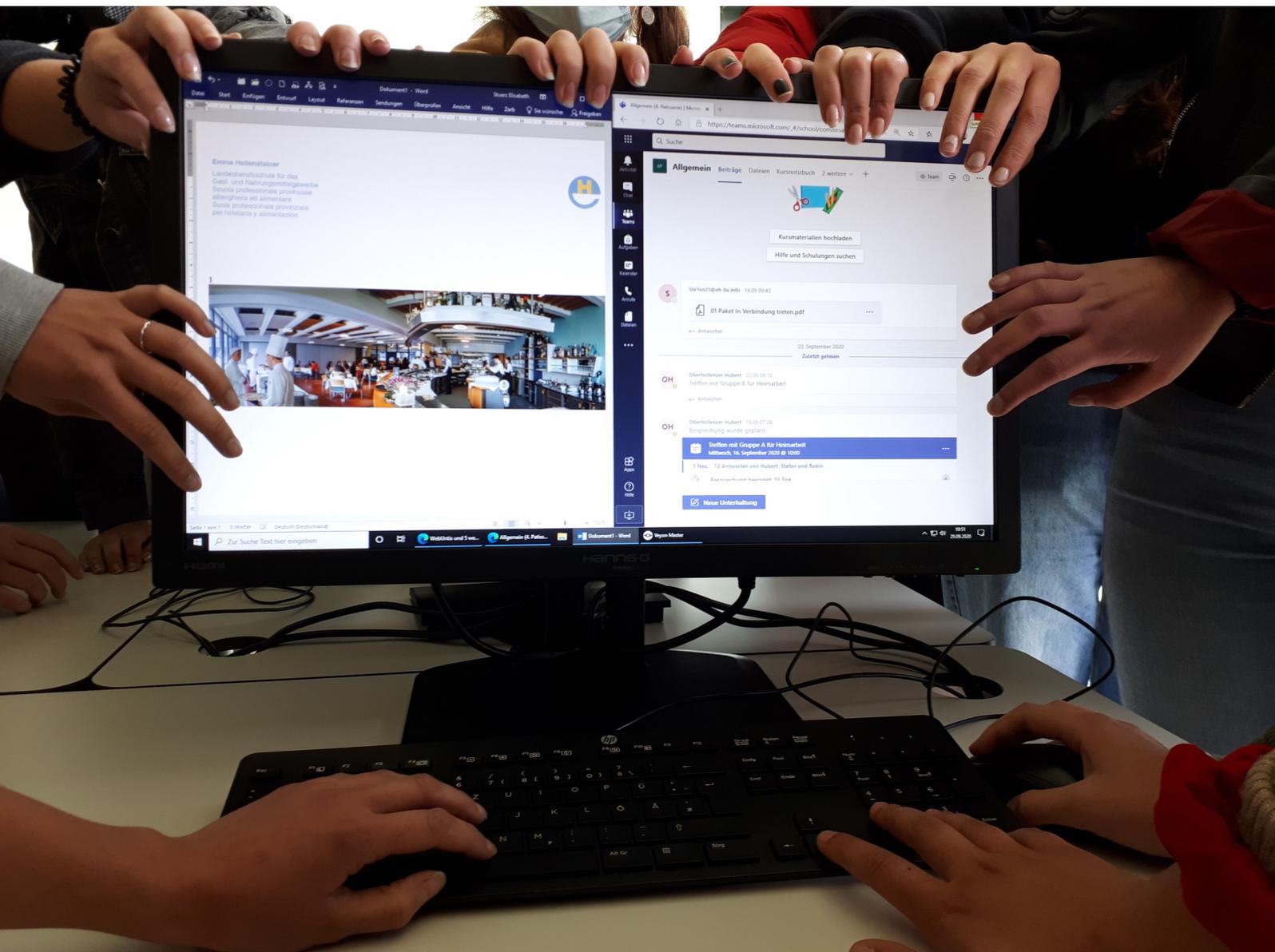
4. Verwende große Sorgfalt auf die Präsentation deines Lebenslaufs!

- Stelle deine Qualifikationen und Kompetenzen klar und übersichtlich dar, so dass deine besonderen Qualitäten hervorstechen.
- Erwähne die wichtigsten Informationen zuerst.
- Rechtschreibung und Zeichensetzung müssen einwandfrei sein.
- Verwende die vorgegebene Schriftart und halte dich an das vorgegebene Seitenlayout.

5. Überprüfe deinen Lebenslauf, wenn du ihn fertiggestellt hast!

- Korrigiere mögliche Schreibfehler und stelle sicher, dass er klar und übersichtlich abgefasst ist.
- Lass deinen Lebenslauf nach Fertigstellung gegenlesen, um sicherzugehen, dass er klar und leicht verständlich formuliert ist.

Sonja Villscheider



Digitale Bildung an der LBS "Hellenstainer"

Das Wetter checken wir mittels App anstatt in den Himmel zu blicken, als Buchlesende fühlt man sich beim Zugfahren wie ein Wesen aus grauer Vorzeit und ein großer Teil unserer Kommunikation findet in Bits und Bytes statt. Die Gesellschaft, in der wir leben, ist von digitalen Medien durchdrungen. Aber was ist mit der Bildung? Ist digitale Bildung möglich und sinnvoll oder riskieren wir die Verblödung einer ganzen Generation, indem wir zulassen, dass sie sich auf Posten und Wischen fokussiert?

🕒 Lesezeit: 3,5 Minuten

Als im März 2020 die Schule von einem Tag auf den anderen geschlossen und der Unterricht von der realen in die virtuelle Welt verlagert wurde, gab es an unserer Schule einen Moment der Schockstarre. Innerhalb kürzester Zeit schaltete das Kollegium vom Präsenz- in den Fernmodus und besann sich auf seine Stärken. Durch das Unterrichtskonzept "Lernen in Eigenverantwortung" (LiE) sind es die Schüler*innen gewohnt, selbständig zu arbeiten und ihr Lernen zu organisieren. Die bereits vor dem Lockdown bestehende starke digitale Ausrichtung der Schule, in der Lernunterlagen via Sharepoint zwischen Schüler*innen und Lehrpersonen ausgetauscht werden, kam der "Hellenstainer" zugute. Über das Studentsportal hat jeder User direkten Zugang zu Microsoft Teams und eine personalisierte E-Mail-Adresse – in Summe ideale Voraussetzungen für die Umsetzung eines zielführenden Fernunterrichts. Die erste Phase war von Übertreibungen gekennzeichnet. Lehrpersonen meinten es gut und überhäufte die Schüler*innen mit Lernpaketen und Einladungen zu Videokonferenzen. Die Schüler*innen ihrerseits kannten weder Nachtruhe noch Wochenende und konsultierten die Lehrpersonen zu jeder möglichen und unmöglichen Zeit. Durch konstruktive Rückmeldungen wurden die Aufgaben koordiniert, das Arbeiten professionalisiert und der Fernunterricht lief zur überwiegenden Zufriedenheit aller Beteiligten ab. Zu Beginn war unter den Schüler*innen eine freudige Stimmung spürbar. Durch den Lockdown fielen Tests und Prüfungen aus, der Fernunterricht war wie ein spannendes Abenteuer und alle versuchten motiviert das Beste aus der Situation zu machen. Relativ bald schlichen sich

Frustration und Entzugserscheinungen ein. Die Schüler*innen meldeten ganz offen zurück, dass ihnen nicht nur ihre Freund*innen fehlten, sondern sie auch Lehrpersonen und die Schule vermissten. Als schwerwiegend erwies sich das Fehlen des gewohnten Praxisunterrichts. Praxisunterricht zu Hause bedeutete etwa, dass Schüler*innen aus einer Rezeptauswahl für ihre Lieben Menüs zauberten, verschiedene Brotsorten und Kuchen backten, Tische fantasievoll dekorierten und coole Drinks servierten. Dies wurde mit Fotos und Videos dokumentiert und das Feedback der Familie war oft wichtiger als die Note der Lehrpersonen. Trotz kreativer Ideen mussten beim Praxisunterricht auf Distanz viele Abstriche gemacht werden.

Die Erfahrungen im Lockdown bestärkten uns, im Sommer ein mutiges Konzept zu entwickeln, das trotz ungünstiger Rahmenbedingungen einen didaktischen Mehrwert mit sich bringt, der auch der Praxisrelevanz der Ausbildung Rechnung trägt. Das neue Schulmodell an der "Hellenstainer" ist ein alternierendes System von Präsenz- und Fernunterricht mit gestaffelten Eintrittszeiten. Die Klassen wurden in zwei Gruppen aufgeteilt und besuchen im Wochenwechsel den Unterricht. Da die Präsenzzeiten in den theoretischen Fächern reduziert wurden und auch der Praxisunterricht durch den Wochenrhythmus leidet, hat jede Klasse wöchentlich zwei Stunden Intensivseminar im Sinne einer Vertiefung und Schwerpunktsetzung sowie zwei Stunden fächerübergreifenden Projektunterricht. Diese neuen zusätzlichen Module werden von Lehrer*innen-Teams geleitet und sind inhaltlich wie strukturell völlig neu zu konzipieren.

Die EDV-Fachgruppe stellt sich der Herausforderung, die Schüler*innen innerhalb kürzester Zeit fit für den Fernunterricht zu machen. Auf der zentralen Plattform Studentsportal laufen alle Fäden zusammen: Kalender, E-Mail, Stream, Teams, Cloud-Speicher, Digitales Klassenbuch. Der Großteil der Schüler*innen meistert die durchaus komplexe Materie sehr souverän und bereits nach kurzer Zeit nutzen sie die diversen Tools, als hätten sie nie was anders gemacht. Ob am PC, am Smartphone oder am Tablet – die Schüler*innen sind untereinander und mit den Lehrpersonen vernetzt und die Kommunikation erfolgt wie selbstverständlich und ganz intuitiv.

Bei den Jugendlichen sind ein großer Lernzuwachs und Kompetenzerwerb in der vierten Kulturtechnik feststellbar; es ist erstaunlich, wie rasch sie neue Apps sicher anwenden und ihre digitale Kommunikation und Zusammenarbeit professionalisiert haben. Was den Unterricht qualitativ auf eine ganz andere Ebene katapultiert hat, ist die Tatsache, dass sich die Frage nach dem Sinn gar nicht mehr stellt. Allen erschließt sich unmittelbar der Nutzen der im EDV-Unterricht vermittelten Inhalte und die Wertschätzung der Schüler*innen ist spürbar.

Die Schulgemeinschaft der "Hellenstainer" hat sich auf den Weg gemacht und nutzt digitale Tools, um den Fernunterricht effizient zu gestalten. Die Qualität von Schule und Unterricht lebt vom persönlichen Austausch und der gemeinsamen Entwicklung der Lehrenden und Lernenden. Digitale Medien sind tolle, nützliche Mittel zum Zweck – zwischenmenschliche Beziehungen sind unersetzlich.

Elisabeth Stürz

Schule nach dem Lockdown ist..

...alles andere als normal... ampegesteuert... vor dem nächsten Lockdown? Vieles könnte man hier noch einfügen und doch ist es auch eine interessante Erfahrung.

🕒 Lesezeit: 4,5 Minuten

Wohl nur wenige glaubten im Sommer, dass man im September ein normales Schuljahr 2020/21 beginnen würde und so war es dann auch. Die nie dagewesene Situation des Frühjahrs mit monatelangem Fernunterricht hatte vieles verändert. Keiner hat jemals auf diese Art und Weise Schule erlebt. Der Wunsch der meisten war: Ich will wieder in die Schule. Der Start im September war dann zumindest eine teilweise Rückkehr in gewohnte Bahnen und auch wieder nicht. Modus gelb hieß es und somit waren die Schüler*innen nur jede zweite Woche in Präsenz an der Schule, die andere Woche wie gehabt zu Hause. Der Wechsel in den Modus orange zwang die Jugendlichen und Lehrpersonen dann wieder vermehrt nach Hause. Nur die Praxiseinheiten durften noch an der Schule abgehalten werden.

Wie geht es nun der Schulgemeinschaft mit den wechselnden Unterrichtsmodellen?

Was sich jede*r mehr als alles andere wünscht, ist: endlich mal in einem Modus bleiben. Die ständigen Veränderungen bringen noch mehr Unruhe in das Schulleben.

Die Mitarbeiter*innen im Sekretariat

Schon im Frühjahr mussten die Büroangestellten vermehrt im Homeoffice arbeiten. Nur abwechselnd und stets nur eine Person pro Büro durften sie an ihrem Arbeitsplatz in der Schule sein und das hat sich bis Weihnachten mehr oder weniger so weitergezogen. Das Arbeiten zu Hause war und ist nicht einfach, da die meisten Programme dort nicht so schnell und effektiv funktionieren wie in der Schule und schnell mal in Akten und Unterlagen etwas nachschauen, ist im Homeoffice nicht möglich. Auch in dieser Abteilung wünscht man sich einfach das Verbleiben in einem Modus, da der Wechsel von gelb in orange oder sogar rot, ständiges Umplanen von Sitzungen, Konferenzen und Unterricht bedeutet.

Was sagen die Praxislehrer*innen?

Sie sind froh, dass die Praxiseinheiten an der Schule stattfinden. Es kann nicht so wie im normalen Unterricht gearbeitet werden, aber besondere Umstände erfordern besondere Maßnahmen. Grundsätzlich finden sie die kleinen Gruppen toll zum Arbeiten, da ja nur die Hälfte der Klasse da ist, andererseits entsprechen zwei Gruppen zwei unterschiedlichen Klassen, da sie ja stets getrennt an der Schule sind und somit auch der Stoff zweimal gemacht werden muss.

Schwierig ist es bei den Lehrlingen. Bei kleinen Klassen kann der Unterricht im Block relativ "normal" abgewickelt werden. Bei großen und somit getrennten Klassen ist das sehr schwierig. Es ist kaum zu schaffen den Lernstoff in den wenigen Wochen zu vermitteln.

Wie geht es den Theorielehrer*innen?

Sie sind ausnahmslos froh, wenn wieder normaler oder zumindest Unterricht im gelben Modus stattfinden kann. Viele haben technisch aufgerüstet, um besser arbeiten zu können, allerdings wird es zusehends mühsamer mit dem Lernstoff weiter zu kommen und Lerninhalte zu vermitteln. Schüler*innen wie Lehrpersonen sind müde vom Online-Unterricht und wünschen sich wieder den Kontakt mit den Jugendlichen.

Die Stimme der Schüler*innen

Die meisten sind froh, dass im Modus orange zumindest die Praxis in der Schule stattfinden kann. Aus den Erfahrungen im Frühjahr hat jede*r gelernt und der Fernunterricht hat auch schon seine Normalität bekommen und man kann besser mit dieser Art des Lernens umgehen. Allerdings kann die Klassengemeinschaft nicht wie gewohnt gelebt werden und bei Anwesenheit in der Schule für die meisten auch nur mit der Hälfte der Mitschüler*innen.

Die Lehrlinge empfinden das Lernen in diesem Modus schwierig. Sie sind das Arbeiten am PC nicht so gewöhnt wie die Vollzeitschüler*innen, da sie schon im Berufsleben stehen. Außerdem sind sie nur für zwei Monate an

der Schule und wenn jede zweite Woche Fernunterricht stattfindet, stoßen sie (auch technisch) an ihre Grenzen.

Das Reinigungspersonal

An einer Schule wie unserer ist schon im normalen Modus Hygiene sehr wichtig, da die HACCP-Vorschriften gründliches Reinigen erfordern. Obwohl nur ein Bruchteil der Schüler*innen und Lehrpersonen im Haus sind, hat sich das Putzen in Coronazeiten noch um einiges vervielfacht. Alles muss noch gründlicher und öfter gereinigt und desinfiziert werden. Aber alle sind froh wieder arbeiten zu dürfen, da das im Frühjahr während des Lockdowns für die meisten unmöglich war.

Und wie die Ghostbusters auf Monsterjagd, sieht man die eine oder andere mit dem Rucksack-Staubsauger auf Virusjagd durchs Haus wirbeln.

Wie wird gekocht?

Man möchte meinen, dass es sich in der Heimküche leichter arbeitet, wenn nicht so viele Esser im Haus sind. Trotzdem wünscht sich die Küchenmannschaft wieder den Normalbetrieb zurück. Besonders am Abend wird nur für ein Dutzend Heimschüler*innen gekocht und das gibt in der Mensa eher ein trauriges Bild ab.

Wann wird was und wieviel bestellt?

Das Arbeiten im Ökonomat ist in dieser Zeit nicht leichter geworden. Abhängig von den neuesten Bestimmungen und Entscheidungen in welchem Modus in der folgenden Woche gearbeitet werden kann, werden die Bestellungen der Lebensmittel kurzfristig angepasst. Und um die Sache noch etwas komplizierter zu machen, fiel Michael Kastlunger für zwei Wochen aus und danach hat auch noch der Warenaufzug seinen Dienst versagt. Aber auch diese Situation wurde aufgrund des tollen Zusammenhalts der Schulgemeinschaft gut gemeistert.

Der CORONABEAUFTRAGTE

Martin Leitner ist an unserer Schule der Coronabeauftragte, welcher alles, was mit Covid 19 zusammenhängt, regelt. Ob die Umsetzung der Maßnahmen, Meldung der Fälle oder Beantwortung von Fragen bei Unsicherheit in bestimmten Fällen... dafür ist er zuständig. Ich stehe ihm als Vizebeauftragte zur Seite. Martin empfindet diese Aufgabe als spannend, herausfordernd und das ganze Schuljahr irgendwie eigenartig und besonders.

Am Schuleingang

Helmut und Martina sind ja die Anlaufstelle für vieles an unserer Schule. In der ganzen Covid 19-bedingten Zeit war zumindest eine*r von beiden immer vor Ort und war zu den üblichen Aufgaben auch noch mit Fiebermessen und Registrierung externer Besucher*innen beschäftigt. Der Hilfsbereitschaft und Freundlichkeit hat auch diese Situation nichts anhaben können.

Die fast leere Bibliothek

Das rege Treiben in der Bibliothek fehlt dieses Jahr zur Gänze. Weder im Modus gelb noch im Modus orange dürfen Schüler*innen die Bibliothek benutzen. Damit die Jugendlichen doch zu Büchern kommen, wurden Bibliotheksführungen und Recherchemodule virtuell in den Klassen gemacht. Bücher können per Mail bestellt werden und ich bringe sie direkt in die Klasse. Der Kontakt mit den Schüler*innen fehlt mir, deshalb bin ich froh um meine coronabedingte Zusatzaufgabe als Aufsichtsperson bei den Umkleiden. Und so manches Mal ist der Platz dort der Umschlageplatz für Bücher geworden. In der "Außenstelle" werden mir Bücher zurückgegeben oder Leserwünsche abgeholt.

Daheim im Heim

Für die Heimerzieher*innen war schon der Lockdown im Frühjahr eine totale Umstellung. Auch das Schuljahr 2020/21 begann nicht wie gewohnt, da weniger Schüler*innen im Heim untergebracht werden konnten. Der Wechsel zwischen den Modi gelb und orange brachte ständige Stundenplanänderungen und die Heimerzieher*innen wurden vermehrt zu individuellen Lernbegleiter*innen für einzelne Jugendliche. Alle wünschen sich wieder volle Zimmer und viel Leben im Heim zurück.

Eigentlich wusste man es schon vorher, aber spätestens seit diesem ungewöhnlichen Jahr 2020 mit all seinen Neuerungen und Veränderungen ist es jedem*r vollkommen klar:

Wir Hellenstainer*innen sind ein tolles Team!

Evi Gasser

"Hellenstainer" gegen Mobbing

Unter dem Begriff "Mobbing" können sich die meisten von uns etwas vorstellen. Vielleicht hat es auch der ein oder andere von uns selbst erlebt. Mobbing hat viele Gesichter und ist meistens gerade in der Schule ein großes Thema.

🕒 Lesezeit: 3,5 Minuten



Lehrpersonen bilden sich fort

Mobbing bedeutet, dass Menschen regelmäßig geärgert, schikaniert, blamiert, bloßgestellt und ausgeschlossen werden oder in sonstiger Weise asozial behandelt und in ihrer Würde verletzt werden. Hinzu kommt in unserer heutigen Welt das "Cybermobbing", also das Bedrohen, Bloßstellen, Belästigen und das Verbreiten von Gerüchten über die digitalen Medien. Die verschiedenen Formen von Mobbing sind sehr präsent und gehen uns alle etwas an, denn Mobbing hat an unserer Schule nichts verloren! Um in diesem Bereich zu sensibilisieren und konkret arbeiten zu können, hat sich im letzten Schuljahr die "Anti-Mobbing"-Arbeitsgruppe gebildet.

Die Arbeitsgruppe organisierte die Besuche der Postpolizei, welche die Jugendlichen über die rechtliche

Situation rund um Cybermobbing aufklärte, schließlich ist das Ganze ja nicht nur moralisch ein "No-Go", sondern auch per Gesetz verboten. Zusätzlich wurde bei Lukas Schwienbacher eine Fortbildung besucht, an welcher auch noch weitere interessierte Mitarbeiter*innen teilnahmen. Es wurden auch zahlreiche Lernunterlagen zum Thema digitalisiert, welche nun dem Kollegium zur Verfügung stehen.

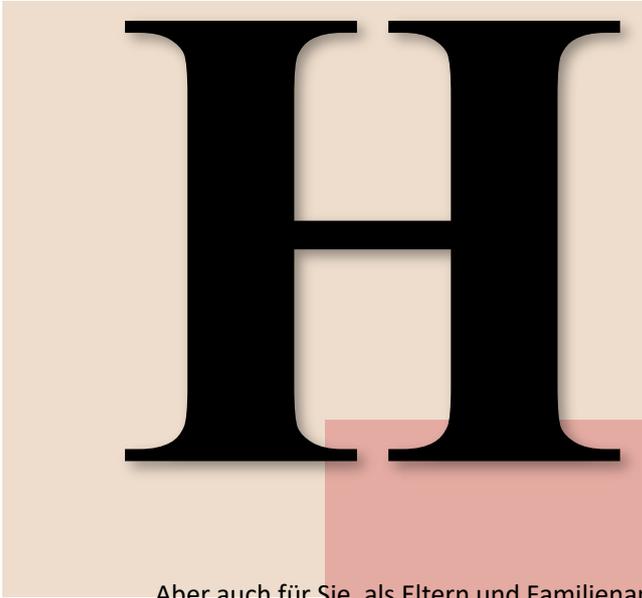
Wie geht es weiter? Die Leiterin der Arbeitsgruppe, Schulsozialpädagogin Sonja Hertzler, hat die Gruppe für das diesjährige Schuljahr formiert und man wird sicherlich noch einiges angehen: "Wir sind ein engagiertes Team aus Lehrer*innen und der Schulsozialpädagogin, denen ein respektvoller und fairer Umgang miteinander und an der Schule sehr

wichtig ist. Unser Ziel ist es, über die verschiedenen Gesichter von Mobbing aufzuklären und euch, liebe Schüler*innen, darin zu bestärken, euch ebenfalls aktiv gegen Mobbing zu stellen. So können wir gemeinsam zu einem guten Schulklima beitragen, in dem ihr gut lernen könnt und wir uns alle wohlfühlen."

Als Ansprechpartner*innen stehen die Mitglieder der Arbeitsgruppe für Lernende und Lehrpersonen stets zur Verfügung. Denn:

"Ein Mensch hat nur dann das Recht, auf einen anderen hinabzublicken, wenn er es tut, um ihm aufzuhelfen." (Gabriel García Márquez)

Dominik Faller & Sonja Hertzler



Hertzler Sonja ist mein Name und ich bin seit letztem Sommer die Schulsozialpädagogin an der Landesberufsschule "Emma Hellenstainer". In meiner Tätigkeit an der Schule bin ich an erster Stelle für die Schüler*innen da und biete eine freiwillige, zeitnahe und vertrauliche Beratung. Als Schulsozialpädagogin stehe ich unter Schweigepflicht und höre dir aufmerksam zu. Ich suche gemeinsam mit dir nach Lösungen und unterstütze dich dabei, deine Ziele zu erreichen. Gespräche finden immer ressourcen- und lösungsorientiert statt.

Aber auch für Sie, als Eltern und Familienangehörigen, bin ich gerne begleitend da. Denn die Zeit an der Oberschule und die damit verbundenen Entwicklungen der eigenen Kinder hin zu jungen Erwachsenen, kann auch für alle Beteiligten eine herausfordernde Zeit sein.

Des Weiteren organisiere ich in Zusammenarbeit mit den Lehrpersonen unterschiedliche Präventions- und Team-Building-Projekte für die Klassen oder gestalte diese im Rahmen von erlebnispädagogischen Angeboten. Da wir uns in den letzten Monaten für solche Projekte nicht in Präsenz treffen konnten, haben ich gemeinsam mit Referenten für einige erste Klassen Webinare veranstaltet. Ich hoffe sehr, dass wir uns alle im Verlauf des neuen Jahres in Präsenz begegnen dürfen. Ich freue mich auf euch!

Bis dahin, schaut aufeinander: Gerade in der aktuellen Zeit von social distancing ist es unglaublich wichtig, dass wir aufeinander achten! Es kann schwierig sein, auf den ersten Blick zu erkennen, wie es dem anderen geht. Deshalb habe ich die Bitte an euch, schaut genau hin, wie es euren Familien, Freund*innen, Klassenkamerad*innen und Kolleg*innen geht. Wenn ihr merkt, dass es jemandem nicht gut geht, sprecht es an und holt euch Hilfe. Gerne könnt ihr euch dafür bei mir melden.

Kontaktaufnahme

Sonja Hertzler | Schulsozialpädagogin | Raum: Koordinatoren E 60 | Tel.: 0472 273817 (09:00 bis 16:00 Uhr)
Diensthandy: 351 7705495 (auch WhatsApp) | E-Mail: sonja.hertzler@eh-bx.info



Lehrabschlussprüfung einmal anders

Auch in Zeiten von Videokonferenzen und Fernunterricht fanden an unserer Schule vom 2. bis 7. November 2020 die Lehrabschlussprüfungen im Nahrungsmittelgewerbe statt. Bäcker-, Konditoren- und Metzgerlehrlinge mussten ihr Können dabei unter Beweis stellen.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Aufgrund der besonderen Situation war Flexibilität gefragt, damit sich alle – Schüler*innen wie Lehrpersonen – so gut wie möglich auf die anstehende theoretische und praktische Gesellenprüfung vorbereiten

konnten. Mit Hilfe der Praxislehrer Christian Passler (Bäckerei), Simon Allneider (Konditorei) und Simon Staffler (Metzgerei) war es den Schüler*innen möglich, bei den Prüfungen teils sehr gute Ergebnisse zu

erzielen und so erfolgreich ihre Berufsausbildung abzuschließen. Die obigen Bilder zeigen einige der gelungenen "Gesellenstücke".

Ruth Malojer

Unsere "Emma" steht niemals still

Dass dieses Schuljahr in seiner Art wieder ein besonderes werden würde, stand Anfang September 2020 bereits fest. Klassenzimmer wurden z. T. wieder durch virtuelle Räume, Lehrbücher durch Laptops sowie andere mobile Endgeräte und soziale Kontakte durch socially distanced hugs ersetzt. Die Schule schien wieder inmitten eines Wandels zu sein, welcher sich auf seine Art und Weise vom bereits erlebten Wandel unterschied.

🕒 Lesezeit: 3,5 Minuten

Von dieser Situation unmittelbar getroffen, ließen wir uns auch dieses Jahr nicht in die Knie zwingen. Auch der an der Schule übliche rege kollegiale Austausch und Kontakt stand keineswegs still. Im Gegenteil. Relativ schnell wurden neuartige und in ihrer Art auch besondere Alternativen des kollegialen Austausches, des Zusammenseins und der gegenseitigen Unterstützung gefunden. Viele von uns haben sich im Online-Format getroffen, gemeinsam gesportelt und sogar gekocht. So gab es in diesem Jahr gleich mehrere Premieren. Unter anderem fand das erste gemeinsame Online-Sporttraining statt. Auch die Self made Cooking Night war Volume 1 ihrer Version. Nicht zuletzt fand auch die traditionelle Weihnachtsfeier in diesem Jahr zum allerersten Mal im Online-Format statt und das mit vollem Erfolg. Nachdem jedes dieser Events in seiner Art und Weise einzigartig und besonders ist, gilt jedem Event auch ein besonderer Platz in der emma news, welche in diesem Schuljahr bereits zum zweiten Mal im Online-Format erscheint und deshalb, anders als die bisher angeführten Events, nun keine digitale Premiere mehr darstellt. Neue digitale Newcomers mussten also her, die nun im Detail geschildert werden sollen.

Am 19. November 2020 war es soweit: Benjamin Flora hat zum ersten gemeinsamen **Online-Sporttraining** geladen. Ausgestattet mit einer Kiste voller Getränke, an einem Plätzchen, an dem sich jede*r von uns um die eigene Achse drehen und sich ausgestreckt auf dem Boden hinlegen konnte, hat sich der ein oder andere von uns heldenhaft an die Herausforderung gewagt und sportliches Können unter Beweis gestellt. Wir haben gemeinsam geschwitzt, geplankt, gepushuped. Auch die von uns gefürchteten Situps kamen nicht zu kurz. Herr Flora kannte keine Gnade, bis wir uns nach dreißigminütigem gladiatorenhaftem und hartem Training auf die Couch zurückziehen und einem lockeren kollegialen Austausch lauschen durften.

Tag 2 der digitalen, aber vor allem auch kollegialen Premieren war der 17. Dezember 2020. Bewaffnet mit zwei Zwiebeln, einem Hokkaido-Kürbis, jeder Menge Blumen-

kohl, einer Stange Sellerie, zwei Chilischoten, zwei Zehen Knoblauch, einem kleinen Bund Petersilie, einer Dose Kichererbsen, 100 Gramm frischem Spinat, einer Hühnerbrust, 200 Gramm Basmatireis, einer Handvoll Mandelblätter, fünf bis sechs Stück Karotten, einem Fingerbreit Ingwer, einer Zitrone und einer Packung Currypaste — kurzum einer schier unendlich langen Einkaufsliste und einer gesunden Portion Hunger — haben sich viele von uns an Margit Mairs **virtuelles Küchenexperiment** gewagt. Und siehe da, all die Mühe hat sich mehr als gelohnt. Nach dem Motto "Ran an die Töpfe, fertig los" haben wir gemeinsam in annähernder Lichtgeschwindigkeit Currys feinsten Art zubereitet und zusammen verkostet.

Last but not least: Die **Digitale Weihnachtsfeier 1.0**. Weihnachten stand vor der Tür. Doch dass es in diesem Jahr kein Weihnachtsessen in herkömmlicher Form geben würde, zeichnete sich allmählich ab. Aber selbst in dieser herausfordernden Situation haben wir es uns nicht nehmen lassen uns bei gemütlichem, virtuellem Beisammensein gemeinsam auf die wohl besinnlichste Zeit des Jahres einzustimmen. Bei Keksen und Eierlikör lauschten wir einer Weihnachtsgeschichte, wohltuenden sowie zukunftsorientierten Dankesworten unserer Frau Direktorin als auch einer gelungenen Inszenierung unseres Schulchores. Und schon wieder, war da diese digitale, ja fast schon soziale Nähe, die alles umwob. Ein besonderer Dank für diese besondere, aber dennoch sehr besinnliche Weihnachtsfeier gilt unserer Direktorin Frau Brigitte Gasser Da Rui.

Ein weiterer Dank gebührt auch all unseren Kolleg*innen, welche stets darum bemüht sind, den kollegialen Austausch zu fördern und aufrechtzuerhalten. Danke auch an alle fleißigen Helferlein, die unsere Weihnachtsgeschenke zubereitet und verpackt haben. Wie bereits die Namensgeberin unserer Schule steht auch "unsere Emma" niemals still!

Sonja Villscheider

Esperienze & riflessioni

🕒 Tempo di lettura: 2,5 minuti

L'esperienza del lockdown mi ha insegnato l'importanza delle cose piccole. Ho visto che comunque la terra funziona anche senza i volti stressati. Attraverso il Covid 19 ho realizzato che ci vuole così poco, per essere felice.

Claudia Egger, 4. SeFO

È un momento incredibile quello che stiamo vivendo in questo momento. Siamo in una realtà che non è realistica per noi. Questa situazione ci mostra che la gente ha bisogno di comunità. Ho notato quanto mi mancano i miei contatti sociali ma sono anche consapevole che la distanza sociale è necessaria, per noi stessi e per gli altri, per sopravvivere alla crisi.

Sabrina Obertimpler, 4. SeFO

La pasticceria in tempi di COVID-19

Poiché quest'anno la presenza a scuola è molto ridotta, ci tocca a lavorare molto a casa. Oltre ai compiti della didattica a distanza, io ho voglia di fare pratica. Le poche ore a scuola non aiutano molto e questo periodo autunnale e invernale permette che anche in famiglia si è contenti se il fornello è acceso e scalda la casa. Anche il profumo gradevole di pane, biscotti ed altri dolci fa piacere a genitori, sorelle e fratelli. Per fortuna a scuola ci è stato insegnato di lasciare il posto di lavoro in modo decente, così anche questa fonte di conflitto (soprattutto con le mamme) non sorge neanche. L'unica sorpresa meno gradevole sarà la fattura della corrente alla fine del mese...

La giuria in casa può essere molto più dura che il voto di un insegnante in classe... Gli sguardi a volte possono dire più di mille parole!

Nora Fischnaller, 3 A FS Kon/Bä

Io penso che sia un momento difficile per l'economia, ma per la popolazione, non per tutte, è stata una possibilità a ricominciare di nuovo e di riflettere su certe cose della loro vita.

Michael Pfitscher, 4. SeFO

Nel primo momento mi sentivo molto solo ma poi ho scoperto che essere da solo non è così male perché fai e pensi solo le cose che vuoi.

Raphael Mahlknecht, 4. SeFO

All'inizio assomigliava tutto ad un brutto scherzo e nessuno aveva in mente di preoccuparsi, ma la situazione è diventata grave e velocemente ci siamo ritrovati chiusi a casa con le lezioni a distanza. All'inizio stavo bene poi ho iniziato a pensare alla gente che non ha la possibilità di fare qualche cosa. Se non hai tanto nella vita il lock down ti ruba anche queste piccole cose.

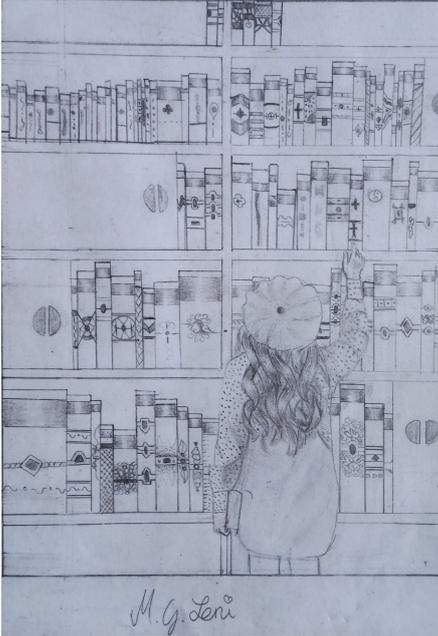
Philipp Joas, 4. SeFO

Penso che la quarantena sia stato un momento difficile per tutti ma per me non è stato così difficile. Durante questo periodo ho avuto molto tempo per implementare le mie numerose idee. È sempre stato un mio grande desiderio iniziare a fare una collezione di moda di marca, con mio fratello e un amico. Così ho iniziato a ricercare vari video e informazioni su come impostare al meglio la mia marca (FanoFlug). Quindi ho iniziato a creare modelli per la prima collezione di magliette.

Felix Pöhl, 4. SeFO

Aktivitäten der Schüler*innen im Lockdown

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten



... meine Zeichnung enthält ein Objekt, das für mich eine sehr wichtige Bedeutung hat, und zwar: das Buch. Bücher stellen unseren Wissensspeicher dar und jedes einzelne Buch enthält schöne Erinnerungen, die uns in diesen Zeiten guttun und zum Lächeln bringen.

Wir sehen meistens nur eine kleine Ecke der Bibliothek, der wir sehr viel Aufmerksamkeit schenken und blenden den Rest ausblenden. Diese kleine Ecke, die alle anderen "verblässen" lässt, ist das Negative. Wir vergessen das Positive auch zu betrachten und das sollten wir ändern. Wir sollten das Beste aus unserer jetzigen Situation machen und manchmal an die schönen Zeiten denken. Auch an die Personen, die wir verloren haben, man soll nicht traurig sein, weil die Zeit mit ihnen vorbei ist, man sollte Lächeln, weil man die Zeit mit ihnen verbracht hat bzw. verbringen durfte.

Diese Ecke der Bibliothek auf dem Bild ist voller schöner Erinnerungen und ich möchte, dass alle an sie denken.

Marlene Gantioler, 1. FS Service



... meine Familie und ich haben am Weihnachtsabend mein Fotoalbum angeschaut und da habe ich das obige Foto von mir als kleiner Junge gefunden. Auf dem zweiten Bild (rechts im Eck) habe ich das Logo meiner Lieblingsrapper-Crew gezeichnet.

Hannes Reiterer, 1 A FS Kon/Bä



... Musik bedeutet für mich Freiheit, es ist ein Moment des sorgenfreien Seins und Fallenlassens.

Alejandro Degasperi, 2 A Hofa



... auf dem Weg zum Schrüttensee, **Peter Sigmund, 1 B FS Kochen**



... bei seiner Lieblingsbeschäftigung dem Skifahren, **Felix Pöhl, 4. SeFO**



... Mädchen-Ausflug ins Grüne **Esi Elmazi, Laura Fink, Ascina Adem, Sara Rier, Franziska Plunger, Isolde Kompatscher, Greta Runggatscher, 2 B Hofa**



Aromentest



Eintauchen in die Welt der Sinne

Sensorik-Schulungen finden an der LBS "Emma Hellenstainer" statt.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Sensorik ist die Wissenschaft vom Einsatz menschlicher Sinne zu Prüf- und Messzwecken. So wie man mit einer Waage das Gewicht eines Lebensmittels messen kann, so kann der Mensch mit seinen Sinnesorganen Nase, Zunge, Ohr, Auge und Haut die sensorischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch, Mundgefühl, Aussehen und Geräusch eines Lebensmittels bestimmen. Diese Fähigkeit kann durch gezielte Übungen verbessert werden, weshalb nun an der LBS "Emma Hellenstainer" den Schüler*innen spezielle Sensorik-Schulungen angeboten werden. Aktuell setzen sich diese aus folgenden fünf Modulen zusammen:

- Einführungsmodul sensorische Grundlagen und Techniken
- Modul Fette und Öle
- Modul Getreide
- Modul Fleisch
- Modul Schokolade

Jedes Modul umfasst zwei Unterrichtsstunden und wird in den themenintensiven Unterrichtseinheiten umgesetzt. Die theoretischen und praktischen Inhalte werden von einem*r Expert*innen ausgearbeitet. An der Durchführung der Sensorik-Schulungen sind aber weitaus mehr Lehrpersonen beteiligt, wie folgende Übersicht zeigt:

Module	Experte*in	Beteiligte Lehrpersonen
1	Elisabeth Leimgruber	Stefanie Amrain, Helene Kerschbaumer, Corinna Zelger
2	Martin Leitner	Patrick Jageregger, Armin Mairhofer, Hubert Oberhollenzer, Markus Prinoth
3	Christian Passler	Simon Allneider, Patrick Jageregger, Helene Kerschbaumer, Martin Leitner
4	Simon Staffler	Reinhold Kerschbaumer, Martin Leitner, Armin Mairhofer
5	Hubert Oberhollenzer	Simon Allneider, Helene Kerschbaumer, Markus Prinoth

Im 1. Semester haben vier Klassen an den Sensorik-Schulungen teilgenommen, nämlich die 2 A FS Kochen, die 2 B FS Kochen, die 3. FS Kochen sowie die 3. FS Konditorei/Bäckerei. Insgesamt haben somit rund 80 Schüler*innen die fünf Module besuchen können.

Im 2. Semester werden die Module wiederholt, wobei dann andere Klassen daran teilnehmen werden, und zwar die 2. FS Service, die 3. FS Service, die 4. SeFO und die 4. Patisserie.

Im Rahmen der Sensorik-Schulungen haben die Schüler*innen die Möglichkeit, ihre Sinnesfunktionen zu verbessern und Lebensmittel und Getränke bewusster wahrzunehmen, was ihnen in ihren zukünftigen Berufen von großem Vorteil sein kann. Dies soll sowohl durch die Vermittlung der grundlegenden theoretischen Inhalte, aber vorwiegend durch viele praktische Übungen erreicht werden.

Besonders herausfordernd war die ständig notwendige Umorganisation der Termine und Lehrpersonen aufgrund der Änderungen des Covid-Status. Hier sei ein großer Dank an Astrid Troger vom Sekretariat sowie an alle beteiligten Lehrpersonen für ihre Flexibilität und ihren Einsatz ausgesprochen.

Elisabeth Leimgruber

Matura an der "Emma Hellenstainer" wird Realität

Beginnend mit dem Schuljahr 2021/2022 bietet die unsere Schule motivierten und leistungsstarken Lernenden mit dem fünften Schuljahr eine weitere Möglichkeit der persönlichen Weiterbildung an. Das Jahr endet mit der Reifeprüfung und sein inhaltlicher Fokus liegt auf Ernährungslehre, Lebensmitteltechnologie, Ökologie und Nachhaltigkeit. Nähere Infos folgen in den nächsten Wochen.

🕒 Lesezeit: 4 Minuten

Der einjährige Lehrgang an unserer Schule ist ein Angebot für Berufsfachschüler*innen, die eine staatliche Abschlussprüfung anstreben. Somit wird Abgänger*innen der Berufsschule der Zugang zur Universität ermöglicht. Der Lehrgang ist auch eine Zusatzqualifikation für den Einstieg in lebensmittelverarbeitende Betriebe. Dieses Ausbildungsjahr richtet sich besonders an jene motivierte Jugendliche, die sich im Laufe ihrer beruflichen Ausbildung ihrer kognitiven Fähigkeiten bewusst geworden sind und weitere Entwicklungsmöglichkeiten anstreben.

Der Maturalehrgang fördert vor allem...

Kompetenzen, Fertigkeiten und Kenntnisse, welche die Basis für die Studierfähigkeit und Hochschulreife bilden, nämlich:

- die muttersprachliche Ausdrucksfähigkeit
- den verständigen Umgang mit komplexen fremdsprachlichen Texten
- den sicheren Umgang mit mathematischen Symbolen und Modellen
- das fächerübergreifende, interdisziplinäre Verknüpfen
- die Fähigkeit der Selbstorganisation und Eigenmotivation
- das grundlegende Knowhow im Bereich des wissenschaftlichen Arbeitens
- den souveränen Umgang mit informationstechnischen Werkzeugen
- fachtheoretische Kenntnisse in den Ausbildungsschwerpunkten Ernährungslehre, Lebensmitteltechnologie, Ökologie und Nachhaltigkeit
- Kompetenz zur Mitarbeit in lebensmittelverarbeitenden Betrieben

Zugangsvoraussetzungen

Die Jugendlichen absolvieren eine Zulassungsprüfung in Form eines Kolloquiums und anderer Tests, um in das 5. Jahr aufgenommen zu werden. Dabei werden die Beweggründe erhoben und die Voraussetzung für einen erfolgreichen Besuch des Vorbereitungsjahres mittels eines Kompetenztests überprüft.

Dauer

1 Schuljahr - ganztägig von Montag bis Freitag

Weiterführung des Bildungsweges

Universitäre Ausbildung in Bio- und Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften oder Ernährungsökologie

Zielgruppe

- ✘ Absolvent*innen mit Berufsbildungsdiplom der 4. Klasse Patisserie bzw. Service und Front Office
- ✘ Lehrlinge aus dem Nahrungsmittelbereich mit 4-jähriger Lehrzeit und Gesellenbrief

Stundentafel

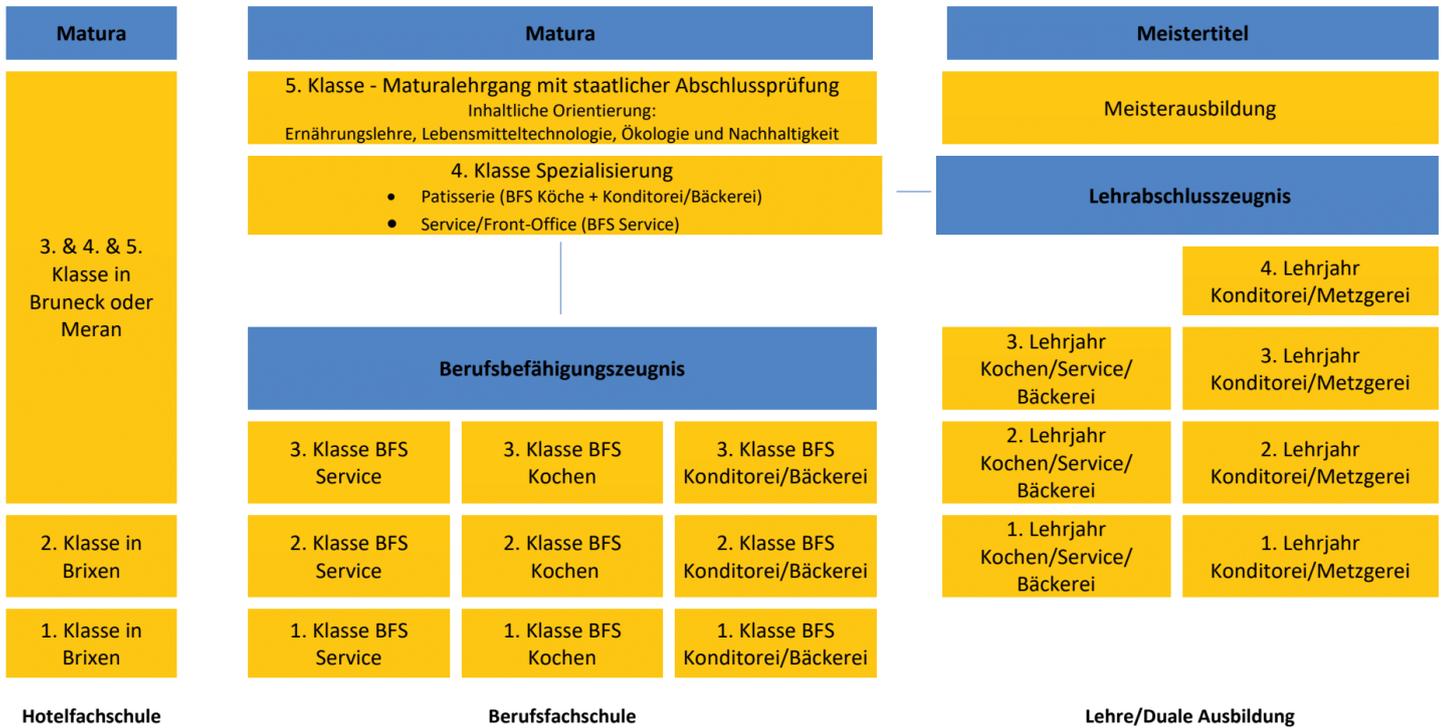
Stunden	Allgemeinbildung
1	Religion
5	Deutsch
4	Italienisch
3	Englisch
3	Geschichte
4	Mathematik
3	BWL
1	Bewegung und Sport
	Fachspezifische Fächer
3	Fachrichtungsbezogene Wissenschaft — Ökologie und Nachhaltigkeit
2	Projektmanagement
3	Projekte
3	Ernährungslehre und Lebensmitteltechnologie
35	Wochenstunden GESAMT

Emma Hellenstainer

Landesberufsschule für das
Gast- und Nahrungsmittelgewerbe
Scuola professionale provinciale
alberghiera ed alimentare
Scola profesionala provinziála
per hotelaria y alimentazion



Übersicht über die Ausbildungsangebote

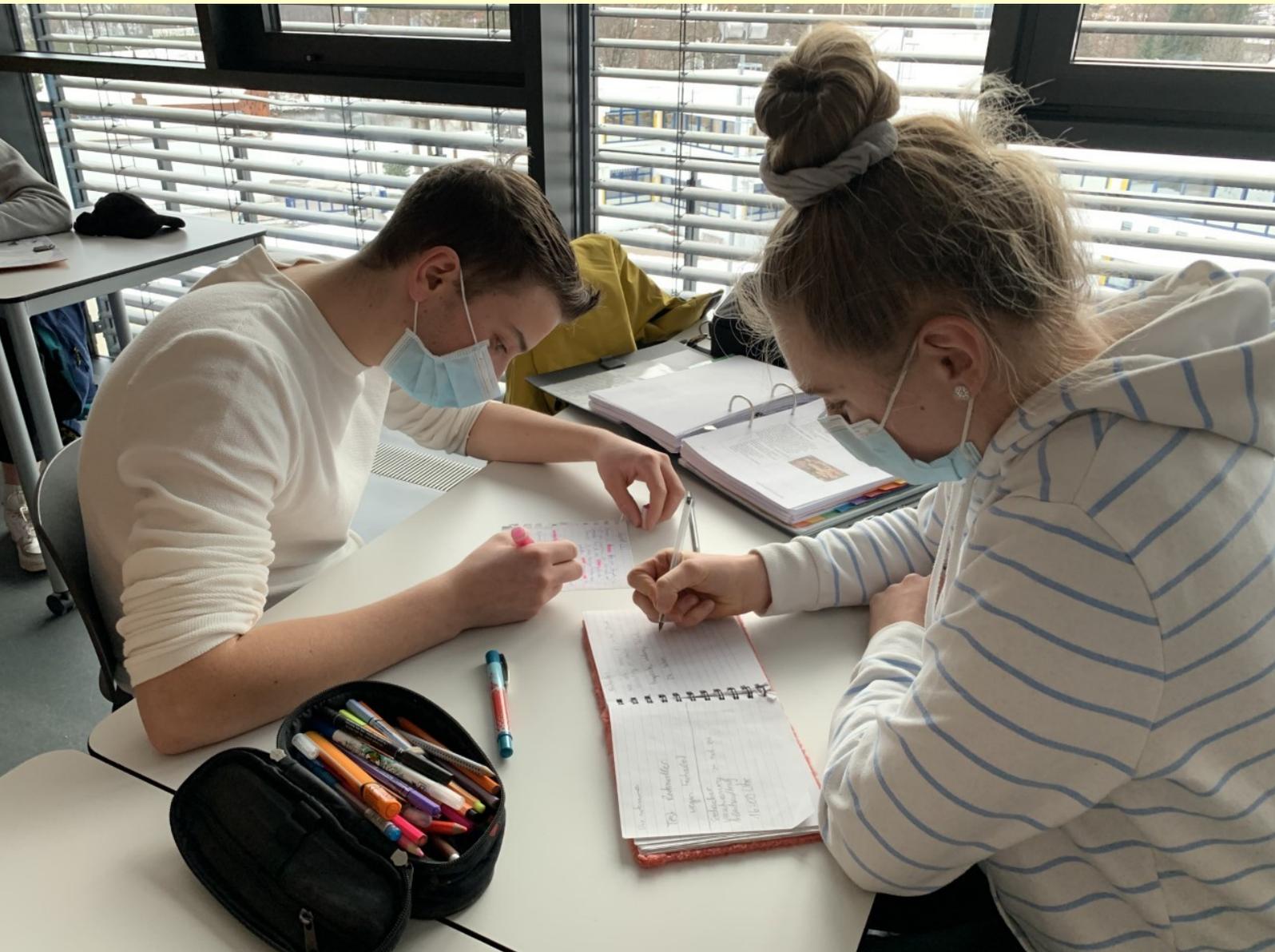


Pro | jekt

das, -(e)s/-e:

Substantiv, Neutrum

Das Wort "Projekt" kommt vom lateinischen Wort "proiectum" bzw. dem Verb "proicere" und bedeutet vorhaben, planen, entwerfen; oft fächerübergreifende Aufgabenstellung im Unterricht (für eine Klasse oder Gruppe).



Im heurigen Schuljahr ist vieles neu konzipiert worden: Stundenpläne, abwechselnde Präsenz- und Fernwochen für Schüler*innen, Thementage, Intensivseminare und auch die Projektstunden. Ziel des Unterrichts ist es, die Lernenden bestmöglich auf ihr Leben und der Arbeitswelt vorzubereiten. Durch den Projektunter-

richt wird versucht, den Jugendlichen möglichst problembezogene, lebensnahe Aufgabenstellungen und Arbeitsweisen näherzubringen. Dabei spielen demokratische Entscheidungen, Handlungsorientierung, Selbstorganisation, Selbstverantwortung, Teamwork, Interesse, Planung, Flexibilität, Interdisziplinarität und

Evaluation eine große Rolle. Jedes Projekt muss initiiert, geplant, durchgeführt, notfalls verändert bzw. umgeplant, präsentiert und schließlich ausgewertet werden.

Gudrun Domanegg

Rudolfs — die innovative Schulbar

EIN PROJEKT, DAS CORONA ZUM OPFER FIEL

Emmas Rudolfs wäre mit großer Wahrscheinlichkeit ein neues, interessantes und auch spannendes Projekt der 4. SeFO geworden.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Ein Schulbar-Takeover mit neuem Design, Logo und vielen kreativen Ideen. Täglich originelle Getränke und Häppchen, zubereitet von den Schüler*innen, hätten von der möglichen Buntheit einer eigenen Bar überzeugt. Doch es sollte anders kommen als geplant.

Von Anfang an: Es war ein Dienstag im September 2020, als sich die Klasse mit den Lehrpersonen Reinhard Baur, Margot Mayrl und Renate Radmüller das erste Mal zum Brainstorming für das Projekt traf, es sollte etwas Großes werden, etwas, an das sich die Schule und ihre Schüler*innen erinnern sollten, etwas, worüber auch Jahre später noch gesprochen würde.

Nach einem kurzen Austausch im Freien fiel die Entscheidung sehr schnell. Der Traum eines jeden innovativen Gastronomen — die Eröffnung des eigenen Lokals. Eigener Name, eigenes Konzept, eigene Spezialitäten. Eine Woche lang sollte die 4. SeFO die Bar an unserer Schule übernehmen und den Gästen zeigen, dass man aus diesem kleinen gastronomischen Schulbetrieb einiges herausholen kann und der Kreativität

keine Grenzen gesetzt sind. Mit großem Eifer ging es an die Ideensammlung. Manch eine*r verblüffte die Klasse mit organisatorischem Talent, andere waren plötzlich Meister*innen im Dekorieren. Ziel des Projekts war es, jedem Gast auf einfachstem Wege zu vermitteln, wie die eigene Bar eröffnet werden kann. Von der Bürokratie bis zur Barkarte und dem Gästeempfang sollten alle Themen abgedeckt werden. Jede Klasse sollte eigens eingeladen und empfangen werden und für alle sollte es ein individuelles Angebot geben. Ein Beispiel dazu passend zur Weihnachtzeit:

Wenn die Schüler*innen am Morgen ihren Klassenraum betreten, wartet eine exklusive Einladung auf sie, diese lockt die Geladenen etwas später in die Schulbar, wo die 4. SeFO sie in Empfang nimmt. Die Besucher*innen finden sich in einem festlich dekorierten Ambiente, Weihrauch und Zimt in der Nase, gesunde Getränke, feine Spezialitäten im Gaumen und funkelnde Sterne vor Augen. Ganz wie auf dem Weihnachtsmarkt geht es von Stand zu Stand und am Ende bleibt keine Frage offen, wie sich der



Traum von der eigenen Bar erfüllen lässt.

An und für sich wäre diese Idee legendär gewesen und hätte bei Erfolg eine wesentlich bessere Schlagzeile abgegeben.

Irgendwann im Laufe der Projektarbeiten wechselte die Schule in den Corona-Modus rot/orange und hinterließ bei der Klasse ein großes Fragezeichen. Ab diesem Punkt verlor das Projekt langsam, langsam seinen Charakter und von Woche zu Woche zeichnete sich der Ausgang ab.

"Unsere Bar" wird niemals öffnen.

Rudolfs wird es niemals geben.

Während die Stunden und Wochen der Arbeit verflogen, wurde das Projekt zunehmend auf seine Theorie reduziert und verlor seinen Reiz.

Diese Pandemie hat dem Projekt alles genommen, was zur Durchführung vonnöten gewesen wäre. Was bleibt, ist eine einfache Broschüre mit dem Titel "Wie eröffne ich eine Bar?". Zu finden ist sie im Studentsportal.

Philipp Joas, 4. SeFO

Ramen-Suppe

Immer wieder werden Gerichte aus anderen Ländern zu kulinarischen Trends weltweit und kommen auch bei uns gut an.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Unter dem Motto "Asiatische Trendsuppe" haben sich die Schüler*innen der 2 A FS Kochen (Gruppe B) gemeinsam mit Michaela Lanthaler, Reinhold Steinkasserer und Stephan von Zallinger mit der Ramen-Suppe auseinandergesetzt. Im Projektunterricht wurden anfangs Themen gesammelt und die Jugendlichen stimmten ab, mit welchem sie sich genauer befassen wollten. Gewonnen hat das Thema "Gesunde Ernährung". Um auch die anderen Vorschläge integrieren zu können, entstand die Idee, sich mit der Ramen-Suppe genauer zu befassen. So konnten auch das Fermentieren und die exotische Küche in diesem Projekt behandelt werden. Nachdem die Thematik theoretisch ergründet und in einem kurzen Büchlein zusammengefasst wurde, haben die Schüler*innen die Ramen-Suppe im Praxisunterricht zubereitet und eine Verkostung der Trendsuppe organisiert. Bei der Umsetzung des Gerichts lag das Hauptaugenmerk auf der selbstständigen Herstellung aller Zutaten. Bei der Verkostung erklärten die Schüler*innen den Gästen die genaue Zubereitung und manch einer staunte, aus wie vielen unterschiedlichen Komponenten das Gericht besteht. Jeder Interessierte bekam zudem ein Booklet, welches geschichtliche Aspekte zur Ramen-Suppe, Rezepte, Anleitungen, Tipps und Tricks beinhaltete. Der kulinarische "Ausflug" war ein gelungenes Projekt, welches bis ins Detail perfekt geplant war. Auch die Dekoration sowie Geschirr und Besteck waren authentisch. Das Projekt wurde von den Schüler*innen mit großem Engagement durchgeführt.

Michaela Lanthaler & Evi Gasser

Spiel mit Farben

In der 1 A FS Kon/Bä ging es im Herbst bunt zu.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Die im Projekt sehr aktiven Schüler*innen der Gruppe A erstellten ein besonderes Video, in welchem gezeigt wird, wie mit natürlichen Lebensmittelfarben eine Regenbogensorte (Konditorei) und eine Pizza (Bäckerei) eingefärbt werden. Die Gruppe B zeigte auch eine hohe Identifikation mit dem gewählten Thema, welches vorsah, den Schaukasten der Konditorei zum Thema "Herbst" zu gestalten, wobei auch Produkte hergestellt worden wären, welche zum Großteil herzförmig hätten sein sollen. Wie man hier bereits herauslesen kann, wurde dem Projekt der B-Gruppe durch die Schulschließung ein jähes Ende bereitet. Hier werden im zweiten Semester Kreativität und Problemlösungsstrategien gefragt sein.

Dominik Faller



Leckere Pizza

Auf Instagram

Hobbybäcker*innen erhalten Tipps & Tricks.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Im Rahmen des Projektunterrichts haben die Schüler*innen der 2. Fachschule Konditorei/Bäckerei (Gruppe A) gemeinsam mit ihren Lehrpersonen Helene Kerschbaumer, Tanja Ruedl und Klemens Tscholl den Instagram-Account "So_backt_Hellensstainer" erstellt und sich zum Ziel gesetzt, Hobbybäcker*innen zuhause das Backen mithilfe von Backtipps und -tricks zu erleichtern. Um typische Fehlerquellen beim Backen ausfindig zu machen, haben die Schüler*innen einerseits eine digitale Umfrage an der Schule gestartet und sich andererseits bei Verwandten und Freund*innen erkundigt. Wenn ihr auf Instagram seid, schaut vorbei und holt euch den einen oder anderen Tipp. Viel Erfolg beim Backen!

Tanja Ruedl

Wenn Nächstenliebe ganze Häuser entstehen lässt

Im Rahmen des Projektunterrichts hat sich die 2. Klasse Fachschule Service (Gruppe A) gemeinsam mit den Lehrpersonen Erich Meraner, Renate Radmüller und Sonja Villscheider mit einem ganz besonderen Projekt auseinandergesetzt. Genauer gesagt mit einem Hilfsprojekt, welches es sich zum Ziel gesetzt hat, den Weiterbau einer überdachten Schulmensa der Schule Butibubage in Tansania mitzufinanzieren.

🕒 Lesezeit: 3,5 Minuten



Schüler*innen der 2. FS Service mit Steffi Anranter

Wie alle Klassen unserer Schule haben auch wir uns, die 2. Klasse Fachschule Service im Herbst zur allerersten Projekteinheit getroffen und eifrig nach einer passenden Projektidee gesucht. Relativ schnell stand fest, dass wir uns als Klasse sozial engagieren und damit gemeinsam ein soziales Projekt umsetzen möchten. Uns wurde schnell bewusst, dass wir einen externen Partner mit ins Boot holen müssen, um eine konkrete Zielgruppe für unser soziales Projekt festlegen zu können. Bald fiel dabei die Entscheidung auf Steffi Anranter, eine pensionierte Grundschullehrerin, welche sich bereits seit 2012 erfolgreich ehrenamtlich bei einem Schulbau in Tansania engagiert. Frau

Anranter hat uns in der nächsten Projekteinheit die Schule Butibubage in Misungwi, Tanzania vorgestellt. Leider musste der Weiterbau einer überdachten Mensa im Juni 2020 aufgrund von mangelnden finanziellen Ressourcen eingestellt werden. Von großer Bedeutung war es für Frau Anranter den Weiterbau einer überdachten Schulmensa in irgendeiner Weise zu unterstützen. Begeistert von diesem sozialen Engagement, war uns klar, auch wir wollten uns dafür einsetzen — noch nicht jedoch, wie wir das tun könnten. Eine einfache Spendensammlung erschien uns nur schwer möglich und war auch nicht in unserem Sinne. Es reifte die Idee, an unserer



Schule eine Weihnachtslotterie zu organisieren und den kompletten Erlös zum Zweck des Weiterbaus der überdachten Schulmensa an die Schule Butibubage zu spenden. Geboren war die Projektidee zum Projekt "Hellenstainer insaidia", was aus dem Swahili (= am weitesten verbreitete Verkehrssprache Ostafrikas) kommt und so viel bedeutet wie "Hellenstainer hilft". In Kooperation mit dem Onlusverein "Comedicus" haben wir uns also eifrig dran gemacht die Lotterie auf die Beine zu stellen. Wir haben am Projektlogo getüftelt, Sponsoren kontaktiert, rund 55 Sachspenden gesammelt, 1 cooles Video gedreht, ganze 900 Lose verkauft und schlussendlich insgesamt 2.250,00 Euro gesammelt, welche nun zum Zweck des Weiterbaus der überdachten Schulmensa an die Schule Butibubage gespendet wurden.

Rückblickend sind wir unendlich stolz auf all das, was wir gemeinsam mit unseren Lehrpersonen, allen Sponsoren und allen Personen, welche an unserer Lotterie teilgenommen haben, erreicht haben. Vor allem aber, haben wir gelernt, wie schön es sein kann sich sozial zu engagieren und wie gut es tut anderen Menschen zu helfen.

Sonja Villscheider



**Je reifer wir werden, desto mehr verstehen wir,
warum wir zwei Hände haben.
Eine, um uns selbst zu helfen
und eine andere, um anderen zu helfen.**

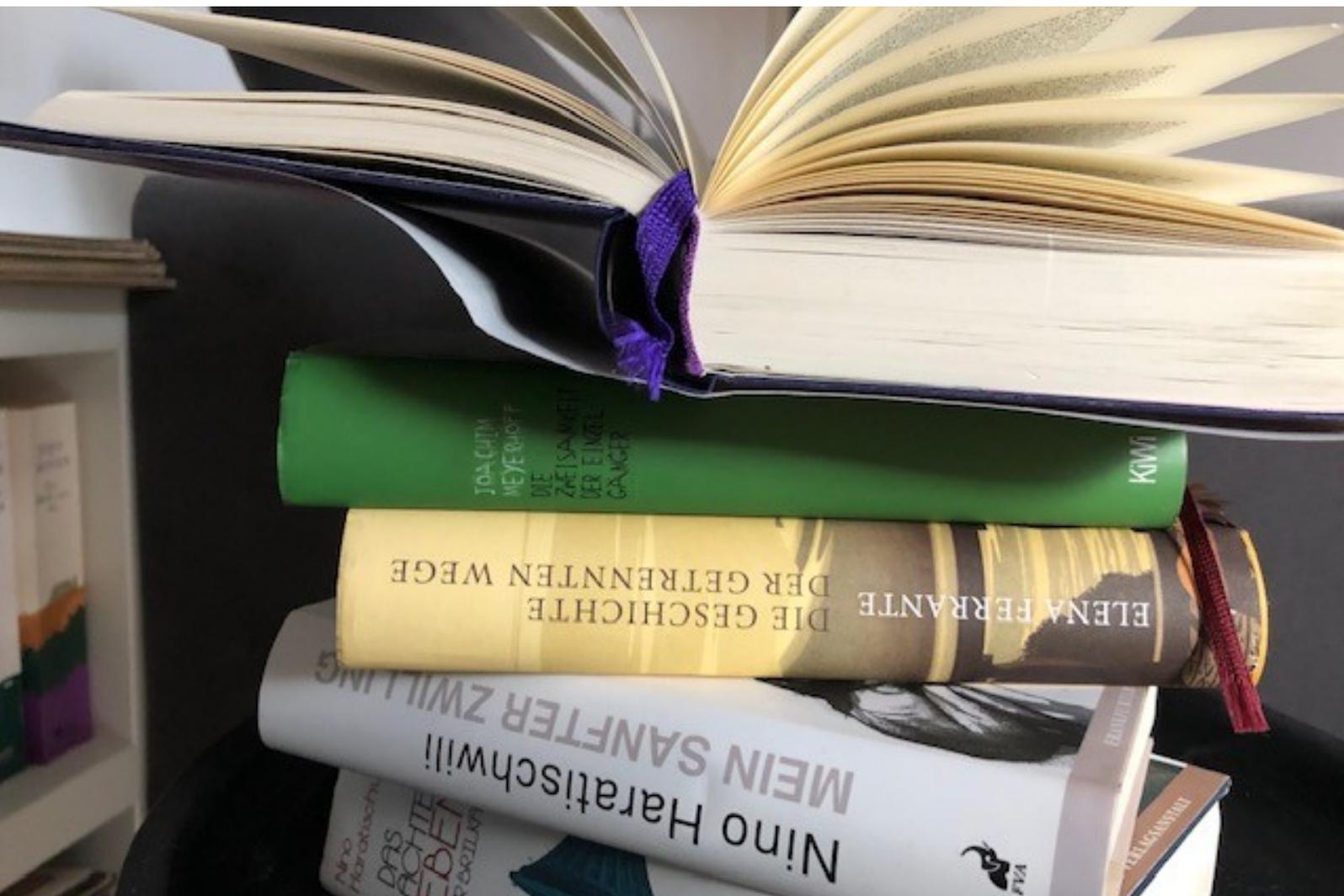
Audrey Hepburn

Schau dir das Video dazu an...

Buchempfehlungen

Sehr unterschiedliche Bücher für ihre Lektüre haben sich die Schüler*innen der 1. Fachschule Service im ersten Semester ausgesucht. Vom Krimi über Thriller und Autobiographien bis hin zu Liebesromanen waren alle möglichen Genres vertreten.

🕒 Lesezeit: 4 Minuten



Bücher sind fliegende Teppiche ins Reich der Phantasie.

James Daniel

Wunder

von Raquel J. Palacio - 381 Seiten

August ist 10 Jahre alt und lebt mit seinen Eltern und seiner großen Schwester Olivia in New York. Weil er seit seiner Geburt so oft am Gesicht operiert werden musste, ist er noch nie auf eine richtige Schule gegangen. Aber jetzt soll er in die fünfte Klasse kommen. August ist es gewöhnt, angestarrt zu werden, und er weiß, dass die meisten Schüler nicht absichtlich gemein zu ihm sind. Sie sind bloß verunsichert. Sein sehnlichster Wunsch ist es, nicht weiter aufzufallen, ein ganz normaler Junge zu sein und Freunde zu finden. Doch nicht aufzufallen ist nicht leicht, wenn man so viel Mut und Kraft besitzt, so witzig, klug und großzügig ist wie August. Dieses Buch muss man gelesen haben! Man lernt, dass man sich nicht von Vorurteilen einschränken lassen soll und dass man sich selbst akzeptieren sollte, wie man ist. Wunder ist ein Buch, das mich sehr inspiriert hat. Ich empfehle es allen Jugendlichen und Erwachsenen, die manchmal mit ihrem Aussehen etwas hadern und sich nicht so annehmen können, wie sie sind. Es zeigt, dass jeder Mensch etwas Besonderes ist. Es ist einfach geschrieben und man kann immer etwas dazu lernen.

Miriam Steiner

Aus Syrien geflüchtet

von Saif Arsalan, Annette Weber (Hg.) - 144 Seiten

Als in Syrien 2011 die ersten Unruhen ausbrechen, muss der 14-jährige Saif Arsalan mit seiner Mutter aus Syrien fliehen. Auf einer gefährlichen Flucht, die sie unter anderem in die Türkei und nach Griechenland führt, muss Saif viel Verantwortung übernehmen und schwierige Entscheidungen treffen. Endlich gelangen sie nach Deutschland, wo sie sicher sind. Saif wünscht sich nichts anderes als Frieden, eine Ausbildung absolvieren zu können und einen guten Beruf zu finden.

Ich habe dieses Buch gelesen, weil es einfach nur der Wahrheit entspricht. Auf der Welt gibt es viel Ungerechtigkeit. Kriege führen dazu, dass Menschen flüchten müssen, um sich irgendwo anders ein neues Leben aufbauen zu können. Das Buch ist geeignet für die 8. bis 10. Klasse aller Schulstufen, da es das Thema der sogenannten "Flüchtlingskrise" aufgreift, die ja immer noch aktuell ist.

Raffael Klöcker

Likes sind dein Leben

von Ulrike Ruwisch - 90 Seiten

Das Buch handelt von der Jugendlichen Hannah, die mit ihrer Mutter alleine lebt und mit ihrem realen Leben nicht zufrieden ist. In der Schule ist Hannah eine Außenseiterin und verbringt deshalb sehr viel Zeit mit ihrem Handy. Sie möchte genau so cool sein wie ihre Mitschüler*innen und erstellt einen Fake-Account. Dort bekommt sie viele Likes, Kommentare und auch neue Follower, denn in der virtuellen Welt ist sie schlagfertig und witzig. Doch auch hier holt die reale Welt sie ein: Ein Erpresser droht ihr, ihre wahre Identität zu verraten, wenn sie ihm nicht Geld gibt. Wie schafft es Hannah, ihr Leben wieder in den Griff zu bekommen?

Dieses Buch ist sehr lesenswert! Man sieht, was mit den Social-Media alles passieren kann und wie schnell es passiert, dass man in eine schwierige Situation geraten kann.

Ich empfehle dieses Buch allen Jugendlichen, weil sehr viele viel Zeit in den verschiedenen sozialen Netzwerken verbringen und alle möglichen Sachen "posten". Man sollte auch Bescheid wissen, welche Folgen das haben kann und darüber nachdenken, was man über sich ins Netz stellt und was nicht.

Carolin Kaneider

Bittersüße Momente

Im Rahmen des Projektunterrichts im ersten Semester haben die Schüler*innen beiden Gruppen der 4. Patisserie zwei tolle Projekte zum Thema Schokolade auf die Beine gestellt.

🕒 Lesezeit: 5 Minuten

Die Schüler*innen erarbeiteten gemeinsam mit ihrer Lehrperson Inge Zöschg und den Praxislehrern Hubert Oberhollenzer und Artur Widmann die zahlreichen Schritte, die es benötigt, damit aus der Kakaobohne fertige Schokolade entsteht. In kreativen Denkprozessen und in sorgfältiger Arbeit in der Lehrküche entstanden in jeder Gruppe ganz besondere Schokoladenkreationen.

Unter dem Projektnamen "**SchoEmma – Hörst du das Knacken**" realisierte die Gruppe B ihr Produkt. Die Spezialität "alla" Patisserie Gruppe B bestand aus einem weihnachtlichen Lebkuchenboden in verschiedenen Varianten, überzogen mit einer hauchdünnen Schicht feinsten und selbsthergestellter Schokolade aus dem Hause "Hellenstainer".

Gruppe A dagegen hat sich in ihrem Projekt namens "**Chocolat – Speise der Götter**" für eine Variation dreierlei Pralinen entschieden. Umhüllt wurden die Pralinen von einer hauchdünnen Schokoladenschicht, hergestellt an der "Emma Hellenstainer", welche im Inneren den Genuss einer Erdnussganache, einem Krokantboden sowie einer fruchtigen Ganache in mehreren Variationen preisgab.

Geschichtliches zur Schokolade

Die Geschichte der Schokolade reicht sehr weit zurück. Schon die Azteken kannten und liebten das Produkt aus der Kakaobohne. Nun ist sie seit unzähligen Jahren unser täglicher Begleiter. Was man allerdings nicht

meinen möchte, ist, dass sie bereits viel erlebt und schon für manche Sensation im Laufe der Jahrhunderte gesorgt hat:

Marie Antoinette liebte die tropische Bohne und trank das daraus hergestellte Produkt am liebsten. So ist es auch nicht verwunderlich, dass vor ihrer Hinrichtung auf dem Schafott ein warmer Kakao auf dem Tablett ihrer Henkersmahlzeit nicht fehlen durfte.

Es gab *Schokoladen-Proteste*. Bereits vor 71 Jahren gingen in Kanada 500 Schulkinder mit Plakaten bewaffnet auf die Straße, um gegen eine Ungerechtigkeit zu protestieren: Die Preise für Schokolade waren über Nacht um 60 % angestiegen.

Die *Schokoladenbombe* als gefährliche Waffe verwendet. Zu Zeiten des Nationalsozialismus planten die Nazis einen Anschlag auf den britischen Premierminister Winston Churchill. Mit Hilfe einer Schokoladenbombe wollte Hitler dem britischen Politiker den Garaus machen. Der Bombenmechanismus sollte beim Knacken einer Schokoladentafel ausgelöst werden. Der Plan wurde früh genug vereitelt, da der britische Geheimdienst Wind von der Sache bekommen und die Bombe entschärft hatte.

Lust auf ein Schokolade-Studium?

Im Laufe der Industrialisierung war das Geschäft mit der Schokolade

stetig gewachsen und es gilt heute als eines der größten der Welt. Deshalb braucht es Expert*innen in diesem Bereich: Seit einigen Jahren gibt es an der Universität von Bristol (England) ein Schokolade-Studium. Das Studium basiert allerdings auf der Mikrobiologie und Molekularbiologie der Fermentation und klingt somit leckerer als es bis dato eigentlich ist. Man hat jedoch Aussichten auf den "Schokoladen-Dokortitel".

Wie viel kostete der teuerste Schokoriegel? Eine Sensation ereignete sich im Jahr 2001. Damals kaufte ein Engländer einen Schokoriegel für stolze 470 Pfund (ca. 521,00 Euro), dieser war aber seit über 100 Jahren abgelaufen. Wo liegt nun aber das Geheimnis des teuren Riegels? Er gehörte einst dem britischen Antarktis-Forscher Robert Scott, der ihn mit auf seine Südpol-Expedition genommen hatte. Scott verstarb nach seiner Rückkehr, ohne jedoch zuvor den Riegel gegessen zu haben.

Zu einer Revolution der Schokoladenherstellung kam es vor 29 Jahren, als die "*Fairtrade AG*" gegründet wurde. Durch sie entstand die erste Schokolade, die aus sozial vertretbaren Bedingungen stammt und den Kakaobauern ein besseres Leben durch geregelte Preise ermöglicht. Sie wurde zusammen mit dem Unternehmen "*Chocolat Bernrain*" hergestellt.

Wusstest du, dass...

- ... der höchste Schokoladen-Brunnen der Welt in Las Vegas steht? Knapp zwei Tonnen weiße, dunkle und Milkschokolade in drei Flüssen fließen aus über vier Metern Höhe durch 25 Glasschalen in die Tiefe.
- ... die teuerste Schokolade der Welt 590,00 Euro kostet?
- ... To'ak eine der teuersten Schokoladen der Welt ist?
- ... im Dschungel Ecuadors die Kakaobohnen für eine der teuersten Schokoladen der Welt wachsen? 50 Gramm dieser To'ak-Schokolade kosten 230,00 Euro.
- ... die größte Tafelschokolade über 2,7 Meter lang ist?
- ... in Armenien im Jahre 2010 die größte Schokolade der Welt produziert worden ist? Die Tafel ist 4,4 Tonnen schwer und 5,60 Meter lang. Das Werk erhielt einen Eintrag in das Guinness- Buch der Rekorde.
- ... es eine rosarote, farbstofffreie Schokoladensorte namens Ruby gibt? Die ungewöhnliche Farbe entsteht bei einem speziellen Fermentationsverfahren der Kakaobohnen.
- ... weiße Schokolade per Definition keine Schokolade ist? Sie besteht nämlich nur aus dem Fett der Kakaobohne.
- ... es einen Schokoladen-See gab? Bei den Dreharbeiten für den Film "Charly & die Schokoladenfabrik" (1971) mixte man für den Schokoladen-See ein Gebräu aus echter Schokolade, Sahne und Wasser, das allerdings schon nach kurzer Zeit bestialisch stank.
- ... Schokolade schon im Weltall war? M&Ms eignen sich super für eine Raumfahrt, da sie von einer bunten Schutzschicht ummantelt sind.

Thea Lutz und Marion Pfattner,
4. Patisserie



Endprodukt der Gruppe A



Endprodukt der Gruppe B



Gruppe A v. l.: Marion Pfattner, Robin Pupp, Angelika Bamhackl, Stefan Terzer, Alexandra Kritzinger, Lea Hofer, Celina Dorfmann, Stefan Ploner, Alina Engl, Sonja Agreiter



Gruppe B v. l.: Sophie Plattner, Katharina Knoll, Naima Götsch, Thea Lutz, Janin Amodio, Stefanie Vikoler, Verena Plattner, Sandra Winkler, Annalena Telsler, Leonie Platter, Anastasia Hinteregger



... geplante Aktion bekannt machen



... eifrig gesammelt



... bereit für die Übergabe

Ein kleiner Einblick, was die Schüler*innen der 1 B Hofa im Projekt einer kurzen Einführung in die Projektarbeit haben die Schüler*innen sich im ersten Semester beschäftigen wollten. Im Vordergrund b

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Sochn4di

Gruppe **A** entschied sich für ein soziales Projekt. Die Schüler*innen wollten nicht nur selbst etwas dazulernen, sondern ein großes Anliegen war es ihnen auch, mit ihrem Projekt anderen Menschen etwas Gutes zu tun. So entwickelte sich die Idee, den Kindern und Jugendlichen des Kinderdorfes, die eine schwierigere Zeit des Heranwachens haben, eine kleine Freude zu machen. Sie initiierten nach Rücksprache mit den Verantwortlichen des Kinderdorfes in Brixen eine Sammelaktion an unserer Schule. Trotz kurzer Sammelzeit und Umstellung auf den Fernunterricht war die Aktion ein voller Erfolg. Ein großes Dankeschön an alle, die sich daran beteiligt haben und Kleidungsstücke, Bettwäsche, Spielsachen, Bälle, Bücher bis hin zu Kinderfahrrädern gespendet haben. Die abgegebenen Sachen wurden von den Schüler*innen sortiert, in verschiedene Kartons und Säcke verpackt und konnten schließlich noch vor Weihnachten den Kinderdorfkindern übergeben werden.

ktunterricht entworfen, geplant und umgesetzt haben. Nach
nnen nach einem passenden Thema gesucht, mit welchem sie
ei der Ideenfindung stand das Interesse der Gruppe.

Kulinarische Weltreise

Die Gruppe **B** entschied sich dafür, neue Länder und Kulturen und insbesondere deren typische Landesgerichte kennenzulernen. Die Schüler*innen suchten sich Staaten aus, die sie besser kennen lernen wollten und recherchierten dazu. Anschließend stellten sie das Land, die dazugehörigen Gerichte sowie ein Rezept, das sich auch als Pausensnack eignen würde, im Gruppenplenum vor. Aus der Summe dieser Gerichte wurden von den Schüler*innen drei ausgewählt. Diese wollten die Jugendlichen nachkochen und einigen Klassen als Jause anbieten. Die Verkoster*innen sollten anschließend das Gericht nach verschiedenen Gesichtspunkten bewerten und den besten Pausensnack küren. Aufgrund des Verlaufs der Covid19-Pandemie, musste das Vorhaben jedoch abgeändert werden. Die Schüler*innen haben schließlich die Gerichte zuhause gekocht, fotografiert, gefilmt und anschließend dazu kleine Präsentationen erstellt, die vorgestellt und im Plenum evaluiert wurden.

Gudrun Domanegg



... Turm bauen mit Paula, Miriam und Eva



... Gerichtauswahl



... Davide, Loris und Patrick

Aus meiner Schulzeit

Wildfang, Winnetou, Lausgitsch — erste Schulerinnerungen

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Früher begann die Schule am ersten Oktober und mein erster Schultag hätte eigentlich ein großes Ereignis werden sollen. Aber meine jüngste Schwester hat mir da einen Strich durch die Rechnung gemacht, weil sie ausgerechnet am 27. September zur Welt kommen wollte. Alle waren natürlich auf sie fixiert und für mich blieb da leider wenig Aufmerksamkeit übrig.

Ich besuchte die Volksschule bei den Englischen Fräulein, also bei den Klosterfrauen und ich war ein ziemlicher Wildfang. Nach dem ersten Schultag meinte unsere Lehrerin, Mater Auer, dass ich meine Haare zusammenbinden sollte. Da meine Mutter noch im Krankenhaus war und ich nicht wie ein Mädchen aussehen wollte, kam ich auf eine tolle Idee. Winnetou, der Häuptling der Apachen, war mein großes Vorbild und so nahm ich aus der Faschingskostümbox ein Indianerband und marschierte damit stolz in die Schule. Natürlich war Mater Auer nicht sehr erfreut, dass ich wie ein Indianer verkleidet in der Schule auftauchte — aber mir gefiel es.

Früher war es nicht in Ordnung, wenn man so wie ich, Linkshänderin war. Es war so von der Gesellschaft geregelt, dass jede*r mit der rechten Hand schreiben sollte. Gott sei Dank hatte mein Vater einen guten Draht zu den Klosterfrauen und war hoch angesehen und so konnte er durchsetzen, dass ich meine linke Hand benutzen durfte. Ein Klassenkamerad hatte da weniger Glück und ihm wurde die linke Hand immer auf den Rücken gebunden, bis er mit rechts schrieb.

Da wir keine Turnhalle hatten, wurde im Theatersaal geturnt. Aber wir hatten trotzdem viel Bewegung und Spaß. In der Pause spielten die Klosterfrauen oft mit uns "Putz und Raber" (Polizist und Räuber) und die Pausen durften

manchmal auch länger als geplant dauern. Im Winter gab es sogar einen kleinen Eislaufplatz, den wir fleißig benutzten. Wir hatten auch einen Platz, wo wir mit Leidenschaft Völkerball spielten. Ich kann mich noch sehr gut daran erinnern, dass meine Mutter, die auch Ballspiele liebte, oft in der Pause in die Schule kam, um mit uns zu spielen. Als die ganze Volksschule von den Englischen Fräulein in die Runggadgasse umsiedelte, war für uns das Wichtigste ein neuer Völkerballplatz.

Wir wurden dann auch nicht mehr von Klosterfrauen unterrichtet, sondern wir bekamen einen Lehrer. Ich kann mich noch gut daran erinnern, dass er während der Stunden geraucht hat. Unglaublich, aber wahr, das war zu dieser Zeit noch erlaubt. An seinen Namen kann ich mich nicht mehr erinnern, aber wir haben ihn alle geliebt und am Ende der 5. Klasse haben wir ihm als Dank ein Fahrrad geschenkt.

Wie gesagt, ich war ein kleiner Wildfang und auch einige Male in kleine Raufereien verwickelt. Einmal mussten ein Mitschüler und ich deshalb nachsitzen. Mater Auer verständigte unsere Eltern, damit sie uns abholten. Aber, oh Schreck, wir waren nicht mehr da, als diese in die Schule kamen. Wir waren einfach übers Fenster abgehauen. Das war keine so gute Idee gewesen, aber die Strafe war sicher nicht so schlimm, da ich mich nicht mehr daran erinnern kann.

Ich denke gerne an meine Schulzeit zurück und so ist aus der Lausgitsch eine begeisterte Lehrerin geworden.

Elke Niederwieser

Lehrperson für Bewegung und Sport

Emma's good und healthy snacks

Wir, die Schüler*innen der 2. Fachschule Konditorei/Bäckerei (Gruppe B), Frau Kerschbaumer, Frau Ruedl und Herr Tscholl, haben uns im Rahmen des Projektunterrichts zum Ziel gesetzt, drei leckere, gesunde und vegane Snacks herzustellen und im Dezember 2020 an der Schulbar zum Verkauf anzubieten.

Da unser eigentliches Vorhaben aufgrund des zweiten Lockdowns nicht mehr (wie geplant) umgesetzt werden konnte, entschieden wir uns kurzerhand dazu, die Rezepte in der emma news zu veröffentlichen, damit ihr sie zuhause selbst ausprobieren könnt. Mit diesen Rezepten wird Naschen gesünder, viel Freude beim Zubereiten und Genießen!

🕒 Lesezeit: 3,5 Minuten

GRANOLA (vegan)

Zutaten für ein Blech

200 g	Haferflocken
150 g	Buchweizen
175 g	Mandeln
50 g	Kürbiskerne
2	Äpfel
3 EL	Dattelpaste
2 TL	Zimt, gemahlen

Zubereitung

1. Buchweizen gut waschen, abtropfen lassen und zusammen mit den Haferflocken, Mandeln und Kürbiskernen in eine große Schüssel geben und mit einem Löffel vermischen.
2. Die Äpfel schälen und in Stückchen schneiden. Die Dattelpaste mit den Äpfeln mixen, Zimt hinzufügen und gut vermengen.
3. Die fertige Paste zu den trockenen Zutaten geben und gut umrühren.
4. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, gleichmäßig verteilen und bei 160 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20 bis 30 Minuten backen. Zwischendurch umrühren, damit alle Seiten gleichmäßig knusprig gebacken werden.
5. Das Blech aus dem Ofen nehmen, das Knuspermüsli vollständig abkühlen lassen und in ein großes, luftdicht verschließbares Glas füllen.

Samuel Polverino, Manuel Spögler, Paul Tscholl



POWERBALLS (vegan)

Zutaten für 18 Kugeln

1 600 g	Datteln, entsteint
1 010 g	Walnüsse
220 g	Mandelmus
20 g	Chiasamen
10 g	Zimt, gemahlen
5 g	Salz
160 g	Kokosraspeln

Zubereitung

1. Zunächst die Datteln, das Mandelmus, die Walnüsse, die Chiasamen, den Zimt und das Salz in einen Mixer geben und solange mixen, bis alle Zutaten gut miteinander vermengt sind.
2. Es sollte eine klebrige und gut formbare Masse entstehen.
3. Aus der entstandenen Masse mundgerechte Kugeln formen.
4. Anschließend die Kokosraspeln auf einen Teller geben und die Kugeln darin rollen.
5. Nun können die Powerballs serviert und genossen werden.

Eileen Lamprecht, Melanie Salvischiani, Anna Tomasi, Stefanie Untersteiner



APFEL-INGWER-CRUMBLE (vegan)

Zutaten für zwei Auflaufformen (30 x 22 cm)

1 500	g	Äpfel
1/2	g	Zitrone, Saft etwas geriebenen Ingwer
1		Orange, Saft
1	TL	Zimt, gemahlen
60	g	Honig

Zutaten für Streusel

125	g	Margarine
125	g	Dinkelvollkornmehl
80	g	Haselnüsse, geröstet, grob gehackt
80	g	Mandeln, geröstet, gerieben
25	g	Haferflocken
1/2	TL	Zimt, gemahlen
125	g	Vollrohrzucker

Zubereitung

1. Zuerst die Äpfel in feine Scheiben schneiden und mit dem Saft einer halben Zitrone und dem geriebenen Ingwer vermischen. Den Saft einer Orange, Zimt und Honig dazugeben und alles gut verrühren.
2. Die Äpfel mit den Gewürzen in eine eingefettete und mit Brösel bestreute Auflaufform geben. Man kann anstatt der Auflaufform auch ofenfeste Gläser verwenden.
3. Für die Streusel die Margarine in Würfel schneiden und diese mit dem Dinkelvollkornmehl zu einer krümeligen Masse verkneten. Die gerösteten und geriebenen Haselnüsse und Mandeln dazu vermischen. Dann die Haferflocken, den Zimt und den Vollrohrzucker dazugeben und verkneten.
4. Den Teig über die Früchte verteilen, so dass Streusel entstehen und den Crumble im 170 °C vorgeheizten Ofen für ca. 40 bis 50 Minuten backen.
5. Den Crumble am besten warm, nicht heiß, anrichten.

Greta Alessandrini, Silvia Blaas, Nadine Gschließer,
Anita Gschnell



Notbetreuung: Positive Bilanz

Da im Arbeitsmodus "rot" und "orange" nur wenige Schüler*innen im Heim übernachten dürfen, bekommen einige Sozialpädagogen*innen die Möglichkeit, einen Teil ihres Auftrags an der Schule zu erfüllen.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Neun Sozialpädagogen*innen begleiteten zwölf Schüler*innen von Montag bis Freitag von 8:00 bis 14:00 Uhr an der Schule.

Die Organisation der Schüler*innenbetreuung wurde vom Schulbüro und der Heimkoordination übernommen. Die Arbeit von uns Sozialpädagog*innen fußte auf einem Zusammenspiel zwischen Elternhaus, Schule und Heim. Auch der Kontakt zu den individuellen Lernbegleiter*innen war uns wichtig. Es herrschte ein regelmäßiger Austausch über E-Mail.

Die Eltern waren froh, dass ihre Jugendlichen an die Schule kommen konnten und ihnen jemand zur Seite stand.

Durch diese Arbeit erhielten wir einen guten Einblick wie der Fernunterricht an der Schule abläuft, was für die Schüler*innen wichtig ist und zudem wurde wertvolle Beziehungsarbeit geleistet. Wir konnten uns pädagogisch engagieren, waren aber auch inhaltlich oft gefordert und verbesserten nebenbei unsere Computerkenntnisse.

Viele von uns konnten dadurch neue Erfahrungen sammeln und auch die Bedürfnisse der Schüler*innen besser verstehen.

Was als Notdienst begann, begünstigte eine intensivere Zusammenarbeit zwischen Schule und Heim.

Angelika Parigger

News aus dem Heim

In den Räumlichkeiten im Heim waren fleißige Mainzelmännchen unterwegs. Die Heimerzieher*innen haben verschiedene Räume umgestaltet. Auch unterschiedliche Aktivitäten haben stattgefunden.



Filmraum vorher...



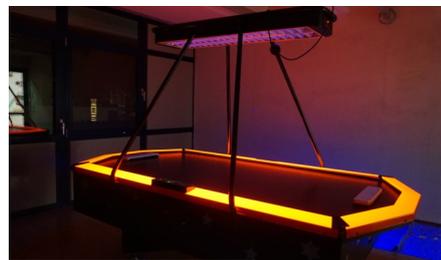
... und nachher



Weihnachtliche Bastelarbeiten



Palmenmotiv vorher...



... und nachher



Sitzecke vorher...



... und nachher



Bastelraum vorher...



... und nachher



Nikolaus- und Krampusbesuch



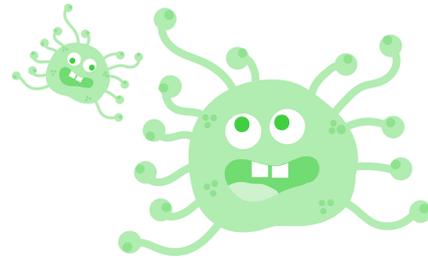
Metzger in Feierlaune...



Poesie in Zeiten der Pandemie

Rhythmus und Reim — Schüler*innen erproben sich in der Dichtkunst.

🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten



Eine unvergessliche Zeit

So ein Jahr wie heuer,
ist einem nicht ganz geheuer,
mit all den Regeln und Konsequenzen,
kann man nicht mal mehr die Schule schwänzen.

Und geschneit hat es wie verrückt,
dass es alles fest zerdrückt,
man sieht nur weiß, wenn man aus dem Fenster schaut,
mich hat es fast vom Hocker gehaut.

Ich vermisse die Zeit mit all den Leuten,
wie wir uns gegenseitig Respekt erbeuten,
und viel reden und diskutieren,
um die Langeweile zu minimieren.

Fast ein Jahr gibt's jetzt Corona,
die Pandemie des Schreckens,
und Versteckens,
niemand kann es mehr glauben,
ein so kleiner Virus kann uns die Freiheit rauben.

Wir hoffen doch — das ist gewiss,
dass es nicht so bleibt wie es ist,
denn unterhaltsam ist es nicht mehr,
langweilig und streng vielmehr.

Für die Zukunft bitten wir,
Corona verschwinde von hier,
von überall wo Menschen leiden,
lass sie weiter bei uns bleiben.

Daniel Hinteregger, 1 A Hofa

Schlüssel zum Erfolg

Die "Emma Hellenstainer" in Brixen
versucht so einiges zu mixen.
Wir Schüler*innen lernen Deutsch und Rechnen
und versuchen, Englisch und Italienisch zu sprechen.

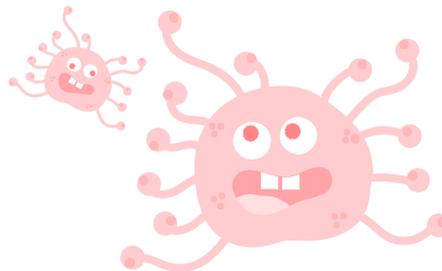
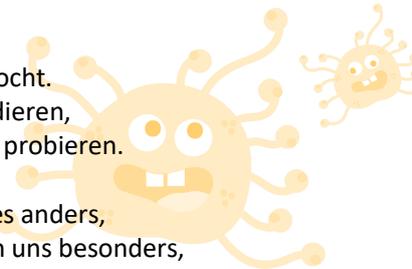
Wir üben uns im Servieren
und im Wein chambrieren.
Wir tischen auf gutes Essen
und wollen gutes Benehmen nicht vergessen.

In der Küche wird gekocht
und bis jetzt auch alles gemocht.
Viele Ausdrücke sind zu studieren,
nur manche kann man auch probieren.

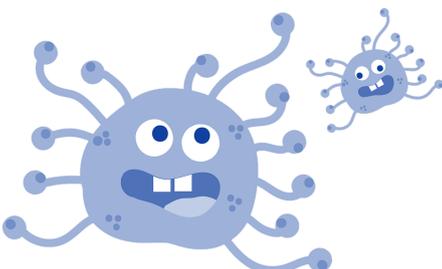
Das Coronavirus macht vieles anders,
Teams und Computer helfen uns besonders,
die Zeit zu Hause zu überbrücken
und manche Tische schön zu schmücken.

"Emma Hellenstainer" lehrt uns die Freundlichkeit,
Charme und Liebe bringt uns die Zeit.
Der Schlüssel zum Erfolg ist die gute Qualität
wir wollen sie nicht machen zur Rarität.

Claudia Fortin, 1. FS Service



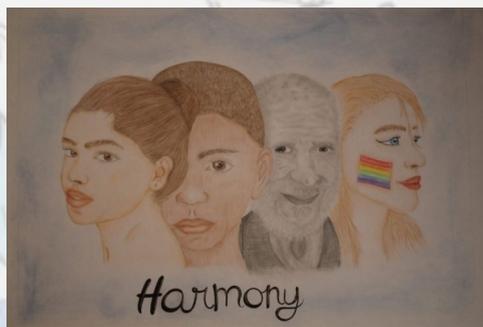
<https://pixabay.com/illustrations/virus-corona-pandemic-covid-19-4918363/>; [24.01.2021]



Let
them
talk!

Die Schüler*innen der 3. Fachschule Kon/Bä der Gruppe A haben im ersten Semester ein visuelles Hörbuch zum Thema "Toleranz und Akzeptanz" für Groß und Klein erstellt.

Die Geschichten wurden in drei Sprachen verfasst und passend dazu Bilder gezeichnet. Wenn ihr Lust auf ihre Geschichten habt, dann hört sie euch einfach an. Den Hörfilm findet ihr auf Streams unter "Let them talk".



Aktiv bleiben

... ist heuer wohl noch wichtiger als je zuvor. Die Sportlehrpersonen kümmern sich um die geistige und körperliche Fitness der Lernenden und gewähren in den folgenden Zeilen Einblick in ihre aktuelle Arbeitswelt.

🕒 Lesezeit: 4 Minuten

"Die größte Aufgabe im heurigen Schuljahr ist es, trotz aller Umstände, die Jugendlichen bei Laune zu halten und ihnen eine Plattform zu bieten, die es ihnen ermöglicht, sich körperlich unter Anleitung und Führung zu betätigen. Das ist uns bisher gelungen", unterstreicht Sportlehrer Andreas Fischer. Das Feedback der Schüler*innen habe diesbezüglich klare Signale zurückgesendet. Das Angebot erstreckt sich auf jene Aktivitäten und Bewegungsabläufe, die für die Sportlehrpersonen umsetzbar sind. Dies reicht vom Bewegungstraining im Freien bis zum Schwimmen in der "Acquarena", vom Klettern in der Kletterhalle "Vertikale" Brixen, bis zum Wandern in die Kneipp-Anlage bei Vahrn. Die Arbeitsaufträ-

ge für zu Hause sind vielfältig und spiegeln die Arbeit der Sportlehrpersonen in der neu ins Leben gerufenen "Stärkenarena" wider. Die Stärkenarena ist eine Auswahl an vorgestellten und vorgeschlagenen Übungen, Bewegungsabläufen und sportlichen Aktivitäten, die darauf abzielen, gezielt und lösungsorientiert die eigenen Stärken und Potentiale herauszufinden, wahrzunehmen und letztendlich auch umzusetzen. Die gesamte Stärkenarena umfasst 18 Übungen, z. B. Wandern mit Schrittzählung, Laufen mit km und Zeitzählung, Bergwanderung mit Höhenmeter-Zählung, Jonglieren, Slackline, Workout im Freien oder zu Hause, Koordinationsübungen, Kraft- und Stabilisationsübungen, Geschicklich-

keitsübungen, Ballübungen usw., wobei natürlich in Eigenkreation und Eigeninitiative zusätzliche Übungen und Vorschläge stets willkommen sind.

Andreas Fischer erklärt hierzu: "Diese neue Arbeitsform bzw. das Übungsraaster ist bei den Schüler*innen durchaus positiv aufgenommen worden. Natürlich wünschen wir uns aber alle (Lehrpersonen und Jugendliche), dass wir in absehbarer Zeit unserer Lieblingsbeschäftigung wieder unter 'normalen' Bedingungen nachgehen können, heißt im Klartext: Das Betreten der Sporthalle mit einem Umkleideraum und das Ausüben von Sport in tausendfacher Form, mit Freude, Lebendigkeit und vor allem Spaß."



Christoph Unteregger

Das emma news-Team hatte das Glück, den neuen Sportlehrer unserer Schule, Christoph Unteregger, für einige Fragen zu "erwischen" und hat kurz nachgefragt.

*Guten Morgen, Christoph! Beim Essen munkelten einige "Hellenstainer*innen" bereits, wer der neueste Jungspund sei, schließlich ist ein "klassisches" Kennenlernen heuer ja kaum möglich. Stell dich doch bitte mal kurz vor.*

Mein Name ist Christoph Unteregger, ich wohne in Issing und bin 29 Jahre alt. Ich habe in Innsbruck Sport und Geographie auf Lehramt studiert und arbeite heuer im dritten Jahr als Sportlehrer.

Was macht dein Fach aus?

Ich bin sehr sportbegeistert und ver suche dies auch meinen Schüler*in-

nen zu vermitteln. Meine Freizeit verbringe ich am liebsten in den Bergen, sowohl im Sommer als auch im Winter, mit den Skiern unter den Füßen.

Was sind deine Ziele für das heurige Schuljahr?

Im heurigen Schuljahr stehen wir Sportlehrpersonen vor enormen Herausforderungen. Ziel ist es mit Sicherheit, uns ständig flexibel an neue Situationen anzupassen und den Unterricht umzustrukturieren. Deshalb ist unser oberstes Ziel, die Schüler*innen für sportliche Aktivitäten (besonders im Fernunterricht) zu begeistern und sie dazu zu motivieren, sich sportlich zu betätigen. *Vielen Dank für den Ratscher!*

Dominik Faller

Philadelphia Cheesecake



Sie schmeckt cremig, knusprig, nur leicht süß und dabei herrlich erfrischend: Die Philadelphia-Torte gehört seit Jahrzehnten zu den beliebtesten "neuen Klassikern".

Das Rezept ist für eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 26 cm, die Hälfte des Rezepts für eine Form mit einem Durchmesser von 18 cm. Selbstverständlich kann man das Ganze auch in einem rechteckigen Rahmen backen und dann in Stücke schneiden.

Gutes Gelingen wünscht die Fachlehrerin für Konditorei Helene Kerschbaumer!

SCHRITT 1

Rezept: Boden

Zutaten

180 g	geriebene Haselnüsse
65 g	Brösel (z. B. geriebene Butterkekse)
35 g	Zucker
165 g	geschmolzene Butter

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit der Hand vermischen.
2. 2/3 der Masse in einer mit Backpapier ausgelegten Kuchenform flachdrücken.
3. Restliches 1/3 am Rand der Form ca. 3 cm hochdrücken.
4. In den Kühlschrank stellen.

SCHRITT 3

Rezept: Glasur

Zutaten

250 g	Sauerrahm
15 g	Zucker
1 Pk.	Vanillezucker

Zubereitung

1. Alle Zutaten glattrühren.
2. Auf dem Kuchen verstreichen.
3. Anschließend 15 Minuten bei 165 °C weiterbacken.

SCHRITT 2

Rezept: Cheesecake-Masse

Zutaten

470 g	Philadelphia-Frischkäse
2	Eier
120 g	Zucker
15 g	Zitronensaft (ca. 1/2 Zitrone)
15 g	Mehl

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit dem Schneebesen oder dem Mixer glatt rühren.
2. Die Cheesecake-Masse in die vorbereitete Kuchenform mit einem Durchmesser von 26 cm gießen.
3. Bei 165 °C (Ober- und Unterhitze) 50 Minuten backen.
4. 10 Minuten abkühlen lassen.

Wussten Sie schon, dass...



🕒 Lesezeit: 3 Minuten

... Frau Rabensteiner Mutter eines Sohnes namens Alex wurde? Herzlichen Glückwunsch!

... sich Microsoft Forms bei den Lehrpersonen großer Beliebtheit erfreut?

... der Tag der offenen Tür im heurigen Schuljahr zum allerersten Mal online stattgefunden hat?

... Herr Fallner nach seinem Aufenthalt in der Backstube weiße Fußspuren im Lehrerzimmer hinterlassen hat?

... Frau Villscheider im ersten Leben eine Wassernixe war?

... Frau Speranza für einen Wärmepilz am Schuleingang plädiert?

... Frau Leimgruber nach einer 15-Stunden-Wallfahrt und Frau Ruedl nach einer 60 km Radtour das Leiden unter einem fürchterlichen Muskelkater vereint?

... Herr Colombi jetzt seine Liebe fürs Bierbrauen entdeckt hat?

... Frau Ruggiu eine echtes Basteltalent ist?

... Herr Oschmann ein waschechter "Ossi" ist?

... Herr Unteregger und Herr Fallner in ihrer Studienzeit Nachbarn waren?

... Herr Zona sich "getraut hat"? Herzlichen Glückwunsch!

... Herr Maraner seinen Kolleg*innen besonders gerne neue Spitznamen erteilt?

... Herr Federspieler auf der Suche nach einem sehr seltenen Schmetterling ist?

... Herr Pardeller fast die ganze Welt bereist hat?

... Herr Meraner in diesem Schuljahr bereits seine Fähigkeiten als Regisseur unter Beweis gestellt hat?

... Frau Zöschg ein echter Tausend-sassa ist und Ausbildungen in den verschiedensten Bereichen absolviert hat?

... Frau Zelger ihre vier Wände gewechselt hat?

... Frau Oberhollenzers Bürostuhl "zwitchert" und noch nie in ihrem Leben ihre Haare so kurz trug?

... Thea Lutz der 3. FS Kon/Bä beim Landeswettbewerb "Quiz politische

Bildung 2020" den 3. Platz erreicht hat? Gratulation!

... Herr Gatto seine Mutter nach einem Friseurbesuch nicht wiedererkannt hat?

... dass Frau Profanter bei den Gemeinderatswahlen mehr als doppelt so viele Stimmen bekommen hat wie erhofft?

... Frau Plattner auf ihren Spaziergängen von ihrem Kater Emil begleitet wird?

... Herr Baur eine Leidenschaft für die Berge hat und ohne Berge nicht kann?

... die Lieblingsfarbe von Frau Amplatz pink ist?

... vor lauter Schmutz die Farbe des Autos von Herrn Jageregger nicht mehr erkennbar ist?

... Herr Flora als Belohnung für eine bestandene Prüfung von Frau Plankl einen selbst gebackenen Kuchen erhält?

... Herr Wild gerne auf einem Müllsack (wild) rodelte?

... Frau Gasser mit ihrem Mountainbike Downhill fährt?

... Herr Leitner Papi eines Sohnes namens Jacob wurde? Herzlichen Glückwunsch!

... Frau Oberrauch die Verkehrsregeln manchmal falsch interpretiert und mit ihrem Augenaufschlag sich versucht aus der Affäre zu ziehen?

... Herr Fischer trotz Sportlichkeit ab und zu gerne mit dem Aufzug fährt?