

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	Seite	3	Let's cook it	Seite	19
Muas muas muas	Seite	4	Tropischer Ausverkauf	Seite	20
Stärkung der Klassengemeinschaft	Seite	5	Aus meiner Schulzeit	Seite	21
Hotelmesse FAFGA in Innsbruck	Seite	6	Eine Reise nach Cham	Seite	22
Bier mit Limonade ist Bierquälerei	Seite	7	Bücherwurm & Buchtipps	Seite	24
Verstehen und Verstanden werden	Seite	8	Autorenlesung	Seite	25
Wohlverdienter Ruhestand	Seite	9	Eine Absolventin erzählt	Seite	26
Schlutzer vs. Ravioli	Seite	10	Europas längster Sommer	Seite	28
Vertuschen, Verschleiern und Hinters- Licht-Führen	Seite	11	Neues aus dem Heim	Seite	29
Barista-Ausbildung	Seite	12	"Emma Hellenstainer" — lokal verwurzelt, in Europa vernetzt	Seite	30
Alles Whiskey	Seite	12	Diplomverleihung	Seite	32
Gewusst wie!	Seite	13	Kulinarisches Interview	Seite	33
Flexi-Table	Seite	13	Lehrer*innenportrait	Seite	34
Schlutzer & Knödel—Wir erfinden uns neu	Seite	14	"Hellenstainer" bildet Metzger aus	Seite	35
English Theater "Spooked!"	Seite	16	Was sonst noch alles los war...	Seite	36
(N)ever (s)top learning	Seite	17	Kurz notiert...	Seite	38
Theaterbesuch "Auerhaus"	Seite	18	Kreative Aussagen	Seite	39
			Wussten Sie schon, dass...	Seite	40

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
Evi Gasser
Ruth Malojer
Linda Martini
Margot Mayrl
Christian Passler
Stefan Ploner
Tanja Ruedl

Foto der Titelseite

Schüler*innen der 3. Kochlehrlinge

Druck

Kraler Druck, Brixen

Koordination & Layout

Renate Radmüller

Grußworte der Direktorin



Liebe Schüler*innen,
liebe Mitarbeiter*innen,
liebe Eltern und Erziehungsverantwortliche,
liebe Leser*innen,

was sich seit einigen Jahren angekündigt hat — der Generationenwechsel an unserer Schule — ist jetzt real da und direkt spürbar.

Nicht nur werden fast alle Fachgruppen von jungen Mitarbeiter*innen geführt, auch das Kollegium hat sich generell stark verjüngt.

Als neues Führungsmodell wurde das "Erweiterte Führungsteam" installiert.

Wir alle müssen unser Gleichgewicht und unsere Stabilität erst wieder finden in diesem komplexen Gebilde. Sogenanntes altes Wissen, nämlich alte Netzwerke, tragende Kontakte, bewährte Vorgehensweisen sind nicht mehr da, und oft wird erst jetzt klar, wo sie fehlen und wie selbstverständlich sie waren.

Das, was da an Bewährtem verloren ging, wird eben erst langsam sichtbar und einige Male sind wir schon staunend vor der Leerstelle gestanden.

Das Neue muss sich erst den Weg bahnen, Wissen muss aufgebaut, Vorgehensweisen neu definiert werden.

Das ist viel Arbeit und es braucht Aufmerksamkeit und Gehirnschmalz. Die Chance, die diese Veränderung auch bietet, muss erst erarbeitet, die neuen Wege erst gefunden werden. Teams müssen sich zusammenfügen, die jeweiligen Kompetenzen, Kräfteverstärker und Verbündeten erst definiert werden.

Das alles macht Stress, macht Unruhe in den Fachgruppen und produziert auch Konflikte.

Das "Machtvakuum" und die Unsicherheiten des Wandels belasten einzelne Mitglieder in den Fachgruppen stärker als andere. Diese Menschen reagieren dann besonders heftig. Oft wollen sie mitsteuern helfen und werden aktiv, was der Sache nicht wirklich dient — im Gegenteil, noch eine Konfliktkomponente kommt dazu.

Die heurige Biennale in Venedig hatte den Titel: "May you live in interesting times" — "Mögest du in bewegten Zeiten leben" ... vermutlich leben wir in interessanten Zeiten.

Für uns gilt es, diesen besonderen Zeitabschnitt als solchen auch zu erkennen und zu benennen. Mit der Pensionierung von Annelies Hochgruber, der langjährigen Koordinatorin für Reinigungs- und Mensateam, steht dieser große Umbruch noch bevor.

Es gilt, mit angelegten Ohren, die Chancen gut zu nutzen, die sich auftun;

es gilt, die Konflikte nicht als persönliche zu nehmen, sondern als solche, die im System Schule und im sich vollziehenden Wandel angelegt sind; es gilt, Zuversicht und eine sehr große Portion Gelassenheit all dem Neuen entgegenzusetzen;

es gilt, sich darauf zu besinnen, dass unsere gelebten und in der Basis stabilen Werte uns tragen werden;

es gilt, unser altes, bewährtes Fundament des Miteinanders TROTZ-DEM und ERST RECHT zu leben; es gilt, nicht alles Alte über Bord zu werfen, sondern auch zu erhalten, was gut ist und trägt; und es gilt, jenen, die gebaut haben, Wertschätzung entgegen zu bringen, denn das gibt uns die Kraft auf unserem Weg in die Zukunft.

Also Gelassenheit, Zuversicht, ein dickes Fell und das Bewusstsein, dass ein tragendes Fundament da ist, sollen uns auf unserem unsicheren Weg in die Zukunft begleiten, von der wir alle noch nicht wissen, wie sie wohl aussehen wird.

Die Freude am gemeinsamen Tun und am Gestalten wollen wir uns bewahren und diese soll uns dabei helfen, dass wir uns nicht ganz mitreißen lassen von den "interesting times".

In diesem Sinne wünsche ich euch noch ein gutes Schuljahr und ein im Bewusstsein der interesting times gelebtes 2020!

Brigitte Gasser Da Rui
Direktorin

Muas muas muas

28 settembre 2019. Tutti svegli presto anche di sabato, il cielo è grigio, le nuvole sono basse e non si vede niente.



Mmh, che buono!



Canederli deliziosi

Sembra non partire nei miglior dei modi la giornata ma riusciamo tutti ad arrivare al punto di ritrovo per la gita all'Alpe di Siusi.

Durante la salita il sole si fa sentire e tutti iniziamo a sudare e a non parlare più, iniziamo a perdere pezzi e persone, ovviamente c'è chi senza fatica conduce il gruppo e chi invece con tanta tranquillità lo chiude. Con il sorriso raggiungiamo il punto panoramico da dove poter ammirare nuvole e nebbia ... nuvole e nebbia e proseguiamo trascinandolo anche chi fa più fatica! Qualcuno ha detto che sarebbe stato tutto in piano ma con una cioccolata all'arancia...ah no al limone tutto si risolve.

Arriva l'ora del pranzo e abbiamo tutti la fantastica idea di mangiare qualcosa dato che poi ci aspetta "solo" il muas. Il muas!!!

Mangiamo allegramente seduti al sole, c'è chi deve mettersi la crema o cambiare posizione per evitare di bruciarsi solo una guancia, chi mangia una Wiener Schnitzel non pensando a cosa lo aspetterà dopo.

Da qui proseguiamo per raggiungere la malga della nostra Angelika che ha

messo a disposizione un posto incantevole, in mezzo ai prati e alle mucche che ci guardano. Come al solito un'accoglienza perfetta: Herr Posch ci coccola con aperitivi fatti in casa a base di sciroppo di verbena e zenzero e di sambuco e melissa e un ottimo prosecco con decorazione alpina, la lingua si scioglie e si notano i primi sorrisi stampati sulle facce. C'è chi fuma e chiacchiera al freddo, chi gioca a calcio con Ivan e le mucche, chi corre avanti ed indietro con un trattore per bambini, chi coccola Juna il cane di Renè, chi chiede consigli per rinforzare la muscolatura, chi ascolta storie e chi le racconta. In cucina invece ci sono caldo, allegria e un profumo incredibile, è un laboratorio di delizie, Helene taglia i cetrioli, Evi fa di tutto, Josef taglia cappucci come se non ci fosse un domani e Jakob prepara i canederli di grano saraceno mentre mescola il latte con la farina e il burro per preparare il muas. Jakob ha otto braccia!

Ecco che il muas fatto con quattro tipi di farine diverse arriva in tavola, dopo i canederli e le verdure (doveva

essere una merenda!) con marmellata di tutti i tipi e diversa provenienza, ci sono contributi anche di chi non è con noi, come lo sciroppo di sambuco di Artur, la marmellata di mirtillo, di fragole e rabarbaro, di albicocche da assaporare con il muas: una bomba esplosiva... Quando iniziamo a mangiare nessuno può più fermarsi, gli occhi piano piano si chiudono e nessuno capisce più niente. Siamo veramente tutti troppo pieni ma come si fa a non andare avanti?

Alla fine qualcuno è riuscito persino a proporre il dessert, torte di mille tipi diversi e noi siamo riusciti a mangiare anche quelli!

Il tutto annaffiato da ottimo vino scelto e versato dal nostro sommelier di fiducia.

Non so se si è capito ma la giornata è volata e nessuno voleva più andarsene. Solo l'aria fredda di montagna ci ha convinto a tornare a casa ma non credo per cenare!

Linda Martini

Stärkung der Klassengemeinschaft

Wo waren unsere ersten Klassen am Anfang des Schuljahres? Ob Hotelfachschule oder Fachschule – jede erste Klasse verbrachte einen Vormittag in der Turnhalle der LBS "Tschuggmall". Was dort genau gemacht und besprochen wurde, bleibt ein Geheimnis – jedoch konnte ich im Gespräch mit Benedikt Egger etwas hinter die Kulissen blicken und ihm einige Informationen entlocken.

Welches Ziel verfolgte der Workshop?

Unser primäres Ziel war das Kennenlernen, v. a. auf Späßebeine. Der Fokus lag in der Förderung der Sozialkompetenzen – komplett ohne Leistungsdruck. Unser Motto: "Es ist egal, was man macht, es kommt darauf an, wie man etwas macht" – und in diesem Sinne haben wir einige Themen angesprochen:

- ✘ Konflikte auf Augenhöhe begegnen, diskutieren, Meinungsverschiedenheiten, Verbesserungsvorschläge, Kritik üben ohne das Gegenüber zu verletzen.
- ✘ Wie viel Zeit verbringen Schüler*innen durchschnittlich in WhatsApp-Gruppen? Wie könnte die Zeit sinnvoller genutzt werden?
- ✘ Wie ist die Klasse aufgebaut? Gibt es Führungsrollen? Wird jemand ausgegrenzt? Braucht es Führungsrollen? Wie soll der Austausch bei einer Klassensitzung stattfinden?

Wie wurde das Angebot angenommen?

Von acht Klassen hat es bei sieben sehr gut geklappt! Eine Klasse hat sich nicht wirklich auf uns eingelassen. Es ist aber klar, dass unsere Methode in diesen wenigen Stunden nicht bei allen gleich gut ankommen kann. Wir fordern die Schüler*innen bzw. die Klassen und berühren Themen, die nicht immer angenehm sind, weil sich die Schüler*innen mit sich selbst, ihrem ICH, Emotionen und inneren Konflikten auseinandersetzen müssen. Das sind ernste Themen, Prozesse, die uns ebenso wichtig sind wie Spiel, Spaß und Spannung.



Referenten Devid Laner-Leiter und Benedikt Egger

Sollte man für zukünftige Projekte etwas verbessern?

Ja, mehr Zeit und mehrere Treffen. Ganz spontan würde ich mich bereits über eine Zeitaufstockung von insgesamt acht Stunden freuen. Dadurch könnte man den Tag ganz anders planen und sich bei aufkommenden Themen gezielter und v. a. intensiver damit auseinandersetzen.

Wie würdest du "Erlebnispädagogik" in den Schulalltag integrieren und warum?

Ich würde mir wünschen, dass es in allen Schulen ein Fach zum Aufbau allgemeiner Kompetenzen geben würde: FdL – Förderung der Lebenskompetenz. Dort sollten der Leistungsdruck in den Gastronomiebetrieben thematisiert; Möglichkeiten von Psychohygiene aufgezeigt und auch über konkrete Beispiele im Berufsalltag diskutiert werden (z. B. Wie kann ich meinem Chef in einer angemessenen Art und Weise mitteilen, dass ich mit dem Gehalt und den ganzen Überstunden nicht einver-

standen bin? Wie kann ich konstruktive Kritik geben ohne zu beleidigen?).

Welche waren deine eindrucksvollsten Erlebnisse?

Ich probierte zum ersten Mal das Balloptimierungsspiel mit drei Bällen. Eine Klasse zeigte einen so starken Willen, dass die Übung am Ende erfolgreich abgeschlossen wurde – auch wenn es "mega"-schwierig war! Bei drei Klassen hatten wir einen super Reflexionsprozess. Was mir immer wieder auffällt: Die Jugendlichen hätten ohne Handy extrem viel Potential.

*Wie ist die Sozialkompetenz bei den Schüler*innen ausgeprägt?*

Das Vorurteil, dass Jugendliche von heute "emotional abgestumpft" sind, kann ich absolut NICHT bestätigen. Ganz im Gegenteil! In den letzten Jahren stieg das "Wir-Gefühl". Der Wille gemeinsam Ziele zu erreichen, ist absolut vorhanden.

Stefan Ploner

Hotelmesse "FAFGA" in Innsbruck

Il 16 settembre, noi della classe 3. FS service, abbiamo avuto l'opportunità di visitare la fiera alberghiera ad Innsbruck.



Festlich gedeckter Tisch



Diversi oli da assaggiare

Ci hanno accompagnati gli insegnanti Barbara Postal e Waldemar Posch. Alla fiera abbiamo visto tante cose interessanti e nuove per noi. Ci hanno presentato il progetto di un robot come sostituto dell'uomo: vogliono provare a mettere un robot alla reception anche se al momento è possibile parlare con lui solo in lingua tedesca, in futuro vogliono però farlo parlare più lingue. Abbiamo avuto la possibilità di assistere al concorso per barista che hanno svolto mentre eravamo lì. Hanno organizzato una gara dove hanno valutato i tavoli migliori apparecchiati per una festa.

Tutti i partecipanti si sono impegnati molto.

C'erano tanti stand con prodotti diversi da mangiare e da bere che si potevano assaggiare.

Abbiamo provato anche le poltrone massaggianti e abbiamo giocato a calcetto moderno dove dovevamo metterci degli occhiali e delle cuffie e si vedeva il campo da gioco tridimensionale.

Man musste bei dieser Messe nur die Ohren und Augen offenhalten, dann konnte man hinter jedem Eck etwas Neues entdecken. Wir haben von dieser Messe viel mitgenom-

ECKDATEN ZUR FAFGA

Fachmesse für Gastronomie, Hotel & Design

Zielgruppen: Hoteliers, Gastwirte, Restaurantbesitzer, Cafetiers, Hüttenwirte, Touristiker, Großküchenbetreiber, Barbetreiber, Diskothekenbetreiber, Take-away-Betreiber, Großhandel usw.

21. bis 24. September 2019

33. Ausgabe

400 ausstellende Unternehmen

30 000 m² Ausstellungsfläche

6 Messehallen

14 800 Fachbesucher*innen

1987 Erstveranstaltung

Rund 70 % Stammesbesucheranteil,

30 % Erstbesucher

Zwei Drittel der Besucher*innen sind Führungskräfte und Entscheidungsträger.

Vielfältiges Rahmenprogramm wie Kochshows, Fachvorträge, Workshops, Side Events usw.

Rund 90 % der Besucher*innen bewerten die FAFGA mit Bestnoten.

men, es hat uns allen sehr gut gefallen. Wir haben viele Werbegeschenke und Broschüren bekommen. Letztere werden für uns beim Schreiben der Facharbeit sicherlich hilfreich sein. Auch bei den festlich gedeckten Tischen konnten wir uns eine Idee davon machen, wie diese bei unserer Prüfung aussehen könnten. Ich finde es sehr wichtig, dass die Schüler*innen etwas Neues sehen können und zu neuen Ideen inspiriert werden. Dieser Messebesuch hat sich gelohnt!

Laura Rindler 3. FS Service

Bier mit Limonade ist Bierquälerei

Zwischen Braukesseln und Gaumenschmaus — zu Gast beim "Hubenbauer" in Vahrn

Gemeinsam genießen! Gehört das nicht zu den wertvollsten Dingen überhaupt? Selbst Gebräutes und liebevoll Gekochtes standen am 3. Oktober 2019 auf dem Programm der 4. Service/Front Office.

Der Gemeinschaftstag begann mit einem gemütlichen Frühstück in der Konditorei "Pupp". Wer einen Platz ergattert hatte, setzte sich in die weichen Sessel und ließ die Dinge langsam angehen. Die Klasse genoss den entspannten Moment bei Kaffeeduft und frischen Croissants. Bis zum Aufbruch nach Vahrn blieb genügend Zeit für einen kleinen "Ratscher", ein besseres Kennenlernen und auch für ein tieferes Gespräch. Der Weg zum "Hubenbauer" führte durch eine stimmungsvolle Landschaft, vorbei an den Weingärten und herbstlich gefärbten Obstanlagen.

Bei ihrer Ankunft am historischen Gehöft wurden die Schüler*innen von Jackie, einem weißen Pudeln, empfangen.

Die Gastgeberin Elisabeth Stolz führte ihre Besucher*innen in die hofeigene Brauerei. Dort wurden sie bereits von Braumeister Gregor Wohlgemuth erwartet.

Der Experte führte die Jugendlichen in die Welt der Biere ein. Laut Deutschem Reinheitsgebot sind die vier Grundzutaten Malz, Hopfen, Wasser und Hefe.

Getrunken wird es weltweit. Hopfen ist die Seele des Bieres. Ohne den Hopfen wären die Bitterkeit und das Aroma undenkbar. Malz ist für das Aroma und die Farbe im Bier verantwortlich. Wasser ist der wichtigste Bestandteil des Bieres, weil das Bier ansonsten nicht flüssig wäre. Zu guter Letzt die Hefe. Sie ist für den Al-

kohol- und Kohlensäuregehalt im Bier zuständig.

Zur Herstellung: Der Brauprozess beginnt mit Mälzen, Schrotten, Maischen und Läutern. Danach wird die Würze gekocht und die Würzklärung gemacht. Wesentliche Schritte beim Bierbrauen sind die Gärung und Lagerung. Filterung und Abfüllung sind die letzten Vorgänge des Bierbrauprozesses.

Im Verkostungsraum kamen die Schüler*innen und ihre Begleitpersonen in den Genuss von hellem und dunklem Bier.

Auf die Frage, ob Gregor Wohlgemuth auch alkoholfreies Bier im Sortiment habe, antwortete der Braumeister kurz und bestimmt: "Alkoholfreies Bier lässt sich mit Bier und Limonade vergleichen. Bier mit Limonade ist 'Bierquälerei'."

Dann ging es in den gemütlichen Törggelekeller, wo die Gruppe an den herbstlich gedeckten Eichentischen Platz fand. Frisches Wasser und naturtrüber Apfelsaft standen bereit. Es wurde Zeit für die Gaumenfreuden.

Aufgetischt wurden Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesankäse, sattgrüne Spinatknödel und fluffige Käsenocken. Den Abschluss bildete die hausgemachte Eiscreme. Amarena, Kastanie, Pistazie und noch weitere Sorten standen zur Auswahl. Der Tag bot Gelegenheit, nicht nur die Bierherstellung, sondern auch die Mitschüler*innen näher kennenzulernen, neue Freundschaften zu knüpfen, Wünsche und Träume miteinander zu teilen, zu lernen, was im Unterricht kaum möglich ist: Gemeinschaft.

Florian Ebnicher & Jasmin Jocher



Tierische Begrüßung



Im Lager



Leckerer Mittagessen



Seniorchef zaubert



Schüler*innen mit Lehrpersonen

Verstehen und verstanden werden

WORKSHOP FÜR SCHULKLASSEN ZUM THEMA KOMMUNIKATION

Um das Thema Kommunikation, welches im Rahmen des Deutschunterrichts behandelt wurde, auf interaktive Art und Weise zu vertiefen, war am 11. Oktober 2019 Amanda Montesani, Mitarbeiterin der Young Caritas, zu Besuch in der Klasse 2 B Fachschule Konditorei/Bäckerei.

Im zweistündigen Workshop beschäftigten sich die Jugendlichen nach einer theoretischen Einführung in interaktiven Übungen und durch Selbsterfahrung mit den Themen Kommunikation und Konflikt. Über Fragen wie: Wie spreche ich eine schwierige Situation an, wie gehe ich mit Kritik um, welcher Konflikttyp bin ich eigentlich, erfuhren die Schüler*innen, dass Konflikte unterschiedlich erlebt werden können. Die Schüler*innen übten sich im aktiven Zuhören, im Formulieren von Ich-Botschaften, im Einnehmen anderer Perspektiven und im Vertreten des eigenen Standpunktes. Den Schüler*innen wurden alternative Möglichkeiten aufgezeigt, wie sie künftig mit schwierigen Situationen umgehen können und welche bereichernden Möglichkeiten ein konstruktiver und bewusster Umgang mit Konflikten hervorbringen kann.

Wortmeldungen der Schüler*innen:

Ich habe viel Neues gelernt: Zum Beispiel, dass ein Konflikt auch eine Chance ist.

(Alex Waldner)

Beim Workshop über Kommunikation hat mir gut gefallen, dass wir auch Beispiele zu den Ich-Botschaften gemacht haben.

(Hanna Unterhofer)

Bei der Übung zum aktiven Zuhören war es sehr unangenehm für mich,

dass mir meine Partnerin nicht zuhörte, ich fühlte mich von ihr ignoriert, so, als wäre ich ihr nicht wichtig.

(Jasmin Sandforth)

Der Workshop hat mir gut gefallen. Wir haben gelernt, dass es neben der verbalen und nonverbalen Kommunikation auch die "paraverbale" Kommunikation gibt und ebenso, dass die Konflikte auch neue Perspektiven mit sich bringen. Die Beispiele dazu waren lustig und amüsant.

(Leonie Braun)

Der Workshop zum Thema Kommunikation war sehr informativ und die Referentin war gut vorbereitet. Ich erhielt Informationen, die ich vorher noch nicht gehört hatte, wie zum Beispiel, dass Konflikte auch etwas Gutes mit sich bringen.

(Peter Patauner)

Ich habe mithilfe eines Tests herausgefunden, welcher Konflikttyp ich bin und dass ich Konflikte auch als eine Möglichkeit sehen kann, um ein Problem zu lösen.

(Sarah Kofler)

Ich fand den Workshop zum Thema Kommunikation lehrreich und verständlich. Wir haben gelernt, wie man sich in einem Streitgespräch verhalten könnte.

(Nadia Moling)

Der Workshop hat mir gut gefallen, er war interessant und ich habe neue Informationen erhalten. Die Referentin konnte uns die Inhalte verständlich darlegen und anhand von Beispielen verdeutlichen.

(Nadia Stablum)

Der Workshop war toll und informativ. Die Referentin hat laut und deutlich und mit Begeisterung gesprochen. Ich habe ihr sehr gerne zugehört. Mir hat gefallen, dass wir miteinbezogen wurden und der Workshop sehr interaktiv gestaltet wurde.

(Lena Auckenthaler)

Ich habe gelernt, dass Konflikte neue Wege bedeuten können und ich habe außerdem herausgefunden, dass es mehrere Konflikttypen gibt und welcher davon auf mich zutrifft.

(Michael Huber)

Beim Workshop war eine sehr positive Energie in unserer Klasse spürbar.

(Ayla Ladurner)

Wir haben viele Informationen erhalten und konnten unsere eigenen Erfahrungen, Gedanken und Gefühle während der verschiedenen Übungen mitteilen. Die Referentin war gut vorbereitet und hat ihre eigenen Ideen eingebracht.

(Karolin Eisendle)

Tanja Ruedl

Wohlverdienter Ruhestand

Schon seit letztem Schuljahr hat die Pensionierungswelle in unserer Schule angefangen und der damit verbundene Generationswechsel und ein Ende ist noch nicht in Sicht.

Im Sommer durfte Imelda Eisenstecken ihren Ruhestand antreten, im Herbst Elfriede Pittracher und kurz vor Weihnachten Martin Lercher. Für alle drei gab es eine nette Abschieds-

feier mit Geschenken, Gedichten, Liedern und einem Umtrunk, so wie es mittlerweile zur Tradition in unserer Schule gehört. Wir wünschen den Jungpensionist*innen eine schöne Zeit

und wie Helmut Bachmann bei einer der Abschiedsfeiern so schön sagte: "Es gibt auch ein Leben nach der Pensionierung und es ist ein gutes".



IMELDA EISENSTECKEN

Imelda war seit 2005 für den Bereich Weiterbildung, Schulbesuche, Sonderveranstaltungen u. v. m. zuständig. Stets adrett gekleidet und freundlich hat sie die vielen Aufgaben und Bereiche ihrer Arbeit souverän erledigt. Seit Sommer 2019 ist sie im wohlverdienten Ruhestand. Langweilig wird ihr sicher nicht. Sie betreut ihren Enkel Leo, reist gern mit dem Wohnmobil und genießt das gute Leben.

ELFRIEDE PITTRACHER

Seit 1996 war Elfriede für die Buchhaltung zuständig. Diese sehr verantwortungsvolle Aufgabe hat sie mit großer Sorgfalt, Genauigkeit und Gewissenhaftigkeit erledigt. Seit Oktober 2019 kann sie sich nun voll und ganz ihrer Familie und ihren Hobbys widmen. Wandern, Musik und Bücher waren stets ihr Ausgleich und nun können diese Tätigkeiten noch mehr genossen werden.

MARTIN LERCHER

Seit dem fernen Jahr 1983 war Martin einer jener Pioniere, welche unsere Schule zu dem gemacht haben, was sie heute ist. Stets einer der ersten am Morgen in der Schule, ausnahmslos und ansteckend gut gelaunt begrüßte er mit dem legendären Gruß "Einen wunderschönen guten Morgen" jeden Tag auf's Neue. Ein großes Vorbild nicht nur in der Küche, sondern auch menschlich. Nun bekocht er seine Familie und wird seine Lebensfreude an Enkel Anton weitergeben.

Evi Gasser



Eifrig bei der Arbeit



Service-Team



Frau Direktorin beim Tortelliniformen



Gelungene Gerichte



In der Küche ist was los

Schlutzer vs. Ravioli

In Zusammenarbeit mit der "accademia italiana della cucina" organisierten wir "La pasta ripiena". Inhaltlich ging es um die Herstellung, Präsentation und Verkostung von gefüllten Teigtaschen aus Südtirol und der Emilia Romagna. Die hergestellten Produkte wurden mit passenden Getränken der jeweiligen Region kombiniert und serviert.

16. oktober 2019. Già dal mattino si sentiva aria di preparativi e la scuola ha iniziato ad animarsi. Gli studenti della 3. FS Service con i loro insegnanti Anita Huber e Waldemar Posch hanno preparato la sala per l'aperitivo e per la cena mentre gli alunni della 3. FS Kochen in cucina stavano già cucinando con i loro insegnanti Alessio Lorenzini e Tobias Zanotto. Ma cosa è successo?

Una serata importante, un incontro fra Schlutzer altoatesini e ravioli emiliani, una bellissima occasione per far incrociare due culture diverse, due modi di cucinare diversi e degustare vini diversi. L'accademia della pasta e i suoi rappresentanti sono venuti nella nostra scuola per assaggiare le specialità locali preparate dai nostri alunni e le specialità emiliane cucinate dalla cuoca, insegnante, portatrice della tradizione del tortello Laura Antonelli.

La serata si è aperta con un fantastico aperitivo sudtirolese e un delizioso aperitivo emiliano a base di gnocchi fritti, mortadella e prosciutto crudo, il tutto accompagnato da bevande locali.

Gli ospiti poi hanno potuto visitare le cucine e vedere come si fanno gli Schlutzer e i ravioli emiliani prima di sedersi a tavola. Hanno servito due primi classici della tradizione e due primi rivisitati. I tortellini di carne in brodo, gli Schlutzer, i ravioli alla zucca con lardo e aceto balsamico e le mezzelune con farina di carrube ripiene di crauti e carne di maiale affumicata. Una bontà!

E per finire Bauernkräpfen e zuppa inglese. Insomma una serata molto piacevole. Ma cosa hanno detto gli studenti dell'esperienza?

Ero un po' agitata e stressata ma è andata bene perché i clienti erano molto simpatici. (CLAUDIA HERBST) Abbiamo visto come si fanno i tortellini. Anche gli Schlutzer erano buoni, ma a me sono piaciuti di più i tortellini. (ALEX FRANCESCUTO) Mi è piaciuto stare al tavolo dei prodotti, lo farei ancora una o più volte. È stata una bella esperienza. (STEFAN TAIBON)

Per me un momento speciale è stato quando ho presentato i nostri vini rossi. Für mich war es toll, den direkten Vergleich zwischen der Südtiroler Küche und jener der Emilia Romagna zu sehen. (RAFAEL MAHL-KNECHT)

Wir haben uns vor dem Event gut vorbereitet und das Menü in der Klasse gut gelernt! (SELINA KOFLER) Per me è stato bello servire nuove persone e parlare in italiano perché così si impara tanto. (ELKE ELLEMUND) Einer der Gäste war sehr sympathisch; dieser Gast hat mich sehr gelobt. Wir haben sogar ein Foto gemacht und es seiner Tochter geschickt. (ANNA KERSCHBAUMER)

E' stato molto interessante vedere come si fanno i tortellini. Stefan e io abbiamo potuto provare a fare i tortellini, non è così facile. (MATTHIAS KRITZINGER)

Ho servito i clienti dell'accademia della pasta e uno mi ha anche dato un bacio. (MANUELA FASSNAUER) Mi è piaciuto l'evento perché è stato interessante vedere come si fanno i ravioli in un'altra regione d'Italia ed è stato anche bello presentare le mezzelune dell'Alto Adige alle persone di Bologna. (JUSTIN HOFER)

Schüler*innen der 3. FS Service und 3. FS Kochen
Linda Martini



Action auf der Bühne

Foto: Vereinigte Bühnen Bozen, www.theater-bozen.it, Gregor Kuen Belasi; [21.01.2020]

Vertuschen , Verschleiern und Hinters-Licht-Führen

DIE AFFÄRE RUE DE LOURCINE

Am 23. Oktober 2019 besuchten die Schüler*innen der 3. Fachschule Kochen mit den Lehrpersonen Brigitte Profanter und Carmen Torggler das Stadttheater in Bozen.

Der wohlhabende Lenglumé wacht am späten Morgen mit einer Gedächtnislücke auf. Neben ihm erwacht sein ehemaliger Schulkamerad Mistingue. Auch er kann sich nicht an die letzte Nacht erinnern. Rätselhafte Gegenstände – Kohlestücke, ein Frauenschuh, eine blonde Locke – lassen die beiden vermuten, dass sie letzte Nacht einen Mord begangen haben. Bei dem Versuch alles zu vertuschen, verstricken sich die beiden in Widersprüche, die sich witzig zuspitzen. Nachdem alle Indizien vermeintlich verwischt sind, müssen eigentlich nur noch die beiden Belastungszeugen Potard und Justine beseitigt werden. Doch die schwarzen Hände wollen und wollen nicht sauber werden, und der Fall wird immer skurriler.

Diese Kriminalkomödie von Eugène Labiche (bedeutender franz. Dichter 1818 – 1888) blickt mit scharfem Witz hinter die Fassade der spießbürgerlichen Gesellschaft. Das saubere Ansehen steht ganz oben und rechtfertigt schmutzige Wahrheiten,

die unter allen Umständen vertuscht werden müssen.

VOM "FILMRISS" ZUR STAATSKRISE Auch heute geht es in unserer Gesellschaft um das Vertuschen, Verschleiern und Hinters-Licht-Führen. Das sogenannte "Ibiza-Video" in Österreich ist auch so eine Geschichte, in der es um Alkohol und Macht geht. Die Veröffentlichung hat 2019 sogar zum Zerschlagen der österreichischen Regierung geführt.

Lied, das die Schauspieler gesungen haben:

WIR WASCHEN UNS DIE HÄNDE REIN

*Wir waschen uns die Hände rein,
Dann können wir ganz sicher sein,
Dass die Spur gelöscht ist.
Keine Angst, denn die Justiz
Findet dann kein Indiz!
Keine Spur, kein Indiz,
Keine Angst vor der Justiz!
Willst ein Ehrenmann du sein,
Wasch dir nur die Hände rein!
Ja! Doch was machst du mit deinem
Gewissen?*

Das wirst du ebenfalls waschen müssen!

Ach, der Mühe kannst du leicht ent-

*rinnen,
Denn das Gewissen, Freund, das
trägt man
innen!*

*Er hat Recht, man trägt es innen.
Darum still!*

Lass es gut sein!

Aber lass uns auf der Hut sein!

Ja, lass uns auf der Hut sein! ...

Wir waschen uns die Hände rein!

EUGÈNE LABICHE

Schüler*innenstimmen:

- ✘ Tolles Bühnenbild.
- ✘ Witzige und spannende Komödie.
- ✘ Es wurde auch viel gesungen.
- ✘ Es geht um Alkoholkonsum und den Tag danach... nach anfänglicher Angst wird vertuscht, was das Zeug hält.

Brigitte Profanter



Juri Bosa mit Röstmeister Valentin Hofer

Barista-Ausbildung

Die Jugendlichen tauchen in die Welt des Kaffees ein und lernen alle Schritte vom Rösten bis zum Servieren kennen.

Um die Schüler*innen optimal auf die Berufswelt vorzubereiten, erhält die 4. Service/Front Office im Schuljahr 2019/20 die Möglichkeit, an den Kursen "Einführung in die Welt des Kaffees" und "SCA Barista Foundation" teilzunehmen. Diese Ausbildung ist Teil des Coffee Diploma Systems.

Durchgeführt wird der Lehrgang mit Valentin Hofer, Südtirols einzigem SCA-autorisiertem Trainer vom Schulungszentrum Caroma in Völs am Schlern, in Zusammenarbeit mit unseren Servicelehrpersonen Mirko Maraner und Reinhard Baur. Die SCA (Speciality Coffee Association) ist eine weltweit renommierte Organisation, welche sich der Qualitätssteigerung des Kaffees verschrieben hat.

Während der Ausbildung zum Barista Foundation erhalten die Schüler*innen fundierte theoretische und praktische Barista-Kenntnisse rund um den Kaffee und haben somit einen klaren Wettbewerbsvorteil beim Einstieg in die Berufswelt und für eine Karriere im Gastgewerbe.

Die bereits erste absolvierte schriftliche Prüfung im November 2019 haben alle Teilnehmer*innen mit Bravour bestanden. Gratulation!



Destillerie "Puni"

Alles Whiskey

Ein Schwerpunkt im Fach Service in der 4. Service/Front Office bildet das Thema Whiskey.

Whiskey oder das Wasser des Lebens hat Kultstatus. Größen wie Frank Sinatra, Stephen King oder auch Sir Winston Churchill waren dafür bekannt, eine Leidenschaft für dieses Getränk zu haben.

Sir Winston Churchill sprach wie folgt über diese beliebte Spirituose: "Whisky sei ein Rätsel verpackt in ein Mysterium und verhüllt von Geheimnissen."

Diesem Rätsel ist die Klasse in einer intensiven Recherche zum genauen Herstellungsprozess und dessen Auswirkungen auf den Geschmack auf die Spur gekommen. Dass Whiskey in vieler Hinsicht "ein Mysterium" bleibt, das mit Geheimnissen umhüllt ist, dessen ist sich die Klasse sicher. Um das Thema Whiskey abzurunden und genauer zu veranschaulichen hat die Klasse gemeinsam mit den Servicefachlehrern Mirko Maraner und Reinhard Baur die Whiskey-Destillerie "Puni" in Glurns besucht. Dabei durften die Schüler*innen ihr erlerntes Wissen auf die Probe stellen und bei einem Whiskey-Tasting die Vielfalt der Gerüche wahrnehmen.

Reinhard Baur

Gewusst wie!

Junge und weniger junge Leute kommen in die "Emma" um zeitgemäße Tischsitten zu lernen.

Wie verhalte ich mich höflich und angemessen bei Tisch? Worauf muss ich achten, um nicht in ein Fettnäpfchen zu treten?

Tischsitten sind Gewohnheiten und Umgangsformen bei Tisch in einer bestimmten kulturellen Gesellschaft. Nicht umsonst gibt es den Ausdruck "Andere Länder, andere Sitten".

Diese kulturellen Gepflogenheiten müssen erlernt werden und in erster Linie ist es natürlich wichtig, dass man jene Tischsitten kennt, die im jeweiligen kulturellen Umfeld gefragt sind.

Die Tischsitten wandeln sich mit der Zeit und Gesellschaft, so galten beispielsweise im Mittelalter andere Tischsitten als heute und eine ganz andere Etikette (Benimmregeln) z. B. am Königshof Ludwig XIV. in Frankreich. Einiges hat sich seitdem verändert, aber gute Umgangsformen, das Beherrschen zeitgemäßer Tischsitten sind nach wie vor aktuell und gefragt, gehören zur Allgemeinbildung und zur sozialen Kompetenz.

Um Wissen in diesem Bereich zu erwerben, wenden sich viele Personen an unsere Schule. Dieses Thema fasziniert Kinder ebenso wie Erwachsene. Besonders Klassen von Grund-, Mittel- und Oberschulen, Metzgerlehrlinge und andere suchen bei uns um einen Termin an, doch aufgrund der hohen Nachfrage können nur einige erfüllt werden.

Im heurigen Schuljahr besuchten uns die Kinder der zweiten, dritten und vierten Klasse der Grundschule von Natzschaß. Die Schüler*innen der 3. Fachschule Service, unterstützt von Peter Amrain, lehrten die Kinder spielerisch wie man die Serviette benutzt, wann welches Glas angesagt ist, was man tun muss, wenn man austreten möchte oder bei Tisch einen Telefonanruf erhält. Sie lernten wie man das Besteck richtig benutzt und auch die Bestecksprache bzw. die Signale, die damit nonverbal gesendet werden. Wohin man das Brötchen legt, ob es geschmiert oder gebrochen werden darf, wann man mit dem Essen beginnen kann und vieles mehr.

Als krönenden Abschluss durften unsere Gäste ihr Wissen bei einem leckeren Mittagessen an einer schön gedeckten, langen Tafel anwenden. Für die Kinder gab es selbstverständlich ein kindergerechtes Menü und auch unsere großen Gäste wurden von den Schüler*innen und Fachlehrpersonen begleitet und verwöhnt. Kein Wunder, dass die Besucher*innen die "Emma" glücklich und mit einem Lächeln im Gesicht verlassen haben.

Gudrun Domanegg

Flexi-Table

Schlecht geschlafen, viel zu tun, lernen, vorbereiten – trotz der Hektik spontan eine kurze Auszeit gefällig?

Ein besonderes Essen genießen und die eigenen Energie-reserven aufladen – der Flexi-Table macht es möglich. Der Wunsch nach einem flexiblen Restaurant an der "Emma Hellenstainer" geistert schon länger durch die Köpfe einiger Schüler*innen und Lehrpersonen. Die Schüler*innen der 2 A FS Kochen haben unter der Initiative von Margit Mair und in Zusammenarbeit mit den Service-Fachlehrern Reinhard Baur und Peter Gamper dieses Jahr den Schritt gewagt und für den Restaurantservice einen flexiblen Tisch kreiert.

Alle Schüler*innen und alle Mitarbeiter*innen haben die Möglichkeit, immer mittwochs im Serviceraum 1 einen Tisch für vier Personen ohne vorherige Anmeldung ganz spontan zu erhalten. Wir freuen uns vor allem über die stetig wachsende Nachfrage.

Am Flexi-Table gibt es nicht nur die Möglichkeit, das Menü wie gewohnt zu genießen, sondern auch mal schnell vorbeizukommen und nur ein Gericht oder einen Tagesteller zu verkosten.

"Der Lernprozess für die beteiligten Schüler*innen der Koch- bzw. Serviceklasse ist im Moment vielleicht noch nicht so groß", so die Kochfachlehrerin Margit Mair, "mit der Idee, ein internes 'Real-Live'-Restaurant zu kreieren möchte ich aber so viel Menschen als möglich beflügeln, denn so können wir unsere Schüler*innen noch besser auf die Zukunft vorbereiten."

Margit Mair

Schlutzer & Knödel — Wir erfinden uns neu

Zwei Traditionsgerichte aus der Südtiroler Küche wurden im Oktober 2019 von einer Kochklasse neu interpretiert.

Die Schüler*innen der 2 A FS Kochen mussten in einer Lernfeldsituation zwei Klassiker der heimischen Küche in etwas Neues verwandeln. Der Kreativität waren keine Grenzen gesetzt. Nur zwei Vorgaben mussten eingehalten werden. Bei den Schlutzern musste Roggenmehl verwendet und bei beiden Gerichten sollte keine bereits bekannte Variante gemacht werden wie z. B. Spinat-, Rohnen-, Speckknödel usw.

Es wurde getüftelt, kreiert, probiert und serviert und das Ergebnis konnte sich sehen und verkosten lassen. Die Schüler*innen hatten große Freude an der Neuinterpretation der bekannten und beliebten Gerichte. Während der großen Pause durfte die Schulgemeinschaft die Klassiker im neuen Gewand verkosten. Die Auswahl reichte von Sushi-Knödeln bis Birnenschlutzer.

Ob man trotzdem lieber die traditionellen Gerichte isst, bleibt jedem offen. Den Versuch mit neuen Geschmacksvariationen war es aber auf jeden Fall wert.

Evi Gasser

SCHLUTZKRAPPEN MIT APFEL-ZWIEBEL-PETERSILIENFÜLLUNG

von Sophia Aschbacher



Für 6 Portionen

ZUTATEN

125 g	Roggenmehl, gesiebt
125 g	Weizenmehl, gesiebt
50 g	Vollei (1 Stück)
55 ml	Wasser, lauwarm
10 ml	Öl
1 Prise	Salz
2	Apfel
50 g	Zucker
30 g	Butter
2	Schalotten
	Petersilie
	Walnüsse

ZUBEREITUNG

1. Beide Mehlsorten vermischen.
2. Eier, Wasser, Öl sowie Salz verrühren und mit dem Mehl zu einem festen, glatten Teig kneten.
3. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 30 Minuten rasten lassen.
4. Für die Füllung Butter warm werden lassen, Zucker darin schmelzen und Apfel karamellisieren.
5. Schalotten in Butter anrösten, Petersilie fein hacken und alles gut vermischen.
6. Den Teig dünn ausrollen. Auf einem mit wenig Weizenmehl bestäubten Tisch auslegen und Kreise austechen.
7. Die Füllung mit einem Löffel in der Mitte auftragen, die Ränder eventuell mit ein wenig Wasser anfeuchten, zusammenfallen und die Ränder gut andrücken.
8. Die Schlutzkrapfen in kochendes Wasser geben, einige Minuten kochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf dem Teller anrichten.
9. Die Schlutzkrapfen mit Petersilie und Walnüssen bestreuen und mit heißer Butter abschmelzen.

SUSHI-KNÖDEL

von Nicole Steger



Für 6 Portionen

ZUTATEN

263	g	Sushi-Reis
6	EL	Reisessig
1,5	TL	Salz
1,5	TL	Zucker
2		Lachsfilet
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
50	g	Mehl
4	EL	Öl
1		Zitrone
1		Avocado
100	g	Philadelphia
1	EL	Schnittlauch

1. Den Reis in einem Sieb gut abspülen, in 375 ml Wasser aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.
2. Ohne Hitze weitere 10 Minuten zugedeckt quellen lassen. Etwas abkühlen lassen, dann Salz, Zucker und Reisessig erwärmen, vermischen und unter den Reis mischen.
3. Für die Füllung Lachs unter kaltem Wasser abspülen, mit Küchenkrepp abtupfen, beide Seiten salzen und pfeffern und in Mehl wenden.
4. Öl in die Pfanne geben, dann den Lachs dazugeben und die Hitze sofort auf mittlere Stufe senken.
5. Lachs umdrehen, sobald er schön knusprig ist.
6. Auf Küchenkrepp legen, damit das Fett abtropfen kann.
7. Avocado in Rechtecke schneiden.
8. Eine halbe Hand voll Reis nehmen und eine halbe Kugel formen, Füllung hineingeben (Lachs, Avocado und Philadelphia), mit Reis schließen, zu einer Kugel rollen und mit Schnittlauch servieren.

BIRNENSCHLUTZER

von Nadia Pichler



Für 6 Portionen

ZUTATEN

Birnenfüllung		Williamsschaum	
500	g	Birnen	250 ml Williams-schnaps
20	g	Butter	
2	g	Zucker	260 g Zucker
		Nelken	6 Eier
1	EL	Williamsschnaps	1 Zitrone
Nudelteig			
100	g	Mehl	
60	g	Roggenmehl	
2		Eier	
2	EL	Öl	
1	EL	Wasser	
1	Prise	Salz	
40	g	Kakaopulver	

1. Butter in die Pfanne geben und schmelzen, Zucker und Nelken dazugeben und ziehen lassen. Geschälte und in Stücke geschnittene Birnen hinzufügen und mit Williamsschnaps ablöschen.
2. Ein Viertel der Birnen mixen, den Rest grob hacken und kalt stellen.
3. Für den Nudelteig beide Mehlsorten vermischen, Eier, Wasser und Öl verrühren und alle Zutaten zu einem festen Teig kneten; 30 Minuten rasten lassen.
4. Den Teig 4 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher ausstechen. Die Füllung in einen Spritzsack geben und in die Mitte des Kreises geben. Den Teig zu einem Halbkreis zusammenklappen.
5. Für ca. 3 Minuten köcheln lassen. Die gekochten Schlutzer in Butter wälzen, auf den Teller geben, Schokolade darüberraaspeln und mit geschlagener Sahne, Williamsschaum* und Minze dekorieren.

* Für den Williamsschaum Zitronenschale abreiben; Eigelb, Zitrone, Zucker und den Williamsschnaps in eine Schüssel geben, über dem Wasserbad aufschlagen und sobald die Masse dick wird, vom Wasserbad nehmen und weiter schaumig schlagen.

English Theatre "Spooked!"

On the 13th of November the whole first Hofa year went to the Forum Brixen theatre to see SPOOKED, a play by Vienna's English Theatre, in which all actors were native English speakers.



Theater scene

The night before, there had been a terrible blizzard in South Tyrol, so many students were stuck at home because of the snow, but all those who were brave enough to make it to school were in for a treat! The four actors performed a story about a fallen Lord Canterville who is forced to sell his family's centuries-old mansion to an American Family, the Otises. The new owners want to destroy the house to make space for a new, modern building, but they don't know that the ghost of Sir Simon de Canterville haunts the house. However, the Otis Family isn't afraid of ghosts, and Sir Simon has a hard time convincing them to give the house back. The ghost, together with the Otis Kids, after solving the family riddle with the help of the audience and making Mama Otis believe in her imagination again, wins back the house for the Canter-

ville family and the play comes to a happy end. Fun fact: the story is a clever re-writing of the famous Oscar Wilde short story "The Canterville Ghost"!

But what did our students think of it?

The actors spoke very quickly, but there was a lot of action, so the play was easy to understand.

I didn't get a single word!!!

This isn't my first time seeing an Vienna English Theatre play. I find them pretty good.

I found the story quite childish, but it was interesting and challenging to hear native speakers act and understand what they say.

I was at home because of the snow...

My favourite character in this play was the boy called Washington because he said very funny things... It was great fun when they tried to read sentences in German because it sounded funny.

I was surprised that it was so good because I thought it will be boring. The actors were funny.

I had to laugh a lot.

It was really funny and they had very good ideas. It was really surprising.

All the actors and actresses were good but the one who played Washington really inspired me.

The actors were so good and their performance was just amazing.

Washington was the funniest character, but I liked Virginia more. It was also funny when Sir Simon de Canterville tried to be spooky and Mrs Otis could not see him.

Emanuele Colombi

(N)ever (s)top learning

Berufliche Weiterbildung an der LBS "Emma Hellenstainer" bleibt auch 2020 spannend.

Die Kurse der Erwachsenenbildung haben im heurigen Schuljahr mit dem spannenden Thema der Fermentation begonnen. Für die restliche Zeit konnte das gesamte Programm größtenteils wie geplant durchgeführt werden. Business as usual möchte man meinen. Doch nicht ganz, denn es gab und wird auch laufend kleine und größere Änderungen und Anpassungen geben. Weiterbildung ist und bleibt dynamisch.

Die große personelle Neuerung heißt Ingrid Brugger. Sie sitzt im Büro 2 und erledigt gewissenhaft die wichtige Arbeit der Kursverwaltung. Im August 2019 hat sie diesen Bereich von Imelda Eisenstecken übernommen, welche in die wohlverdiente Pension entlassen wurde.

Das Kursprogramm verfolgt grundlegend zwei Schienen, jene der Basisvermittlung und jene der speziellen Inhalte. Bei der Basisvermittlung in Küche und Service gibt es z. B. die Kurzurse für die Diätküche, welche sich großer Beliebtheit erfreuen. Beim Service bieten wir wieder den Grundkurs sowie den Aufbaukurs an, welche einen wichtigen Beitrag zur Professionalisierung der Mitarbeiter*innen des Gastgewerbes darstellen. Diese Kurse werden im kommenden Schuljahr modular ausgebaut und weiterentwickelt.

Der beliebte und an der "Hellenstainer" ins Leben gerufene Kurs "Student*innen lernen servieren" wird nach einjähriger Pause wieder angeboten.

Die Umsetzung und Weiterentwicklung unseres Kursangebotes ist nur durch das Engagement und die konstruktive Zusammenarbeit mit den Kolleg*innen aus Service und Küche möglich. Dafür bedanke ich mich herzlich!

Im Bereich Nahrungsmittelgewerbe wird wiederum der Kurs für zukünftige Pizzabäcker*innen angeboten. In Zusammenarbeit mit externen Experten sowie der italienischen Schule für Gastronomie "Cesare Riz" in Meran wird dieser Kurs inhaltlich ausgebaut und weiterentwickelt. Ein weiteres Novum ist das Grillen mit dem Keramikgrill. Diese Grilltechnik ist ebenso wie die Fermentierung in der heimischen und auch gehobenen Gastronomie angekommen und wird dort vielfach eingesetzt. So soll dieses spezielle Gerät zukünftig auch in der beruflichen Weiterbildung eingesetzt werden.

Erstmals wird den Lehrlingen der Bäckerei und Konditorei parallel zur Lehrabschlussprüfung eine Weiterbildungseinheit samt Prüfung, die zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes ermächtigt, angeboten.

Das gesamte Kursangebot ist wie immer auf unserer Homepage zu finden unter www.weiterbildung-hellenstainer.org.

Thomas Rainer



Meisterkurs



Kurs "Wildkräuter"



Kurs "Fermentieren"

Theaterbesuch "Auerhaus"

Am 18. November 2019 besuchte die Klasse 2 B Fachschule Konditorei/Bäckerei mit den Lehrpersonen Tanja Ruedl und Inge Zöschg die Theateraufführung "Auerhaus" im Bozner Stadttheater.

Das Stück "Auerhaus" basiert auf dem gleichnamigen Roman von Bov Bjerg und widmet sich auf tragikomische Weise den Themen Freundschaft und Liebe, Gegenwart und Zukunft, Leben und Tod sowie dem Erforschen von Grenzen, der Wildheit der Jugend und den Herausforderungen des Erwachsenwerdens.

Sechs Jugendliche ziehen in ein leerstehendes Haus, um auf Frieder, ihren suizidgefährdeten Freund, aufzupassen. Während der Zeit im Haus wird gekocht, gespielt, geträumt und gefeiert, aber vor allem über das Leben und dessen Sinn nachgedacht sowie gegen die Angst angekämpft, den Herausforderungen des Lebens nicht gewachsen zu sein.

Wortmeldungen der Schüler*innen:

Mir hat das Theaterstück "Auerhaus" sehr gut gefallen, es hat in mir vieles hinsichtlich meiner eigenen Zukunftspläne bewirkt. *(Ayla Ladurner)*

Besonders gefallen hat mir der Wechsel der Schauspieler*innen und dass die Schauplätze — trotz der wenigen Requisiten — authentisch dargestellt wurden. *(Michael Huber)*

Mir hat das Theaterstück gut gefallen, da es sehr wichtig ist, dass das Thema "Suizid" offen thematisiert wird. *(Sara Kofler)*

Besonders gut gefallen hat mir, dass sich die Jugendlichen gegenseitig unterstützt, einander zugehört sowie über ihre Probleme gesprochen haben. Ich finde, dass heutzutage viele Menschen nicht mehr über ihre Probleme sprechen. *(Hanna Unterhofer)*

Mir hat das Theaterstück vor allem wegen der talentierten Schauspieler*innen gefallen, deren Motivation, Lust und Laune spürbar waren. *(Peter Patauner)*

Ich fände es wichtig, dass das Stigma, mit welchem das Thema Suizid behaftet ist, aus den Köpfen der Menschen verschwindet. *(Leonie Braun)*

Mir hat die Theateraufführung gut gefallen, da die Schauspieler*innen ihre Rollen gut darstellten. Das Stück war

lustig und belehrend zugleich. Selbstmord sollte nicht als Lösung unserer Probleme betrachtet werden. Weniger gut gefiel mir, dass die Schauspieler*innen ständig ihre Rollen wechselten. Die Figuren konnten deshalb nur anhand ihrer Jacken voneinander unterschieden werden. *(Alex Waldner)*

Das Theaterstück "Auerhaus" gefiel mir sehr gut, da es einerseits lustig, aber aufgrund der Thematik auch immer wieder bedrückend war. Es ist wichtig, dass sich suizidgefährdete Menschen professionelle Hilfe suchen, um wieder froh zu werden und nach vorne schauen zu können. *(Jasmin Sandforth)*

Die Vielfältigkeit in diesem Stück hat mich beeindruckt, da es gleichzeitig lustig und traurig war. Durch den ständigen Wechsel der Rollen habe ich das Stück als anspruchsvoll empfunden. *(Nadia Stablum)*

Das Theaterstück war lustig und spannend. Die Schauspieler*innen konnten in ihren Rollen überzeugen. Insgesamt ein sehenswertes Stück. *(Matthias Stofner)*

Es behandelt ein schwieriges Thema, das von den Schauspieler*innen authentisch umgesetzt wurde. *(Stefan Baur)*

Im Theaterstück "Auerhaus" wurde ein wichtiges Thema angesprochen. Alles war gut einstudiert. Auch fand ich interessant, wie die Jugendlichen mit nur wenigen Requisiten ein sehr gutes Bühnenbild schaffen konnten. Ich hätte es jedoch besser gefunden, wenn die Schauspieler*innen eine einzige, für sie bestimmte Rolle, verkörpert hätten; der ständige Rollenwechsel verwirrte mich nämlich. *(Karolin Eisendle)*

Ich fand das Theaterstück etwas verwirrend, nichtsdestotrotz hat es mir gut gefallen. *(Lena Auckenthaler)*

Es gab viele, sehr tolle Szenen, trotzdem hatte ich an manchen Stellen Schwierigkeiten, die Rollen der Schauspieler*innen nachzuvollziehen. Insgesamt fand ich das Theaterstück sehr spannend. *(Nadia Moling)*

Tanja Ruedl

LET'S COOK IT

Am 23. November 2019 veranstaltete die LBS "Emma Hellenstainer" ihren 2. internationalen Kochwettbewerb für junge Köchinnen und Köche unter der Schirmherrschaft von Christian Jürgens, der u. a. von Michelin mit 3 Sternen und von Gault&Millau mit 19,5 Punkten ausgezeichnet worden ist.



v. l. Manuela Gamper und Celina Mair (2. Platz), Jakob Pichler und Niklas Mantinger (1. Platz), Patrick Schölzhorn und Andreas Munter (3. Platz)

In Zweierteams hatten die jungen Kochtalente aus einem vorgegebenen Warenkorb ein dreigängiges Menü zu zaubern, das anschließend von den geladenen Gästen direkt bewertet wurde.

Das Niveau der Teilnehmer*innen war hoch, ebenso die Motivation und es ging nicht nur in den Küchen, sondern auch an den Tischen "heiß her". Die Jury, bestehend aus Fachleuten, Journalisten, Freunden, Sponsoren und Mitarbeiter*innen, verkostete, verglich und bewertete schließlich die einzelnen Gerichte. Maximal 20 Punkte konnten pro Gericht vergeben werden. Vom Schwierigkeitsgrad des Gerichtes über die Präsentation auf dem Teller, die optimale Zubereitung und Zusammensetzung der Speisen bis hin zum Geschmack wurde alles genau unter die Lupe genommen. Jeder Gast erhielt ein eigenes Menü und dies führte zu einem regen Austausch. Teller wurden hin- und herge-

reicht und an den Tischen wurde angeregt diskutiert. Bis zum Schluss war die Punktevergabe nicht immer einfach.

Cornelia Oberrauch leitete die Gäste durch das Mittagessen und berichtete von den Neuigkeiten aus den Küchen. Die jungen Köchinnen und Köche gaben ihr Bestes, arbeiteten konzentriert und höchst motiviert. Alle wollten gewinnen, schließlich winkte den Siegern des Wettbewerbs ein Preis von 1.000 Euro, welcher vom Gastronomieeinrichter "Niederbacher Gastrotec" zur Verfügung gestellt wurde. Der Schirmherr der Veranstaltung, Christian Jürgens, gab ein einwöchiges Praktikum in seinem Restaurant "Überfahrt" am Tegernsee als Prämie noch oben drauf und die Landesberufsschule Laas fertigte für den Wettbewerb eine eigene Trophäe aus Laaser Marmor an.

Als glückliche und stolze Sieger gin-

gen schließlich die "Turboboyz" mit Jakob Pichler und Niklas Mantinger hervor. Das Rennen um den zweiten und dritten Platz war denkbar knapp. Den zweiten Podiumsplatz erklimmen schließlich Manuela Gamper und Celina Mair von der Landesberufsschule "Savoy" und dritte wurden Patrick Schölzhorn und Andreas Munter vom Team "Stafler".

Die Teilnehmer*innen erhielten eine Teilnahmebestätigung und tolle Sachpreise. Senoner Hotelbedarf stellte als Anerkennungspreis auch einen eigenen, im speziellen Design, entworfenen Teller für die Jungkochtalente zur Verfügung.

Am Ende der Veranstaltung gab es begeisterte Gäste, tolle Gewinner, fröhliche Jugendliche sowie ein zufriedenes "Emma"-Team.

Die nächste Auflage des "Let's cook it" findet im Frühjahr 2021 statt.

Gudrun Domanegg

Tropischer Ausverkauf

WORKSHOP FÜR JUGENDLICHE ZUM THEMA NACHHALTIGKEIT

Am 2. Dezember 2019 war Verena Gschnell, Mitarbeiterin der Organisation für Eine solidarische Welt, kurz OEW, zu Besuch in der 1. Fachschule Konditorei/Bäckerei. Seit 2014 ist Verena Gschnell als Bildungsreferentin im Bereich "Bewusster Konsum" tätig.



Schüler*innen beim Reflektieren

Im zweistündigen Workshop haben sich die Jugendlichen auf eine Reise begeben, um die Ursachen und Auswirkungen der weltweiten Regenwald-Rodung zu ermitteln.

Im Zusammenhang damit geriet auch das Konsumverhalten der Schüler*innen, insbesondere der Fleischkonsum und die Palmöl-Thematik, in den Fokus.

Die Schüler*innen erkannten, dass auch ihr tägliches Handeln direkt oder indirekt in Verbindung mit der Abholzung des tropischen Regenwaldes gebracht werden kann und damit zur Zerstörung von Ökosystemen beiträgt.

Gemeinsam wurden Möglichkeiten angedacht, die ergriffen werden können, um die "Lungen der Erde" vor der Zerstörung zu bewahren.

Tanja Ruedl

Ich finde es toll und wichtig, dass es Menschen gibt, die anderen zeigen wollen, dass der Regenwald dem Profit geopfert wird. Es ist sehr schade, dass der Regenwald gerodet wird und die Einwohner*innen ihre Heimat verlassen müssen. Auch wenn wir ihre Rohstoffe benötigen, müssen wir in der Lage sein, dies zu ermöglichen, ohne dass Menschen dadurch ihre Heimat aufgeben müssen.

(Anita Gschnell)

Dieses Thema wird, meiner Meinung nach, viel zu selten angesprochen. Der Workshop gibt einen Einblick in die Realität. Es wurden uns Informationen gegeben, die mir bis dahin unbekannt waren. Die Referentin war gut vorbereitet.

(Nadine Strobl)

Wortmeldungen einiger Schülerinnen

Ich fand den Workshop interessant, da die angesprochenen Themen leicht verständlich waren und die Referentin uns auf spielerische Weise aktuelle Situationen nähergebracht hat, so dass man sie gut nachvollziehen konnte.

(Julia Runggatscher)

Der Vortrag war sehr lehrreich. Ich achte jetzt mehr auf das Ursprungsland von Schokolade, meiner Kleidung und anderer Lebensmittel.

(Lisa Unterpertinger)

Aus meiner Schulzeit



Andreas Krapf mit Ziehharmonika

Meine Schulkarriere begann 1993 in Milland. Frohen Mutes stapfte ich gemeinsam mit meinem älteren Bruder jeden Morgen in den "Betonklotz" der *Grundschule* "Luise Waldner". Die Schulbänke und Stühle hatten bereits einige Jahre hinter sich, das Schulgebäude war sehr spartanisch eingerichtet. Eine Auflockerung des monotonen Graus boten lediglich die Klassenzimmer, die mit wunderschönen Plakaten und Lernunterlagen durchzogen waren. Meine damalige Klassenlehrerin, "Lehrerin Lisi", vermittelte uns durch ihr freundliches und sympathisches Auftreten große Freude am Schultag. Spannend verlief der Unterricht, v. a. durch einige Lernaktionen. So mussten wir den Trametschbach auf Larven untersuchen, um die Wasserqualität zu erforschen oder die altertümlichen Ansitze des Dorfes mittels eines Quiz quer durch das Dorf erlernen. Einmal die Woche besuchten wir die Dorfbibliothek. Meine Fähigkeiten im Fach Mathematik ließen im ersten Schuljahr lange auf sich warten. Erst ab dem zweiten Schuljahr konnte ich in diesem Fach glänzen und durfte stets "Fleißaufgaben" während der Unterrichtszeit erledigen. Die restliche Schulzeit verbrachte ich damit, meine Schnellschreibfähigkeiten zu vertiefen. Fast immer war ich jener Schüler, welcher als erster einen Text abgeschrieben hatte. Mein Schriftbild ließ aber stark zu wünschen übrig. Öfters wurde ich darauf angesprochen, ich sollte doch

langsamer und schöner schreiben. Diesen Gefallen habe ich aber meinen Lehrer*innen nie gemacht. Nach der Grundschulprüfung besuchte ich die *Mittelschule* am Vinzentinum in Brixen. Dort bestand für uns Buben am Nachmittag Heimpflicht, d. h. ich musste mich nach der Schule bis 19:00 Uhr in den Studiersälen des Heimes aufhalten. Wir saßen dort einzeln an kleinen Tischen und es herrschte absolute Ruhe. Bewacht wurden wir von Erziehern, sog. "Präfekten". Das Fach Deutsch bereitete mir große Schwierigkeiten. Unsere Professorin war eine ältere, autoritäre Dame. Die Bewertung war sehr streng, so dass ein Rechtschreib- und zwei Grammatikfehler ausreichten, um eine negative Note zu erhalten. Nach zwei Schularbeiten hatte sie uns bereits abgestempelt; die guten und die schlechten Schüler. Ich gehörte zu den "schlechten" Schüler*innen. Es geschah immer wieder, dass wir uns am Unterricht nicht beteiligen durften und die Stunde stillschweigend absitzen mussten. Aufschwung gab mir das dritte Schuljahr, als eine andere Deutschlehrerin unsere Klasse unterrichtete. Sie war zwar ebenso streng, aber keineswegs abwertend. Obwohl meine Noten in Deutsch sich nur minimal verbesserten, konnte ich aus dem Unterricht erstmals Inhalte mitnehmen. Nach meiner Abschlussprüfung entschied ich mich, das *Humanistische Gymnasium* am Vinzentinum zu besuchen. Leider war ich auf die Frage nach meinem Berufswunsch überfordert und wählte eine Schule, welche bekannt dafür war, eine gute Allgemeinbildung zu vermitteln. Meine Leistungen im ersten Semester waren recht gut, doch im Laufe der Monate wurde mir klar, dass meine Kompetenzen im mathematischen Bereich lagen. Auf das Lernen von Vokabeln und Grammatikstrukturen hatte ich immer weniger Lust. Die Rechnung bekam ich im zweiten Se-

mester serviert. Meine Noten schossen ins Bodenlose und es schien klar, dass ich dieses Schuljahr nicht positiv abschließen würde. Im August besuchte ich nach reiflicher Überlegung die *Oberschule für Geometer* „Peter Anich“ in Bozen. Meine Klasse bestand aus sehr sympathischen Mitschüler*innen und ich hatte das Gefühl, nach jahrelangem Leistungsdruck einfach einmal durchatmen zu können. Die ersten zwei Jahre empfand ich als sehr erholsam. Den Großteil des Lernstoffes hatte ich schon viel detaillierter gelernt und ich steckte viel Zeit in die Konstruktion aerodynamischer Papiermodelle und pneumatischer Abschussvorrichtungen. Ab dem dritten Jahr begann die eigentliche Ausbildung zum Geometer. Unser Stundenplan wurde mit den Fächern Konstruktionslehre, Vermessungskunde, Schätzen, Baubetriebslehre usw. bereichert. Unser Lehrer in Konstruktionslehre verlangte viel Genauigkeit von uns. Wir durften uns bei den Schularbeiten nie verrechnen. Punkte für einen richtigen Rechenweg gab es für ihn nicht. Bis heute sind mir seine Worte "Wenn jemandem eine Decke auf den Kopf fällt, könnt ihr auch nicht sagen, die Rechnung war falsch, aber der Rechenweg stimmte." im Gedächtnis geblieben. Wenn wir uns also am Anfang verrechneten oder zu wenig schafften, gab es die Note 3. Vermessungskunde war mein Lieblingsfach. Im Praxisunterricht wanderten wir oft zu den Talferwiesen und vermaßen dort Wiesenflächen oder bestimmten Koordinaten mehrerer Punkte. Nach der Maturaprüfung verließ ich im Juni 2006 die Schule mit festem Entschluss in die Arbeitswelt einzusteigen und nie wieder ein Buch zum Lernen aufzuschlagen... es folgte noch das Studium zum Bauingenieur...

Andreas Krapf

Eine Reise nach Cham

Cham. Bayrischer Wald. Oberpfalz. Bayern. Deutschland.



Unsere Delegation: Direktorin Brigitte Gasser Da Rui, Elisabeth Stürz, Joachim Zössmayr, Thomas Rainer, Patrick Jageregger, Edith Stauder, Fabrizia Ruggiu

Vor zwei Jahren nahmen zwei Lehrer der Berufsschule Cham Kontakt mit der LBS "Emma Hellenstainer" auf. Die beiden Bayern spazierten durch unsere Eingangstür und fragten, ob wir Interesse an einer Zusammenarbeit im Bereich Schüler*innenaustausch hätten, erklärten kurz, wie sich dies abspielen würde und wir sagten zu. Einzige Auflage unsererseits war: Die Zusammenarbeit dürfe nicht durch überbordende Bürokratie belastet werden.

Gesagt, getan. Bis heute hält sich der Verwaltungsaufwand für diese konstruktive Zusammenarbeit sehr in Grenzen und das ist gut so. Deshalb können wir uns auf das Wesentliche konzentrieren, nämlich auf den Schüler*innen- und auch Lehrer*innenaustausch, auf die sogenannten Mobilitäten und Flows.

So kam das Erasmus+ Projekt "Mehr Wissen durch Austausch" unserer Schule mit der Berufsschule Cham zustande.

Ziel ist es, die länderübergreifende Zusammenarbeit zu stärken, sich auf fachlicher Ebene intensiver zu vernetzen und Lehrpersonen wie Auszubildende unserer Schule mit neuen Gegebenheiten zu konfrontieren und sie dadurch auf ihrem Ausbildungsweg zu stärken und zu unterstützen. Das gesamte Projekt erstreckt sich über die Schuljahre 2019/20 und 2020/21 und ermöglicht Aufenthalte im Landkreis Cham, bei denen es von Betriebsbesichtigungen über Job Shadowing bis hin zu Betriebspraktika geht.

Im Rahmen des ersten Flows ist eine Delegation der "Hellenstainer" Mitte November 2019 nach Cham gereist, um unseren Projektpartnern einen ersten Besuch abzustatten und zukünftige Praktikumsbetriebe für unsere Schüler*innen kennen zu lernen und zu begutachten.

Diese Delegation bestand aus Vertreter*innen der Fachgruppen Service, Küche, Sprache, Schulentwick-

lung, Mobilitäten und Schulleitung.

Was geschah vor Ort?

Während der fünf Reisetage gab es ein intensives Programm mit folgenden Schwerpunkten:

BERUFSSCHULE CHAM

- ✘ Einführung in das Schul- und Ausbildungssystem Bayerns
- ✘ Besichtigung des neuen Schulkomplexes der Berufsschule in Cham
- ✘ Hospitation in den Fachklassen für Gastronomie (Service und Küche)
- ✘ Hospitation in den Klassen für Migrantinnen- und Flüchtlingsbeschulung

PRAKTIKUMSBETRIEBE

- ✘ Besichtigung fünf möglicher Praktikumsbetriebe (Bayerwaldhof, Birkenhof, Brunnerhof, Randsbergerhof, Ulrichshof)

- ✘ Gespräche mit deren Besitzer*innen und Geschäftsführer*innen
- ✘ Knüpfen von Kontakten, Aufbauen von Netzwerken

PRODUKTIONSBETRIEBE

- ✘ Führungen durch innovative lokale Produktionsbetriebe (Destillerie "Liebl" und Kaffeerösterei "Chamer Land")
- ✘ Erläuterung der Veredelungsprozesse
- ✘ Austausch über die Verarbeitungskette, vom Rohstoff bis zum Endprodukt sowie Verkauf und Vertrieb

KULTURELLES PROGRAMM

- ✘ Führung durch die Altstadt mit Erläuterungen der langen und wechselhaften Geschichte Chams

TEAMBUILDING

- ✘ Gemeinsame Besprechungen und Entscheidungsfindung innerhalb der Delegation
- ✘ Reflexion über Gesehenes
- ✘ Feedback zum Ablauf des Programmes
- ✘ Gemeinsames Freizeitprogramm

Wie geht es nun weiter?

Im März/April 2020 absolvieren sechs Lehrlinge unserer Schule im Landkreis Cham ein dreiwöchiges Praktikum. Hierfür können sich Auszubildende der Sparten Küche und Service anmelden. Nach der Auswahl werden die Schüler*innen auf ihr Praktikum vorbereitet. Zudem ist geplant, dass während des Aufenthaltes in Cham zwei Lehrpersonen den Lehrlingen einen Praktikumsbesuch abstatten. Wir freuen uns auf mehr Wissen durch Austausch.

Thomas Rainer

Einige Eindrücke...



Berufsschule Cham



Kaffeerösterei "Chamer Land"



Hotel "Bayerwaldhof"



Destillerie "Liebl"



Schüler*innen am PC



Blick auf die Altstadt von Cham

Ich, Bücherwurm

STEFAN PLONER

Welches Buch liegt gerade auf Ihrem Nachtkästchen?

"Der Schatten des Galiläers: Jesus und seine Zeit in erzählender Form" von Gerd Teißen

Warum haben Sie sich für diese Lektüre entschieden?

Das Buch war ein Geschenk, für das ich sehr dankbar bin. Ich finde es spannend, Geschichten zu hinterfragen und kritisch zu sein. Dieses Buch liefert genau den Inhalt, um sich mit der Geschichte Jesu auseinander zu setzen.

Was fasziniert Sie so an diesem Werk?

Es werden hauptsächlich Geschichten rund um Jesus erzählt. Es wird beschrieben, wie die römische Besatzung funktionierte, welche Absichten sie hatte, warum Jesus gefährlich für sie wurde, welche anderen Charaktere eine wichtige Rolle in der Geschichte spielten, kurz gesagt, man bekommt man ein tieferes Verständnis für die einzelnen Figuren (z. B. die Hohen Priester oder Pilatus). Das Buch gibt viele Antworten auf die "Warum-Fragen". Warum hat Pilatus so reagiert? Warum hatten die Hohen Priester etwas gegen Jesus? Vor allem schafft es das Buch, die Geschichte Jesu menschlich und spannend zu erzählen.

Wie lange lesen Sie am Abend vor dem Einschlafen?

Ganz unterschiedlich, wenn ich das Buch beginne, dann fünf bis sechs Seiten.

Was bedeutet Lesen für Sie?

Bücher regen meine Fantasie an. Bei Filmen wird mir das Bild der Charaktere immer vorgegeben – beim Lesen kreierte ich die Bilder selbst in meinem Kopf.

Buchtipps



Was ist so schlimm am Kapitalismus?

Jean Ziegler

Eine ermutigende Streitschrift des bekannten Kapitalismus- und Globalisierungskritikers!

Leben wir mit dem Kapitalismus in der besten aller Welten? Dass Jean Ziegler dieser Ansicht entschieden widerspricht, wissen seine Leser*innen. Jetzt erklärt er seiner Enkeltochter Zohra und ihrer Generation, welchen unmenschlichen Preis wir für dieses System zahlen, warum es "radikal zerstört" werden muss und mit dem weltweiten Erstarken der Zivilgesellschaft eine neue Antwort der Geschichte heraufzieht.

Wie in all seinen provokanten Analysen stellt sich Ziegler in unmissverständlicher Klarheit den Fragen von Zohra: Der Kapitalismus ist als "kannibalische Weltordnung" unreformierbar. Und er zeigt sich überzeugt, dass dessen Abschaffung eine kraftvolle Utopie ist, an deren Verwirklichung bereits Millionen Menschen arbeiten und sich als breite Widerstandsfront formieren.

<https://www.kobo.com/it/it/ebook/was-ist-so-schlimm-am-kapitalismus/>; [14.01.2020]



Rettet das Spiel!

Gerald Hüther und Christoph Quarch

Gerald Hüther und Christoph Quarch plädieren für die Wiederentdeckung des Spiels: für mehr Kreativität und Lebensfreude in Familie, Partnerschaft und Beruf.

Der Mensch ist nur da ganz Mensch, wo er spielt. Was Schiller einst dachte, bestätigt heute die Neurowissenschaft: Im Spiel entfalten Menschen ihre Potenziale, beim Spiel erfahren sie Lebendigkeit. Doch das Spiel ist bedroht – durch seine Kommerzialisierung ebenso wie durch suchterzeugende Online-Spiele. Der Hirnforscher Gerald Hüther und der Philosoph Christoph Quarch wollen sich damit nicht abfinden. Sie erläutern, warum unser Gehirn zur Hochform aufläuft, sobald wir es spielerisch nutzen, erinnern an die Wertschätzung des Spiels in früheren Kulturen und zeigen, welche Spiele dazu angetan sind, Freiräume für Lebensfreude zu öffnen – damit wir unsere spielerische Kreativität nicht verlieren!

<https://www.hanser-literaturverlage.de/buch/rettet-das-spiel/978-3-446-44701-1/>; [14.01.2020]

Autorenlesung

Auch dieses Jahr hat unsere Schule vom Amt für Bibliotheken und Lesen eine Autorenlesung zugewiesen bekommen.

Im Vorfeld hat Deutschlehrerin und Bibliotheksleiterin Erna Gasser die teilnehmenden Klassen auf die Lesung vorbereitet. Passende Gegenstände sollten das Interesse der Schüler*innen an den Büchern wecken. Sie teilten sich in Gruppen auf, lasen in eines der vier Bücher des Autors hinein und in einer kurzen Szene spielten sie es dann dem Rest der Klasse vor. Die Jugendlichen waren mit viel Engagement dabei und somit bestens auf die Lesung eingestimmt.

Der Autor, der uns in diesem Jahr besuchte, war Christian Linker aus Leverkusen. Er hat mittlerweile schon über zehn Bücher veröffentlicht und dafür auch schon diverse Preise bekommen. Der sympathische Schriftsteller überließ es den Schüler*innen selbst, sich ein Buch auszusuchen, aus dem er vorlesen sollte. Danach erzählte er noch mit viel Humor aus seinem Leben, wie er zum Schreiben kam, woran er momentan arbeitet und wie gern er in Südtirol ist und isst. Er beantwortete gerne alle Fragen der Schüler*innen und leider war die Zeit dann auch viel zu schnell vorbei.

Bei einem kurzen Kaffee an unserer Schulbar sagte mir Markus Fritz vom Amt für Bibliotheken, dass das eine der besten Lesungen war, die er persönlich miterlebt hatte. Christian Linker konnte ihm da nur zustimmen. Das nehme ich mal als Kompliment für unsere Schule, unsere Jugendlichen und das Bibliotheksteam, allen voran Erna Gasser für die tolle Vorbereitung der Klassen.

Evi Gasser



Autor liest aus "Und dann weiß jeder, was ihr getan habt" vor.



Bücher mit passenden Gegenständen



Szene 1 aus einem Buch



Szene 2 aus einem Buch



Vier Jugendliche, vier Geheimnisse — und alle sind live dabei

Wenn Muriel jemals so etwas wie eine Freundin hatte, dann war es Precious. Aber Precious ist seit der Studienfahrt an die Ostsee verschwunden, möglicherweise sogar tot — und Muriel hat eine grausame Theorie, was und vor allem wer dahintersteckt.

Was für ein Spiel trieb Constantin in jener Nacht? Glaubt er wirklich, sich mit Geld alles kaufen zu können? Oder war Precious freiwillig bei ihm? Um endlich Antworten zu finden und die Schuldigen bloßzustellen, lädt Muriel sie unter einem Vorwand zu sich nach Hause ein:

Vier Mitschüler, die unterschiedlicher nicht sein könnten.

Vier Geheimnisse, die live übertragen werden.

Vier Geständnisse, die schockieren.

[https://www.amazon.de/dann-wei%C3%9F-jeder-getan-habt/dp/3423740426; \[17.01.2020\]](https://www.amazon.de/dann-wei%C3%9F-jeder-getan-habt/dp/3423740426; [17.01.2020])

Eine Absolventin erzählt



Julia Prader

Schichtleiterin im "Hyatt Regency" in Amsterdam
27 Jahre aus Brixen

Das Gastgewerbe ist eine der härtesten Branchen, die es in der Arbeitswelt gibt. Entweder man liebt es oder man hasst es. Seitdem ich klein war, hat mich das Gastgewerbe fasziniert. Ich kann mich noch gut daran erinnern, wie ich auf einem kleinen Stadtfest mitgeholfen habe oder zu Hause, wenn wir Besuch hatten. Nach dem Tag der offenen Tür an der "Emma Hellenstainer" war mir dann klar: Das ist die Schule, die ich besuchen möchte.

2006 war es dann soweit. Ich besuchte das Biennium in der "Emma Hellenstainer". Eine der besten Entscheidungen, die ich jemals getroffen habe. Man lernt wirklich Dinge, die man im echten Leben braucht und hat viele Möglichkeiten sich weiterzuentwickeln. Ich entschied mich, anschließend die Landeshotelfachschule "Kaiserhof" in Meran zu besuchen und dort meine Matura zu absolvieren. Ich wusste, dass dies nicht einfach würde und ich bestimmte Einschränkungen in meinem Leben in Kauf nehmen musste, aber ich war so fasziniert und begeistert davon, was ich lernen konnte und wollte immer mehr wissen.

Mein erstes Praktikum im Service absolvierte ich im "Ciasa Salares" in St. Kassian, in einem 4-Sterne-Hotel. Die Entfernung von zu Hause machte mir nichts aus, im Gegenteil, ich wollte mehr Verantwortung für mich selbst übernehmen. An den ersten Praktikumstag kann ich mich noch erinnern, als wäre er gestern gewesen. Anfangs war ich ein bisschen eingeschüchtert, da ich nicht wusste, was mich erwartete. Aber alles war halb so schlimm und durch meine netten Kolleg*innen habe ich mich sofort wohl gefühlt. Die Zeit verging wie im Flug, mit Höhen und Tiefen. Es gehört einfach dazu, dass man einmal den Wein daneben schüttet oder ein Glas zerschlägt. Am Anfang möchte

man am liebsten im Boden versinken, aber wir sind alle Menschen und Fehler gehören zum Lernprozess dazu. Der Bereich Service hat mich immer sehr fasziniert, da man persönlichen Gästekontakt hat, Stammgäste spricht man mit Vornamen an und man kennt ihre Vorlieben. Auch die Beziehung zu den Arbeitskolleg*innen war stets sehr gut, ich bin heute noch mit vielen in Kontakt und tausche mit ihnen berufliche Erfahrungen aus.

Im Herbst 2008 ging es dann nach Meran in den "Kaiserhof". Da ich nicht jeden Tag nach Hause fahren wollte, schlief ich im dortigen Mädchenheim. Durch die Kleiderordnung lernt man Disziplin und die Schule bereitet einen gut auf die Arbeitswelt vor. Mein Servicelehrer blieb mir besonders in Erinnerung, da er alles verständlich erklärte und mich immer dazu angespornte, mein Bestes zu geben. Am Wochenende arbeitete ich mit ein paar Freunden neben der Schule bei einem Catering und so kamen wir in ganz Südtirol herum.

Da mir mein erstes Praktikum so gut gefallen hatte, wollte ich im Sommer unbedingt wieder ins gleiche Haus ins Gadertal zurück, um ein Praktikum in der Küche zu absolvieren. Zum einen wollte ich meine Kontakte und Freundschaften aufrechterhalten und zum anderen wusste ich, dass ich im "Siriola", einem Michelin-Sterne-Restaurant, bestimmt viel lernen und auch außergewöhnliche Gerichte zubereiten lernen konnte.

Mein drittes und letztes Praktikum absolvierte ich in Limone sul Garda an der Rezeption. Wir arbeiteten da bereits mit vielen internationalen Gästen und meine Sprachkenntnisse in Englisch und Italienisch verbesserten sich. 2011 absolvierte ich die Matura am "Kaiserhof" und ich fand danach durch eine Zeitungsanzeige sofort meinen ersten Arbeitsplatz. Nach einer Sommersaison im "Weinegg" in Girlan, ging ich in der Wintersaison nach Vals ins Familienhotel "Huber". Im Herbst 2013 zog es mich nach Australien, um dem Winter in Europa zu entfliehen. Durch einen Familienkontakt hatte ich bereits eine Arbeit im Norden Australiens und war voller Elan, meinen Traum, durch Australien zu reisen verwirklichen zu können. Eine gute Freundin fuhr mit. Am ersten Abend zogen wir sofort los und schauten uns ein paar Bars und Clubs in der Nähe an. Wir verstanden beide bald, dass das Gastgewerbe in Australien anders geregelt war als bei uns. Es gibt strikte Regeln wie viel Alkohol an eine Person ausgeschenkt wird. Wir waren ein bisschen geschockt, als ein Typ neben uns aus dem Club geschmissen wurde, weil er betrunken war. Nach fünf Tagen in Sydney ging die Reise weiter nach Darwin und weiter nach Katherine. Als wir am Resort angekommen waren, fühlten wir uns beide nicht wirklich wohl, irgendwie kam bei uns kein "Feeling" auf und nach einer Woche Arbeit beschlossen wir zurück nach Darwin zu gehen. Meine Freundin kehrte, vom Heimweh gepackt, nach Hause zurück und ich entschied mich, allein nach Sydney zurück zu fahren. Ich wollte etwas anderes

erleben und hängte das Gastgewerbe erstmal an den Nagel. Ich probierte alles Mögliche und landete nach einem Jahr wieder in der Gastronomie.

In meinem zweiten Jahr in Australien bewarb ich mich in Perth sofort für einen Kurs, damit ich Alkohol ausschenken durfte. Ohne diese Genehmigung war dies gar nicht möglich. Dort arbeitete ich in den verschiedensten Betrieben, von Café, Pub über Weinbar bis zum eleganten Restaurant war alles dabei und am Ende fühlte ich mich in einem italienischen Restaurant am wohlsten. Ich war überrascht, wie gut organisiert das Arbeiten in der Gastronomie sein kann und dass die Arbeiter*innen richtig geschützt werden. In keiner Woche arbeitete ich mehr als 38 Stunden und ich konnte stets zwei freie Tage pro Woche genießen. Meine damalige Chefin vertraute mir sofort und nach einem Monat durfte ich das Restaurant allein öffnen, Mitarbeiter*innen schulen und abends bei der Abrechnung helfen. Diskretion war oberstes Gebot in diesem Restaurant, da viele Prominente oder auch internationale Unternehmer*innen zum Essen kamen. In diesem Restaurant lernte ich den österreichischen Koch Roman kennen, der gerade aus der Karibik zurückgekehrt war. Wir verstanden uns gut und innerhalb einer Woche hatte ich eine neue Arbeit auf den Cayman-Inseln. Nachdem mein Work and Travel Visum Ende Oktobers 2015 in Australien abgelaufen war, flog ich nach einem Kurzurlaub zu Hause direkt in die Karibik.

Auf den Cayman-Inseln wurde mir bewusst, dass so ein Inselleben nichts für mich ist. Sicher ist es angenehm jeden Tag am Strand zu liegen und das kristallklare Wasser zu genießen, aber nach sechs Monaten wird auch das langweilig. Für Südtiroler Verhältnisse habe ich dort richtig wenig gearbeitet, da ich nur einmal pro Woche eine Doppelschicht hatte und nur eine Schicht, in der ich das Restaurant abends schließen musste. Die restlichen drei Tage konnte ich stets früher nach Hause gehen, sobald ich die eigene Sektion aufgeräumt hatte. Ich konnte es nicht glauben, dass ich um 18:00 Uhr anfang zu arbeiten und um 22:00 Uhr schon wieder nach Hause ging.

Durch einen italienischen Sommelier, der mit seiner Familie ebenfalls auf Cayman wohnte, entdeckte ich meine Leidenschaft für Weine. Nach den Erfahrungen in Australien ging meine Reise weiter nach London.

Dort wollte ich dann langsam die Karriereleiter nach oben klettern und bewarb mich in einem neu eröffneten Restaurant mit libanesischer Küche. Der Restaurantleiter förderte mich sehr und brachte mir in kurzer Zeit Wissenswerte zur Führung eines Restaurants bei. Die nächste Station war eine argentinische Restaurantkette in London. Ich war fasziniert vom Einschulungsprogramm, das dieser Arbeitgeber jedem bot. Für zehn Tage fühlte ich mich wieder in meine Schulzeit zurückversetzt. Das Beste an der Arbeit war, dass man auch in anderen Restaurants der Kette eingesetzt wurde, so wurde es nie langweilig.

Nach dem Regenwetter in London wollte ich ins Warme und der beste Ort dafür ist Spanien. In Marbella wollte ich einfach das Leben genießen und es mir gut gehen lassen. Ich arbeitete in einem kleinen Restaurant am Strand. Auch dort war es super, da die Schichten immer wieder gewechselt wurden und ich direkt an den Strandbetten oder auch im Restaurant arbeitete. Nach einem kurzen Abstecher ging meine Reise weiter nach Amsterdam.

Der Grundstein für meine heutige Karriere war gelegt. Eine meiner ersten Bewerbungen ging an die Hotelkette "Hyatt", die gerade ihr drittes Hotel in Amsterdam eröffnen wollte. Es war nochmals eine neue Erfahrung bei einer Eröffnung mit dabei zu sein. Das Restaurant hatte anfangs Schwierigkeiten, sich einen Namen zu machen, da es eine Art Asian Fusion Cuisine war. Nach einem halben Jahr wurde das Konzept verändert und unser indonesisches Restaurant "Mama Makan" war geboren. In einer Hotelkette hat man immer gute Möglichkeiten neue Bereiche kennen zu lernen wie das Room Dining oder den Eventbereich. Nach circa drei Monaten wurde ich bereits Oberkellnerin und nach einem Jahr Schichtleiterin. Mein Aufgabenbereich war der Wein und ich konnte das Angebot des Restaurants auch mitgestalten. Mittlerweile schreibe ich Schichtpläne, mache Bestellungen, interviewe neue Kandidat*innen und kann problemlos alle drei Bereiche gleichzeitig leiten. Aber meine Leidenschaft bleibt der Service im Restaurant und ich bin froh, dass ich mich dort voll ausleben kann.

TIPPS & TRICKS FÜR EINE NEUE ARBEITSSTELLE

- ✘ **Online-Präsenz ist wichtig, LinkedIn ist das Tool für jede*n Angestellte*n in der Gastronomie.**
- ✘ **Hebe dich mit deinem Lebenslauf von der Masse ab und gestalte ihn kreativ!**
- ✘ **Bereite dich auf das Interview vor und informiere dich über den Betrieb.**
- ✘ **Sei offen für Neues und entdecke dich immer wieder neu — da gehört auch öfters sehr viel Mut dazu!**
- ✘ **Mache mindestens eine Auslandserfahrung, um andere Länder und andere Sitten kennen zu lernen.**
- ✘ **Knüpfe Kontakte und tausche E-Mail-Adresse oder Handynummer aus oder lass dir eine Businesskarte geben.**
- ✘ **Bilde dich selbst neben der Arbeit in Kursen weiter — man lernt nie aus!**
- ✘ **Verlasse einen Arbeitsplatz immer in einem guten Verhältnis, viele Betriebe kontaktieren die vorherigen Arbeitgeber.**

Julia Prader

Europas längster Sommer

ZIEH FREI UND ZÜGIG WEITER

Dieses Theaterstück, angelehnt am gleichnamigen, autobiographischen Roman der Brixner Autorin Maxi Obexer, war speziell für Aufführungen in Schulklassen konzipiert.



Maxi Obexer *1970 in Brixen. Autorin von Theaterstücken, Prosa, Essays und Hörspielen sowie Gründerin des Neuen Instituts für Dramatisches Schreiben, Nids. Zahlreiche Gastprofessuren u. a. an der Georgetown University in Washington, D.C., am Dartmouth College, New Hampshire, am Deutschen Literaturinstitut Leipzig und an der Universität der Künste, Berlin. Zu ihren Werken zählen u. a. "Das Geisterschiff", "Gehen und Bleiben", "Illegale Helfer". Ihr Debütroman "Wenn gefährliche Hunde lachen" erschien 2011.

https://www.theater-bozen.it/fileadmin/user_upload/Bilder-Home-2019-2020/Download_2019-20/Spielzeitheft_2019-20.pdf; [15.01.2020]

Szene aus dem Theaterstück

Foto: Vereinigte Bühnen Bozen, www.theater-bozen.it, Francesco Ippolito; [15.01.2020]

Ganz schlicht im Bühnenbild, aber mit vollem Rucksack an aktuellen Themen wie Migration, Flüchtlinge, Identitätssuche, Heimat und Einsamkeit wurde von der "sprachgewaltigen" Einzeldarstellerin Patrizia Pfeifer aufgeführt.

Die Klasse ist die Bühne, angereichert mit einem Notizheft, mitgebrachter Tischlampe und Diaprojektor. So schlicht die Bühne, so dicht gepackt die angerissenen Themen, lose aneinandergereiht und doch irgendwie vernetzt, manchmal mit Diabildern untermauert.

Eine seit geraumer Zeit ausgewanderte Südtirolerin fährt mit dem Zug über den Brenner in ihre Wahlheimat nach Berlin, um dort nach vielen Formalitäten und Anträgen, ihren deutschen Pass in Empfang zu nehmen. Es ist Sommer, jener Sommer, in dem unzählige Flüchtlinge lange Wege und große Strapazen auf sich

nehmen, in der Hoffnung, im freien Europa eine Zukunft zu finden. Auf der Reise reflektiert die Schauspielerinnen Patrizia Pfeifer ihre eigene Migrationsgeschichte: Studium, Arbeit am Theater, Frauenliebe, den geliebten Hund, den sie zurücklassen musste, Bräuche, die Zeit vom Fremdsein zum Vertrauten und doch nirgends mehr wirklich zugehörig zu sein, Sprachbarrieren, kulturelle Zugehörigkeit, die Wandlung ihres Lebens und ihres Selbst.

Gleichzeitig kreuzt die eigene Geschichte jene von Flüchtlingen, die über Italien nach Deutschland wollen. Sie beobachtet, wie die Jugendlichen einsteigen, schlafen, zunächst über die Grenzen kommen, aber letztendlich von Grenzpolizisten aufgegriffen werden und deren weiteren Werdegang offen bleibt. Das freie Europa hat offene Grenzen und ist doch für viele wie eine unüber-

windbare Festung. Es gibt Privilegierte und Benachteiligte. Gedanken kommen auf, wie man trotz Aufflammen erneuter nationalistischer Strömungen, sich wie eine Europäer*in fühlen kann. Wie sollte ein modernes Europa sein und wie könnte eine europäische Identität aussehen? Das Stück verlangte den Zuschauer*innen aufgrund der vielen losen Erzählfäden und Themenbereiche Konzentration ab und hinterließ verschiedenste Denkräume. Einige konnten in der darauffolgenden Nachbereitungsstunde mit Patrizia Pfeifer und Nadja Tröster aufgegriffen werden. Die Reaktionen des Publikums waren sehr unterschiedlich, sie reichten von "sehr gelungen" bis hin zu "überhaupt nicht gut angekommen".

Gudrun Domanegg

Neues aus dem Heim

In diesem Schuljahr gibt es im Heim nicht nur beim Personal einige Veränderungen, sondern auch das Konzept wird momentan überarbeitet. Das ist eine Veränderung, welche wohlüberlegt und gut erarbeitet werden muss.

Das Erzieher*innen-Team im neuen Design — alles im grünen Bereich!



Angelika Parigger, Isabel Senoner, Nadia Fabretti, Janine Hupe



Ruth Gallmetzer, Gregor Kuntner, Hanna Gebhard



Rita Gruber, Oswald Waldthaler, Siegrun Plattner



Mirjam Baur
Koordinatorin

Herbert Leitgeb

Wir überarbeiten unser pädagogisches Konzept im Heim. Durch diesen Prozess begleitet uns Sabina Frei, erfahrene Coachin, Fachkraft und Moderatorin mit großer Erfahrung im sozialen Bereich.

Das alte Regelwerk wird analysiert, überarbeitet und ergänzt. Das entstehende Dokument soll den aktuellen, pädagogischen und organisatorischen Anforderungen entsprechen und von allen Mitarbeiter*innen getragen und geteilt werden.

Relevante Grundsatzfragen werden verhandelt und mögliche Konfliktpunkte erörtert. Gestartet ist das Ganze mit einer ganztägigen Klausur im September und es folgten monatliche halbtägige Workshops.

Zur Drogen- und Alkoholregelung gab es einige Diskussionen. Hier ist eine enge Zusammenarbeit mit der Schule notwendig und hilfreich. Wir wollen gemeinsam an einem Strang ziehen und weiterhin unsere No-Gos aufzeigen.

Die Rohfassung des neuen Konzeptes für unser Schüler*innenheim wird von einer kleinen Gruppe aus dem Team zusammengestellt und soll im Frühjahr stehen. Lehrer*innen und Eltern dürfen ihr Feedback und Ergänzungsvorschläge einbringen, bis das Ganze vom Schulrat abgesegnet wird.

Wir freuen uns auf ein klares, zeitgemäßes und übersichtliches Konzept, welches auch nach außen repräsentativ sein soll.

Mirjam Baur



Jugendliche im Sankt-Michael-Heim



Fitnessraum zum Auspowern



Dachterrasse zum Verweilen



Heimschüler*innen on ice



Ein Nickerchen gefällig?!

"Emma Hellenstainer"

lokal verwurzelt, in Europa vernetzt

Das zweite Schuljahr in Folge schnuppern "Hellenstainer"-Schüler*innen in andere Schulen und Jugendliche von dort bei uns in den Alltag hinein.

Unsere Schule vernetzt sich immer stärker mit anderen Berufsschulen Europas. Nicht nur digital, sondern vor allem analog. Lehrer*innen und Schüler*innen besuchen andere Berufsschulen und können wertvolle Erfahrungen sammeln.

Vor allem mit Berufsschulen in Deutschland und der Schweiz, aber auch in Italien und Ungarn, finden diese gegenseitigen Austausche statt. Schüler*innen und Lehrpersonen können sich so mit anderen Realitäten auseinandersetzen und einmal über den eigenen Tellerrand hinausschauen. Das bringt neue und für die Ausbildung wichtige Einblicke in andere Strukturen. So waren einige Schüler der 3. Klasse Metzger zum Beispiel in Regensburg, im Februar erfolgt dann der Gegenbesuch.

Diese Auslandsaufenthalte stellen eine große Bereicherung für unsere Schüler*innen dar. Es ist wichtig, dass ihnen diese Möglichkeit geboten wird; nicht nur, um sich fachlich weiterzubilden, sondern auch um neue Menschen und andere Kulturen kennen zu lernen.

Die folgende Grafik gibt einen Überblick, in welchen Städten wir als "Emma Hellenstainer" mit Berufsschulen aktuell zusammenarbeiten.

Thomas Rainer



Pfäffikon — CH

<https://it.wikipedia.org/wiki/File:Pfaeffikon-blazon.svg>; [21.01.2020]



Zug — CH

Von Arnaud Gaillard (arnaud () amarys.com) - File:Zoug-ville-blason.jpg, CC BY-SA 2.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=8164430>; [21.01.2020]



Straubing — D

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:DEU_Straubing_COA.svg; [21.01.2020]



Cham — D

https://it.wikipedia.org/wiki/File:Wappen_von_Cham.svg; [21.01.2020]



Regensburg — D

https://it.wikipedia.org/wiki/File:Wappen_Regensburg.svg; [21.01.2020]



Florenz — I

<https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:FlorenceCoA.svg>; [21.01.2020]



Zirc — HU

https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Coa_Hungary_Town_Zirc.svg; [21.01.2020]

Diplomverleihung

Im November lud unsere Schule die Absolvent*innen der verschiedenen Bereiche zur feierlichen Verleihung der Abschlussdiplome.



Fachlehrer Simon Staffler, Absolvent im Bereich Metzgerei



Fachlehrer Markus Prinoth, Vertreter Konditor-Innung
Christian Pupp, Absolventin im Bereich Konditorei,
Direktorin Brigitte Gasser Da Rui



Absolvent im Bereich Küche, Fachlehrer Martin Lercher,
im Hintergrund Helmut Tauber

Um diesen wichtigen Moment so festlich wie möglich zu gestalten, wurden heuer erstmals zwei Termine organisiert: Am 12. November wurden die Absolvent*innen der dualen Ausbildung für ihre Leistungen gewürdigt und zwei Wochen später waren die Absolvent*innen der Berufsfachschulen an der Reihe. Nach einer schwungvollen Eröffnung durch das Ensemble "Saxplus" begrüßte die Direktorin Brigitte Gasser Da Rui die zahlreich erschienenen Gäste – neben den ehemaligen Hellenstainer-Schüler*innen waren auch Eltern, Vertreter*innen der Berufsverbände und Arbeitgeber*innen anwesend. "Wenn ich so in die Reihen schaue, erinnere ich mich an die Entwicklung, die ihr durchgemacht habt. Aus teils rebellischen Jugendlichen sind tolle junge Männer und Frauen geworden und wir sind stolz, dass etwas aus euch geworden ist." Die Direktorin gratulierte den Jugendlichen zum erfolgreichen Abschluss. "Neben der erworbenen Fachkompetenz zeichnet ihr euch durch Teamfähigkeit, Sozialkompetenz und Bodenständigkeit aus. Ihr habt gezeigt, dass ihr Biss habt." Auch Cäcilia Baumgartner vom Amt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung sowie Vertretungen der Berufsverbände richteten einige Worte an die Absolvent*innen. Qualifizierte Arbeitskräfte sind in allen Bereichen des Gast- und Nahrungsmittelgewerbes dringend gesucht – egal, ob die Ausbildung in der Bäckerei, Konditorei, Metzgerei, in der Küche oder im Service absolviert worden ist. Die Berufe, für die sich die Jugendlichen entschieden haben, sind absolut krisensicher und gefragt. Die durchwegs feierliche Stimmung war auch während der offiziellen Verleihung der Diplome spürbar. Diese nahm die Direktorin unterstützt von den Fachlehrpersonen sowie den Vertretungen der jeweiligen Berufsverbände vor. Der Meilenstein der ersten beruflichen Qualifikation ist geschafft. Darauf und auf weiterhin viel Motivation für den gewählten Beruf wurde dann beim informellen Teil der Feier gemeinsam angestoßen.

Elisabeth Stürz

Kulinarisches Interview

ZWÖLF FRAGEN ZUM ESSEN & TRINKEN



ALESSIO LORENZINI
Kochfachlehrer

- 1** **Das beste Essen Ihres Lebens?**
Das war im Jahre 1999 im Restaurant "Schöneck" in Pfalzen. Ich kann mich zwar nicht mehr genau an alle einzelnen Gänge erinnern, jedenfalls hatten wir ein 7-Gänge-Degustationsmenü. Das Essen hat sehr lecker geschmeckt, es wurde wunderschön angerichtet und bei jedem Gang gab es den perfekten Wein dazu. Das Essen war super – genau wie der Preis – 730.000 Lire (für sechs Personen).
- 2** **Ein schreckliches Esserlebnis?**
Letztes Jahr in Apulien habe ich in einem Restaurant nie das bekommen, was ich eigentlich bestellt hatte und bezahlen durfte ich aber alles – obwohl ich im Jahr vorher genau in diesem Restaurant war und alles gut ging. Dort werde ich vermutlich nicht mehr hingehen.
- 3** **Ihr Lieblingsrestaurant?**
"Oberraut" in Kematen. Im Restaurant werden hauptsächlich hofeigene, regionale und saisonale Produkte verwendet. Ich finde besonders den Mix aus Bauernküche und professionell serviertem und präsentiertem Essen faszinierend.
- 4** **Lieber Fisch oder Fleisch?**
Fleisch, ich bin kein Fan von Gräten.
- 5** **Lieber Sterne-Restaurant oder Wirtshaus?**
Kommt ganz auf die Situation an – aber Wirtshaus!
- 6** **Ihr bestes internationales Restaurant?**
Definitiv "Zur Kaiserkron" in Bozen.
- 7** **Wozu können Sie nicht Nein sagen?**
Zum Nachtisch.
- 8** **Was kochen Sie am liebsten?**
Fleischgerichte – besonders gerne als Hauptspeise.
- 9** **Ihre Gästeliste für ein perfektes Dinner?**
Meine besten sechs Freund*innen.
- 10** **Was können Sie nicht ausstehen?**
Hummer – das Tier lebendig zu kochen, kann ich absolut nicht ausstehen, darum esse ich auch keinen. Auch Schnecken sind für mich ein "No-Go" – aber sonst bin ich nicht "hoagl".
- 11** **Lieber Weißwein oder Rotwein?**
Rotwein.
- 12** **Drei Dinge für die Kühltasche auf der einsamen Insel?**
Obst, Bier und Rohschinken.

Lehrer*innenportrait

Alexandra Kostner ist seit sechs Jahren an der LBS "Emma Hellenstainer" und unterrichtet die Fächer Deutsch und Geschichte.



Alexandra Kostner

Frau Kostner ist eine nette Frau,
und weiß immer alles ganz genau;
hat erklärt und auch gezeigt,
so dass es bei uns hängen bleibt.

Sie arbeitet seit sechs Jahren
und hat nichts zu beklagen;
gut gelaunt startet sie in den Tag,
weil sie ihre Schüler*innen so mag.

Wir machen es ihr nicht immer
leicht,
weshalb ihre Geduld manchmal nicht
reicht;
mit Gucci-Gürtel betritt sie die Klasse,
aber warte ...! Da fehlt doch die Michael Kors Tasche.

Ihr ist sehr schnell kalt
und sie ist gar nicht so alt.
Ihre Jacke hat sie immer mit dabei,
denn sie ist der letzte Schrei.

Sie hat einen Hund namens Milo,
der wiegt jedoch nur ein paar Kilo;
ihren Sohn Leo hat sie auch noch
dabei,
den sie füttert mit Gemüsebrei.

Ein Fußballspieler ist ihr Mann,
der gut Tore schießen kann;
er traute sich noch nicht sie zu fragen,
deshalb darf sie noch keinen Ring
tragen.

Als Model war sie bei einer Modenschau dabei,
da hatte sie Bewunderer allerlei;
im Malen und Basteln ist sie gut,
es scheint, es liegt ihr im Blut.

Ihren Unterricht gestaltet sie kreativ,
und wenn man nicht mitmacht,
schaut sie schief;
sie unterrichtet Deutsch und Geschichte,

und dort schreiben wir auch Gedichte.

Sie ist ordentlich und strukturiert,
und hat an der Uni Innsbruck studiert.

Frau Kostner hat eine schöne Schrift
und zückt ständig ihren roten Stift.

Danke an die beste Lehrerin der Welt,
sie ist unbezahlbar und unser Klassenheld.

Ob Klassenfahrten oder Feiern – sie macht alles mit,
und ihre Ideen sind der Hit.

Es ist Zeit sich zu bedanken,
behalten werden wir sie immer in Gedanken.

Schüler*innen der 2 A Hofa

"Hellenstainer" bildet Metzgermeister aus

Nach rund 16 Jahren hat an unserer Schule erstmals wieder ein Kurs für Metzgermeister stattgefunden.

Dank des hartnäckigen Engagements von Simon Staffler – Metzgerfachlehrer der "Hellenstainer" – und mit Unterstützung des Amtes für Lehrlingswesen und Meisterausbildung konnten von Januar bis November 2019 zehn Anwärter die fachtheoretischen und fachpraktischen Kurse besuchen; sieben haben diesen fachlichen Teil mit einer schriftlichen und praktischen Prüfung erfolgreich abgeschlossen.

Direktorin Brigitte Gasser Da Rui unterstreicht die Wichtigkeit einer derartigen Ausbildung und ist froh, dass diese mit vereinten Kräften endlich zustande gekommen ist. "Das Bewusstsein und Interesse in der Bevölkerung für qualitativ hochwertiges Fleisch aus artgerechter Haltung und lokalen Kreisläufen nimmt ständig zu. Neben den Einheimischen legen auch Gäste Wert auf die regionale Herkunft von Fleisch. Als Lebensraum und Tourismusland ist es für uns also doppelt wichtig gut ausgebildete Fachleute zu haben."

"Die anspruchsvollen Inhalte wurden in die vier Module Rohstoff Fleisch, Produktionstechnologie, Technologie der Fleischverarbeitung und Verkauf unterteilt", erklärt Simon Staffler. Neben namhaften Südtiroler Experten, wie Alexander Holzner und Oswald Messner, sowie bewährten Fachleuten aus dem Team der "Hellenstainer" hat der junge Metzgermeister als Referenten für den Meisterkurs die europäische Crème de la Crème des Fachbereichs zusammengetrommelt. So etwa Dirk Ludwig (Hessen), der europaweit als Experte für die Reifung von Rindfleisch gilt, oder der in Oberitalien als der Rohwurstspezialist bekannte Kurt Gruber, der mittlerweile als Berater für die Einrichtung von Verarbeitungsräumen und Herstellung von



Kursteilnehmer

Rohwurst in der Schweiz tätig ist. Heiko Brath (Karlsruhe) referierte über Schweinefleisch, Tom Heinzele (Vorarlberg) infizierte die Teilnehmer mit dem Grillvirus und der Rheinländer Michael Keller – seines Zeichens Berater für die Verarbeitung und Veredelung von Qualitätsgeflügel – lehrte Wissenswertes über Geflügel und Wildfleisch. Küchenfertige Grill- und Pfannenprodukte und Sousvide-Produkte wurden ebenso thematisiert wie ganzheitliche Vermarktung, Florian Siebenförcher ging näher auf den Bereich der Kochpökelware ein und Markus Lintner referierte über artgerechte Viehhaltung. Hermann Jakob, ehemaliger Leiter der Meisterschule für Fleischer in Kulmbach, Genussbotschafter und u. a. Experte für die Herstellung ökologischer Wurst- und Schinkenspezialitäten war erfreut über die motivierten Teilnehmer. "Es ist eine Freude solch engagierte und wissbegierige junge Männer zu unterrichten." Simon Staffler gerät ins Schwärmen, wenn er von der Zukunft der Fleisch-

verarbeitung und des Fleischgenusses spricht. "Wir stehen kurz vor einer Trendwende – eigentlich sind wir schon mittendrin. Ein erhöhtes Bewusstsein für regionale Kreisläufe und Produkte ist deutlich wahrzunehmen. Das Fleisch entwickelt sich vom Massen- zum Qualitätsprodukt und die Zeiten, in denen auf einem 1.000-Euro-Grill Fleisch für 99 Cent je kg verbraten wurde, sind langsam aber sicher vorbei. Der Metzger fungiert als Mittler zwischen Fleischproduzenten und Kunden und wird als Experte für ganzheitliche Vermarktung, Fleischverarbeitung, Zuschnitt und Beratung zunehmend wichtiger."

Der große Organisationsaufwand hat sich auf jeden Fall gelohnt. Jetzt gilt es für die Teilnehmer noch den rechtlich-wirtschaftlichen sowie den berufspädagogischen Teil zu absolvieren – dann hat Südtirol sieben neue top ausgebildete Metzgermeister.

Elisabeth Stürz

Was sonst noch alles los war...



03.10.2019 — Gemeinschaftstag
1 A Kochen auf der Seiser Alm



07.11.2019 — Betriebsbesichtigung der Naturbackstube "Profanter" in Milland

Betriebsinhaber, Bäckermeister und Brotsommelier Benjamin Profanter hat die Schüler*innen der 2. Klasse Bäcker mit den Lehrpersonen Benjamin Flora und Christian Passler durch den Betrieb geführt und die Firmenphilosophie erklärt. Die Bäcker verarbeiten ausschließlich ausgewählte Zutaten, naturbelassenes Getreide, natürliche Rohstoffe und achten streng auf höchste Hygiene.



11.10.2019 — Oktoberfest an der "Emma"



Dezember 2019 — Kekse backen für den guten Zweck
Die Schüler*innen der 1. und 2. Fachschule Kon/Bä haben Kekse für "Südtirol hilft" gebacken. Gemeinsam wurde viel Energie und Mühe investiert und Kokosmakronen, Sandtaler, Neros, Florentiner, Schokokipferl, Linzer Schnitten, aber auch typische Klassiker wie Spitzbuben, Vanillekipferl und Lebkuchen kreiert. Insgesamt wurden 40 kg Kekse verpackt und auf dem Weihnachtsmarkt in Stilles verkauft. Der gesamte Erlös ging an die Hilfsorganisation "Südtirol hilft", um Menschen in Notlagen zu unterstützen.



14.10.2019 — Hotelmesse Bozen
Die Schüler*innen der 4. Patisserie mit ihren Fachlehrern Hubert Oberhollenzer und Artur Widmann verwöhnten die Messebesucher*innen mit Köstlichkeiten.



4. bis 6.10.2019 — Brot- und Strudelmarkt
Die Kleinsten fleißig beim Kneten des Teiges.



15.11.2019 — Eisacktaler Kastanienwochen
Die Vorstellung der 18. "Eisacktaler Kastanienwochen" mit kleinen Kastanienköstlichkeiten fand an der LBS "Emma Hellenstainer" statt.



13.12.2019 — Weihnachtsfeier der LBS "Emma Hellenstainer" im Hotel "Millanderhof"



17.12.2019 — Volleyballturnier
Gewinner des Volleyballturniers: Schüler*innen der 2 B Hofa



Dezember 2019 — Prämierung des literarischer Advent
Der Gewinner Davide Suti von der 2 A Fachschule Kochen konnte sich über zwei Eintritte im "Escape Room Val Gardena" freuen.



Dezember 2019 — Besuch des Teufels

Kurz notiert...

02.12.2019 — Kultur der Legalität

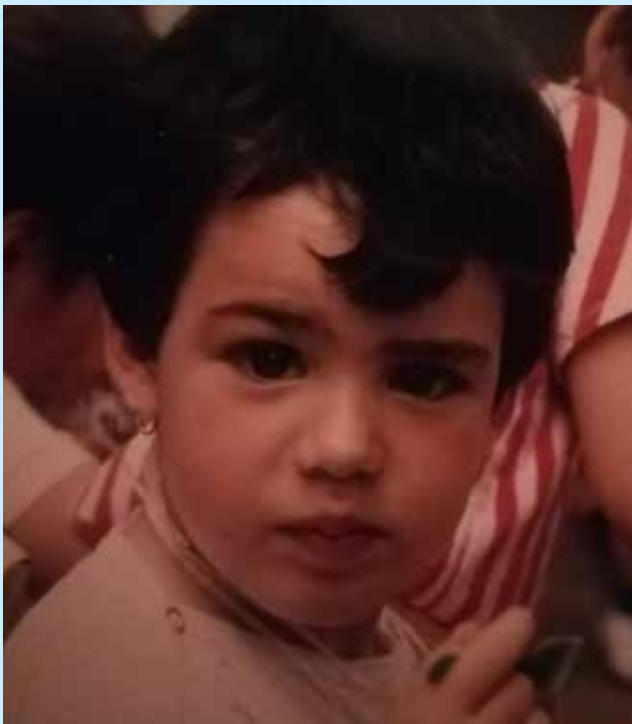
Wie bereits in den vergangenen Jahren bot das Landeskommando der Carabinieri auch heuer wieder eine Reihe von Begegnungen mit Schüler*innen der Mittel-, Ober- und Berufsschulen zu verschiedenen Themen im Zusammenhang mit der "Kultur der Legalität" an. Bei uns nahmen alle ersten Klassen daran teil.

Ziel der Kooperation zwischen Carabinieri und Schule ist es, durch früh ansetzende präventive Einflussnahme das Entstehen von Kriminalität und Gewalt in Schule, schulischem Umfeld und darüber hinaus zu verhindern bzw. zu minimieren, das Rechtsbewusstsein zu festigen, das Sicherheitsgefühl zu verstärken, eine sichere und regelkonforme Verkehrsteilnahme zu ermöglichen sowie das Vertrauen der Kinder und Jugendlichen in Schule und Carabinieri zu fördern.

24.10.19 — Alles im Griff?!

Die Schüler*innen der 3. Klasse Kochlehrlinge nahmen an einem Workshop zum Thema "Substanzen und Risikomanagement" teil. Dafür lud Sonja Wierer einen Experten vom Forum Prävention ein. Das Forum bietet für Jugendliche ab der 9. Schulstufe Workshops zu verschiedensten Themen an.

Jakob Delago vom Forum Prävention klärte die Schüler*innen in einem einstündigen Vortrag über legale und illegale Substanzen auf, deren Konsumformen und die damit verbundenen Risiken. Vor allem aktuelle Ergebnisse zu Wirkungen und Schädigungen, die von verschiedenen Substanzen ausgehen, interessierten die Schüler*innen. In der anschließenden Gesprächsrunde konnten sie dann ihre eigenen Erfahrungen und Wünsche einbringen, und es entwickelte sich eine interessante Diskussion in der Klasse.



Ja, wer ist denn das???

Auch diesmal wieder ein Kinderfoto von jemandem aus unserem Schulteam. Wer ist denn dieses Mädchen, das genussvoll ein Eis schleckt?



Auflösung der 28. Ausgabe der emma news:
Der sportliche Junge ist unser English teacher Emanuele Colombi.

Kreative Aussagen unserer Schüler*innen & Lehrpersonen

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

An der Bar steht ein Getränk bereit zum Trinken. Eine Lehrperson fragt einen Schüler an der Bar, ob auf dem Bestell-Coupon der Name von Frau Oberrauch steht.
Antwort: Nein, es steht Cappuccino.

Lehrperson: Wie berechnet man die Fehlerprozent?
Schüler: Mit dem Taschenrechner.

Mathe-Lehrperson: Was ergibt $5\ 877 + 75\ 435$?
Schüler: Eine Menge.

Übersetzungsaufgabe: He has a broken leg.
Antwort: Er hat einen Brokkoli gelegt.

Lehrer: Ich hoffe, dass ich dich in Zukunft nicht mehr beim Schwindeln erwischen werde!
Schüler: Ja, das hoffe ich auch.

Lehrperson: Ich habe jetzt auch Facebook :).
Schüler: WTF!!! :o)
Lehrperson: Was heißt WTF?
Schüler: Welcome to Facebook :-)

Der Deutschlehrer trägt vor: Ich gehe, du gehst, er geht, wir gehen, ihr geht, sie gehen. Kann mir jemand sagen, was das bedeutet?
Schüler: Tja, ich würde sagen, alle sind weg!

Aus dem Englisch-Test:
What do you like to do with your friends and family? Complete the sentence below with action verbs like 'jump', 'swim'...
I like to move it move it
I like to move it move it
I like to move it move it
[dieser Ohrwurm :-)]

Nach der Schularbeit ... Schüler: Es gab eine Rückseite??!!

Aus dem Geschichte-Unterricht:
Martin Luther schlug seine 95 Prothesen an die Schlosskirche von Wittenberg.

Frage: Welche Stände gab es im Mittelalter?
Antwort: Brotstände, Blumenstände, Gemüsestände

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

Ruhe in der Klasse, die beiden in der letzten Reihe versuchen sich zu unterhalten!

Auch Schlafen ist eine Form von Kritik... vor allem im Unterricht!

Spielt nicht russisches Roulette im Unterricht: Sich melden und hoffen, dass ein anderer drankommt!

Wer nichts weiß, muss alles glauben.

Kaugummi raus, sonst werde ich "grantig".

Soooo geht es nicht weiter!

Wenn die Herrschaften in der dritten Reihe etwas leiser sein würden so wie die Comic-Leser*innen in der mittleren Reihe, dann könnten die Schüler*innen in der ersten Reihe ungestört weiterschlafen.

Einem geschenkten Gaul schaut man nicht ins Maul...

Maria und Josef!

Bitte um etwas Ruhe, es ist auch für mich die 10. Stunde.

Mir ist es zu laut!

Sind die Arbeitsaufträge glasklar?

Das ist ja aus der Haut zu fahren!

Sounds good.

Nix verstehen?!

Es gibt keine blöden Fragen.

Jetzt hört der Spaß aber auf!

Geht nicht, gibt's nicht!

Ich glaube irgendetwas liegt in der Luft...

Es ist ok, etwas nicht zu können, aber es ist nicht ok, es nicht zu versuchen!

Wussten Sie schon, dass...

... Frau Major ihr Mutterglück genießt? Herzlichen Glückwunsch zur Geburt des Sohnes Julian!

... Frau Kerschbaumer und Frau Radmüller als Schwarzfahrerinnen im Zug ihr Unwesen treiben?

... Frau Kostner trotz Sehbrille ihre Schüler*innen im LiE-Bereich nicht findet?

... Frau Leimgruber und Frau Amplatz Schwierigkeiten haben Verkehrsschilder richtig zu interpretieren?

... Frau Wohlgemuth an unserer Schule als verdeckte Ermittlerin arbeiten könnte, da sie von den Schüler*innen als Mitschülerin angesprochen wird?

... Frau Zimmerhofers Hobby Karate ist?

... Herr Faller und Frau Radmüller auf einer spontanen Spritztour vom Auto im Stich gelassen wurden?

... Herr Marmsoler Tanzschuhe besitzt?

... Frau Oberhollenzer zur Regenschirmdiebin wird, damit ihre Haare glatt bleiben?

... Herr Hecher ein Jahr Wirtschaft genießt?

... Frau Tedeschi ihre Arbeit schweren Herzens nach Bozen verlegt hat?

... Herr Gatto sich mit Frau Niederwieser auf Schwedisch unterhält?

... Frau Seiwald und Frau Domanegg mit PC-Tower jonglieren?

... Herr Krapf sich bei besonderen Gelegenheiten seine Ziehorgel umhängt und aufspielt?

... Herr Jageregger die eigenen vier Wände gewechselt hat?

... Herr Wild gezwungenermaßen Weltmeister im Vorhänge anbringen ist?

... Frau Ruedl ihre Abstinenz von den sozialen Netzwerken beendet hat?

... Herr Gross ein leidenschaftlicher Hobbyschauspieler ist?

... Randsteine sich vor Frau Kastlunger in Acht nehmen müssen?

... Herr Federspielers Lieblingstiere Ratten waren?

... Frau Pradis größter Schatz ihr nagelneues Mountainbike ist?

... Herr Ploner das Bett mit seinem Hund teilt?

... Frau Ruggiu einem Löwen ganz nahe gekommen ist?

... Frau Evi Gasser als Nachtwächterin auf dem Klausner Weihnachtsmarkt unterwegs war?

... Frau Plattner den Motorradführerschein gemacht hat und bereits ein eigenes Motorrad ihr Eigen nennt?

... Frau Stürz für jedes Wehwehchen die passenden Schüssler Salze in der Tasche hat?

... Herr Fischer irrtümlich glaubt, dass Frau Niederwieser seine Anweisungen befolgt?

... Herr Passler sich beim Wattenmaßlos überschätzt?

... Frau Postal in Fettnäpfchen nicht nur tritt, sondern komplett eintaucht?

... Frau Beikircher in ihrer Freizeit gerne mit Naturmaterialien bastelt?

... sich Frau Kluber einmal wöchentlich eine Skitour gönnt?

... Frau Oberrauch noch immer wartet, bis ihr Traumauto auf den Markt kommt?

... Frau Malojer den Tag ohne Kaffee nicht übersteht?

... Herr Staffler bereits im Sommer stolzer Papi eines Sohnes namens Matthias geworden ist? Alles Gute!

... Herr Lorenzini manchmal bis spät in die Nacht Karten spielt?

... Herr Leitner "der" HACCP-Guru an unserer Schule ist?

... Frau Mair am Silvesterlauf in Bozen teilgenommen hat?

... Frau Tauber manchmal morgens vor einem leeren Kleiderschrank steht?

... sich Frau Profanter mit Händen und Füßen mit ihren russischen Gästen unterhält?

... Frau Rabensteiner eine passionierte Verkleidungskünstler ist?

... Frau Dell'Antonio das ganze Jahr über "rechnet"? (Mathe & Heu)

emma news online lesen oder als pdf zum Downloaden:
<http://www.hellenstainer.berufsschule.it/projekte/923.asp>