

emma news



Emma Hellenstainer

Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik

Centro di formazione professionale
gastronomia e culinaria

Zenter de formaziun professonala
gastronomia y culinaria

Inhalt

Grußworte der Direktorin	Seite	3
40 Jahre Emma Hellenstainer	Seite	4
Wie rette ich Leben?	Seite	6
Gemeinsam für eine bessere Welt	Seite	8
Erlebnis Schule an der Elbe	Seite	10
Sommer im BBZ Hellenstainer	Seite	11
Wandern und Wein	Seite	12
Rezept Grießflammerie	Seite	13
Aus der Feder unserer Schüler*innen	Seite	14
Gemeinschaftstag	Seite	16
Begabungsförderung	Seite	18
Schnitzeljagd	Seite	22
Hannah kocht in der Schweiz	Seite	23
Schüler*innenprojekte, die begeistern	Seite	24
Unsere Direktorin sagt ADIEU	Seite	26
Von der Traubenlese zum Wein	Seite	30
Die Südtiroler Bildungsmesse	Seite	31
Schulvorstellungen	Seite	31
Testimonials	Seite	32
Aus meiner Schulzeit	Seite	34
Laut & bunt	Seite	35
Ich, Bücherwurm	Seite	36
Seite an Seite	Seite	37
Vorhang auf	Seite	37
Unsere zwei Oberhollenzers...	Seite	38
Abfall richtig trennen – aber wie?	Seite	40
Kreative Aussagen	Seite	41
Ja wer ist denn das?	Seite	41
Was war sonst noch los?	Seite	42
Wussten Sie schon, dass... ?	Seite	46

IMPRESSUM

emma news
Herausgeber:
BBZ Emma Hellenstainer
Gastronomie und Kulinarik
Fischzuchtweg 9
I-39042 Brixen
Tel. 0472 273800
Fax 0472 273899
lbs.bx-hellenstainer@schule.suedtirol.it
<http://hellenstainer.berufsschule.it/>

Redaktionsmitglieder

Gudrun Domanegg
Evi Gasser
Christine Hartmann
Ruth Malojer
Margot Mayrl
Evi Sullmann

Foto der Titelseite

Laura Gasser, Melanie Oberhöller und
Robert Überbacher

Koordination & Layout

Renate Radmüller

Grußworte der Direktorin

🕒 Lesezeit: 3 Minuten



Liebe Lernende,
liebe Eltern,
liebe Mitarbeiter*innen,

vor 40 Jahren wurde sie eröffnet, die Emma Hellenstainer. Damals nur für die Lehrlinge unserer Sparten und aus ganz Südtirol – deshalb auch das große Heim.

Direktor Ludwig Pedevilla war der erste in der Reihe, kurz darauf übernahmen Sepp Kusstatscher, dazwischen fünf Jahre Leo Niedermaier das Zepter.

Sepp Kusstatscher stand für Innovation. Er führte das EFQM ein, eine sehr groß angelegte Qualitätsstudie mit Kosten-Nutzen-Rechnung. Er entwickelte und ermöglichte die Ausbildung zum Lebensmitteltechniker und das große zukunftsweisende Projekt der "Bodenständigen Kost". Leo Niedermayer stand für Menschlichkeit. Er bildete die Außenstellen in Kastelruth, in Sand in Taufers, in Welsberg und in Piccolein. Bei ihm dauerte der Tag der offenen Tür gleich drei Tage und war ein großes Fest für ganz Brixen und Umgebung. Im September 2001 bekam ich von Sepp Kusstatscher die Schlüssel in die Hand.

Veränderung scheint fast eine Konstante dieser Schule zu sein. Von anfänglich 40 Lehrpersonen sind es jetzt 90 geworden – ca. 150 Mitarbeiter*innen insgesamt.

Die Lehrlinge nehmen nur mehr ca. 40 Prozent ein. Der überwiegend große Anteil sind die Vollzeitausbildungen mit den 4. Spezialisierungsklassen und der Matura.

Der Zubau des Klassentraktes und die Erneuerung von Büros, Bibliothek und Lehrerzimmer vor ca. zehn Jahren waren eine große logistische Herausforderung, aber eröffnete dann Möglichkeiten und Lust für didaktische Erneuerung. Die Außenstelle Stadelgasse und der Container in der Nachbarschaft konnten geschlossen werden.

Das LiE (Lernen in Eigenverantwortung) entstand und damit auch die regelmäßigen Coachinggespräche für unsere Lernenden. Diese Innovationen wurden vor allem durch die digitale Unterstützung von Joachim ermöglicht. Auch in diesem Bereich waren wir Vorreiter. Die Venus als Informationssystem, das Eltern-, Arbeitgeber- und Studentsportal waren nicht nur in der Covid-Zeit eine außerordentliche Unterstützung, sie machen Lernende zukunftsfit.

Die berufliche Weiterbildung für erwachsene Profis ist nach wie vor ein erfolgreiches Angebot. Die Meisterausbildungen, vor allem jene der Küchen- und Konditormeister setzt der Schule wohl die Krone auf, als das Ausbildungszentrum für Kulinarik im Lande.

Die fachliche Ausbildung ist Schwerpunkt für einen guten Berufseinstieg. Zudem aber wurde auch ein Auffangnetz für alle möglichen, die Pubertät begleitenden Schwierigkeiten installiert.

Die "Schnittstelle" (Schulberatung, Schulsozialarbeit, Heimleitung, Lernbegleitung) arbeitet sehr effizient, aktiv und entlastend für die Unterrichtenden. Die Schulabbrecherquote ist stark rückläufig. Unsere neueste Errungenschaft, möglich geworden durch die renovierte Hausmeisterwohnung, ist das DAZ-Konzept. Rund um die Uhr können jene Lernende, die noch ungenügende Deutschkenntnisse haben, dort mit individuellem Stundenplan und Programm gefördert werden.

Unsere Module zur Begabungsförderung – seit dem heurigen Schuljahr aktiv – kommen bei Eltern und Lernenden sehr gut an. Jeder kann seine individuellen Ressourcen einbringen bzw. entdecken.

Unsere stark besuchte Schulbar ist unser Herzstück, alle halten sich dort gerne auf und nutzen die freundliche Atmosphäre für Gespräche und Austausch.

Fehler dürfen bei uns gemacht werden – wir lernen daraus (meistens). Die großen Events, die vielen interessanten Projekte boten und bieten uns, sowohl fachlich, aber vor allem auch organisatorisch die Möglichkeit, viel zu lernen, dazu gehörten: die vielen Wettbewerbe in allen Sparten, vor allem dann unser eigener Let's cook it, die drei Tage dauernde "Bodenständige Kost", das lang nachwirkende Open Space in der Cusanus-Akademie, die vier Cooking Nights, aber auch das Jahr des Services mit den zwei Kellnerläufen auf dem Domplatz und die unzähligen interessanten Projekte.

Eine Organisation wie eine Schweizer Uhr ist dabei Voraussetzung. Gemeinsames Törggelen, Oktoberfest, Nikolausumzug, Weihnachtsfei-

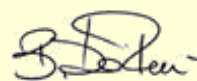
er, Faschingstreiben, Wattturnier, Skiwochenende, Lehrfahrten, Sommerwandern und Hochgebirgstouren und einiges mehr zeugen von der Freude am Zusammenhalt.

Das 40-jährige Jubiläum fällt zusammen mit meiner Pensionierung zum 01.01.2024 nach 22 Führungsjahren. Mit viel Dankbarkeit schaue ich zurück auf die vielen wunderschönen Momente, auf die vielen erfüllenden Begegnungen mit den Menschen hier, auf die vielen Möglichkeiten

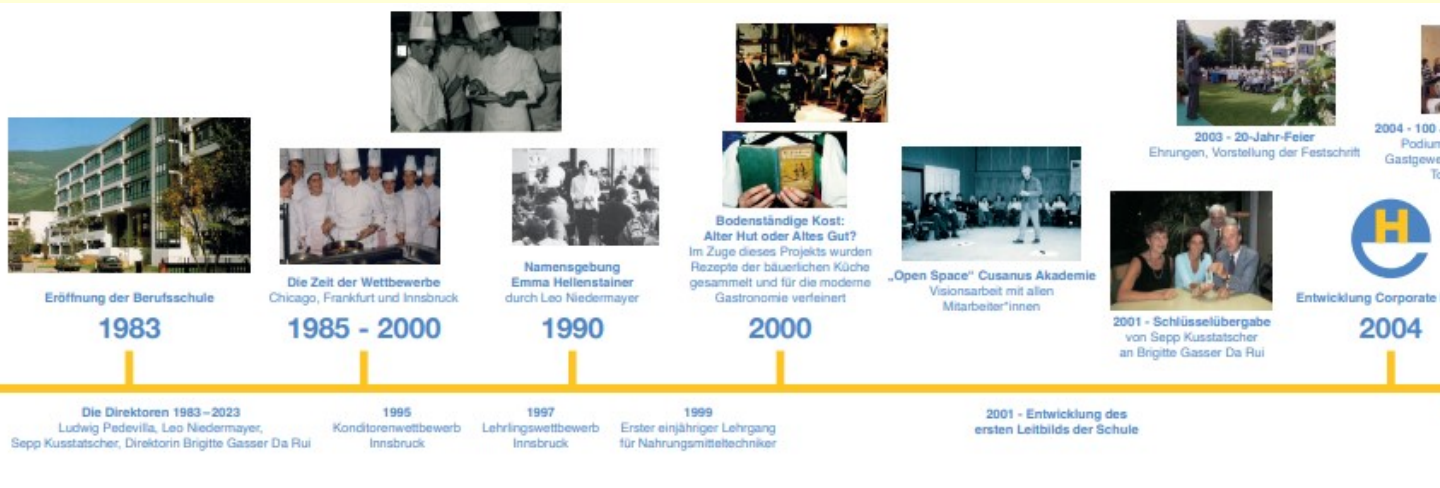
des Lernens — auch auf die vielen Herausforderungen. Dankbar bin ich den vielen Wegbegleitern, die mit Herzblut zum Gelingen beigetragen haben.

Dankbar bin ich allen, die mitgeholfen haben, aus dieser Schule eine Heimat zu machen für die uns Anvertrauten und dankbar für die Sinn-erfüllung, die unsere Arbeit gibt. Mit dem sicheren Gefühl, dass die Emma Hellenstainer auf einem guten Weg in die Zukunft ist, kann ich ge-

trost loslassen und wünsche ihr und euch allen von Herzen alles Gute.



Brigitte Gasser Da Rui
Direktorin



Leitbild

Emma Hellenstainer, wo man das Gute lernen kann.

1. Wir öffnen Räume für Erziehung zu Gesundheits-, Geschmacks- und Ernährungsbewusstsein am Schnittpunkt zweier Kulturen.
2. Wir sind wertschätzend, führungskompetent, authentisch, humorvoll und leidenschaftlich.
3. Wir handeln gemeinsam überlegt und nachhaltig.
4. Wir fördern persönliches und berufliches Potential. Durch dynamische Unterrichtsmodelle und attraktives Tun bereiten wir auf die Zukunft vor.
5. Wir bieten Raum und Zeit für zwischenmenschliche Begegnung, gemeinsames Lernen und individuelle Betreuung.
6. Wir orientieren uns an Stärken. Rückmeldungen und Bewertungssituationen sind Basis für Entwicklung.
7. Wir sind ein leistungsfähiges Team, das Gäste und Partner mit neuen Aktionen begeistert.



2010/11 - „Jahr des Service“ zur Aufwertung des Berufs Kellnerlauf auf dem Domplatz



2011 - Umgestaltung und Erneuerung Büros, Bibliothek, Lehrerzimmer und Besprechungsraum



2012 - Eröffnung Schulbar



2012 - Delegation aus Sri Lanka Der Parlamentspräsident will das Ausbildungssystem im Gast- und Nahrungsmittelgewerbe kennenlernen

2012 - Schulbücherei beginnt nach biologischen Kriterien zu arbeiten

Einführung digitales Klassenregister
2013



2013 - Feier 30 Jahre Emma Hellenstainer

2013/14 - Einführung LIE Unterrichtsmodell mit Wahlmöglichkeiten zur Förderung von Selbstorganisation und eigenverantwortlichem Lernen



2016 - „Hellenstainer“ Ein Projekt der Zusammenarbeit für Steinbecker

2016 - Publikation „wie wir miteinander“ Schulgeschichten aus der Emma Hellenstainer

40 Jahre Emma Hellenstainer

Ein Rückblick auf unsere Geschichte

www.hellenstainer.berufsschule.it

40 Jahre Emma Hellenstainer

Ein Rückblick auf unsere Geschichte

www.hellenstainer.berufsschule.it

40 Jahre Emma Hellenstainer

Ein Rückblick auf unsere Geschichte

www.hellenstainer.berufsschule.it

40 Jahre Emma Hellenstainer

Ein Rückblick auf unsere Geschichte

www.hellenstainer.berufsschule.it

40 Jahre Emma Hellenstainer

Faltblatt zum 40-jährigen Bestehen unserer Schule

Ein Rückblick

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

www.hellenstainer.berufsschule.it

Ein Rückblick

auf unsere Geschichte

www.hellenstainer.berufsschule.it

Ein Rückblick

auf unsere Geschichte

www.hellenstainer.berufsschule.it

Ein Rückblick

auf unsere Geschichte

www.hellenstainer.berufsschule.it



Jahre Todestag E. Hellenstainer
Podiumsdiskussion über die Frau im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Tourismus und Niederdorf



2006 - Architekturrezepte mit Benno Barth
Podiumsdiskussion zum Thema Hotelarchitektur mit Benno Barth, Restaurantkritiker Siebeck und dem Kunstverein Gokart



2007 - Sterne über der Hellenstainer
Sternköche kochen mit und für Schüler*innen



2009
Vorstellung des Lehrkochbuchs „Basis der guten Küche“
Projekt der Emma Hellenstainer in Zusammenarbeit mit allen gastgewerblichen Berufsschulen



2010
2010 - Grundsteinlegung für den Zubau an der Emma Hellenstainer



2011 - Einweihung Zubau



2005 - Goldmedaille Worldskills Bereich Konditorei - Helsinki, Finnland
Absolventin Magdalena Rafli



2009 - Einführung der Schulberatung und Schulsozialarbeit
Sozialtraining, Kompetenztraining, Konflikttraining, Gewaltprävention, Schülercoaching



2009 - Veronika Kuen gewinnt Gold bei den Worldskills Bereich Konditorei



2009 - Einführung Sharepoint „Venus“
internes Informations- und Kommunikationsportal



2005 - Restaurant Emma



2006 - Emma News
Erste Ausgabe



2007 - Beginn Berufsfachschulen



2017 - Autonomie der Schule



Let's Cook It
Internationaler Wettbewerb für junge Kochtalente



Begabungsförderung
Einführung von Modulen zur persönlichen Entwicklung und fachlichen Vertiefung



2016/17 - Start 4. Spezialisierungsjahr im Bereich Service / Front Office



2021/22 - Start Maturaklasse Fachrichtung Önologonomie



1999
2009
2023

40 Jahre Emma Hellenstainer

Ein Rückblick auf unsere Geschichte

www.hellenstainer.berufsschule.it

Ein Rückblick auf unsere Geschichte

www.hellenstainer.berufsschule.it

Ein Rückblick auf unsere Geschichte

www.hellenstainer.berufsschule.it

Ein Rückblick auf unsere Geschichte

www.hellenstainer.berufsschule.it

Ein Rückblick auf unsere Geschichte

www.hellenstainer.berufsschule.it



Silvia Gasser, Schülerinnen der Weiß-Kreuz-Jugend, Sanitäter

Wie rette ich Leben?

In einer vorbildlichen Initiative wurde am 9. Juni 2023 ein Erste-Hilfe-Workshop für rund 80 Schüler*innen von den Lehrpersonen Erna Gasser, Silvia Gasser und Bibliothekarin Evi Gasser organisiert.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Schüler*innen, aufgeteilt in Gruppen, wurden von engagierten Mitgliedern der Weiß-Kreuz-Jugend an vier verschiedenen Stationen geschult – zwei in der Bibliothek und zwei auf dem Schulhof. Die Schülerinnen Madalena Schölzhorn, Carolin Schieder, Silvia Knottner und Sara Panizzolo vermittelten in der Rolle der Referentinnen mit großem Einsatz praxisnahes Fachwissen. Unterstützt wurden sie dabei von Silvia Gasser sowie einem Sanitäter aus Klausen. Diese Kombination aus Schülerinnenengagement und professionellem Fachwissen schuf eine lehrreiche und gleichzeitig praxisnahe Lernumgebung. Die Workshop-Teilnehmer*innen durchliefen die Stationen, an denen verschiedene Aspekte der Ersten

Hilfe thematisiert wurden:
Erste-Hilfe-Utensilien: Hier lernten die Schüler*innen den korrekten Umgang mit Erste-Hilfe-Utensilien. Das Verbinden von Wunden, sei es ein Kopf-, Finger- oder Armverband, sowie der Einsatz des Dreiecktuchs wurden ausführlich erklärt. Besonders interessant war die Diskussion darüber, was zu tun ist, wenn man keinen Verband zur Hand hat.
Stabile Seitenlage: Die korrekte Anwendung der stabilen Seitenlage wurde den Schüler*innen gezeigt. Diese wichtige Maßnahme kann entscheidend sein, um Bewusstlose in einer sicheren Position zu halten und ihre Atmung zu gewährleisten.
Reanimation: An dieser Station wurden lebensrettende Maßnahmen im Falle eines Herzstillstands behandelt.

Von der Überprüfung der Atmung über die korrekte Positionierung der Hände auf dem Brustkorb bis hin zur eigentlichen Reanimation – die Schüler*innen setzten sich aktiv mit der Wiederbelebungstechnik auseinander. Die Verbindung zu dem bekannten Lied "Staying Alive" half dabei, den Rhythmus der Herzdruckmassage zu verinnerlichen.
Erste-Hilfe-Auto: Hier wurde die Funktionsweise von Rettungswagen sowie der Inhalt der roten und blauen Koffer erklärt. Die Schüler*innen erhielten Informationen über die Ausrüstung, die bei Notfällen zum Einsatz kommt. Die Jugendlichen lernten nicht nur von Schüler*innen der Weiß-Kreuz-Jugend, sondern konnten auch lebensrettende Sofortmaßnahmen

praktisch ausprobieren. Diese praxisnahe Herangehensweise stärkte ihre theoretischen Kenntnisse. Die Teilnehmer*innen wissen nun, wie sie in Notfällen angemessen reagieren sollten. Sie sind vertraut mit den verschiedenen Utensilien der Ersten Hilfe und erhielten darüber hinaus ei-

nen Einblick in die wichtige Arbeit des Weißen Kreuzes. Der Workshop sensibilisierte die Schüler*innen auch für Ehrenamt und Zivilcourage. Solche Initiativen tragen dazu bei, dass junge Menschen zu kompetenten und engagierten Mitgliedern der

Gesellschaft heranwachsen, die im Ernstfall bereit sind, Leben zu retten.

Evi Sullmann



1. Station:
Erste-Hilfe-Utensilien



2. Station:
Reanimation



3. Station:
Stabile Seitenlage



4. Station:
Erste-Hilfe-Auto

Gemeinsam für eine bessere Welt

In Zusammenarbeit mit der OEW (Organisation für Eine Solidarische Welt) wurde vom 8. bis 15. Juni eine Projektwoche für Schüler*innen der 1. und 2. Klassen organisiert.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Nach einem Auftakt mit verschiedenen Workshops — durchgeführt von Mitarbeiter*innen der OEW — entschieden sich die Jugendlichen für eines der drei Themen: Bewusster Konsum, Vielfalt und Miteinander, Internationale Zusammenarbeit. In Gruppen arbeiteten sie dann an vier Tagen mit Hilfe der OEW-Referenten*innen und Lehrpersonen an der Planung und Realisierung ihres gemeinsamen Wunschprojekts.

Im Folgenden wird über die durchgeführten Aktionen berichtet:

Ein Team engagierte sich aktiv für die Umwelt, indem es **Müll** am Eissackdamm sammelte. Durch diese Aktion wurden Spenden von Sponsoren generiert, die einem Projekt in Huaraz, Peru, zugutekamen. Jedes gesammelte Kilogramm Müll trug dazu bei, finanzielle Unterstützung für das Projekt zu mobilisieren.

Die **Kräuter** im schuleigenen Kräutergarten erhielten in Zusammenarbeit mit dem BBZ Tschuggmall fachmännisch beschriftete Holzschilder.

Die Vorarbeiten für den **Pausenbrotverkauf** in der WFO Brixen wurden in der Heimküche durchgeführt, und der eigentliche Verkauf wurde erfolgreich abgewickelt.

In der Stadt Brixen wurde eine **Spendenaktion** durchgeführt, die ein Schätzspiel beinhaltete. Die Herausforderung bestand darin, die Anzahl der Nudeln in einer Box zu schätzen. Die gesammelten Spenden waren für Projekte in Ecuador bestimmt.

Mit einer **Online-Spendenaktion** wurde das Haus der Solidarität in Milland unterstützt. Ian Dariz, Rojan Reichsigl, Natalie Federspieler und Franziska Leitner besuchten das Haus, in dem 60 Personen aus über zehn verschiedenen Nationen wohnen. Ein Großteil der Bewohner*innen geht bereits einer Arbeit nach und ist auf Wohnungssuche. Auf der Warteliste für einen Schlafplatz im Haus befinden sich 75 Personen. Mit der Spendenaktion konnten verschiedene Kosten gedeckt werden wie z. B. Reparaturen oder Möbelankauf.

Bei einer **Kleidertauschparty** tauschten Teilnehmer*innen gut erhaltene Kleidung, anstatt sie wegzuerwerfen. Dies fördert die Wiederverwendung von Kleidung, reduziert den ökologischen Fußabdruck und sensibilisiert für nachhaltige Mode.

Das Team "**Emma Markt**" organisierte einen Flohmarkt im Großen Graben in Brixen, indem es im Vorfeld Bücher, Kleidung, Schmuck, Spielzeug und Dekoration sammelte. Das Team "**Selbst gemacht**" steuerte handgemachten Schmuck sowie selbst zubereitete Sirupe und Getränke bei, die gegen eine freiwillige Spende auf dem Flohmarkt erstanden werden konnten. Die Einnahmen wurden für die Projekte "Acción Ecológica" in Ecuador und "Un techo en los Andes" in Peru gespendet.

Larissa Moling, Annika Oberhuber und Marius Niederstätter haben eine **Straßenumfrage** zum Thema "Nachhaltiges Einkaufen" gemacht.

Evi Sullmann



... Auftaktveranstaltung



... Infos zur Projektwoche



... bei einem Workshop



... beim Kreieren von Schmuckstücken



... Schneiden der Holzschilder



... Zubereiten der Säfte



... im "REX"

© Verena Dariz - OEW



... Kleider für die Tauschparty



... Schätzspiel



... beim Tüfteln für die Online-Spende



... Bastelarbeiten im Freien



... beim Planen

Im Rahmen dieses OEW-Projekts hat zudem ein engagierter Schüler einen informativen Artikel über die nachhaltige Initiative "REX" verfasst. Das Projektteam, bestehend aus drei Schüler*innen und Projektleiterin Verena Dariz, erkundete das "REX" in der alten Militärkaserne in Milland im Zusammenhang mit der Gruppe "Bewusster Konsum".

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

"REX" – eine gängige und nachhaltige Initiative zur Schonung unseres Planeten

Beim "REX" handelt es sich um ein Recyclingkonzept im Second-Hand-Bereich. Es entwickelte sich im April 2021 aus einer Idee der OEW-Organisation in Zusammenarbeit mit dem Haus der Solidarität "Luis Lintner". Jene Personen, die im Besitz von noch gut erhaltenen Gegenständen sind, die nicht mehr unbedingt gewollt bzw. benötigt werden, können diese kostenlos zum "REX" bringen. In der Werkstatt werden die noch gut erhaltenen Materialien für den Verkauf vorbereitet und schließlich günstig als Second-Hand-Artikel angeboten.

Das Ziel des "REX" besteht vorwiegend in der Vermeidung von Müll und damit verbunden auch in der Wieder- bzw. Weiterverwendung von noch gut erhaltenen Objekten. Damit soll ein nachhaltiges Konsumverhalten gefördert und zudem Bastelinitiativen nachhaltiger und auch kreativer gestaltet werden.

Mit diesen Kenntnissen und Gewissheiten steigt mittlerweile Monat für Monat die Anzahl der Besucher*innen im "REX". Immer mehr Menschen sind an den wiederverwendbaren Produkten in Bezug auf Nachhaltigkeit und Sparsamkeit interessiert. Vor allem die vielseitige Auswahl unter den Waren ist für viele Kund*innen verlockend. Das "REX" verfügt beispielsweise u. a. über technische Geräte wie Fernseher, Musikboxen, Konsolen, Radios bis hin zu Bastelsachen und Schulmaterial sowie über sonstige Alltagsge-

genstände wie Lampenschirme, Tassen, Töpfe, Trinkflaschen, Körbe, Bilderrahmen, Taschen und Rucksäcke.

Für Interessierte gibt es keinen festgelegten fixen Preis. Der Betrag der Preise befindet sich nämlich in einem bestimmten Bereich, z. B. 10 bis 15 Euro. Je nach finanziellen Möglichkeiten können Kund*innen entscheiden, wie viel Geld sie für die Ware bezahlen möchten.

Für Schüler*innen organisiert "REX" auch Recycling- sowie Upcycling-Workshops mit Handwerker*innen und Künstler*innen.

Das "REX" vermittelt, mit welcher Bedeutsamkeit ein achtsamer, gewissenhafter und ressourcenschonender Lebensstil verbunden ist. Es möchte alle Konsument*innen darauf aufmerksam machen, wie viele Gebrauchsgegenstände und Lebensmittel unnötig weggeschmissen werden, obwohl sie eigentlich noch gut sind. Jede*r soll dazu angeregt werden, den persönlichen Konsum zu überdenken und tendenziell langlebige Produkte ohne Plastikverpackungen bzw. Second-Hand-Waren zu kaufen.

Schließlich haben wir nur eine Erde. Je mehr wir verbrauchen, umso stärker schädigen wir unseren Planeten. Jene, die daran interessiert sind, sich ehrenamtlich zu engagieren, können gerne im "REX" mitarbeiten und zum umweltschonenden Recyclingprojekt beitragen. (Quelle: Abfall-Broschüre – "Alles Müll, oder was?" – OEW)

Josef Piffraeder

Erlebnis Schule an der Elbe

ERNA GASSER ERZÄHLT VON IHREN ERASMUS-ERFAHRUNGEN AN EINER HAMBURGER SCHULE.

Den Blick über den Tellerrand hat im Sommer 2023 unsere Kollegin Erna Gasser gewagt. Eine Woche lang erhielt sie beim Job-Shadowing Einblick in die berufliche Schule ITECH Elbinsel Wilhelmsburg in Hamburg. Thomas Rainer hat für die emma news bei ihr nachgefragt.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Warum hast du dich ausgerechnet für Hamburg entschieden?

Für mich kam von Anfang an nur die Großstadt infrage, da die Herausforderungen der Zukunft dort schneller erkennbar sind als im provinziellen Milieu. Als Zweites habe ich mich bei der Suche daran orientiert, welche Schule für den Erhalt des Deutschen Schulpreises nominiert worden war, und damit schrumpfte die Auswahl auf zwei Schulen in ganz Deutschland – laut Erasmusstelle musste es eine berufsbildende Einrichtung sein. So kam ich auf die ITECH in Hamburg.

Worin besteht die Vielfalt der ITECH?

Die Schule bildet in mehreren Berufen aus: ITECH steht für Informatik, Elektrotechnik und Chemie. Sie wird von 2 300 Lernenden besucht, die im dualen System oder in der Vollzeitausbildung bis zum Abitur kommen können. Abendschule, Orientierungsjahr und bilinguale Klassen, in denen in deutscher und englischer Sprache unterrichtet wird, runden das Angebot ab. Das pädagogische Konzept basiert auf Eigenverantwortung, Kompetenzorientierung und Individualisierung.

Was war neu für dich?

Überrascht war ich zunächst vom Alter der Lernenden. Die Informatiker*innen sind im ersten Lehrjahr durchschnittlich 21 Jahre alt. Davon haben 70 % bereits ein Abitur in der Tasche und nicht wenige waren ein paar Semester auf einer Universität. In der dualen Ausbildung sind die Ein- und Austrittszeiten flexibel, die Kernarbeitszeit geht von 9:30 bis 13:00 bzw. 15:00 Uhr. Daneben wird klassenübergreifend gearbeitet, wobei die Lehrenden im Team unterrichten. Die Pausen gestalten alle nach ihren Bedürfnissen, eine Schulklingel gibt es nicht. Ein Novum waren für mich die sogenannten Teams, die jeweils aus sieben bis zehn Lehrenden bestehen und als entlastend sowie bereichernd empfunden werden. Diesen Teams wird viel Autonomie zugestanden.

Gibt es auch Wahlpflichtangebote im Sinne unseres Modullernens?

Ja, die gibt es auch. Im internen Portal werden die Kurse beworben. Die Anmeldung erfolgt am Anfang des Halbjahres, die Angebote – darunter sind Cybersicherheit, Grundlagen der Physik, Auslandserfahrungen, Projektmanagement – können auf mehrere Halbjahre verteilt sein. Prüfungen sind nur dann abzulegen, wenn ein Kurs mit einem Zertifikat abschließt.

Am 12. Oktober 2023 hat deine Zielschule den Deutschen Schulpreis erhalten. Warst du überrascht?

Mitfiebern und Daumendrücken gehörten an dem Tag auch für mich dazu, überrascht war ich aber nicht. Die Menschen an der ITECH sind innovativ, mutig, passioniert und wohlwollend. Von der Schulleitung angefangen begegnen sich Lehrende und Lernende auf Augenhöhe. Auf diesem Fundament lässt sich bauen.

Danke für das Gespräch!

Thomas Rainer



Mehr über die ITECH gibt es unter
https://www.youtube.com/watch?v=_Z1e4olhaX4





Sommer im BBZ Hellenstainer

Bereits zum dritten Mal veranstaltete der SSV Brixen vom 10. Juli bis zum 18. August 2023 ein inklusives Sportcamp für Kinder im Alter von 3 bis 13 Jahren am BBZ Emma Hellenstainer.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Bis zu 85 Kinder nahmen täglich an vielfältigen Aktivitäten teil: Schwimmen in der Acquarena, Besuch der Kletterhalle und der Kunstturnhalle, Bewegungsspiele im Lido, Ausflüge in die nähere Umgebung sowie in den Hochseilgarten in Sterzing und zum Abenteuerspielplatz in Terenten.

Auch im Haus wurde viel gespielt (Brettspiele, Tischfußball, Billard, usw.), und vor allem die Kleineren waren beim Basteln sehr kreativ. Der Garten wurde für Wasserspiele genutzt, auch eine Zipline wurde

vom zweiten Stock in den Garten gespannt und sorgte für enormen Spaß und Adrenalin.

Beim Mittagessen hatte dann Klein und Groß einen gesunden Appetit, was die Heimköch*innen bestätigen können.

Ein herzlicher Dank gebührt Frau Direktorin für die Bereitstellung der Räumlichkeiten, dem Team der Heimküche für die köstliche Verpflegung, der Schuldienerin und dem Schuliener sowie dem Hauswart und allen Reinigungskräften für die stets freundliche Unterstützung.

Weiters bedanken wir uns bei den Sponsoren Brimi und Marlene für Trinkjoghurt und Äpfel. Wir hoffen auch in den kommenden Jahren an diese Erlebnisse anknüpfen zu können.

Für das Team des Sommercamps Andreas Villscheider und Michael Plattner



Gut gelaunte Teilnehmer*innen

Wandern und Wein

Am Montag, 5. September 2023 — am Tag vor Schulbeginn — begaben sich die Abteilungen Mensaküche, Reinigung und Ökonomat des BBZ Emma Hellenstainer auf den gemeinsamen, jährlichen Ausflug.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Ziel des Ausfluges war das renommierte Weingut Pacherhof in Neustift, wo wir, als 26-köpfige Gruppe, eine schöne Zeit verbrachten. Wir starteten früh am Morgen und wanderten nach Neustift. Dieser entspannte Fußmarsch bot nicht nur eine wunderschöne Aussicht auf die spätsommerliche Landschaft, sondern stärkte auch den Teamgeist und die Zusammengehörigkeit der Abteilungen.

Bei der Ankunft im Weingut Pacherhof wurden wir ganz herzlich von Herrn Laimer empfangen, der uns durch die faszinierende Welt des Weinbaus führte. Die Höhepunkte

des Besuchs waren zweifellos die Kellereibesichtigung, bei der wir Einblicke in die Weinherstellung erhielten, und eine Weinverkostung, die von Herrn Laimer höchst professionell geleitet wurde. Wir hatten die Gelegenheit, die erlesenen Weine des Weinguts zu probieren und unser Wissen über Wein zu erweitern. Der Tag wurde mit einem gemeinsamen Mittagessen auf der Terrasse abgerundet, bei dem regionale Köstlichkeiten serviert wurden. Gestärkt und inspiriert kehrten wir am Nachmittag wieder nach Brixen zurück. Der Ausflug der Abteilungen Mensaküche, Reinigung und Ökonomat

zum Weingut Pacherhof war nicht nur eine Gelegenheit, einen gemeinsamen Ausflug zu unternehmen, sondern auch eine wertvolle Team-Building-Erfahrung. Es ergaben sich Gelegenheiten, sich über andere Themen und mit Mitarbeiter*innen anderer Abteilungen zu unterhalten. Die Erkundung des Weinguts und die Weinverkostung boten Einblicke in die vielfältige Welt des Weinbaus und förderten das Verständnis für die Produkte.

Peter Amrain

Grießflammerie

mit Himbeersauce und Schokosandtaler



Willkommen in der Welt der süßen Verführungen! Unser Rezept entführt dich in die aromatische Sphäre der Grießflammerie – eine himmlische Dessertkreation, die Gaumen verwöhnt und schnell zubereitet ist.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

👤 Für 6 Personen

👉 Gelingt leicht

🕒 20 Minuten

ZUTATEN

1/4 l	Milch
1/2 cl	Vanilleschote
1 Prise	Salz
40 g	Grieß
50 g	Zucker
1 EL	Ingwer evtl.
	Abrieb von Orangen- und Zitronenschale
1 EL	Grand Marnier
1/4 l	Schlagsahne
2 Blatt	Gelatine

ZUBEREITUNG

1. Die Milch zum Kochen bringen und den Grieß zügig einrieseln lassen. Vier Minuten durchkochen.
2. Anschließend abkühlen lassen und die vorher eingeweichte Gelatine (oder 1/2 TL mit Agar Agar mitkochen) hinzugeben. Die Mischung gut mit den restlichen Aromen verrühren.
3. Die Schlagsahne mit dem Zucker locker aufschlagen und unterheben.
4. Die entstandene Masse in die gewünschten Formen füllen.

Was bedeutet eigentlich "Grießflammerie"?

Der Begriff "Flammerie" stammt von dem englischen Wort "Flummary" ab. Darunter wird in England eine puddingartige Masse verstanden. Die Fachbezeichnung dafür ist eine mit Stärke gebundene Creme. Im Grunde ist Grießflammerie also nichts anderes als ein Grießpudding.

Viel Erfolg beim Zubereiten und Genießen dieses verlockenden Desserts!

Aus der Feder unserer Schüler*innen

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

🕒 Lesezeit: 5 Minuten

Leser*innenbrief: Femizide

Ein weiterer Frauenmord. Soll es so weiter gehen oder wird sich in Zukunft etwas ändern? Der Fall einer jungen Frau, die im Veneto von ihrem Freund entführt, ermordet und entsorgt wurde, erschütterte in den letzten Wochen ganz Italien. Kann man sich als Frau noch sicher fühlen oder entpuppt sich jemand aus unserem engsten Umfeld als brutaler Mörder? Wenn man über Liebe nachdenkt, denkt man nicht an Gewalt, nicht daran, kontrolliert zu werden und auch nicht daran, ermordet zu werden. Liebe sollte doch eigentlich etwas Schönes sein. Durch diese immer wiederkehrenden Vorfälle, bei denen es um Gewalt an Frauen geht, verliert man diese schöne Vorstellung der Liebe, denn man weiß nicht mehr, wem man vertrauen kann. Wut und Fassungslosigkeit herrschen in ganz Italien aufgrund solcher tragischer Ereignisse. Und dann wird ein Mann, der seine Freundin umgebracht hat, nur zu zehn, oder vielleicht auch nur zu fünf Jahren Haft verurteilt, da er nicht zurechnungsfähig war? Vielleicht wird er ja ins "Irrenhaus" gebracht und verbringt dort sein weiteres Leben, um vielleicht wirklich verrückt zu werden.

Schülerin
5 B Önologastronomie

Die kichernde Mondbegegnung

Bam! Ein kräftiger Aufprall. Endlich bin ich angekommen! Mein halbes Leben habe ich mich auf diesen Moment vorbereitet, alles nur um einmal hier zu stehen. Ich kann es kaum fassen und mir kommen fast die Tränen. Normalerweise bin ich nicht so nah am Wasser gebaut, aber hier zu stehen hat wirklich etwas in mir ausgelöst. Meine Fußabdrücke werden für immer auf diesem Boden sein und nichts wird ihnen etwas anhaben können. Ich sehe auf meinen Kompass und weiß, es ist Zeit, an die Arbeit zu gehen. Der Blick auf unseren blauen Planeten raubt mir den Atem und mir wird bewusst, wie klein ich eigentlich im Vergleich zu all dem hier bin. Plötzlich höre ich ein Geräusch, das sich anhört, als hätte jemand den Spaß seines Lebens. Ich schicke einen Funkspruch an die Erde, dass ich einem besonderen Phänomen nachgehen werde und alle sind sehr gespannt, denn ich bin die erste, die je ein Lachen auf dem Mond gehört hat. Ich gehe dem Kichern nach, und es wird immer lauter. Mir kommt vor, als käme es von 1 000 Personen gleichzeitig und aus allen Richtungen. Dann sehe ich sie, kleine, merkwürdige Männchen in gelbliches Licht gehüllt! Sie kugeln sich in dem großen Mondkrater und lachen, als hätten sie gerade den besten Witz ihres Lebens gehört. Plötzlich, als wäre ihnen allen der gleiche Gedanke gekommen, drehen sie sich synchron zu mir um. Dabei bewegen sie jedoch nur ihre Köpfe, ihre Körper bleiben wie angewurzelt stehen. Ich taumle vor Schreck einige Schritte zurück, denn die Kreaturen haben keinen glücklichen Ausdruck mehr auf ihren Gesichtern. Auf einmal setzen sie sich alle in Bewegung und kommen sehr schnell auf mich zu, ich fange an zu laufen und setze einen Funkspruch ab. SOS, ich benötige Hilfe! Ich laufe über Krater und Mondgestein und falle einige Male hin. Ich rapp-le mich schnell wieder auf und laufe weiter. Ich nehme alle Kraft zusammen und sehe sogar die Rakete schon, da höre ich ein lautes Gekicher, genau neben meinem Ohr...

Carmen Lageder, Annalena Mulser, Greti Obexer
2. Hotelfachschule

Auszug aus Creation Elevation – Puzzleteile des Lebens

So oft werden Bücher lesen oder lernen in der Gesellschaft als langweilig oder öde angesehen. Doch die meisten Menschen verstehen nicht, wie sehr ein einziges Buch unser komplettes Leben verändern kann. Indem wir offen für Lernen und Wachstum bleiben, können wir eine tiefere Bedeutung und Erfüllung in unserer Existenz finden. In einem Buch steckt so viel wertvolles Wissen, was uns bereichert und uns Weisheiten mit auf dem Weg gibt, um unser Traumleben zu erschaffen. Bücher beinhalten Botschaften für uns bereit, die uns

helfen die Herausforderungen des Lebens zu meistern und begleiten uns dabei, unsere Wahrheit zu finden. Denn wir alle brauchen eine Wahrheit, um ein glückliches und erfolgreiches Leben zu führen. Schließlich ist es doch genau das, was jeden einzelnen von uns, sei er noch so anders, wieder zusammenbringt. Jeder Mensch, ob groß oder klein, dick oder dünn, schwarz oder weiß, wir alle wollen ein glückliches Leben führen. So viele Menschen leben heutzutage in einem ständigen Zweifel mit sich selbst, haben ein negatives Selbstbild von sich vor Augen und leben in einem nicht durchbrechbaren Mangelzustand. Wir dürfen in unserem Leben das fehlende Puzzleteil finden, was uns wieder Ganzheit hineinbringt, uns selbst wieder ganz zu fühlen und unser Leben mit dem fehlenden Teil für Fülle und Glück vervollständigen.

So oft wünschen wir uns etwas im Äußeren: mehr Reichtum, mehr Geld, mehr Freunde, mehr Anerkennung, einen schönen Körper usw. Doch wenn wir im Äußeren an einem bestimmten Punkt stehen und nicht dort sind, wo wir gerne sein möchten, zeigt uns das Leben, dass wir in unserer inneren Welt noch nicht so weit sind, um uns dieses Leben in unserer äußeren Welt zu erschaffen. Die meisten Menschen in der modernen Welt verurteilen tagtäglich ihre äußeren Umstände. Wir kritisieren andere Menschen wegen deren Verhalten und stecken anderen die Schuld für unsere Lebensumstände zu. Wir jammern ständig über jedes noch so kleine Problem und bemitleiden uns selber aus den verschiedensten Gründen. Noch nie ist es der Menschheit so gut gegangen wie in der heutigen modernen Zeit, materiell gesehen. Denn obwohl wir in unserer äußeren Welt mehr hätten als je zuvor, erfüllt von so vielen Möglichkeiten und schönen Erfindungen, die unser Leben einfacher machen und uns erfüllen könnten, herrscht im Inneren der meisten Menschen eine tiefe Leere. Die Unzufriedenheit und das mangelnde Gefühl von Dankbarkeit für uns selbst und unser Leben geht immer mehr im stressigen Alltagsleben der heutigen Gesellschaft verloren. Die Schönheit und das Wunder unserer Erde und des Menschen selbst werden völlig aus den Augen verloren und überhaupt nicht mehr wahrgenommen. Die Wunder und schönen Ereignisse werden komplett von unseren negativen Verhaltensweisen und Denkmustern überschattet. In uns steckt so viel Potenzial, wir dürfen lernen, die Geheimnisse unserer inneren und äußeren Welt zu verstehen.

Schauen wir auf die äußere Welt, auf die wunderbare Natur um uns herum – auf die endlosen Weiten der Ozeane, die majestätischen Gipfel der Berge und die sanften Grashalme, die im Wind tanzen. In dieser Vielfalt erkennen wir den Reichtum des äußeren Universums. Das Besondere daran ist die Erkenntnis, dass der Mensch in seiner Einzigartigkeit ein mikrokosmisches Abbild dieser kosmischen Pracht ist. Unser Körper, eine meisterhafte Schöpfung der Natur, spiegelt die Komplexität des äußeren Universums wider. In unseren Adern fließt das Leben wie Ströme durch das Land, unsere Gedanken sind wie Sterne, die im unendlichen Raum funkeln, und unsere Emotionen sind wie die Jahres-

zeiten, die sich in einem ewigen Zyklus verändern...

Corinna Senoner
5 A Önologastronomie

Leser*innenbrief

Ich habe Ihren Artikel "Es sind viele nötig, damit wir satt und zufrieden sein können" von Sibylle Hamann gelesen und bin schockiert.

Der Text zeigt, wie viele schreckliche Schritte unternommen werden, damit wir unsere erholsamen Feiertage genießen können. Die Kleidung, die wir verschenken, wird in Ländern hergestellt, in denen die Arbeitsbedingungen nicht so gut sind wie bei uns, mit wenig Sicherheit und niedrigen Löhnen, in Ländern, in denen man nicht streiken darf und in denen es keine Gewerkschaften gibt. Die bestellten Geschenke sind nicht besser, die Lieferanten müssen unter Stress mit Schrottautos von Tür zu Tür fahren, um alle Geschenke rechtzeitig auszuliefern. Das Festessen an Heiligabend macht es auch nicht besser, nicht nur den Tieren in der Massentierhaltung geht es schlecht, sondern auch den Menschen, die sie unter schrecklichen Arbeitsbedingungen schlachten. Und wenn das noch nicht genug ist, ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass irgendwo Kinder mitgearbeitet haben.

Um diese Ausbeutung nicht zu unterstützen, kann man einiges tun. Beim Kauf von Geschenken sollte man auf ethische Aspekte achten, wie z. B. das Fair Trade Siegel oder die Unterstützung lokaler Unternehmen. Auch der Kauf von Fleisch von nachhaltig wirtschaftenden Bauernmärkten trägt dazu bei. Weitere Schritte zu einem ethischeren Konsumverhalten sind der Austausch von Informationen und das Engagement in Organisationen, die sich für faire Arbeitsbedingungen einsetzen.

Kleine, bewusste Entscheidungen können zusammen einen großen Beitrag dazu leisten, dass unsere festlichen Traditionen nicht auf Kosten anderer gehen.

Nutzen wir gemeinsam die Festtage, um bewusster zu konsumieren und die Arbeitsbedingungen weltweit positiv zu beeinflussen. Jede kleine Entscheidung zählt, um eine nachhaltigere Zukunft zu gestalten.

Fabian Obertimpfler
5 B Önologastronomie



1 A FS Kochen



1 A Fachschule Service



1 B Fachschule

Gemeinschaftstag

5. Oktober 2023



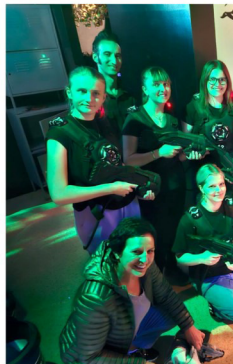
1 A Fachschule Konditorei/Bäckerei



1 B Fachschule Kochen



5 B Önologastronomie



3. Fachschule Service



2 A Fachschule Kochen



2. Hotelfachschule



2. Fachschule Konditorei/Bäckerei



Service



4 A Patisserie



4 B Patisserie



nie



3. Fachschule Kochen



5 A Önologonomie



3. Fachschule Konditorei/Bäckerei



4. Service/Front Office



2. Fachschule Service

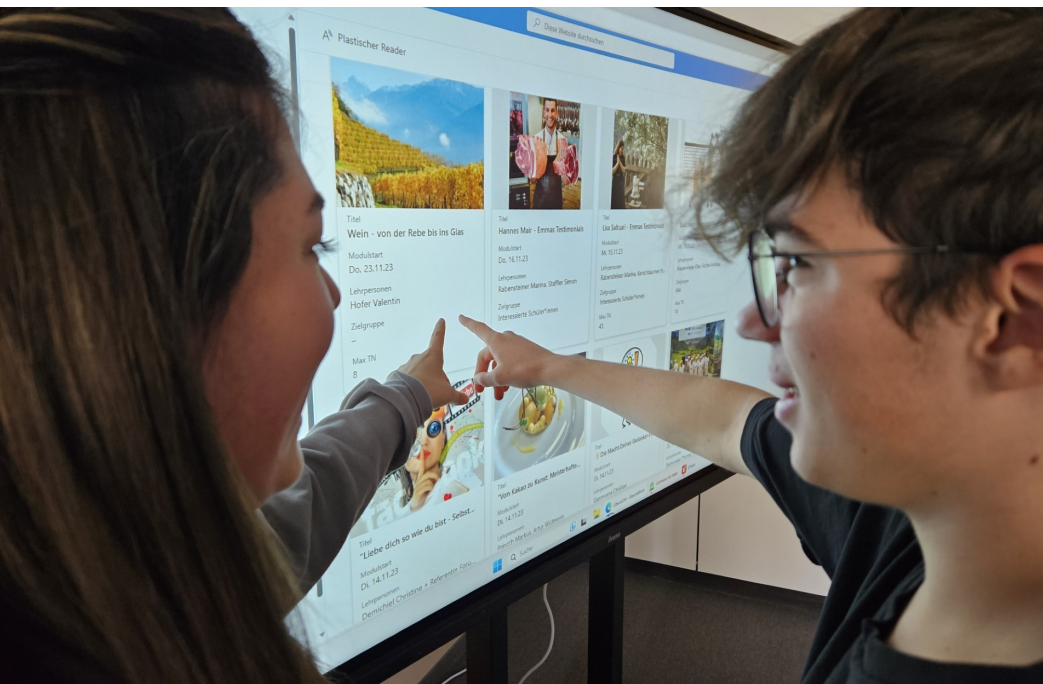


2 B Fachschule Kochen

Begabungsförderung

Das Berufsbildungszentrum "Emma Hellenstainer" hat den Ruf, offen für Neues zu sein. Im Sinne des handlungsorientierten Ansatzes hat die engagierte Schulgemeinschaft ein innovatives Konzept zur Begabungsförderung entwickelt. Im laufenden Schuljahr wird es erstmals umgesetzt.

🕒 Lesezeit: 5 Minuten



Schüler*innen beim Auswählen eines Moduls

"Wir haben schon jetzt, nach rund drei Monaten, begeisterte Rückmeldungen von Eltern und Jugendlichen erhalten", so Direktorin Brigitte Gasser Da Rui. "In diesem Schuljahr probieren wir so viel wie möglich aus und haben den Rahmen sehr weit gesteckt." An den Nachmittagen werden Module zu verschiedensten Themen angeboten. Im Unterschied zum curricularen Unterricht können die Lehrpersonen auch vom Lehrplan abweichen und jene Inhalte anbieten, für die sie brennen. Außerdem gibt es ein vielfältiges Angebot im Bereich Persönlichkeitsentwicklung. Die Lehrpersonen stellen die von ihnen konzipierten Module über das Begabungsförderungsportal online. Die Jugendlichen entscheiden je nach persönlichen Stärken und In-

teressen, welche Module sie belegen wollen.

Dieses Konzept zur Begabungsförderung ist nicht von heute auf morgen entstanden, sondern das Ergebnis eines jahrelangen Schulentwicklungsprozesses. Nach Einführung des Unterrichtsmodells Lernen in Eigenverantwortung (LiE) vor genau zehn Jahren ist dies ein weiterer Meilenstein auf dem Weg zu einer Schule, in der Jugendliche ihren Stärken gemäß gefördert werden, Verantwortung für ihr Lernen übernehmen und eigene Entscheidungen treffen dürfen.

An der Hellenstainer gehört es zur Schulkultur, Gewohntes kritisch zu hinterfragen und zu überprüfen, wie sinnvoll und effizient Organisationsstrukturen sind. Der Blick wird auf

das Wesentliche gerichtet, auf die Hauptaufgabe des Berufsbildungszentrums: Jugendliche in einer bestimmten Phase ihres Lebens zu begleiten und ihnen jene Kompetenzen zu vermitteln, die sie auf die Berufe der Zukunft vorbereiten.

"Inspiration für die definitive Umsetzung, den Sprung ins Neue, haben wir uns vor einem knappen Jahr in Wien geholt. Mein Führungsteam und ich haben die Sir Karl Popper Schule besucht, ein öffentlicher Schulversuch des Wiedner Gymnasiums. Die Kolleg*innen setzen ein Konzept der Begabungsförderung durch Wahl-Pflicht-Module seit einigen Jahren sehr erfolgreich um. Zu sehen, wie das funktioniert und wie begeistert Lehrende und Lernende sind, hat uns den letzten Schubs gegeben."

Das Hellenstainer-Team hat in den letzten Jahren vieles ausprobiert und einiges davon ins neue Konzept übernommen. So werden nach wie vor Sensorik-Module angeboten. Außerdem ist das Arbeiten an der Schulbar und im Bereich Systemgastronomie schon fester Bestandteil der Ausbildung.

Um für Schüler*innen wie Lehrpersonen Zeitfenster zu schaffen, wurde die Dauer der Unterrichtseinheiten im heurigen Schuljahr von 50 auf 45 Minuten reduziert. Vollzeitschüler*innen wie Lehrlinge müssen diese Zeit über die Module einbringen. Das bunte Modulangebot bringt frischen Wind in die Hellenstainer. Durch die Wahlfreiheit werden Klassenverbände aufgelöst und das Lernen findet fachrichtungsübergreifend und altersdurchmischt statt.

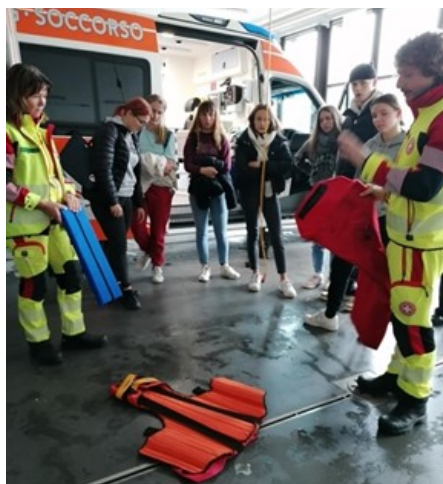
Lehrlinge und Vollzeitschüler*innen besuchen gemeinsam Module, lernen miteinander und voneinander. "Unser Konzept zur Begabungsförderung ist kein fertiges Lernkonzept, das wir von oben nach unten verordnet haben. Wir sehen uns als Lernende Organisation im Sinne von Peter

M. Senge. Wir erkennen Handlungsbedarf und reagieren, indem wir entsprechende Angebote schaffen. Wie üblich werden wir das neue Konzept evaluieren und zwar von Seiten der Schüler*innen, Eltern, Arbeitgeber*innen und Lehrpersonen. Dann optimieren wir und ar-

beiten weiter. Immer mit Blick in die Zukunft, immer mit dem Ziel unseren Jugendlichen das bestmögliche Werkzeug mit auf ihren Lebensweg zu geben."

Elisabeth Stürz

EINIGE EINDRÜCKE ZU DEN MODULEN



Modul "Basic Life Support"

Am 24.10.2023 besuchten die Teilnehmer*innen gemeinsam mit den Lehrpersonen Tanja Speranza, Martin Leitner und Patrick Jageregger das Zivilschutzzentrum Brixen und erhielten Einblicke in einige Räumlichkeiten, den Rettungswagen (RTW), den Krankentransportwagen (KTW) und ins Notarzteinsetzfahrzeug (NEF).

Modul "Young Chefs Unplugged"

Gemeinsam mit Patrick Jageregger, Christian Gianmoena und Stephan von Zallinger ging es mit den interessierten Schüler*innen vom 14. bis 15. Oktober 2023 nach Rankweil (Vorarlberg) zum G5-Gipfel "Young Chefs Unplugged". Der Schwerpunkt bei diesem internationalen Zusammentreffen liegt auf dem Austausch junger Köchinnen*Köche, um Talent und Leidenschaft weiter zu entwickeln.

Infos zu den Modulen

- 6 Zyklen
- 4 bis 8 Unterrichtseinheiten pro Zyklus
- Vollzeitschüler*innen absolvieren im Schuljahr 32 Unterrichtseinheiten, Lehrlinge innerhalb des Turnus 8 Unterrichtseinheiten
- Module von Montag bis Freitag
- Verschiedenste Themen
- Insgesamt 154 Module angeboten (bis Januar 2024)



Spannend waren außerdem die Betriebsbesichtigungen der **Module "Factory Tour"** Brimi, Duka und Barth mit den BWL/RWK-Lehrpersonen Barbara Kasslatner, Judith Seebacher und Carolin Leitner.



Beim **Modul "Pasta & Co."** gemeinsam mit den Kochlehrpersonen Margit Mair und Alessio Lorenzini wurden leckere Kreationen aus den unterschiedlichsten Nudelteigen zubereitet.



Fleißig gebastelt wurde beim **Modul "Mit Liebe selbstgemacht — Zauberhaftes für die Weihnachtszeit"** mit den Lehrpersonen Alexandra Kostner und Silvia Seiwald. Dabei entstand u. a. der wunderschöne Schmuck für den diesjährigen Weihnachtsbaum der Emma Hellenstainer.

Die Verwandlung der Kakaobohne ist eine faszinierende Reise von der rohen, erdigen Frucht des Kakaobaums bis hin zum sinnlichen Genuss, den wir als Schokolade kennen. Die einzelnen Schritte von der Verarbeitung der fermentierten Kakaobohne lernten die Schüler*innen im **Modul "Vom Urwald zum Genuss: Die magische Verwandlung der Kakaobohne"** mit Hubert Oberholzer und Markus Prinoth kennen.

Teamfähigkeit weiterentwickeln und neue Energie und Motivation tanken — das lernten die Schüler*innen im **Modul "Coole Spiele für Teamgeist und Motivation"** mit Margot Mayrl und Cornelia Oberrauch.



Modul "Magische Düfte der Weihnachtszeit" mit Veronika Zimmerhofer, bei dem die Schüler*innen selbstgemachte Räuchermischungen als Weihnachtsgeschenke zusammenstellen durften.

Im **Modul "Schach"** unter der Anleitung von Christoph Schuster erfuhren die Schüler*innen nicht nur die Grundlagen des Schachspiels, sondern hatten auch die Gelegenheit, ihre Fähigkeiten zu verbessern und zu perfektionieren. Dabei wurden verschiedene Aspekte wie Eröffnungen, Taktik, Strategie und das Erlangen des Schachmatts behandelt.

Von Marina Rabensteiner und Reinhard Baur erfuhren die Schüler*innen im **Modul "Just do BAR"**, welche Anforderungen an einem*r Bar-mann/-frau gestellt werden. Eigene Skills wurden vertieft, ein Drink kreiert, Cocktail gemixt u. a.

Im **Modul "Full Body Workout"** mit Benjamin Flora lernten die Schüler*innen wie sie selbst ein Trainingsprogramm zusammenstellen können, das sie ihren sportlichen Zielen näherbringt. Die korrekte Ausführung der Grundübungen wie Kniebeugen, Liegestütze, Klimmzüge, Plank u. a. wurde vorgezeigt und von ihnen ausgeführt. Auspowern war angesagt!



Die Kandidat*innen verschiedener Parteien, die über die Zukunft entscheiden, lernten die Schüler*innen im **Modul "Fit in die Landtagswahl"** mit Dominik Faller, Erna Gasser und Ruth Malojer kennen. Damit Politik nicht für die Katz ist!

Im Modul "Der weibliche Zyklus"

von Carmen Torggler beschäftigten sich die Schüler*innen mit einer Vielzahl von wichtigen Themen, darunter:

- Anatomie und Funktionsweise der weiblichen Geschlechtsorgane
- Ablauf des weiblichen Zyklus und die involvierten Hormone
- Menstruationsblutung
- Diverse Optionen für Menstruationsprodukte
- Menstruationsbeschwerden und was dagegen helfen kann
- Zyklusorientierte Ernährungsansätze: Die angemessene Ernährung für jede Zyklusphase
- Wann zum*r Gynäkologen*in?



Im Modul "Not a Barbie girl"- Empowerment für alle"

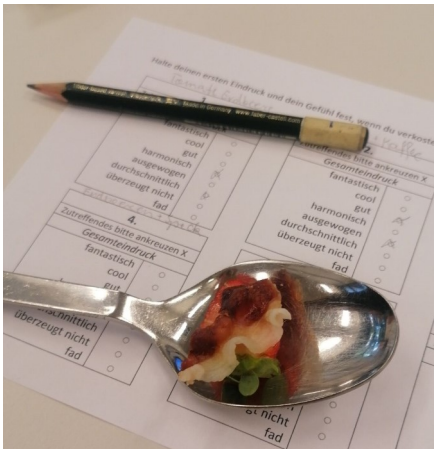
wurden die Themenschwerpunkte Feminismus, Body Positivity und Gleichberechtigung behandelt und für eine Welt sensibilisiert, in der alle Menschen die gleichen Chancen haben sollen, frei von Diskriminierung und sexualisierter Gewalt.

Im Foto halten die Schülerinnen ihre "RED FLAGS" empor. Red Flags sind Warnzeichen, die auf bestimmte Verhaltensweisen oder Einstellungen hinweisen, die in einer Beziehung oder in einer sozialen Interaktion problematisch sein können. Die Mädchen zeigten auf ihre roten Fahnen verschiedenste Bereiche auf, wo sie in ihrem Lebensumfeld die Gleichstellung der Geschlechter behindert oder sie sich als Frauen diskriminiert fühlen. Die jungen Frauen setzten mit ihren Red Flags ein Zeichen, eine Grenze, die sie gerne respektiert hätten und wo sie frei entscheiden wollen.

Im Modul "Finances under control?"

gab Carolin Leitner den Schüler*innen einige wertvolle Tipps & Tricks zum Thema finanzielle Allgemeinbildung. Folgende Themen wurden unter die Lupe genommen:

- Einkommen richtig planen & Finanzen organisieren
- Kontokorrent & Karten
- Sparen & Finanzieren
- Versicherungen & Altersvorsorge



Beim **Modul "Foodpairing"** ging es darum, herauszufinden, welche Lebensmittel zueinander passen. Die Schüler*innen begaben sich mit Reinhold Kerschbaumer auf einen Weg des Ausprobierens, Forschens und natürlich ständigen Verkostens, um neue kreative Aromakombinationen zu entdecken.

Im **Modul "Insta-Stories aus der Emma"** machten sich die Schüler*innen mit Elisabeth Stürz auf die Jagd nach tollen Eindrücken, hielten diese mit ihren Smartphones fest und posteten sie über den Insta-Kanal der Schule.

Im Modul "Chaos im Computerkabinett"

rüsteten die Schüler*innen gemeinsam mit René Federspieler und Joachim Zössmayr einen Computerraum auf. Sie lernten, wie man Computer von Grund auf zusammenbaut, wie man sie richtig konfiguriert und befassten sich mit Schnittstellen, Netzwerken und anderen Hardwarekomponenten.

Auf viele weitere großartige und lehrreiche Module freut sich die gesamte Schulgemeinschaft.

Christine Hartmann

Schnitzeljagd

EIN UNTERRICHTSFILM VON JUGENDLICHEN FÜR JUGENDLICHE

Schulen aus Österreich und Italien haben im Rahmen eines gemeinsamen Erasmus+-Projekts Materialien über Fleischkonsum und Tierschutz erstellt.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Was wir einkaufen und essen, hat einen großen Einfluss auf das Leben der Nutztiere. Das zeigt der Film "Schnitzeljagd", in dem Jugendliche die Zusammenhänge am Beispiel Schwein recherchieren und szenisch darstellen. Er wurde als Erasmus+-Projekt von Jugendlichen für Jugendliche gestaltet. Als Bonus zum Film, der im Unterricht gezeigt werden soll, gibt es für Lehrkräfte Arbeitsunterlagen auf Deutsch, Englisch und Italienisch.

An diesem Projekt beteiligten sich österreichische und italienische Bildungseinrichtungen aus den Bereichen Tierschutz, Tierpflege und Nahrungsmittelgewerbe: das Berufsbildungszentrum Emma Hellenstainer Gastronomie und Kulinarik (Projektpartner), die Tierpflegeschule des Fonds zur Förderung der Tierpflegerausbildung an der Vetmeduni Wien (Projektpartner) und der Ver-

ein "Tierschutz macht Schule". (Projektleitung).

Direktorin Brigitte Gasser Da Rui berichtet: "Dieses Erasmus+-Projekt ermöglichte unseren Schüler*innen sowie Lehrkräften, sich intensiv und länderübergreifend mit der Zukunft unserer Ernährung auseinanderzusetzen."

Mag.a Marie-Helene Scheib, Direktorin der Tierpflegeschule an der Vetmeduni, erzählt von der Erstellung des Films: "Die Schüler*innen waren mit Feuereifer dabei und wurden bei der Umsetzung des Drehbuchs von Expert*innen fachlich begleitet. Sie haben sich mit ihrem eigenen Konsumverhalten auseinandergesetzt und neue Perspektiven im Umgang mit Tier und Mensch erfahren."

Lea Mirwald, MSc, Geschäftsführerin des österreichischen Vereins "Tierschutz macht Schule", betont: "Wir



Kofinanziert von der Europäischen Union

freuen uns, wenn das Material über die Ländergrenzen hinaus in vielen Klassen Verwendung findet, damit Jugendliche ein Bewusstsein für die komplexen Zusammenhänge zwischen Konsum, Ernährung und Tierschutz entwickeln können."

Das Material ist kostenlos abrufbar unter:

<https://www.tierschutzmacht-schule.at/vom-stall-auf-den-teller>



Ein großer Dank geht an dieser Stelle nochmals an die Lehrpersonen unseres Berufsbildungszentrums, welche sich in den letzten beiden Jahren in dieses Projekt mit ihrer Expertise eingebracht, kreativ mitgestaltet und somit dessen Realisierung ermöglicht haben.

Thomas Rainer
Berufliche Weiterbildung und Mobilitäten/Erasmus+



Gruppenfoto der am Projekt Beteiligten

Hannah kocht in der Schweiz

Ein Auslandspraktikum in der Küche erweitert nicht nur die Kochfähigkeiten, sondern bietet auch Einblicke in die Teamarbeit in einer internationalen Umgebung. In diesem Interview erzählt Hannah Oberhollenzer, Schülerin der Klasse 3. Kochlehrlinge, über ihre Erfahrungen aus dem Praktikum im Landgasthaus Bauernhof in Lauerz in der Schweiz.

🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Was hat dich dazu motiviert, ein Praktikum im Ausland zu absolvieren?

Ich wollte neue Erfahrungen in einem anderen Betrieb sammeln. Außerdem war es auch interessant, eine neue Stadt beziehungsweise ein neues Land mit einer anderen Kultur und neuen Gerichte kennenzulernen.

Welche Erwartungen hattest du, bevor du ins Ausland gereist bist, und wurden sie erfüllt?

Meine Erwartungen waren nicht sehr groß. Ich wollte einfach neue Eindrücke sammeln und das ist so eingetroffen. Ich bin dankbar, dass mein Chef mir die Möglichkeit gegeben hat, an diesem Austausch teilzunehmen. Das ist nicht selbstverständlich.

Welche Herausforderungen hast du während deines Praktikums überwunden und was hast du daraus gelernt?

Es gab eigentlich keine großen Herausforderungen zu bewältigen. Einen Unterschied gab es in der Vorgangsweise beim Anrichten. Die Teller werden schon vorbereitet und dann bei Bedarf in einem speziellen Ofen erwärmt. Bei meinem Lehrbetrieb wird alles erst zubereitet, wenn eine Bestellung eingeht.

Kannst du eine besondere Erfahrung teilen, die einen bleibenden Eindruck bei dir hinterlassen hat?

Es gab kein besonderes Ereignis, aber allein die Erfahrung ein Auslandspraktikum machen zu dürfen, ist Gold wert.

Welche Erinnerungen oder Erfahrungen sind dir besonders im Gedächtnis geblieben, die über das Kochen hinausgehen?

Besonders in Erinnerung bleiben mir einzelne Personen, die ich kennenlernen durfte. Mit einigen bin ich noch in Kontakt und speziell mit einer Austauschpartnerin verstehe ich mich sehr gut. Vielleicht besuche ich sie im Sommer wieder.

Wie war die Dynamik im Küchenteam, und wie hast du dich in das bestehende Team integriert?

Die Dynamik war sehr gut und ich wurde sehr gut aufgenommen und so akzeptiert wie ich bin. Während



dieser drei Wochen konnte ich mich gut in das Team einfügen und wir konnten auch über persönlich Dinge sehr offen reden. Das war mir sehr wichtig und so fühlte ich mich sehr wohl.

Gab es ein bestimmtes Gericht, das du während des Praktikums zubereitet hast und das zu einem persönlichen Favoriten wurde?

Während meines Praktikums habe ich sehr viele Cordon-Bleu zubereitet, da dies ein Hauptgericht in der Schweiz ist. Ich durfte den Kolleg*innen auch die italienische Küche zeigen und habe für sie Lasagne zubereitet. Als Dankeschön am letzten Tag vor der Abreise habe ich für das Team Pizza gemacht.

Welche sozialen Aktivitäten hast du außerhalb der Küche unternommen?

Leider war an den freien Tagen öfters schlechtes Wetter, aber einiges haben wir doch unternommen. Wir waren einmal in Luzern, zu Halloween in einem Club und Eislaufen war sehr lustig, da ich es nicht konnte. Der Spaß kam also nicht zu kurz.

Wie hat das Praktikum deine beruflichen Ziele oder Pläne beeinflusst?

Das Praktikum hat mich bestärkt, in ein paar Jahren sicher nochmal im Ausland zu arbeiten.

Welchen Rat würdest du anderen Lehrlingsschüler*innen geben, die ein Praktikum im Ausland in Betracht ziehen?

Ich würde es jedem empfehlen. Man lernt viel dazu und kann neue Freundschaften knüpfen.

Was ich noch sagen wollte...

Es ist vielleicht nicht immer leicht in einer neuen Umgebung zu sein und zu arbeiten. Wenn man mit Heimweh zu kämpfen hat, würde ich empfehlen es trotzdem zu machen und eventuell eine*n Freund*in mitzunehmen, der*die auch ein Praktikum in einem Betrieb in der Nähe macht.

Danke für das Gespräch!

Renate Radmüller

Schüler*innenprojekte, die begeistern

Schüler*innen der 5. Önologastronomie haben tolle Projekte ins Leben gerufen und laden die Schulgemeinschaft zum Verkosten und Mitmachen ein.

🕒 Lesezeit: 4 Minuten



Gemeinsam stark

Hallo Du! Hast du dich auch schon mal unwohl gefühlt, wenn du nachts vom Club Max nachhause gegangen bist? Hast du schon selber von verbaler oder sexueller Gewalt erfahren?

Gewalt an Frauen ist eine traurige Realität, die weltweit existiert.

Auch in unserer Gesellschaft sind Frauen von verschiedenen Formen der Gewalt betroffen. Wir, **Franziska Plunger** und **Leonie Oberpertinger** haben uns dazu entschlossen, nicht tatenlos zuzusehen. Bist du dabei? Dann aufgepasst! Wir organisieren vom 4. bis 8. März 2024 das Projekt "Gemeinsam stark", in der wir jeden Nachmittag Module anbieten, um das Thema "Gewalt an Frauen" anzusprechen.

Themen:

- Selbstbewusstseinsstärkung
- Schüler*in-zu-Schüler*in-Unterstützung
- Selbstverteidigungskurs
- Expertenvortrag
- gemeinsames Zeichen setzen

Du willst ein Teil dieses Projektes sein? Melde dich ab dem 9. Januar 2024 über das Modulportal für unser Projekt "Gemeinsam stark" an. Die Teilnahme wird als Modulstunden angerechnet. Wir freuen uns darauf, gemeinsam stark gegen Gewalt zu werden und ein Zeichen der Solidarität zu setzen. Mach mit!

Mir freidn ins af di!



Wir enthüllen die Geschichte unseres Likörs

Wir, **Anna Gufler**, **Alina Schwarz** und **Nadine Strobl** der 5 B Önologastronomie bilden gemeinsam das Team LikörSchmiede. Gemeinsam haben wir es uns zur Mission gemacht, unseren eigenen Likör herzustellen. Durch die tatkräftige Unterstützung unseres externen Partners, der Brennerei Felsenriss in Völlan, wird es möglich, unser Projekt zu verwirklichen. Bis dato haben wir 12 verschiedene Geschmackskombinationen probiert und uns daraus für zwei Favoriten entschieden: Blaubeere-Lavendel und Pfirsich-Zitronengras. Diese Geschmäcker werden jetzt so lange verfeinert, bis wir ein optimales Produkt entwickelt haben. Unser Likör wird am 20. April 2024, bei unserem Maturaball, vorgestellt und zur Verkostung angeboten. Beim Tag der offenen Tür durften wir unser Projekt vorstellen und unsere Versuche präsentieren. Hast du uns dort nicht besucht, bist aber interessiert? Dann scanne den QR-Code und folge uns auf Insta!



Das LikörSchmiede-Team





"NATÜRLICH GESUND"

Unsere MINIAPOTHEKE
für deine Beschwerden



Kennst du das Gefühl, wenn der Alltag durch Kopfschmerzen, Stress und Erschöpfung zur Herausforderung wird und dich diese kleinen Stolpersteine aus dem Gleichgewicht bringen?

Doch was, wenn es eine Lösung für deine Beschwerden gäbe? Eine, die auf natürlichen, bewährten Heilmitteln basiert und sich harmonisch und einfach in deinen Alltag integrieren ließe? Genau das bieten wir: **Hannes Bürgstaller, Simon Leander Declara und Corinna Senoner** mit "NATÜRLICH GESUND".

Gemeinsam mit Bergila und der Kräuterexpertin Tamara Seyr entwickeln wir die langersehnte Lösung: eine MINIAPOTHEKE. Diese besteht aus einem sorgfältig ausgewählten Kräuterset, welches deine Alltagsbeschwerden auf natürliche Weise lindern kann.

Zusätzlich erwartet dich ein interessantes Nachschlagewerk mit tollen Anleitungen zur Nutzung der Produkte und wertvollen Übungen für deine mentale Gesundheit. Unsere Vision ist es, dich auf deinem Weg in eine natürliche Gesundheit zu begleiten und dich dabei zu unterstützen.

Die Entwicklungs- und Vorbereitungsarbeiten für unsere Miniapotheke sind bereits in vollem Gange. Wir freuen uns schon darauf, dich bei unserer Veranstaltung im Frühjahr zu begrüßen, bei der du die Miniapotheke hautnah erleben kannst. Sei gespannt!

Verleihe deinem Leben einen natürlichen Boost – mit der Miniapotheke von "NATÜRLICH GESUND".



Geschmackserlebnis "Trink-Paar"

Verkostung an der Schulbar für Lernende und Lehrende

Aprikose, Kümmel oder lieber Pfirsich, Orange, Pfeffer? Wer nicht wagt, der nicht gewinnt. Das sind nur einige unserer Kombinationen. Aber was ist "Trink-Paar" überhaupt und wer steckt eigentlich dahinter?

Wir sind **Philipp Palla, Stefanie Peirer und Simon Thurner** aus der 5 A Önologastronomie und haben es uns zur Aufgabe gemacht, ein Aperitif-Getränk zu kreieren, das spannend klingt und zudem schmeckt. Egal ob pur oder in Kombination mit Alkohol soll es vielseitig einsetzbar sein und zeigen, was mit gewagten Kombis alles machbar ist. Wir haben schon gemischt, gepresst, aufgekocht, verkostet und werden uns mit Rezepten bewaffnet Anfang Februar 2024 ins Labor der Firma Zuegg begeben, um diese zu optimieren.

Schon neugierig geworden?

Wann? Ende März bis Mitte April 2024 an einem Vormittag

Was? Verkostung unserer finalen Geschmacksproben

Wo? Schulbar



Unsere Direktorin sagt ADIEU

Kurz vor dem Abschied in den wohlverdienten Ruhestand, wollten wir mit "unserer Chefin" noch einen kleinen Rückblick in ihre Zeit an der Hellenstainer machen.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

emma news: Wann hast du in der Hellenstainer angefangen zu unterrichten und wann wurdest du Direktorin?

Direktorin: Ich habe im Herbst 1985 als Lehrerin an der Hellenstainer angefangen und im September 2001 wurde ich Direktorin. Dazwischen gab es allerdings viele wichtige Stationen außerhalb der Hellenstainer: Lehrerin in der Tschuggmall, zweites Studium, Coachingausbildung mit Organisationsentwicklung, verantwortlich für die Lehrerausbildung in der Berufsbildung u. v. m.

emma news: Kannst du mir erzählen wie das damals war als du von der Lehrerin zur Direktorin wurdest?

Direktorin: Ich sah mich wie vor einem steilen Berg und ich habe es mir sehr gründlich überlegt, denn es war eine große Entscheidung. Direktor*innen anderer Schulen haben mich bestärkt, diese Herausforderung anzunehmen.

emma news: Hast du sofort gewisse Dinge geändert als du ans Ruder kamst?

Direktorin: Mein Vorgänger Sepp Kusstatscher war ein sehr guter Direktor und eine wichtige Leitfigur. Es lag mir fern, gleich am Anfang große Veränderungen einzuführen. Im Gegenteil: Gewisse Standards wollte ich unbedingt beibehalten.

emma news: Was waren von Anfang deiner Amtszeit an deine wichtigsten Werte in der Schulführung?

Direktorin: Mir war es sehr wichtig, dass Zusammengehörigkeitsgefühl der Schulgemeinschaft zu stärken. Das gemeinsame Verständnis aller Mitarbeiter*innen, geschlossen dafür zu sorgen, die Jugendlichen auf ihrem Schul- und Lebensweg gut zu begleiten, war mir sehr wichtig. Darauf aufbauend kann das Wohlfühlen von Lehrpersonen und Schüler*innen gelingen.

emma news: Gibt es bestimmte Momente oder Ereignisse, die dir besonders in Erinnerung bleiben? Gibt es ein persönliches Highlight in deiner Zeit als Direktorin?

Direktorin: Es gibt unzählig viele tolle

Momente. Ein wichtiger Meilenstein war sicher die Entwicklung und Einführung des LiE. Die Gesamtleistung aller Beteiligten hat zum Erfolg beigetragen und das war nur möglich, da wir auf einer guten Vertrauensbasis aufbauen konnten.

emma news: Würdest du rückblickend etwas anders machen?

Direktorin: Manche "Hau-Ruck"-Aktionen in meiner Anfangszeit würde ich so nicht mehr machen wollen.

emma news: Auf was bist du besonders stolz?

Direktorin: Besonders stolz bin ich auf die Gemeinschaftsleistungen bei großen Events wie z. B. "Fair Cooking Night". Der Erfolg solcher Veranstaltungen ist der Zusammenarbeit aller Beteiligten geschuldet.

emma news: Wie hat sich im Laufe deiner Zeit als Direktorin das Verhältnis Lehrer*innen, Schüler*innen, Eltern verändert?

Direktorin: Früher war das Verhältnis distanzierter und von einer gewissen Autoritätshörigkeit geprägt. Das hat sich im Laufe der Zeit hin zu einer "Guten Autorität" entwickelt.

emma news: Hast du auch an dir selbst Veränderungen festgestellt und haben diese deine Sicht auf Schule und Bildung verändert?

Direktorin: Mein Führungsverständnis hat sich im Laufe der Jahre verändert. Ich habe gelernt, in gewissen Situationen sofort die Verantwortung zu übernehmen und Entscheidungen schnell zu treffen. Kompetenzen (nicht nur fachliche) von Mitarbeiter*innen zu erkennen und sie im Schulalltag einzusetzen, hat sich oft bewährt.

Am Anfang meiner Direktorenzeit habe ich versucht, jedem*r dieselbe Empathie entgegenzubringen. Ich habe im Laufe der Zeit gelernt, dass das nicht jedem*r gegenüber sein muss.

emma news: Was glaubst du wird in Zukunft die größte Herausforderung im Bildungsbereich sein?

Direktorin: In Zeiten von KI wird es in Zukunft sicher wichtig sein, neu zu

bewerten, welche Kompetenzen noch zählen, welche Basiskompetenzen müssen unbedingt vermittelt, welche Werte mitgegeben werden. Das wird sicher eine große Herausforderung werden.

emma news: Gibt es etwas was du noch gerne verändert, umgesetzt, miterlebt hättest?

Direktorin: Eigentlich ist der Zeitpunkt meinen Ruhestand (ich mag das Wort eigentlich gar nicht) anzutreten, genau der richtige. Ich bin froh, das Einführen der Module durchgesetzt zu haben. Es gab noch einiges Zögern und den Willen, alles noch genauer zu planen, aber ich denke, dass wir damit in diesem Jahr gestartet sind, war gut und ob die Form oder Art und Weise geändert werden muss, sieht man dann erst in der praktischen Umsetzung.

emma news: Hast du Tipps für deine/n Nachfolger*in?

Direktorin: Tipps werde ich keine geben, außer man fragt mich konkret danach. Was ich mir wünsche ist, dass weiter an den Soft Skills, welche uns auszeichnen, gearbeitet wird. Der professionelle Umgang miteinander und das Fordern und Fördern der Schüler*innen finde ich auch für die Zukunft wichtig. Die gewachsene Kultur, unsere Beziehungskultur, macht unsere Schule aus und so besonders.

emma news: Pläne für den Ruhestand?

Direktorin: Vor allem anderen: Verschnaufen. Ich freue mich auf eine Zeit des Ausruhens, Zeit in der Natur zu verbringen, Zeit für Reisen, Zeit für Kultur. Und dann werde ich aber sicher nicht nur "Ruhen". Ich werde bestimmt etwas finden, wo ich "a bissl gschafftln" kann. Das mache ich gerne, das brauche ich. Ich werde mit Sicherheit am meisten die Menschen vermissen und gerne hin und wieder auf einen Kaffee vorbeikommen.

Danke für das Interview!

Evi Gasser



Chamer crashen die Fete



Diagnose & klinischer Befund von den Integrationslehrpersonen



Benjamin Flora als Moderator



Laudatio von Cornelia Oberrauch



Glückwünsche von Miriam Baur im Namen des Heimteams



22 Jahre als Direktorin an unsere nach einer tollen Abschiedsfeier. che Mitarbeiter*innen und Wegb Wochen wurde geplant, geprobt, dann am letzten Tag vor Weihnac Unterhaltsamen zu überraschen.



Schaustück aus Schokolade von der Fachgruppe Nahrungsmittelgewerbe



"Erlkönig" von der Fachgruppe Deutsch



Sketch vom Housekeeping



Digitale Fotopräsentation von der Fachgruppe MIWE



Lied von der Fachgruppe Sprachen

Abschiedsfeier



er Schule verlangte natürlich
Ihrer Einladung waren zahlrei-
begleiter*innen gefolgt. Über
gedichtet und vorbereitet, um
chten die Chefin mit allerlei



Tisch decken von der Fachgruppe Service



Hindernislauf/Spiel/Quiz von der Fachgruppe Mix 2



Gedicht von der Verwaltung



Risotto kochen von der Fachgruppe Kochen



Schüler*innen mit ihren Lehrpersonen



Von der Traubenlese zum Wein

Beim Lehrausflug nach Klausen erkundeten die Schüler*innen der 2. Hotelfachschule die Eisacktaler Kellerei und sammelten wertvolle Erfahrungen.

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Am Vormittag des 16. November 2023 trafen sich die Schüler*innen der 2. Hotelfachschule mit ihren Lehrpersonen Christine Tauber und Christine Kaufmann in Brixen. Von dort aus fuhren sie mit dem Bus nach Klausen und gingen dann zu Fuß zur Kellerei Eisacktal, wo sie die Weinproduktion ansehen durften. Ihnen wurden die einzelnen Verarbeitungsschritte nähergebracht und eine Mitarbeiterin der Kellerei erklärte ihnen etwas über die Geschichte, die verschiedenen Rebsorten, den Boden und die klimatischen Bedingungen, die den Geschmack und die Qualität des Weines beeinflussen.

Nach der interessanten Vorstellung begann der Rundgang durch die Räumlichkeiten des Betriebes. Dabei wurde insbesondere auf die einzelnen Produktionsschritte von der Traubenlese über die Pressung bis hin zur Gärung und Reifung in den Fässern eingegangen. Die Schüler*innen konnten somit den gesamten Prozess der Weinherstellung vor Ort miterleben. Dabei wurde besonders betont, wie wichtig Präzision und Sorgfalt in jedem Schritt sind, um qualitativ hochwertige Weine zu produzieren. Nach dem Rundgang verkosteten die Schüler*innen vier Weine: einen Blauburgunder, einen Roséwein, einen Sylvaner und einen Schaumwein.

Der Lehrausgang war sehr informativ und interessant und die Schüler*innen haben sehr viel Neues dazugelernt.

Bianca Bernardi und Carmen Lagerder, 2. Hotelfachschule

INFOS ZUM BETRIEB

1961 gegründet
jüngste Winzer-genossenschaft Südtirols

135 Weinbauern aus dem Eisacktal,
die **150** Hektar an steilen Hängen,
Lagen bis auf 1 000 Meter bearbeiten

Sorten: Sylvaner und Kerner, Riesling und Veltliner

Sortenweine der Kellerei: elegante, fruchtbetonte Weine mit frischer Säure

Aristos-Linie auf besonders exponierte Lagen selektioniert

Seit 2014 **Weinshop**

Die Südtiroler Bildungsmesse

Zum 9. Mal fand in der Messe Bozen die Bildungsmesse Futurum statt. Vom 28. bis 30. September 2023 konnten sich alle Interessierten über die vielfältigen Ausbildungsangebote in Südtirol und auch außerhalb informieren.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Für Jugendliche bietet die Messe aktuelle und umfassende Informationen zu den Ausbildungsmöglichkeiten an den Ober- und Berufsschulen in Südtirol nach dem Mittelschulabschluss. Weiters können sich Ober- und Schüler*innen an den Ständen der Fachhochschulen aus Südtirol, Tirol, dem Trentino und Oberitalien berate

ten lassen und auch Erwachsene finden Angebote für Weiterbildungen oder Neuorientierung. Dieses Jahr fand außerdem zeitgleich die Landesberufsmeisterschaft "World Skills Italy" in der Messe statt. Natürlich war auch unsere Schule auf der Messe vertreten und Helene

Kerschbaumer und Genoveva Kasseroler haben einen informativen und ansprechenden Stand gestaltet, der an allen drei Messetagen gut besucht war. Unterstützt wurden sie von verschiedenen Lehrpersonen und Schüler*innen aus dem Bereich Konditorei/Pâtisserie, die mit ihren Marzipanfiguren für Furore sorgten.



Marzipanfiguren kreieren



Schüler*innen mit Lehrpersonen



Messestand

Schulvorstellungen

Zusätzlich zur Futurum bieten viele Mittelschulen ihren Schüler*innen die Möglichkeit, sich direkt vor Ort über die verschiedenen Ausbildungen nach der Mittelschule zu informieren.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

In Neumarkt, Kastelruth und Klobenstein fanden zwischen November und Jänner Informationstage statt, wo sich Schüler*innen, aber vor allem auch Eltern, einen Überblick über das Bildungsspektrum verschaffen konnten. Vevi Kasseroler und Ruth Malojer gaben den Interessierten Auskunft und informierten über die Ausbildungsangebote unserer Schule. Die theoretischen Aus-

führungen wurden durch den Schulfilm untermauert. Kulinarisch unterstützt wurden wir mit leckeren Produkten aus unserer Metzgerei und Bäckerei. Ein großer Dank dafür geht an dieser Stelle an Thomas Delmonago und Simon Staffler, die immer offen für eine unbürokratische und schnelle Zusammenarbeit sind.

Ruth Malojer



... lauter Informationen

Testimonials



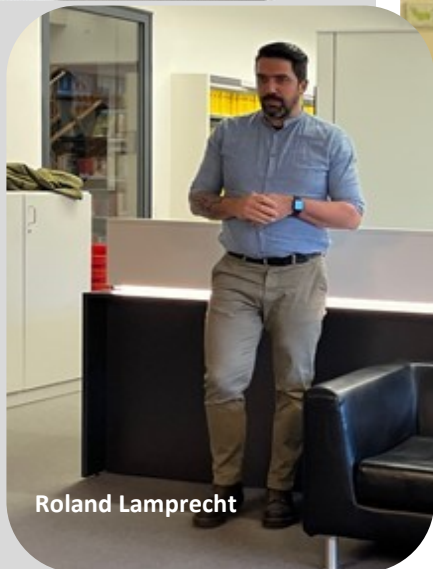
Hannes Mair



Lisa Saltuari



Egon Perathoner



Roland Lamprecht



Martin Lercher



Lisa Kinkelin

Zum 40-Jahre-Jubiläum unserer Schule wurden einige erfolgreiche Absolventen*innen und ein Lehrer noch einmal zurückgeholt, um unseren Schüler*innen von ihrem beruflichen Werdegang zu erzählen.

🕒 Lesezeit: 3 Minuten

Den Anfang der Gesprächsreihe machte unser langjähriger Kochfachlehrer **Martin Lercher**. Er war Hellenstainer-Lehrer der ersten Stunde und begleitete zahlreiche junge Menschen auf ihrem Schul- und Berufsweg. Er erzählte von einigen interessanten beruflichen Stationen wie z. B. im "4 Jahreszeiten" in Hamburg oder auf einem Kreuzfahrtschiff. Seine Leidenschaft galt aber sehr bald dem Unterrichten und er schafft es immer noch Jugendliche für die Gastronomie zu begeistern.

Der zweite Gast war die ehemalige Schülerin **Lisa Saltuari**, welche nach ihrer Kochausbildung und Matura im Kaiserhof zunächst als Köchin arbeitete. Sie lebte mehrere Jahre in Berlin und auch in der Schweiz machte sie ihre Erfahrungen. In einem Betrieb schnupperte sie in den Bereich Patisserie hinein und entdeckte ihre Leidenschaft für die süße Seite der Gastronomie und kam als Lehrling der Konditorei in die Hellenstainer. Nach dem Abschluss entschied sie, sich in ihrem Heimatort selbständig zu machen und seit mehreren Jahren gibt es ihre "Garage Patisserie". Sie kreiert Torten für Hochzeiten, Geburtstage und andere Anlässe und ihre Begeisterung für ihr Handwerk ist ansteckend. Ihr wichtigster Tipp für die Schüler*innen: Macht eure Leidenschaft zum Beruf, probiert Neues aus und haltet auch in schwierigen Phasen durch.

Endlich hatten wir auch einen Gast aus dem Bereich Metzgerei zu Besuch. **Hannes Mair** aus Terlan begeisterte die Zuhörer*innen durch seine sympathische und fröhliche Art. Er übernahm schon in jungen Jahren den elterlichen Betrieb und versucht bis heute mit innovativen Ideen seine Produkte zu vermarkten. Er arbeitet eng mit Spitzengastronomen zusammen, tauscht sich ständig mit Berufskollegen aus

und scheut sich nie Neues auszuprobieren. Er steht auch schon mal bei Kunden mit in der Küche um etwas zuzubereiten oder die Kunden bei ihm im Betrieb, um aus seinen Produkten etwas zu zaubern. Es war sehr inspirierend wie er sich immer wieder neu erfindet, sich nicht auf seinem Erfolg ausruht und ständig an neuen Ideen feilt.

In die Welt des Weines und der Spitzengastronomie entführte uns **Egon Perathoner**, Sommelier im Sternelokal "Anna Stuben" in Gröden. Als Auftakt erzählte er einige lustigen Geschichten als er Schüler und Heimbewohner an der Schule war. Wie hoch der Anspruch an seinen Beruf und wie wichtig ein gutes Zusammenspiel von Küche und Service ist, brachte er sehr unterhaltsam und professionell rüber. Und er betonte immer wieder, dass Servicemitarbeiter*innen den tollsten Beruf der Welt haben. Es war eine Freude ihm zuzuhören und man verspürte den Wunsch, ihm einmal bei seiner Arbeit zuzusehen.

Als weiterer Serviceprofi und ausgezeichnete Sommelier des Jahres 2020 besuchte uns **Lisa Kinkelin**. Sie arbeitet seit einigen Jahren in der Gourmetstube des "Staffler" in Mals und sie hat von außergewöhnlichen Gästelerfahrungen erzählt und wertvolle Tipps aus ihrem Berufsalltag gegeben. Auch sie legte den Schüler*innen nahe, sich einen Job zu suchen den man mit Freude und Leidenschaft macht. Sie selbst hat erst nach der Matura ins Gastgewerbe gewechselt und sich durch Ehrgeiz, Freude und Neugier am Serviceberuf ständig verbessert und auch wenn es mal schwierig war, durchgehalten. Stetige Fortbildung findet sie für ihren Beruf überaus wichtig und unerlässlich.

Der letzte Gast unserer "Testimonial"-Reihe war **Roland Lamprecht**, Executive Chef des "Forestis" in Brixen. Er erzählte über seine interessanten, beruflichen Stationen, die von der Almhütte seiner Eltern bis zum Sternerestaurant reichen. Er legte den Schüler*innen nahe, in jungen Jahren in unterschiedlichen, gastronomischen Betrieben im In- und Ausland zu arbeiten, und appellierte auch an ihr Durchhaltevermögen, denn man lernt aus jeder (auch den schlechten) Erfahrung und profitiert vielleicht später im Leben davon. Er berichtete weiters, dass es mittlerweile auch für ein 5-Sterne-Haus wie dem "Forestis" mit 5-Tage-Woche und vielen Benefits für die Mitarbeiter*innen zusehends schwierig ist, einheimisches Personal zu finden. Lustig waren die Anekdoten über die Promi-Gäste wie z. B. Schauspieler Brad Pitt, der vollkommen unkompliziert war oder Sänger Justin Bieber, der mit einer Menge Sonderwünsche, einem Bus voller Koffer und großer Entourage anreiste.

Evi Gasser

Aus meiner Schulzeit

In dieser liebevollen Rubrik unserer Schulzeitung erzählt ein Mitarbeiter von der eigenen Schulzeit und wohin sie seine Reise geführt hat.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

Not much time has passed since I was in high school, but it feels like forever. I decided to be a commuter and attend a school in Bozen, which meant hopping on a train at 7am for six days a week (yup, we had school on Saturdays...) and getting back home between 2:30 and 4:30pm.

On the one hand this was horrible, because I have never been a morning person, as many of you might know...

On the other hand it was really nice, because I had time to do/copy my homework on the train and never think about it in the afternoon. But most importantly it was a wonderful time because of the amazing people who commuted with me. The relationships that were founded on those train tracks have been among the most important of my life and many of my best friends to this day are people that shared those moments with me.

I remember the trains being in terrible shape. Very often there was no power, which meant that the carriages were as cold and dark as the winter mornings (and the tunnel between Waidbruck and Bozen): We used to study tucked in our coats with the light from our cell phone screens.

I remember our Christmas parties in the bicycle carriages, where we would meet on the last day before the holidays to exchange presents, eat pandoro and drink Prosecco at 7am. Talk about daydrinking...!

And how was school? I liked my school, especially the last couple of years. My teachers were very competent, my class was filled with interesting specimens, I had loads of friends and I was (OBVIOUSLY) really popular, because of my school band (which was called "The Drama") and my work at the "Festival Studentesco" as a singer and actor, which has also changed my life in many ways. But that is a story for another time...

P. S.: You should really take a look at this "Festival Studentesco" thing. Ms. Zamaro is making an effort in registering our school and we are looking for artists and sportspeople to compete for glory. As I said, my life has been changed by this event, maybe yours will too?

Mr. C
Emanuele Colombi



Some snapshots...

Laut & bunt

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

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Dieses Jahr ist's wie es soll,
das ganze Heim bis oben hin voll.
Damit die Stimmung nicht explodiert,
wird täglich Action garantiert.

Während die Einen beim Workout ihren Körper stählen,
bis der Schweiß von ihrer Stirne rinnt,
erzählen die Anderen aus ihren Seelen,
bis die Stimmung wieder stimmt.
Fehlt es mal an Disziplin,
die Energien müssen raus,
geht's nach Neumarkt zum Trampolin
und Ruhe ist im Haus.

Ob in der Halle oder auf dem Eis,
können die Schüler toben,
hoffentlich bricht sich niemand den Steiß,
ihr Einsatz ist zu loben.

Und noch Eines ist so positiv,
unsere Schüler sind sehr kreativ,
da wird gewerkelt & geklebt,
bis entstehen ganz konkret,
Deko, Kissen & Allerlei,
sogar eine Krippe ist dabei,
die nun ziert die coole Schule.

Bei all dem Basteln und dem Sport,
darf das Feiern ja nicht fehlen.
Die Feuerschale für Stimmung sorgt,
Gesang strömt aus den Kehlen.
Ob Disco, Törggelen oder Nikolaus,
wir finden stets einen Grund.
Bei uns ist immer Stimmung im Haus.
Wir sind laut & bunt.

© JaHu

Janine Hupe
Sozialpädagogin





🕒 Lesezeit: 2 Minuten

Ich, Bücherwurm

Thomas RAINER

Welches Buch liegt gerade auf Ihrem Nachtkästchen?

"Die Strasse nach überallhin" von Roger Zelazny sowie "21 Lektionen für das 21. Jahrhundert" von Yuval Noah Harari.

Warum haben Sie sich für dies Lektüre entschieden?

Von Harari habe ich bereits "Eine kurze Geschichte der Menschheit" gelesen, sehr amüsant und geistreich, wo die Menschheitsgeschichte um die Ecke gedacht, beschrieben wird. Deshalb dieses weitere Buch von ihm. Auf die Bücher von Zelazny bin ich zufällig gestoßen.

Was fasziniert Sie so an diesem Werk?

Zelaznys Roman ist einfach geschrieben, aber eine spannende und sehr ungewöhnliche Geschichte mit interessanten Figuren und Inhalten. Die Idee auf einer geraden Straße durch die Zeit zu reisen und bei den Abzweigungen in die einzelnen Zeitepochen einzutauchen ist sehr reizvoll.

Hararis Werk regt zum Nachdenken über unsere Welt, die Menschheit und deren Entwicklung an, ist zugleich aber humorvoll und augenzwinkernd geschrieben – auch wenn es insgesamt wenig zum Lachen gibt.

Wie lange lesen Sie am Abend vor dem Einschlafen?

Meist nur ein paar Seiten, dann fallen mir immer schon die Augen zu. Aber ab und zu schaffe ich es, in der Nacht lang, sehr lang zu lesen ... fast bis zum Morgengrauen.

Was bedeutet Lesen für Sie?

Lesen ist Abtauchen in eine spannende Geschichte, Abschalten von der Realität, aber oft auch das Erfahren neuer Sichtweisen und Erkenntnisse sowie das Erkunden anderer Welten.

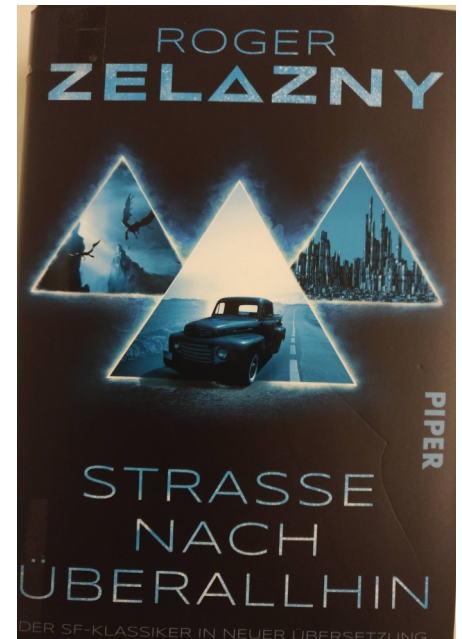


21 Lektionen für das 21. Jahrhundert

von Yuval Noah Harari - 459 Seiten

Yuval Noah Harari schaut auf das Hier und Jetzt und stellt die drängenden Fragen unserer Zeit. Warum ist die liberale Demokratie in der Krise? Ist Gott zurück? Soll Europa offen bleiben für Zuwanderer? Was bedeutet der Aufstieg von Donald Trump? Gibt es eine Antwort auf die Epidemie der Fake News? Kann der Nationalismus eine Antwort geben auf Klimawandel und soziale Ungleichheit? Was sollen wir unseren Kindern beibringen? Und können wir die Welt überhaupt noch verstehen, die wir erschaffen haben?

Der Autor regt dazu an, in einer hektischen Welt über Werte und persönliches Engagement nachzudenken. Klarheit sei inmitten von Informationsüberflutung entscheidend. Trotzdem bleibt vielen von uns wenig Zeit für drängende Fragen. Das Buch bietet keine physischen Güter, kann jedoch helfen, Dinge klarer zu sehen und Leser*innen zur Diskussion über die Zukunft zu motivieren.



Strasse nach überallhin

von Roger Zelazny - 256 Seiten

Red Dorakeen hat sich einen mächtigen Feind gemacht. Kreuz und quer flieht er vor dessen Attentätern durch die Epochen der Menschheitsgeschichte – denn die "Straße nach überallhin" ermöglicht es ihm, von der unvorstellbar fernen Vergangenheit bis in die weite Zukunft zu reisen.

Die Geschichte entwickelt sich rasant, dabei in sich logisch, und übt eine starke Faszination aus. Dieser neu aufgelegte Science-Fiction-Klassiker verbindet ganz unterschiedliche Zeitebenen und Geschichtsverläufe miteinander und lässt immer wieder neue Figuren und Wesen aus dem Nichts auftauchen und wieder verschwinden. Auf dieser Straße nach überallhin können bestimmte Menschen in alle Zeiten der Erdgeschichte reisen, dabei verzahnen sich die Erzählstränge so miteinander, dass man das Gefühl hat, das Konzept der Zeit löse sich auf.

Auf jeder Seite lässt dieser vergessene Schatz der Science-Fiction seine Leser*innen von Neuem staunen, rätseln und mitfiebern.

Seite an Seite

WIR LESEN FÜR KINDER IN SAMBIA

Die Fachgruppe Deutsch und das Bibliotheksteam starteten dieses Jahr die Leseaktion "Seite an Seite" und unterstützen damit ein soziales Projekt der OEW (Organisation für Eine solidarische Welt) in Sambia.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Chipata in Sambia – ein Ort geprägt von Armut, einer hohen Geburtenrate, HIV und einer starken Inflation. Gerade hier ist es für Familien schwierig, notwendige Materialien für ihre Kinder zu bezahlen, damit diese die Schule besuchen können. Schule ist ein Zentrum der Hoffnung und sollte für jedes Kind zugänglich sein.

Das BBZ Emma Hellenstainer unterstützt in diesem Schuljahr dieses Projekt der OEW, indem für jedes gelesene Buch aus der Schulbibliothek ein Betrag von Sponsor*innen nach Sambia gespendet wird.

Diese Spenden kommen dort den Kindern, oft auch Halb- oder Vollwaise, aus benachteiligten Familien zugute.

Im Rahmen eines Expertenunterrichts am 26. Oktober 2023 mit der OEW-Referentin Monika Thaler, zuständig für internationale Zusammenarbeit, wurde je zwei Schüler*innen aus allen Klassen das Projekt vorgestellt, die daraufhin ihre Mitschüler*innen entsprechend informiert haben.

Also, wie funktioniert's? Ganz einfach: lesen, lesen, lesen und damit etwas Gutes tun.



Vorstellung des Projekts

Christine Hartmann

Vorhang auf

Die Schüler*innen der 1. Hotelfachklasse besuchten das Theater "Das Gauklerspiel" in Bruneck.

🕒 Lesezeit: 0,5 Minuten

Begleitet von Hilda Oberhollenzer und Christina Salatin waren die Schüler*innen der 1. Hotelfachschule am 3. Oktober 2023 im Kolpinghaus in Bruneck beim "Gauklerspiel".

Geschrieben wurde das Stück vom zauberhaften Geschichtenerzähler Michael Ende und vom 10-köpfigen Ensemble des Freien Theaters Bozen inszeniert. Im Vordergrund dieser berührenden Fabel standen die wichtigen Werte Freundschaft und Solidarität und die Verschiedenheit unserer Wunschwelt und der Wirklichkeit.

Die zentrale Figur des Gegenwartsmärchens ist der Clown JoJo, der in seine Gauklergruppe ein Mädchen

namens Eli mit kognitiver Beeinträchtigung aufnimmt und beschützt. Der Gruppe geht es finanziell nicht gut und sie bekommen ein lukratives Angebot, dieses setzt jedoch die Trennung von Eli voraus, da sie den schönen Schein stört – ein Dilemma zwischen Geld und Moral, das am Ende ein überraschend gutes Ende nimmt.

Alina Weis von der 1. Hotelfachschule hat ihre Eindrücke zum Stück mitgeteilt:

Was beeindruckt hat, war die Botschaft, die das Stück vermitteln wollte. Man konnte auch deutlich erkennen, dass die Schauspieler große

schauspielerischen Fähigkeiten hatten.

Die Schwierigkeit des Stückes bestand darin, der Handlung zu folgen. Denn sie war unübersichtlich und Szenen wurden aus dem Konzept gerissen.

Dennoch konnte das Stück in puncto Bühne und Musik überzeugen. Die Musik hat eine spielerische Atmosphäre geschaffen, sie war hauptsächlich im Stile des Barocks und des Mittelalters.

Die Bühne war teils sehr schlicht und einfach gestaltet, jedoch immer zum Szenario passend.

Christine Hartmann

Unsere zwei Oberhollenzers ...

... treten mit Ende Dezember 2023 ihren wohlverdienten Ruhestand an. Hubert kam 1994 als junger Konditorfachlehrer an die Schule, Hilda zehn Jahre später, 2004, nachdem sie 20 Jahre auf Elba gelebt hatte.

🕒 Lesezeit: 4 Minuten

Der Hubert ...

... hat sich noch keine großen Gedanken über seine Pensionierung gemacht und wird, ganz seinem Naturell entsprechend, einen leisen Abschied nehmen.

Gemeinsam mit Werner Oberhuber hat er an der Emma Hellenstainer begonnen und den hervorragenden Ruf der Konditorei aufgebaut. Besonders der Bereich der Zucker- und Schokoladegestaltung, von der Herstellung bis zur fertigen Kreation, war sein Spezialgebiet. Er erzählt gerne, wie er die Schüler*innen, die an den World Skills teilgenommen haben, in seinem Keller für die Wettbewerbe vorbereitet hat.

Herausgekommen sind hervorragende Platzierungen, der 1. Platz zum Beispiel in Kanada und Helsinki oder der 2. Platz in Seoul. So ist er im Auftrag der Schule viel herumgekommen und hat viel gesehen.

Eine besondere Anekdote fällt ihm auch gleich ein, wenn er von der Schule erzählt. Einmal wollten die Schüler*innen sehen, was passiert, wenn man versucht, ein rohes Ei in einer Mikrowelle zu kochen – eigentlich strengstens verboten. Um das Putzen der Mikrowelle in Grenzen zu halten, wurde das Ei mit einer Glasschüssel abgedeckt, doch das hätte es nicht gebraucht. Kurz und gut: Das Ei explodierte, die Glasschüssel durchschlug den Ober- und Unterboden der Mikrowelle und Hubert musste dem damaligen Direktor Sepp Kusstatscher die komplett zerstörte Mikrowelle erklären.

Aber meistens sind seine "Experimente" gut ausgegangen. Ab 2014 hat er die 4. Klasse Pâtisserie übernommen und wurde von den Schüler*innen als korrekter, feiner, humorvoller Lehrer wahrgenommen, für den die Beziehung und das Vertrauen stets an erster Stelle standen.

Schüler*innen waren für ihn keine Nummern, sondern Personen, die er ernst genommen hat. Mit diesem Erfolgsrezept hat er auch noch nach der Schulzeit viele Kontakte zu ehemaligen Schüler*innen aufgebaut, die ihn alle in guter Erinnerung behalten haben.

Viele jungen Lehrerkolleg*innen haben von Hubert gute Ratschläge bekommen und waren dankbar für seine Hilfe. Und eines möchte er allen mit auf ihren Weg geben: Immer auf dem Boden bleiben, auf einer Ebene mit den Schüler*innen sein, ihnen Vertrauen entgegenbringen und Verantwortung übertragen.

Wie schon eingangs erwähnt, hat er sich erst wenige Gedanken zu seiner "Zeit danach" gemacht, aber er wird sich in seiner Freizeit mit verschiedenen Spezialgebieten der Konditorei beschäftigen, vor allem mit der Schokoladegestaltung.

Lieber Hubert, du warst ein supernetter Kollege. Deine humorvolle Art und deine Zuvorkommenheit werden uns sehr fehlen. Wahrscheinlich werden wir dich nicht mehr oft an der Emma Hellenstainer zu sehen bekommen, aber denk manchmal an uns und behalte uns in guter Erinnerung.



Hubert Oberhollenzer

Alles Gute!

Die Hilda ...



Hilda Oberhollenzer

... geht mit guten, aber trotzdem gemischten Gefühlen in Pension. Eigentlich wollte sie schon Ende September 2023 "Tschüss" sagen, aber das Pensionsamt machte ihr einen Strich durch die Rechnung. Als Deutsch- und Geschichtslehrerin war es ihr stets wichtig, den Schüler*innen einen "roten Faden" mitzugeben, um aus dem Vergangenen die Gegenwart zu verstehen und so in die Zukunft schauen zu können. Einmal hat ein Schüler ihr sogar als Engele-Bengele-Geschenk einen Bilderrahmen mit einem roten Faden geschenkt, so präsent war den Schüler*innen dieser Eindruck.

So standen in ihrer Arbeit auch immer die Schüler*innen an erster Stelle, vor allem die 2 A Hotelfachschule aus dem Schuljahr 2022/23 war ihr ans Herz gewachsen. Trotzdem zeige sie ihnen klare Grenzen auf, mütterliche Predigten seien hier nicht zielführend, meint sie.

Der klassische Unterricht hat sich in diesen ganzen Jahren ziemlich verändert und sei Schnee von gestern, sagt sie. Junge Menschen seien heute – zu Recht – viel kritischer und die Individualität spiele eine viel größere Rolle als noch zu ihren Anfangszeiten.

An ihrer Arbeit vermissen werde sie vor allem die Blicke der einzelnen Schüler*innen in der Früh beim Betreten der Klassen, die Herausforderung, sie für ihren Unterricht zu begeistern und die Neugier ihrerseits zu erfahren, was auf sie zukomme.

Als langjährige Fachgruppenleiterin war sie immer eine kompetente und engagierte Ansprechperson. Vor allem neue Kolleg*innen unterstützte sie großartig und stand ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

"Versprich nichts, was du nicht einhalten kannst oder vergessen könntest", das möchte sie jungen Lehrerkolleg*innen mit auf den Weg in ihr Berufsleben geben, von dem sie gerade Abschied nimmt.

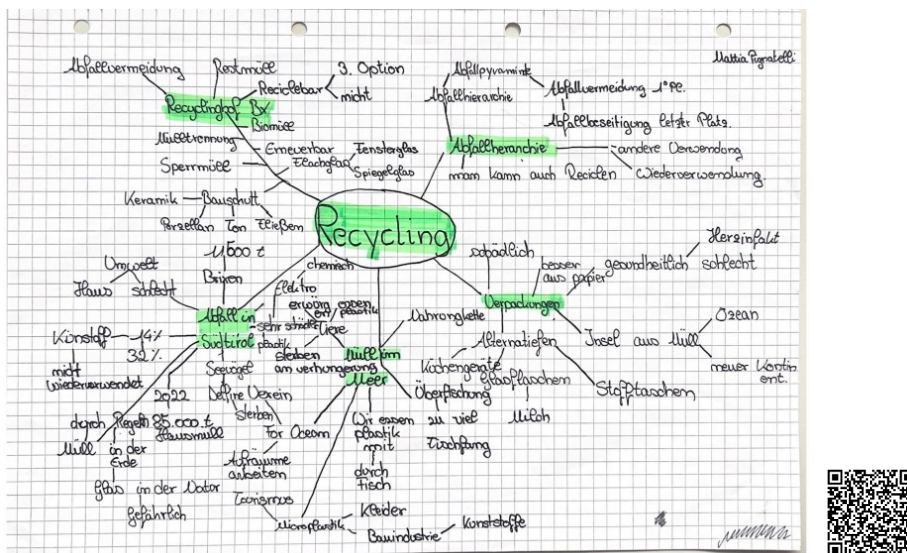
"Spannend, herausfordernd, bereichernd", mit diesen drei Worten würde Hilda ihre Zeit als Lehrerin bezeichnen.

Doch langweilig wird ihr mit ihrer gewonnenen Freizeit wohl nicht werden. Auf Elba, ihrer zweite Heimat, will sie wieder mehr Zeit verbringen, und damit auch ihrer Liebe zur Natur frönen. Viele Bücher warten darauf, gelesen zu werden, lose Fotos darauf, eingeklebt zu werden und ihre Neugier auf Neues ist ungebrochen. So wird sie im Jänner 2024 einen Kurs beim Weißen Kreuz beginnen.

Pläne hat sie also genug, unsere Hilda.

Das freut uns natürlich ganz besonders, auch wenn wir dich, deine ruhige, besonnene Art, deine Hilfsbereitschaft und deine Fröhlichkeit ganz fest vermissen werden. Und vielleicht, wenn du mal auf dem Sprung bist, erinnerst du dich an deine alten Kolleg*innen und kommst uns besuchen, um den "roten Faden" auch für uns lebendig zu erhalten.

Ruth Malojer



Abfall richtig trennen – aber wie?

Den Überblick über das richtige Trennen von Abfall kann man schnell mal verlieren. Den Schüler*innen der Klassen 1 A und 1 B Fachschule Service und der 1. Hotelfachschule wurde dies beim Recyclinghof Brixen genau erklärt.

🕒 Lesezeit: 1,5 Minuten

An drei Vormittagen Ende November und Anfang Dezember 2023 wurden drei erste Klassen von den Lehrpersonen Martina Ochsenreiter, Hilda Oberhollenzer, Claudia Beikircher und Benno Schanung zum Recyclinghof Brixen begleitet, um mehr zum Thema Umweltbewusstsein und Mülltrennung zu erfahren.

Von Batterien bis Bauschutt, Biomüll und Elektrogeräten, Glas, Kunststoffverpackungen, Papier und Restmüll: Von A bis Z kann recycelt werden und es ist wichtig, dass dies ordentlich gemacht wird.

Über 50 Schüler*innen waren bei diesen Lehrausgängen dabei und lernten viel Neues zu den Themen Abfallvermeidung, korrekte Mülltrennung und Abfallhierarchie. Das Gelernte wurde anschließend in den Klassen im Rahmen einer Koppelung der Fächer Naturwissenschaften und Deutsch mit Referaten zu spezifischen Inhalten abgerundet und das neu erlangte Wissen auf MindMaps festgehalten.

Christine Hartmann

So lange braucht Abfall, um zu verrotten...

Apfelgehäuse: 2 bis 4 Wochen
 Taschentuch: 2 bis 4 Wochen
 Papiertaschentuch: 3 Wochen bis 5 Jahre
 Cornflakes- und Müsliverpackung: 6 Wochen
 Papiertüte: 6 Wochen
 Bananenschale: ½ Jahr bis 2 Jahre
 Orangenschalen: 2 bis 3 Jahre
 Zeitungspapier: 1 bis 3 Jahre
 Zigarettenstummel: 1 bis 5 Jahre
 Kaugummi: 5 Jahre
 Getränkedose: 500 Jahre
 Alufolie: 200 bis 400 Jahre
 Plastiktüten: 100 bis 500 Jahre
 Plastikflasche: 450 Jahre
 Wegwerfwindel: 450 Jahre
 Angelschnur: circa 600 Jahre
 Glasflasche: 4 000 Jahre

Müll ist allgegenwärtig aber dennoch weit weg. Durch das Projekt ist es den Schüler*innen gelungen, die Müllproblematik und deren weltweite Auswirkungen aufzuzeigen und gute Lösungstipps zu erarbeiten.
 Martina Ochsenreiter

Ich fand das Projekt sehr lehrreich und gut organisiert. Es gab jedoch sehr viel Inhalt, der in kurzer Zeit erarbeitet werden musste.
 Heidi Haselrieder,
 1 B Fachschule Service

Durch das Projekt habe ich viel Neues dazugelernt, weil man sich mit dem Thema gut befassen konnte.
 Julia Niedermair,
 1 B Fachschule Service

Kreative Aussagen unserer Schüler*innen & Lehrpersonen

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

🕒 Lesezeit: 1 Minute

Aus dem Italienischunterricht:
Dante ... doveva andare in asilo. (ESILIO)

Mi piace la minestra di frittate perché in inferno mi può riscaldare un po'... (INVERNO)

Un classico antipasto italiano è il vitello tornato...
(TONNATO)

La farina integrale è ricca di febbre... (FIBRE)

Domanda: Cosa significa "afrodisiaco"?
Risposta: Afrodisiaco vuol dire che viene dall'Africa...

Domanda: Come si chiama la salsa bianca con cui si condiscono le lasagne?
Risposta: La pescamela... (BESCIAMELLA)

Übersetzungen

der Milchlambraten = il bacino dell'agnello (L'ABBACCHIO)
die Zitronenpresse = lo sperma-agrumi (SPREMIAGRUMI)
Krankheiten vorbeugen = prevendere le malattie
(PREVENIRE)

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

Hat jede*r den individuelle Arbeitsauftrag verstanden? Ist niemand arbeitslos? Dann nichts wie an die Arbeit!

Du kannst nichts verlieren, nur dazugewinnen.

Keine Panik!

Muss ich dich bei DSDS anmelden?

Das merkt ihr euch für das Leben!

Ich an eurer Stelle würde...

Habe ich etwas Falsches gesagt?

Bitte Hausverstand verwenden!

Jetzt habe ich etwas übertrieben...

Das Leben ist wie ein Multiple-Choice-Test. Manchmal sind alle Antworten falsch und man muss das Beste aus der Situation machen.



Ja wer ist denn das?

Auch diesmal wieder ein Kinderfoto von jemandem aus unserem Schulteam.

Wer ist dieser Junge mit dem charmanten Lächeln?

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

Auflösung der 36. Ausgabe der emma news:
Das Mädchen ist unsere Deutschlehrperson Hilda Oberhollenzer.



Was war sonst noch los?

🕒 Lesezeit: 4 Minuten



1. September 2023: Eröffnungskonferenz



5. September 2023: Erster Schultag



24. Oktober 2023: Die Schüler*innen der 2., 3. und 4. Klasse der Grundschule Natz-Schabs mit unseren Schüler*innen der 4. SeFO beim Workshop zu den Knigge-Regeln bei Tisch.



15. November 2023: Die Südtiroler Tourismuskasse (STK) hat im Rahmen der Fachmesse Hotel 2023 die Schüler Andreas Dipauli und Tobias Tschöll für hervorragende Leistungen ausgezeichnet.

v. l.: STK-Präsident Gottfried Schgaguler, Brigitte Gasser Da Rui, Tobias Tschöll, Andreas Dipauli, HGV-Präsident Manfred Pinzger



2. Dezember 2023: Tag der offenen Tür



Schnupperschüler*innen in der Metzgerei, in der Küche und im Service



20. Oktober 2023: Die Schüler*innen der 3. Klasse Servierer Lehrlinge 1. Turnus besichtigten Degust in Vahrn.



19. Dezember 2023: Beim Volleyballturnier der 2. Klassen holten sich die Schüler*innen der **2. Hotelfachschule** den Sieg.
 2. Platz: 2 B Fachschule Kochen
 3. Platz: 2 A Fachschule Kochen
 4. Platz: 2. Fachschule Konditorei/Bäckerei
 5. Platz: 2. Fachschule Service



23. Oktober 2023: Schüler*innen der 2. Klasse Servierer Lehrlinge besuchten das Weingut Manni Nössing.





Lehrlinge **Metzgerei**



Lehrlinge **Konditorei**



Lehrlinge **Küche**



Lehrlinge **Bäckerei**

LEHRLINGE 30. November 2023

Diplomverleihung



Lehrlinge **Service**



3. Fachschule **Kochen**



3. Fachschule **Kochen**



3. Fachschule **Service**



3. Fachschule **Konditorei/Bäckerei**

VOLLZEITSCHÜLER*INNEN 15. November 2023



4. **Service/Front Office**



4. **Pâtisserie**



3. Fachschule **Konditorei/Bäckerei**



5. **Önogastronomie**



5. Dezember 2023: Die Schüler*innen der 2 A Fachschule Kochen besichtigten das Rubner's Hotel Rudolf in Reischach.



6. Dezember 2023: Der Nikolaus hat mit Unterstützung des Engels Leonie die Schüler*innen und Mitarbeiter*innen der Schule besucht und beschenkt.



18. Dezember 2023: Die Kinder des Brixner Kindergartens Millecolori backten mit den Schüler*innen der 2 A Fachschule Kochen Weihnachtskekse.



6. Dezember 2023: Die Schüler*innen der 4. SeFO besichtigten die Brennerei Roner und bekamen anschließend einen lehrreichen Workshop zu Barführung und Cocktails im Bistro Arona in Tramin.



19. Dezember 2023: Die Schüler*innen der 3. Fachschule Service besuchten die Weinkellerei Peter Zemmer. Bei einer Weinprobe berichtete der Verkaufsleiter Harald Rabensteiner interessante Informationen über die Südtiroler Weinwelt.



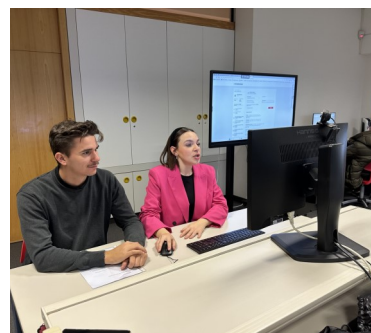
21. Dezember 2023: Weihnachtsfeier des BBZ Emma Hellenstainer



29. Januar 2024: Wattkönige René Federspieler und Helmut Fink



20. Januar 2024: Das Team unserer Lehrpersonen der Konditorei auf der Fachmesse SIGEP in Rimini.



15. und 22. Januar 2024: Social Media Workshop von Brandnamic für die Schüler*innen der 4. Service/Front Office

Wussten Sie schon, dass...



🕒 Lesezeit: 2,5 Minuten

... Herr Allneider in den Hafen der Ehe geschippert ist?

♥lichen Glückwunsch!

... Herr Unterkircher seine hungrigen Kolleg*innen mit selbst belegten Broten versorgt?

... Herr Mitterrutzner manchmal mit Handcreme die Haare wäscht?

... Frau Ochsenreiter zur Entspannung ihre Wohnung putzt?

... Frau Torggler ein Morgenmuffel ist, bevor sie ihre erste Tasse Kaffee getrunken hat?

... Frau Kostner in ihre neue Wohnung eingezogen ist?

... Frau Leitner eine passionierte Autohändlerin ist?

... Frau Dell'Antonio ein Sabbatjahr genießt?

... Herr Federspieler verlorene Schlüssel ohne Probleme wiederfindet?

... Frau Seebacher und Frau Domagnegg es nicht hinkriegen, mit dem Fahrrad ein Stück des Heimweges gemeinsam zurückzulegen, da sie an verschiedenen Radparkplätzen parken (Vor- und Hinterhof)?

... Frau Kier seit dreißig Jahren Vegetarierin ist?

... Frau Stürz einen Autorenlehrgang besucht?

... Frau Radmüller mit ihrem Fahrrad eine unerwartete Flugstunde genommen hat – nicht freiwillig, sondern im Stil eines unkonventionellen Abgangs von ihrem Drahtesel?

... Herr Schanung in einer Volkstanzgruppe gekonnt das Tanzbein schwingt?

... Herr Colombi Kleiderhaken von der Straße aufsammelt?

... Frau Koch in der Oberschule eine Klasse übersprungen hat?

... Frau Evi Gasser manchmal aus heiterem Himmel die Straße küsst?

... mit 1. September 2023 unsere Schulbezeichnung Berufsbildungszentrum Emma Hellenstainer Gastronomie und Kulinarik lautet?

... Frau Klotz und Herr Kastlunger manchmal gemeinsam um die Schule radeln?

... es in der 1 B Fachschule Konditorei/Bäckerei noch Gentlemen gibt, die den Mädchen helfen, die Koffer

und sonstige Taschen bis zum Bahnhof zu tragen?

... Helmut und Martina trotz Adleraugen und Omnipräsenz es nicht geschafft haben, den Christbaum vor Schleckmäuler (sämtliche Lebkuchenfiguren waren angeknabbert) zu schützen?

... Frau Stauder bei ihrer früheren Arbeit in einem Reisebüro viele asiatische Länder erkundet hat?

... Frau Sullmann die schriftlichen Arbeiten blitzschnell verbessert?

... Frau Rabensteiner das Wasser aus dem Wasserkocher getrunken hat, ohne zu bemerken, dass sich dort Reinigungsmittel befand?

... Herr Puntajer sich gerne mit anderen Kolleg*innen im "Armdrücken" misst?

... Frau Delazer 2015 Finalistin bei Miss Südtirol war?

... für Herrn Rainer bei einer Bergtour die Luft "dünn" wurde?

... Herr Thaler sich über jedes einzelne Legoteil freut?

... Herr Leitner gemeinsam mit seinem Vater stolzer Waldbesitzer ist?

... Frau Mannas Auto wie von selbst fährt?

... im Dezember 2023 die Maturantinnen Annalena Oberhofer und Melanie Ties in Bozen mit der Höchstpunktezahl von 100 Punkten ausgezeichnet wurden?

... Frau Köllemann neues Mitglied der Pubquizgruppe ist und mit allerlei unnützem Wissen (nach eigener Aussage) die Erfolgchancen erhöht?