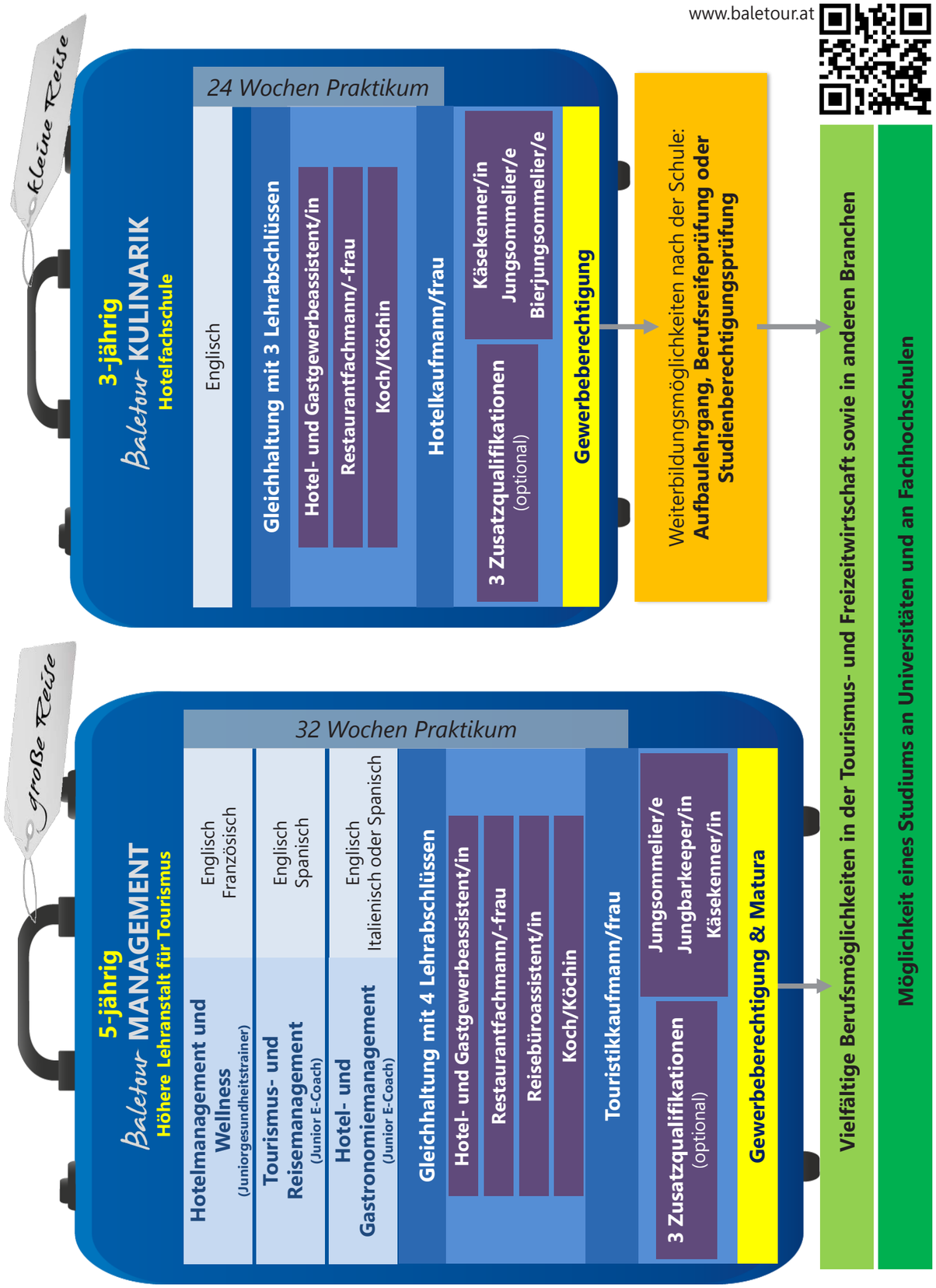
Jahresbericht
2021

Baletour

Bad Leonfeldner Tourismusschulen

TOURISMUSSCHULEN BAD LEONFELDEN • A-4190 Bad Leonfelden
Hagauer Straße 17 • Telefon +43(0)7213/6595 • Fax-DW 21 • www.baletour.at • e-mail: sekretariat@baletour.at



Liebe Leserinnen und Leser!

Wieder liegt ein Baletour-Jahresbericht gefüllt mit Berichten und Eindrücken aus dem vergangenen Jahr vor Ihnen. Obwohl uns Corona stets begleitet und den Schulalltag und unsere Aktivitäten stark beeinflusst hat, können wir auf ein erfolgreiches und abwechslungsreiches Jahr zurückblicken. Möglich war dies nur durch das große Engagement der BALETOUR-Gemeinschaft. Im Folgenden finden Sie einen Überblick über einige Themen, die für unsere Schule besonders bedeutsam waren.

Corona-Maßnahmen

Distance-Learning, FFP-2 Masken, Hygienemaßnahmen, Sitzpläne, Antigen-Tests, PCR-Tests, Quarantänebescheide, Coronaampel, Sicherheitsstufen, COVID-19 Schulverordnungen etc. Diese Schlagwörter bestimmten leider den Schulalltag in diesem Jahr. Die entsprechenden Anweisungen füllten zahlreiche Ordner und stellten alle am Schulleben Beteiligten vor große Herausforderungen. Es ist uns aber gelungen, diese Herausforderungen gut zu meistern und für einen relativ reibungslosen Schulbetrieb zu sorgen. Besonders wichtig war uns, die Abschlussklassen bestmöglich auf die abschließenden Prüfungen vorzubereiten. Die Ergebnisse der Prüfungen zeigen, dass unsere Bemühungen von Erfolg gekrönt waren.

Digitale Kompetenzen

Die notwendige Umstellung auf Distance-Learning durch Schulschließungen machte eine neue Form des Unterrichtens notwendig. Durch intensive Schulungen und viel Eigeninitiative der Lehrkräfte gelang eine stetige Verbesserung dieser neuen Form des Unterrichtens und eine Implementierung digitaler Unterrichtsformen in den regulären Unterricht.

Nicht nur der Unterricht, sondern auch die Kommunikation innerhalb der gesamten Schulgemeinschaft wurde auf die digitale Ebene verlegt. Selbst Konferenzen und Sitzungen des Schulgemeinschaftsausschusses können damit problemlos abgehalten werden.

Bauliche Modernisierungsmaßnahmen

In neuem Glanz erstrahlt die Lehrküche 3. Nach über 25 Jahren wurde im Zuge einer Generalsanierung vom Boden bis zur Decke alles erneuert. Das Herzstück bildet die neue Einrichtung, die den neuesten Küchenstandards entspricht und somit einen zeitgemäßen fachpraktischen Unterricht ermöglicht.

QMS-neues Qualitätsmanagementsystem für Schulen

Unser bisheriges Qualitätsmanagementsystem (QIBB) wurde durch ein für alle Schulbereiche geltendes System (QMS) ersetzt. Im Rahmen dieses Qualitätsmanagementsystems sind pädagogische Leitvorstellungen und ein Schulentwicklungsplan zu erstellen. Dieses Strategiepapiere enthalten wichtige Entwicklungs- und Umsetzungspläne, die die Rahmenbedingungen für die Qualitätsarbeit an der Schule darstellen. Die Zielvorgaben sind mit konkreten Aktionsplänen hinterlegt. Eine zentrale Rolle in der Qualitätsarbeit nimmt dabei die Nutzung digitaler Feedbackinstrumente ein. Diese Maßnahmen betonen die pädagogischen Zielsetzungen und stärken die Positionierung der BALETOUR als Ausbildungszentrum.

BALETOUR-Gemeinschaft funktioniert auch in Krisenzeiten

Das konstruktive Zusammenwirken aller Schulpartner (LehrerInnen-Eltern-SchülerInnen) ermöglicht es, neue Ideen in der Schule umzusetzen und leistet somit einen Beitrag zu einem guten Schulklima. Ein herzliches Danke an die Lehrer-Eltern-Schülervertretung dafür.

Danke

Eine Organisation ist nur durch Teamwork erfolgreich. Es gilt daher Dank zu sagen:

Dem gesamten Führungsteam der Schule, Administratorin MMag. Manuela Riener, FV Walter Oberreiter,M.A., QSK OStR Mag. Andrea Zaglmair, der Steuergruppe, den ARGE-Leiter:innen, und allen Lehrer:innen für ihre Arbeit im Dienste der Ausbildung unserer Schüler:innen. Herzlichen Dank an alle externen Partner in der Wirtschaft, die Schulverwaltung und die Stadtgemeinde Bad Leonfelden.

Ebenfalls ein großes Dankeschön dem Verwaltungspersonal aus dem Sekretariat unter der Leitung von Rosalinde Pachinger, der Wirtschafterin Margit Gimpl, dem Schulwarteteam mit Johann Leitner an der Spitze, und dem gesamten Reinigungspersonal.

Als Schulleiter wünsche ich Ihnen viel Vergnügen und interessante Einblicke mit dem BALETOUR Journal 2021.

Dr. Herbert Panholzer

INHALTSVERZEICHNIS

Baletour-Team...4
Baletour lebt Gemeinschaft...12
Baletour im Wettbewerb....14
Bletour unterwegs...17
Wissenschaft trifft Praxis.....20
Baletour präsentiert sich....22
Im Zeichen der Nachhaltigkeit....24
Baletour feiert...29
Baletour Praktikum...36
Baletour Erfolgsstorys...42
Schüler im Schuljahr...45

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:
Tourismussschulen Bad Leonfelden,
HR Dr. Herbert Panholzer
Layout: Verwaltung BaLeTour
Druck: Druckerei Bad Leonfelden
Bildnachweis: ©HLT Bad Leonfelden
©Foto GMR, ©Foto OÖN, Weihbold,

Lehrer:innen der BaLeTour

MMag. Manuela Riener
Administratorin
Kaufm. Fächer

Hofrat Dr. Herbert Panholzer
Direktor
Recht, Sport

Walter Oberreiter M.A
Fachvorstand Praxisfächer

Mag. Gerald Aigmüller
Tourismus-management

Sandra Aigmüller, MA
Fachpraxis
Service, Käse, Sommelière

Dipl.-Päd. Sabine Altmüller
Informations-management

Dipl. Päd. Alois Angermair
Fachpraxis,
Service, Sommelier

Edeltraud Augl BEd
Informations-management

Andreas Berger MBA
Hotel-management

Mag. Christian Bernhard
Mathematik, Geschichte

Mag. Eva-Maria Breitenfellner
Bewegung und Sport

MMag. Michaela Böcksteiner
Kaufmännische Fächer

MMag. Dominik Dollhäubl
Englisch,
Bewegung u. Sport

MMag. Markus Eberstaller
Kaufmännische Fächer

Mag. Stefan Eder
Fachpraxis,
Küche, Patisserie

Mag. Sandra Eibensteiner
Kaufmännische Fächer

Dipl. Päd. Max Faschinger
Fachpraxis,
Küche, Patisserie

Mag. Christian Fuchs
Kaufmännische Fächer

MMag. Doris Führlinger
Mathematik
Ethik

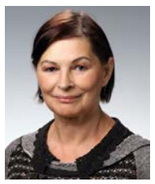
Mag. Daniela Gebetsberger
Religion
röm.-kath.

René Gruber BEd
Fachpraxis,
Service, Bar

VL Christoph Hammerschmid
Fachpraxis, Küche,
Patisserie, Käse

Mag. Regina Hauschmidt
Polit. Bildung,
Recht, VWL, Ethik

Tanja Hinterberger BEd
Informations-managemet


Dipl.-Päd. Sigrid Hoffelner
Informations-management

Stefan Ilchmann BEd
Fachpraxis,
Service, Käse

Nikolaus Ippoldt
Fachpraxis,
Service, Sommelier

Mag. Renata Jachs
Deutsch,
Tschechisch

OStR Mag. Andreas Kranzlmüller
Geographie,
Geschichte

Peter Kreuzweger BEd
Fachpraxis,
Küche, Käse

Mag. Günther Lanzerstorfer
Französisch,
Geographie

Mag. Andreas Luger
Polit. Bildung
Recht, VWL

Mag. Wilhelm Merg
Geographie,
Bewegung u. Sport

Mag. Hiltrud Messenböck
Deutsch,
Englisch

OStR Mag. Karin Mitterbauer
Englisch,
Geographie

Nicole Mossböck BEd
Fachpraxis,
Servieren, Bar, Bier

Uwe Muhr BEd
Fachprakxis
Küche, Patisserie

Mag. Anton Nodes
Französisch,
Geschichte

Mag. Susanne Palzer
Italienisch,
Spanisch

Dipl. Päd. Thomas Pfeiffer
Fachpraxis,
Ernährung, Küche

Mag. Alexandra Preinfalk
Mathematik,
Religion röm-kath

VL Reinhard Prückl
Fachpraxis,
Internatsleiter

Mag. Christiane Puchner
Englisch.
Geografie

MMag. Andreas Punz
Kaufmännische Fächer

Mag. Petra Rappers-berger-Polzer
Bewegung und Sport

Mag. Johanna Rathgeb
Natur-wissenschaften

Marek Rauschenbach BEd
Fachpraxis,
Service, Bar, Bier

Mag. Laura Ries
Deutsch, Ethik

MMag. Dr. Peter Rohringer
Kaufmännische Fächer

Mag. Christian Rothammer
PATER OTTO
Religion röm.-kath.

Erwin Schiffbänker
Fachpraxis,
Küche, Patisserie

Mag. Andrea Schwarcz
Italienisch,
Französisch

Mag. Carina Sengstbratl
Spanisch,
Italienisch

Mag. Bernhard Sieghartsleitner
Kaufmännische Fächer

Stefan Sigmund BEd
Fachpraxis,
Service, Sommelier

Mag. Edith Sonnberger
Englisch, Italienisch

Mag. Dagmar Sotolová
Tschechisch

VL Beatrice Stadlinger
Fachpraxis,
Küche

Mag. Monika Steininger
Religion röm.kath.,
Deutsch

Dipl. Sptl. Susanne Stift
Bewegung u. Sport,
Vitalmanagement

Mag. Nadin Stöbich
Kaufmännische Fächer

Mag. Bernhard Tandler
Ethik
Psychologie

Mag. Bettina Vorholzer
Mathematik,
Bewegung u. Sport

Mag. Günter Wagner
Religion
Evangelisch

VL Maximilian Wagner
Fachpraxis,
Küche, Patisserie

Mag. Tanja Walter
Spanisch
Französisch

Mag. Esther Wambacher
Englisch
Geschichte

Mag. Sabine Wirlitsch
Kaufmännische Fächer

Mag. Christine Wlcek
Deutsch,
Geschichte

Mag. Michael Wöß
Kaufmännische Fächer

OStR Mag. Andrea Zaglmair
Deutsch,
Geschichte

Mag. Sonja Zwölfer
Englisch
Französisch

Romana Schweidler
Jugendcoach

Jugendcoach

Liebe Schülerinnen, liebe Schüler,
mein Name ist Ramona Schweidler. Ich freue mich an eurer Schule als Jugendcoach tätig sein zu dürfen. Es ist die Chance für euch kostenlos und vertraulich über eure Probleme und eure Ziele mit mir zu sprechen.
Jede(r) Sportler:in hat seinen persönlichen Coach, um seine Leistungen zu optimieren. Ich freue mich, deiner sein zu können. Also melde dich, wenn du Unterstützung brauchst wie z.B.: bei der Lernorganisation, oder Problemen mit Freunden oder mit allem, was dich daran hindert dein Bestes zu geben.

OStR Mag. Romana Bauer

Unsere Verbindung zur PH OÖ verabschiedet sich in den Ruhestand.
Frau Mag. Bauer begann ihre Lehrerinnenlaufbahn an den Tourismusschulen 1993 mit dem Unterrichtspraktikum für Spanisch und Französisch. Neben ihrer Lehrtätigkeit organisierte sie zahlreiche Sprachwochen in Frankreich oder Spanien und förderte den interkulturellen Austausch im Rahmen von Schüleraustauschprogrammen. Als Organisationsmitglied bei der AEHT (Vereinigung der Europäischen Tourismusschulen) trug sie maßgeblich zum reibungslosen Ablauf der Bewerbe bei. Trotz ihrem Wechsel zur PH OÖ, wo sie sich insbesondere um die Neulehrerausbildung verdient machte, blieb sie den Tourismusschulen Bad Leonfelden immer verbunden.

OStR Mag. Lieselotte Büsser

1984 trat Mag. Büsser ihren Dienst an den Baletour an und unterrichtete mit großer Leidenschaft die Unterrichtsgegenstände Englisch und Geschichte. Zahlreiche Klassen konnte sie als Klassenvorstand durch die Schulzeit begleiten und durch ihre motivierende Persönlichkeit zu Höchstleistungen anregen. Das Kollegium blickt auf viele gemeinsame lustige Unternehmungen zurück wie z.B. die Schulschlussfahrten, die sie durch ihre humorvolle Art und ihr ansteckendes Lachen bereichert hat.

Monika Haiböck, BEd

Monika Haiböck kam nach 2 Jahren an den berufsbildenden Schulen in Weyer 1990 an die Baletour, wo sie den fachpraktischen Gegenstand Serviceorganisation, Servieren und Getränke unterrichtete. Durch ihre kompetente Unterrichtsarbeit führte sie zahllose Schüler:innen erfolgreich durch die praktischen Abschlussprüfungen. Nach erfolgreichem Abschluss des Akademielehrganges Käsesommelierè im Jahr 2003 brachte sie ihren Schüler:innen die Besonderheiten der Käsearten und deren Präsentation näher.

Sonja Hofer

Wi.

OStR Mag. Dorothea Kneidinger

Die „Doyenne“ des Rechnungswesens verabschiedete sich in den Ruhestand. Seit 1983 war sie nicht nur als Lehrerin für kaufmännische Gegenstände an den Baletour tätig, sondern auch als Bildungsberaterin und Administratorin für die Schule unverzichtbar. Im Rahmen von Kulturkontakt Austria gab sie ihr schulisches Know-how an Schulen in anderen europäischen Ländern weiter. Ihre hohe fachliche Kompetenz und ihr wertschätzender Umgang mit Menschen sorgten für eine große Beliebtheit sowohl im Kolleg:innenkreis als auch bei den Schüler:innen.

Mag. Othmar Plöchl

Mister Tourismus beendet seine schulische Reise.
1986 verstärkte Mag. Plöchl das Team der Rechnungswesen- und Fachtheorielehrkräfte. Sein schulisches Engagement ging weit über die reine Unterrichtstätigkeit hinaus. Als Kollegbeauftragter, Bildungsberater, Lehrplanmitentwickler und Mitglied der Steuergruppe leistete er mit seinen innovativen Ideen einen wesentlichen Beitrag zur Schulentwicklung. Als Organisator der Abschlussfahrten der Maturaklassen nach Prag und Berlin achtete er darauf, dass neben dem fachlichen Programm auch die Erkundung der Tourismusdestinationen nicht zu kurz kam. Seine profunden Kenntnisse der örtlichen Gastroszene waren ein Garant für ein gelungenes Abendprogramm.

Mag. Hildegard Schoißengeyr

Mit den Unterrichtsgegenständen Deutsch und Englisch wurde Mag. Schoißengeyr 1980 Mitglied der Baletour-Gemeinschaft. Durch die hohen Anforderungen, die sie an ihre Schüler:innen stellte, waren diese stets bestens auf die bevorstehenden Reifeprüfungen vorbereitet. Als Prüferin bei Berufsreifeprüfungen achtete sie auch dort auf entsprechende Standards. Ihre Fachkenntnisse konnte sie im Rahmen von Kulturkontakt Austria in Odessa an Lehrer:innen dieses Landes weitergeben.

Wir wünschen unseren Pensionist:innen
alles Gute für ihren neuen Lebensabschnitt.

v.l.n.r.:
Gabriele Watzinger, Margit Gimpl, Sonja Hofer, Rosalinde Pachinger, Sonja Ratzberger

Neulehrer der BaLeTour

Mag. Nadin Stöbich

Fächer:

Rechnungswesen, Controlling, Betriebs-/Volkswirtschaft

Werdegang:

Matura HAK Rohrbach

Wirtschaftspädagogik JKU Linz

Junior Controllerin WRS GmbH

Finance & Accounting Starlinger GmbH

Fitness-& Gesundheitstrainer Vitalakademie

Hobbies:

Wandern, Schitouren, Faustball, Laufen, Schwimmen, MTB, Kochen, Backen

Lebensmotto:

„Auch aus Steinen, die dir in den Weg gelegt werden, kannst du etwas Schönes bauen" (Erich Kästner)

Mag. Edith Sonnberger

Fächer:

Englisch Italienisch

Werdegang:

Matura an AHS Dr. Schauerstraße, Wels

Lehramtsstudium „Englisch" und „Italienisch" an der Universität Wien

Lehrerin u. a. am Montsaye Community College/UK (FLA), an der HAK/ HAS Perg, am Gymnasium Freistadt und am BORG Bad Leonfelden

Hobbies:

Nähen, Lesen, Yoga, Klavierspielen, Kochen, Laufen und Langlaufen

Lebensmotto:

„Never stop learning, because life never stops teaching" (Kirill Korshikov)

Sandra Aigmüller, MA

Fächer:
Serviceorganisation, Servieren und Getränke,
Betriebspraktikum und angewandtes Projektmanagement,
Jungsommelier/ère und Käsekenner(in)

Werdegang:
Matura an der HLT Bad Leonfelden
Masterstudium „Gastrosophische Wissenschaften – Ernährung, Kultur und Gesellschaft" an der Paris Lodron Universität Salzburg
Dipl. Marketing-Managerin, Werbe- und PR-Texterin
Dipl. Ernährungstrainerin Diplom Käsesommelière Diplom Sommelière (Wein)

Purser (Kabinenchefin) und Ausbildnerin (Service Trainerin) bei der Lufthansa
Lektorin an der Johannes Kepler Universität Linz und an der Paris London Universität Salzburg
Vorstandsmitglied bei Slow Food in OÖ, SKÅL International Linz und Gastrosophicum e.V.

Hobbies:
Triathlon (IRONMAN Finisherin 2019), Teilnahme an div. Laufbewerben und Retro-Radrennen, Kochen & Genießen, Tanzen (Salsa & Co)

Lebensmotto:
„Das Leben ist wie Fahrrad fahren. Um die Balance zu halten, musst du in Bewegung bleiben."
(Albert Einstein)

Maximilian Wagner

Fächer:
Küchenorganisation und Kochen, Patisserie

Werdegang:
Tourismusfachschule Baletour
Lehre als Koch und Kellner im Falkensteiner Hotel in Bad Leonfelden
Saisontätigkeit in allerlei Küchen dieser Welt
Skilehrer in Waidring in Tirol
Selbständiger Hüttenwirt im Waldviertel
Tourbus-fahrer für Zeppelin Nightliners
Souschef im Gasthaus Haudum in Helfenberg

Hobbies:
Familie, Sport, Reisen, Kochen und genießen

Lebensmotto:
„Das Leben birgt viele Umwege. Die Kunst besteht darin, die Landschaft zu bewundern."
(Buddhistische Weisheit)

Mag. Laura Ries

Fächer:
Deutsch, Ethik

Werdegang:
Matura an der HBLWM Annahof Salzburg

Lehramtsstudium „Deutsch" und „Psychologie und Philosophie" an der Paris-Lodron-Universität Salzburg

Lehrerin u. a. an der HAK/HAS Linz Auhof, an der HLW Wels und am BORG Bad Leonfelden

Hobbies:
Gartenarbeit, Lesen, Postcrossing, Yoga, Häkeln, Theaterbesuche

Lebensmotto:
„Wenn du glaubst, dass du zu klein bist, um etwas zu bewirken, versuche mal zu schlafen, wenn eine Mücke im Raum ist." (Dalai Lama)

Daniela Reindl

Tätikgkeitsfeld:
Sekretariat

Werdegang:
-
HBLA Linz-Auhof (3-jährig)

- Vertragsbedienstete bei der Bildungsdirektion für Oberösterreich in der Abteilung Präs/2 – Budget und Wirtschaft

Hobbies:
Familie, Schwimmen, Wandern, Skifahren, Kabarettbesuche

Lebensmotto:
„Gib jedem Tag die Chance, der schönste deines Lebens zu werden." (Mark Twain)

Baletour-Team

Die Tourismusschulen heißen ihre fünf ersten Klassen herzlich willkommen!

Mit einem bunten Programm zum Kennenlernen gestalteten die Tourismusschulen Bad Leonfelden die zweiwöchige Schuleingangsphase für alle ersten Klassen. Die unterschiedlichsten Aktivitäten unterstützen die „Baletour-Neulinge“ dabei, sich schnell in ihrer neuen Schule einzugewöhnen.

Beim Wandertag nützten alle die Gelegenheit, bei herrlichem Spätsommerwetter die nähere Umgebung des Schulstandortes im schönen Mühlviertel zu erkunden und erste Kontakte zu knüpfen.

Beim „Lernen lernen“-Workshop probierten die neuen Baletour-Schüler:innen zahlreiche Tipps und Tricks, wie man sich Lerninhalte schneller, leichter und länger merken kann, aus. Die richtige Gestaltung der Lernumgebung und welchen Beitrag Brainfood zum Lernerfolg leisten kann, waren ebenfalls Inhalte dieses Workshops. Mit diesen Anregungen der an der Schule unterrichtenden, ausgebildeten Lernbegleiterinnen fällt das Lernen bestimmt leichter.

Die Kennenlerntage standen ganz unter dem Motto, eine starke Basis für eine gute Klassengemeinschaft aufzubauen. Abseits des Unterrichts, aber im Klassenverband, verbrachten die Schüler:innen viel Zeit miteinander. Die Klassenvorständ:innen der 5 ersten Klassen gestalteten die Kennenlerntage unterschiedlich und sehr vielfältig.

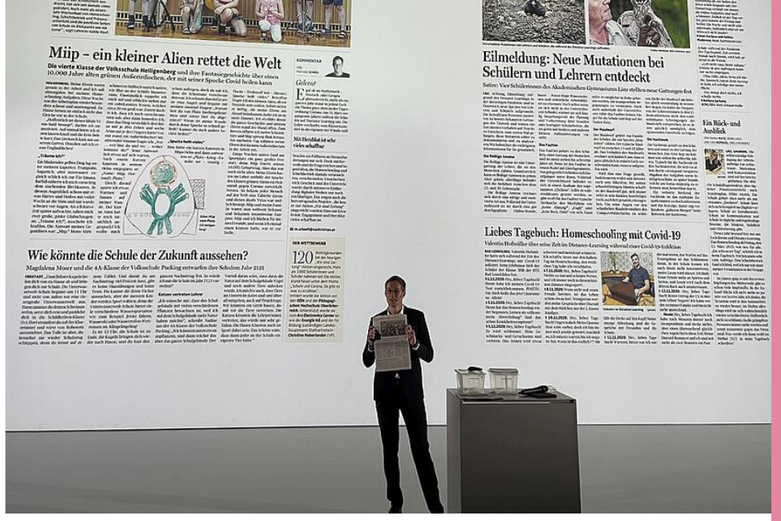
Exkursionen zu touristischen Betrieben wie dem Bergergut oder dem Hotel Falkensteiner, der Besuch der Ausstellung Höhenrausch in Linz, ein Tag im Klettergarten Kirchschlag, Bogenschießen, eine Führung in der Lebzelterei Kastner, Teambuilding-Spiele , ein Besuch des Schulmuseums in Bad Leonfelden und auch gemeinsames Kochen in der Schule standen auf dem Programm.

Der Stundenplan war so gestaltet, dass in diesen ersten zwei Wochen alle Klassenlehrer:innen mit ihrem Unterrichtsfach in der Klasse vertreten waren.

Nach diesen vielen gemeinsamen Aktivitäten und dem gegenseitigen Kennenlernen waren sich alle einig: „Jetzt steht einem erfolgreichen Schuljahr nichts mehr im Wege!“

„Wir sind Zeitung"- Baletour Schüler:innen waren dabei

Mehr als 1000 Schüler:innen nahmen an der Initiative der OÖNachrichten „Wir sind Zeitung" teil. 127 Projekte zum Thema „Schule und Corona: Da gibt es was zu erzählen" wurden eingereicht. Auch die Klassen 1HB, 2HA und 3HB beteiligten sich im Rahmen des D-Unterrichtes an diesem Projekt. Nach der langen Zeit des Distance-Learnings war das für die Schüler:innen eine willkommene Gelegenheit, wieder einmal im Team in „Real Life" zu arbeiten und ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Aber vor allem bot dieses Projekt den jungen Menschen auch die Möglichkeit, ganz bewusst über diese herausfordernde Zeit zu reflektieren.
Die Ergebnisse konnten sich sehen lassen: In Form von Gedichten, Tagebucheinträgen, Modernen Märchen, Comics, Leserbriefen, Podcasts, TikTok-Filmen, einem Video mit Playmobilfiguren, einem Trailer für einen Film über die Coronazeit, der Aufzeichnung eines Chatverlaufes zwischen zwei Schülerinnen, und Kurzfilmen über den Schulalltag mit Maske, Abstand und Desinfektion verarbeiteten die Schüler:innen ihre Eindrücke, Erfahrungen und Gedanken zum Thema.
Am 29. Juni wurden die besten Projekte bei einer Online-Veranstaltung im Ars Electronica Center ausgezeichnet. Unter den ausgezeichneten Beiträgen: Das Corona-Tagebuch von Valentin Hofmüller (3HB, „Liebes Tagebuch: Homeschooling mit Covid-19").



Aber auch das Video „Schule in Coronazeiten" (Michaela Weichselbauemer, Emilia Gstallnig und Lena Obermüller, 2HA) wurde in der „Schüler Nachrichten Beilage" der OÖN erwähnt. Und für eine weitere Sonderbeilage (9.7.2021) wurde auch der Tagebucheintrag von Mia Lamb (3HB) abgedruckt.
Wir gratulieren ganz herzlich!
Unterstützt wurde die Initiative der OÖN vom Land OÖ, von der Bildungsdirektion, der Pädagogischen Hochschule OÖ, dem Ars Electronica Center und der Energie AG.

Gold und Silber bei der „Europameisterschaft der Tourismusschulen" in Tallinn

Mit einer Gold- und einer Silbermedaille wurden beim Kongress der Vereinigung der europäischen Tourismusschulen (AEHT) in Tallin, Estland, die hervorragenden Leistungen der Bad Leonfeldner Tourismusschüler:innen ausgezeichnet.
Aufgrund der Top-Ausbildung an den Baletour konnten sich Christian Schmitz (Gold in der Disziplin „Cocktail") und Nadine Haider (Silber in der Disziplin „Restaurant Service") äußerst erfolgreich im Wettstreit gegen die große europäische Konkurrenz behaupten.
Die rund 300 Teilnehmer:innen kamen aus 20 europäischen Ländern und konnten in 11 unterschiedlichen Bewerben ihr Können zeigen. Im Österreichvergleich darf sich die Tourismusschule Bad Leonfelden als erfolgreichste Schule Österreichs feiern lassen.
„Wir Schüler:innen sind sehr dankbar, dass wir bei dieser großartigen Veranstaltung dabei sein durften. Wir sind mit vielen Erinnerungen, Erfahrungen und neuen europaweiten Kontakten zurückgekommen und konnten wieder einmal die Qualität unserer Ausbildung unter Beweis stellen", sind sich die Teilnehmer:innen einig.
Die Ergebnisse zeigen wieder einmal, dass die Schüler:innen der Bad Leonfeldner Tourismusschulen über ausgezeichnete Fachkenntnisse verfügen, Fremdsprachenkompetenz haben, Teamfähigkeit besitzen, flexibel sind und leistungsorientiert denken. Sie haben damit die besten Voraussetzungen, um in Berufen der Tourismuswirtschaft erfolgreich zu sein.
Die gesamte Schulgemeinschaft freut sich über das erfolgreiche Abschneiden der Teilnehmer:innen und gratuliert ganz herzlich!

Tschechische Botschaft: Team der Hotelfachschule holt Gold

Tobias Rachbauer, Julie Hajerová und Barbara Holzleitner der 2HFS-Klasse dürfen sich über den Hauptpreis freuen: Das Team gewann den Wettbewerb der Botschaft der Tschechischen Republik in Wien, an dem insgesamt 16 Teams aus verschiedenen Schulen in Österreich teilgenommen hatten. Dazu wurden diverse Aufgaben und Rätsel zum Thema „190. Geburtstag von Franz Joseph I." – natürlich in tschechischer Sprache – mit Bravour gelöst! Dabei recherchierten und bearbeiteten die Schüler:innen alle Fragestellungen gemeinsam. So wurde das Verständnis füreinander gestärkt.

Organisiert wird das Tschechisch-Quiz von der Botschaft der Tschechischen Republik in Österreich in Kooperation mit der Region Südböhmen und unterstützt von der Bildungsdirektion Niederösterreich, Bildungsdirektion Oberösterreich und der Bildungsdirektion für Wien.
Teilnahmeberechtigt sind Schüler:innen niederösterreichischer, oberösterreichischer und Wiener AHS-Oberstufen und BMHS. Nach Einreichung und Bewertung durch eine Jury sollte für alle Wettbewerbsteilnehmer:innen eine feierliche Preisverleihung in der Tschechischen Botschaft in Wien stattfinden, welche leider coronabedingt abgesagt werden musste. Die Übergabe der Preise im Rahmen der 30-Jahres-Feier der Schulpartnerschaft zwischen den Tourismusschulen Bad Leonfelden und Budweis ist ebenfalls in letzter Minute der Schließung der Schulen aufgrund der Pandemie zum Opfer gefallen.

Der Hauptpreis für das Gewinnerteam ist ein 4-tägiger Aufenthalt in der Stadt Budweis/Region Südböhmen für die ganze Klasse, der hoffentlich im Schuljahr 2021/2022 eingelöst werden kann.

Baletour im Wettbewerbsfieber

Baletour-Team bei Falstaff Young Talents Cup

2 junge BALETOUR-Talente durften beim Falstaff YTC Patisserie in Graz ihr Können unter Beweis stellen. Viele Stunden investierten Carina Andress und Christian Schmitz in die Vorbereitung auf diesen Wettbewerb. Sie kreierten ein eigenes Dessert, dessen Rezeptur sie gemeinsam mit einem Foto für die Vorausscheidung einreichten. Mit ihren Kreationen konnten sich die beiden gegen die anderen 55 Bewerber:innen durchsetzen.
Nun begann die Vorbereitung auf das Finale, bei dem die beiden mit viel Leidenschaft und Fachkompetenz von ihren Lehrern Erwin Schiffbänker und Christoph Hammerschmidt unterstützt wurden.
Am Finaltag wurde es dann ernst. Bereits während der Zubereitung bewertete eine hochkarätige Jury Bereiche wie Sauberkeit am Arbeitsplatz und ressourcenschonendes Arbeiten. Die fertigen Produkte wurden dann nach den Kategorien Geschmack, Optik, Kreativität und fachliche Umsetzung beurteilt.
Letzlich musste sich aber das Team BALETOUR gegen andere sehr starke Mitbewerber geschlagen geben. "Es war aber ein tolles Erlebnis und wir sind stolz darauf, uns für diesen aufregenden und lehrreichen Wettbewerb qualifiziert zu haben. Ein herzliches Dankeschön gilt insbesondere unseren Lehrern Herrn Schiffbänker und Herrn Hammerschmidt für die fachkundige Begleitung und Vorbereitung,"sind sich Carina und Christian einig.
Und die beiden hoffen, dass sie mit ihrer Teilnahme auch andere engagierte und talentierte Baletour–Schüler:innen dazu motivieren, ihr Können bei solchen Wettbewerben unter Beweis zu stellen.

Ernten, Keimen, Darren, Schroten, Maischen, stufenweises Erhitzen, wie war das gleich nochmal?

Kein Problem für unsere 30 angehenden Bierjungsommelières, sie wissen bestens Bescheid.
Trotz der heuer etwas speziellen Situation war es uns möglich, den Bierjungsommelier-Unterricht abzuhalten. Coronakonform haben wir für uns einen der größten Räume der Schule okkupiert, um dort über Bier zu lehren, zu lernen, zu diskutieren und natürlich ab und an dieses auch zu verkosten. Mit Abstand und der großen Disziplin unserer Schüler:innen ist uns das auch gut gelungen.
Wenn man an dieser Ausbildung teilnimmt, darf ein Brauereibesuch selbstverständlich nicht fehlen. Und so besuchten wir, da es getestet, geimpft oder genesen wieder möglich war, die Freistädter Brauerei. Im Gastgarten der Brauerei wurden wir von Herrn Leitner, dem Braumeister, und Herrn Horner, dem Verkaufsleiter der Brauerei, herzlich begrüßt. In zwei Gruppen aufgeteilt erfuhren wir alles Wissenswerte über die Geschichte der Brauerei und die des Bieres, die nachhaltigen Zutaten, den Brauprozess, die Philosophie und den Mythos der Freistädter Brauerei. Auf diese Weise hatten die Schüler:innen die Möglichkeit, hinter die Kulissen der Freistädter Braukunst zu

blicken. Keine Tür blieb uns verschlossen, wir durften vom Malzboden über die Produktion bis hin zur Filtrierung und Abfüllung alle Bereiche besichtigen und erkunden.
Die zweite Gruppe beschäftigte sich in der Zwischenzeit mit Schanktechnik, den passenden Gläsern zu den verschiedensten Bieren und dem richtigen Zapfen eines Bieres. Anschließend wurden die Gruppen getauscht.

Den Abschluss dieser interessanten Exkursion bildete ein gemeinsames Essen, zu dem uns die Brauerei Freistadt einlud.
Ein herzliches Dankeschön an die Brauerei Freistadt, Herrn Leitner und Herrn Horner für diesen wirklich tollen Tag, der unsere Biersommelièrausbildung enorm bereichert hat.
Nicole Mossböck BEd und
Marek Rauschenbach BEd

Projekttage bieten interessante Einblicke

Der „Obsthof Schurm“ in Lichtenberg war im Rahmen der Projekttage unser Ziel. Da wir in der Klasse einen „Schurm“ vertreten haben, lag dieses Ziel für den Exkursionstag auf der Hand.
Frau Schurm begrüßte uns herzlich und führte uns anschließend durch den Betrieb. Dabei erfuhren wir viel Interessantes über die umfassende Geschichte des Hofes.
In der hauseigenen Brennerei sahen wir in einem Video, welche Arbeiten das ganze Jahr über erledigt werden müssen. Frau Schurm führte uns durch den großen Hof, zeigte uns die Obstplantagen, den großen Kräutergarten und erklärte uns alle Produktionsschritte, die nötig sind, um Säfte zu erzeugen.
Nach der sehr interessanten Führung kehrten wir wieder zurück in die Brennerei, wo wir die Möglichkeit hatten, einige Säfte und Nektare zu degustieren. Vom Klassiker, dem Apfel-Karottensaft, bis hin zum Erdbeernektar, den es noch gar nicht zu kaufen gibt, durften wir dabei viele leckere Getränke verkosten. Zum Abschluss machte uns Frau Schurm noch eine exzellente Jause und wir setzten uns gemütlich in den Innenhof.
Es war wirklich ein sehr schöner und informativer Ausflug und wir, die 2HC, bedanken uns noch einmal recht herzlich bei Familie Schurm! Tobias Gross 2HC

Krönender Abschluss der Jungbarkeeper:innenausbildung mit einer Exkursion zu den besten Qualitätsbrennereien

Hans Reisetbauer höchstpersönlich und sein Sohn führten die Gruppe durch die modernste Brennerei Europas und vermittelten den SchülerInnen viele Informationen hinsichtlich der Produkte und der Produktion von Edelbränden. Diese Informationen aus erster Hand sind umso wertvoller, da Hans Reisetbauer seit fast 20 Jahren herausragende Edelbrände produziert. Bei einer Verkostung konnten sich die angehenden Jungbarkeeper:innen gleich selbst von der hervorragenden Qualität der Edelbrände überzeugen.
Der nächste Programmpunkt führte in die Whiskydestillerie Affenzeller, wo die Gruppe in die Geheimnisse der Whiskyherstellung eingeweiht wurde. Von der Verkostung der verschiedensten Whisky- und Gin-Variationen in der „Hall of Fame“ waren alle schwer beeindruckt.
Weiter ging es dann nach Linz in “Die Cocktailbar” und in die Bar “Frau Dietrich”. In der Cocktailbar des Vize-Weltmeisters und neunfachen Staatsmeisters im Showbarkeeping, Stefan Haneder, sowie des sechsfachen kroatischen Staatsmeisters Dusan Janjatovic, bekamen wir einzigartige Einblicke in die Kunst des Baarkeepings. In der „Speak-Easy-Bar“ von Michael Kreuzer gab es noch ein paar letzte Tipps für die Barprüfung.
Bei einem Abendessen in der Stadtliebe ließ die Gruppe den äußerst gelungenen Tag ausklingen. Alle waren sich einig: „Nach so viel Input steht einem erfolgreichen Abschluss der Barkeeper:innenausbildung nichts mehr im Wege!“

BALETOUR meets Kunst

Interessante Einblicke in das Leben und Werk des Künstlers Malcolm Poynter konnten sich die Schüler:innen der 5HAund 5HD im Rahmen einer Exkursion im Unterrichtsgegenstand Kunst und Kultur verschaffen. Der aus Großbritannien stammende, international bekannte Künstler, lebt und arbeitet seit mehr als 20 Jahren in Aigen-Schlägl. Er führte uns durch die großzügigen Räumlichkeiten seine Galerie, erläuterte seine Arbeit und gestattete uns sogar einen Blick auf Werke, die gerade im Entstehen sind. Auch die Kollektion an ausgefallenen, zum Teil selbst designten Kleidungsstücken, und vor allem die umfangreiche Schuhkollektion des Künstlers fanden großes Interesse.
Die Themen, die er in seinen Kunstwerken umsetzt, betreffen zentrale gesellschaftliche Probleme wie Gewalt, Krieg und Umweltzerstörung. In angeregten Gesprächen erläuterte Malcolm die Gedanken, die hinter seinen Werken stehen, und so fiel es den Schüler:innen auch nicht schwer, seine, zum Teil etwas verstörenden Darstellungen, künstlerisch zu interpretieren. In angeregten Gesprächen, die übrigens auf Englisch geführt wurden, erfuhren wir viel über den Künstler und seine Werke. Es war ein toller Vormittag, bei dem wir Kunst „hautnah“ erleben konnten. Solche Begegnungen tragen wesentlich zum Verständnis und zu einem offenen Zugang zu Kunst bei.

Ziel erreicht! Unsere spannende Reise zur Diplomarbeit ist nun beendet.

Im Rahmen unserer Diplomarbeit „Auf dem Weg zum besten Seminar-Hotel Europas: Entwicklung ausgewählter Teilbereiche im Loxone-Campus“ beschäftigten wir uns mit der Entwicklung dieses Seminar-Hotels. Nach über eineinhalb Jahren haben wir nun mit unserer Präsentation, am 14. Oktober in Kollerschlag, im Headquarter der Firma LOXONE, unser Ziel erreicht. Rückblickend kann man sagen, dass wir uns sehr viel vorgenommen haben, aber es hat auch richtig Spaß gemacht. Unsere Arbeit begann im Sommer 2020 mit einem ersten Zusammentreffen unserer Kommunikationspartner bei Loxone. Hier wurden die inhaltlichen Schwerpunkte unserer Diplomarbeit fixiert. Die Erstellung und Aussendung des Fragebogens waren die nächsten Schritte. Im Herbst erfolgte die Auswertung. Die Ergebnisse des Fragebogens bildeten die Basis für die Entwicklung unserer Ideen. Um weitere kreative Ansätze zu erarbeiten, trafen wir uns auch mit Frau Mag. Romana Forster-Gartlehner, einer Expertin im Bereich der Marktforschung. Wir entwickelten für unser Projekt einen sogenannten „Design-Sprint“. Für diesen Workshop hatten wir bereits Zusagen von interessanten GesprächspartnerInnen aus der Politik, der Wirtschaft, dem Tourismus, dem Fitness- und Wellnessbereich und Vertretern der Medien. Für diesen Workshops erarbeiteten Schulkolleg:innen der 4HA (mit dem Schwerpunkt Wellness), gesunde, regionale und hochwertige Gerichte, die die Seminarteilnehmer:innen nicht ermüden lassen, sondern fit und leistungsstark machen. Im Rahmen des Design-Sprints hätten wir diese unseren Teilnehmer:innen bei einer Veranstaltung serviert und zu ihrer Meinung befragt. Wir hatten viel Zeit und Energie in diese Veranstaltung gesteckt, aber coronabedingt war es uns leider nicht möglich, diese Veranstaltung durchzuführen. Aber wir beschlossen, nicht zu jammern! Flexibel und motiviert wie unser Team war und ist, haben wir nach vielen kreativen, genau auf Loxone zugeschnittenen, Ideen gesucht und diese auch gefunden. Umso größer war dann die Freude, als wir dann endlich das fertig gebundene Werk in unseren Händen halten durften.

Aber das nächste aufregende Ereignis wartete schon auf uns - die Präsentation unserer Arbeit im Base Camp von Loxone. Alles verlief reibungslos und das Publikum zeigte großes Interesse an unseren Ausführungen. Besonders begeistert zeigte sich das Loxone-Team von unserer Loxi-App, unserem Butler und dem F&B Konzept. Doch über diese Innovationen möchten wir vorerst nicht zu viel verraten. Die Erstellung dieser Diplomarbeit war eine lehrreiche und spannende Erfahrung. Ein herzliches Dankeschön allen, die uns bei unserer Arbeit unterstützt haben!

Michael Marso, Severin Schaubschläger, Florian Nadolph,
Mag. Bernhard Sieghartsleitner
und Nicole Mossböck BEd

RÖMERQUELLE®

hak
BUSINESSPLANWETTBEWERB
„Next Generation Vol. 15 – 2020/21“
Die Schülerinnen
Anna Bortoli,
Anna Deisenberger und
Jessica Huemer
der Projektgruppe
Bojedei
haben in der Kategorie „Nachhaltigkeit“
den
2. Platz
erreicht.
Wir gratulieren herzlich
und wünschen auch weiterhin viel Erfolg!
Mag. Andrea Herb-Ertl
EES-Koordination OÖ
Linz, im Mai 2021

2. Platz bei Businessplanwettbewerb Nachhaltigkeit wird bei uns großgeschrieben

Im Rahmen unserer Diplomarbeit erarbeiteten wir einen Businessplan zu einem Slow Food Restaurant mit umfassenden Speise-, Marketing- und Finanzkonzepten. Unser Plan baut auf Nachhaltigkeit, Saisonalität, Regionalität und einer speziellen familiären Philosophie auf. Ursprünglich wollten wir damit beim Gastrocontest teilnehmen, doch leider wurde der in diesem Jahr nicht abgehalten. Deshalb machten uns unsere Begleitlehrer auf den Next Generation Businessplanwettbewerb aufmerksam.

Wir nahmen in der Kategorie „Real Market Challenge“ und in der Zusatzkategorie „Nachhaltigkeit“ teil. Am BPW Next Generation dürfen nicht nur SchülerInnen aus ganz Österreich ihre Businesspläne einreichen, sondern auch Gruppen aus Südtirol, Albanien und Bulgarien. Wir konnten uns über den 2. Platz im Bereich Nachhaltigkeit freuen.
(Team Bojedei: Anna Bortoli, Anna Deisenberger, Jessica Huemer / 5 HC
Betreuer: Dipl. Päd. Thomas Pfeiffer, Mag. Christian Fuchs)

Projekt „Foodtrail durch das Mühlviertel“

Im Zuge unserer Diplomarbeit durften wir an einem großartigen Projekt im Mühlviertel teilnehmen.
Gemeinsam mit unserer Betreuerin Frau MMag. Manuela Riener, wurden wir auf das Projekt „Foodtrail durchs Mühlviertel“ aufmerksam. Es handelt sich hier um ein Projekt, welches die biologische Produktion von Lebensmitteln mithilfe von Workshops, Seminaren oder Führungen durch die Produktionsstätten den Konsumenten näher bringt. Ziel des Ganzen ist es, wieder mehr auf die regionale Herstellung zu achten und die Wertschöpfung für heimische Produkte bei den Konsumenten zu stärken. Um dieses Ziel zu erreichen, wurden alle Mitgliedsbetriebe in Schaubetriebe umgewandelt, um nicht nur für Schulklassen attraktiv zu sein, sondern auch für jeden Einzelnen. Hier kamen auch wir ins Spiel.
Unsere Diplomarbeit beschäftigte sich damit, wie aus einem einzelnen Betrieb ein Schaubetrieb werden kann, um später dann zu einem „Foodtrail“ zu werden. Mit viel Begeisterung und Elan wurden wir in das gesamte Projekt perfekt eingebunden. Wir hatten die Möglichkeit, durch den Betrieb Pankrazhofer hautnah am Entstehen eines solchen Schaubetriebes mitzuwirken, und konnten auch durch die Projektleitung selbst viele nützliche Informationen und Einblicke gewinnen. Wir hoffen, dass dieses Projekt auch bald verwirklicht wird. An dieser Stelle möchten wir uns nochmals herzlich bei Herrn Norbert Eder (Fa. Pankrazhofer) und Frau Mag. Barbara Kneidinger für die tolle Zusammenarbeit bedanken.
Ein herzliches Dankeschön natürlich auch an Frau MMag. Manuela Riener für die außerordentlich gute Betreuung unserer Diplomarbeit!
Johanna Altmüller, Hannah Engleder und Marlene Wahl (5HB)

ÖHV Kongress als Bühne für Schüler:innen der Tourismusschulen Bad Leonfelden

Linz: 3 Tage lang waren insgesamt 70 Schüler:innen der Höheren Lehranstalt für Tourismus in Bad Leonfelden beim Catering für die beinahe 400 Gäste des Kongresses der Österreichischen Hoteliervereinigung im Design Center im Einsatz.

Unter der fachkundigen Anleitung ihrer Lehrer und in Zusammenarbeit mit DoNs-Catering erledigten die BaLeTour-Schüler:innen alle Arbeiten vom Frühstücksservice, über das Flying Buffet bis hin zum Servieren des 3-Gänge-Galamenüs am Abend. Dazwischen wurden die Tische neu eingedeckt und das Getränkeservice durchgeführt. Durch ihren tollen Einsatz und das professionelle Arbeiten trugen die Schüler:innen wesentlich zu einem reibungslosen Ablauf des Kongresses bei. Als Teilnehmer an dem Kongress konnte sich auch Hofrat Dir. Dr. Herbert Panholzer von den Leistungen der Schüler:innen überzeugen: „Es war erfreulich, endlich wieder auch außerhalb des Unterrichts zu sehen, wie gut unsere Schüler:innen ihre in der Schule erworbenen Fertigkeiten und ihr Wissen in der Praxis umsetzen konnten. Dieser Praxiseinsatz hat wieder einmal die Qualität unserer Ausbildung bestätigt."

Der Kongress der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV) fand von 6.-8. Juni statt und war das erste Branchentreffen seit eineinhalb Jahren. Bei der dreitägigen Veranstaltung trafen sich 400 Branchenvertreter und Politiker zu Vorträgen, Workshops und zum

BALETOUR-Schüler:innen bei upperfuture day des OÖ Tourismus

Tatkräftige und fachmännische Unterstützung bot ein BALETOUR-Schüler:innen- team beim upperfuture day des OÖ Tourismus im Event Resort Scalaria am Wolfgangsee. Die BALETOUR-Schüler:innen konnten in den Bereichen Küche und Service ihre fachliche Kompetenz unter Beweis stellen. „Ich bin begeistert von dem Können und der Einsatzbereitschaft unserer Schüler:innen. Das bestätigt wieder einmal die Qualität der Ausbildung an den Tourismusschulen Bad Leonfelden", ist Praxislehrer Stefan Sigmund, BEd, überzeugt. Auch die gute Vernetzung der Schule mit der Wirtschaft zeigte sich durch die Teilnahme an dieser Veranstaltung.

Der upperfuture day ist das Leitevent des oberösterreichischen Tourismus. 300 Touristiker, Entscheidungsträger und Partner aus der Wirtschaft, dem Sport, der Kultur und der Landwirtschaft nutzten diesen Tag unter dem Motto „Echte Begegnungen" dazu, sich über die Zukunft des Tourismus auszutauschen.

Großer Andrang in Wels

Groß war der Informationshunger der Messebesucher:innen am Stand der Tourismusschulen Bad Leonfelden bei der Messe Jugend und Beruf. Von Mittwoch bis Samstag nützten hunderte junge Menschen und Eltern die Gelegenheit, sich am Messestand der Schule ausführlich über das vielfältige Ausbildungsangebot der Tourismusschulen zu informieren. Schüler:innen und Lehrer:innen der Schule standen für Auskünfte bereit. Besuchermagnet war wie jedes Jahr die Cocktailbar wo interessierte Besucher:innen ihre ersten Erfahrungen im „shaken" von alkoholfreien Mixgetränken machen konnten.

BALETOUR präsent bei den Berufserlebnistagen 2021

An den Standorten Gallneukirchen, Feldkirchen an der Donau und Bad Leonfelden fanden im Monat Oktober regionale Berufsmessen der WK Oberösterreich statt. Namhafte Wirtschaftsbetriebe sowie berufsbildende Schulen aus dem Bezirk Urfahr Umgebung präsentierten ihre Ausbildungsangebote. Die Tourismusschulen Bad Leonfelden waren jeweils mit einem eigenen Messestand vertreten und informierten die Besucher über das exzellente Ausbildungsangebot für die Hotellerie, Gastronomie sowie Tourismus- und Freizeitwirtschaft. Eine ausgezeichnete Veranstaltung für die gesamte Region!

Bildungsberatung

Budweiser Messe : „Ucíte se nemecky?" - „Lernen Sie deutsch?"

Diese wichtige Frage wurde erfreulicherweise von 90% der interessierten Jugendlichen mit einem Ja beantwortet. Äußerst erfolgreich präsentierte sich die BALETOUR sowohl bei dem alljährlichen Kochwettbewerb, wo die Schüler:innen der 2HFS mit Erwin Schiffbänker als Betreuungslehrer eine Silbermedaille gewannen, als auch direkt am attraktiv gestalteten Messestand. Ein besonderes Danke gebührt den engagierten Schüler:innen der ersten und zweiten Klasse der Hotelfachschule und der 4HB für die professionelle Beratung der zukünftigen Schüler:innen. Der Andrang am Baletour-Stand war schlicht überwältigend!

BALETOUR ist stolzer Träger des österreichischen Umweltzeichens

„In der Schule lernt man für das Leben" – daher ist es umso wichtiger, Wissen und Handeln für Umwelt- und Klimaschutz im Unterricht zu vermitteln und im Schulalltag zu integrieren.
Diesem Ansatz folgend erhielten bundesweit Schulen das Österreichische Umweltzeichen für ihre engagierte zukunftsorientierte Bildungsarbeit. Bildungsminister Heinz Faßmann und Herbert Kasser, Generalsekretär im Klimaschutzministerium, überreichten am 4. Oktober 2021 die begehrte Auszeichnung.
Jede und jeder Einzelne kann einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz leisten. Daher ist es wesentlich, dieses Bewusstsein bereits bei Kindern und Jugendlichen zu schärfen. Gerade Schulen sind ein zentraler Ort, an dem der Grundstein für eine nachhaltige Lebenswelt gelegt werden kann. Schulen in allen neun Bundesländern wurde dafür das Österreichische Umweltzeichen, die ganzheitliche staatliche Auszeichnung für nachhaltige Bildungsarbeit, verliehen. Sie sind sich ihrer besonderen Rolle in der Umweltbildung bewusst und engagieren sich herausragend für Umweltschutz, Gesundheit und Wohlbefinden in der Schule.
„Viele Klimaschutzbewegungen zeigen, dass sich die junge Generation leidenschaftlich daran beteiligt, eine klimafreundliche Zukunft zu schaffen. In den Schulen mit dem Österreichischen Umweltzeichen wird ihr vermittelt, wie sie die Welt verändern und Positives zum Umweltschutz beitragen kann. Die Schülerinnen und Schüler bekommen dadurch auch die Chance, Klimaschutzprojekte in ihrer Gemeinde anzuregen und sich über die Schule hinaus für unsere Umwelt zu engagieren", so Klimaschutzministerin Leonore Gewessler anlässlich der Verleihung.
Bildungsminister Heinz Faßmann hob die Vorbildwirkung der prämierten Schulen hervor: „In den Schulen gibt es vielfältige Aktivitäten, mit denen Ansätze der Umweltbildung in die Praxis umgesetzt werden. Eine Auszeichnung mit dem Österreichischen Umweltzeichen stärkt das positive Image der Schule und weckt somit das Interesse anderer Schulen, sich ebenfalls für Umwelt- und Klimaschutz speziell am eigenen Standort oder in der eigenen Region zu engagieren."(aus: https://www.umweltzeichen.at/Stand: 8.12.21)

Wir freuen uns über die Auszeichnung im würdigen Rahmen des Festsaals des Klimaschutzministeriums und wollen auch in den nächsten Jahren mit voller Motivation hinter dem Umweltzeichen stehen. Dabei werden der Ressourcenverbrauch und ein für unsere Schule geeignetes Abfallwirtschaftskonzept im Zentrum stehen.

Frühstück im Garten- Gelebte Nachhaltigkeit

Ein herrliches Frühstück bereitete die 1HA an einem schönen Mittwoch im Juni im Garten unserer Schule vor. Mithilfe unserer ServierlehrerIn Frau Mossböck und Herrn Rauschenbach besprachen und planten wir das Mise-en-place und führten es in der Folge auch durch. Die Tische wurden in den Garten getragen und gedeckt, das Gemüse und das Obst geschnitten oder filetiert, eine Wurst- und eine Käseplatte wurden ebenso vorbereitet wie auch Säfte und Heißgetränke. Teamwork und Zeitmanagement wurden auf die Probe gestellt und bestanden. Wie vorher besprochen, brachten alle Schüler:innen Speisen und Getränke von zu Hause mit. So wurde eine große Vielfalt angeboten, unter anderem selbstgemachte Säfte und Marmeladen, regionales Obst und Gemüse, Heißgetränke, Eiergerichte und Müsli. Wir hatten einen angenehmen und im wahrsten Sinne des Wortes „genüsslichen" Vormittag. Freude, Vergnügen und Spaß kamen nicht zu kurz. Und auch nicht der Nachhaltigkeitsgedanke, den wir ja, im Sinne des Umweltzeichens, an der Schule ganz bewusst leben. Leonie Schinagl 1HA

Laufend für den Umweltschutz unterwegs- Sportunterricht in Zeiten von Corona

Die neue skandinavische Trendsportart „Plogging" (Begriff: „plocka" [schwedisch] – aufheben + „jogging"[Englisch] – laufen), eine Kombination aus Laufen (Walken) und Müll sammeln, begeistert auch die Schüler:innen der Wellnessklasse 2HA der HLT Bad Leonfelden.
Den Gedanken, etwas für den eigenen Körper und die Umwelt zu tun, fanden die 23 Schüler:innen besonders motivierend und liefen im Gegenstand „Bewegung und Sport", ausgestattet mit Handschuhen und Müllsäcken, durch die Straßen von Bad Leonfelden, um diese vom Abfall zu reinigen. „In nur einer Stunde haben die Schüler:innen eine erstaunliche Menge an Plastik, Alu, Kartons, Zigarettenstummeln etc. gesammelt und dabei ein intensives Ganzkörper-Intervalltraining absolviert," freuen sich die beiden Sportlehrer MMag. Dominik Dollhäubl und Dipl. Sptl. Susanne Stift. Sie und die Schüler:innen sind sich einig: „Das war unser erstes Plogging, aber sicher nicht unser letztes!"
Aktionen wie diese tragen dazu bei, bei den jungen Menschen das Bewusstsein für eine saubere Umwelt zu wecken und zeigen die gelebte Nachhaltigkeit an der Schule.

6 Ziegen als Weihnachtsgeschenk

„Bitte! Schenk uns zu Weihnachten ein Tier". Diesem Spendenaufruf der Organisation „Kindernothilfe" folgte auch dieses Jahr wieder die Klassengemeinschaft der 5HB. Und der Spendentopf wurde heuer besonders reichlich gefüllt. 240 € konnten an die Organisation überwiesen werden, die damit Ziegen und Hühner an Kinder in z.B. Sambia oder Bolivien verschenkt.
Diese Tiere leisten einen wichtigen Beitrag für die Ernährung der Kinder und sie können ein Kinderleben verändern. In Sambia z.B. gehen Nutztiere in das Eigentum der Mädchen überdadurch ist ihre Zukunft gesichert. Die Ziegenzucht ist für viele Familien eine Starthilfe und der Verkauf einer einzigen Ziege sichert das Schulgeld für ein ganzes Jahr.
Soziales Engagement ist für unsere SchülerInnen keine leere Phrase- wie diese großzügige Geste zeigt.

Baletour im Zeichen der Nachhaltigkeit

Wir kümmern uns um die Pflanzen

Seit dem letzten größeren Umbau an unserer Schule wurde in der Aula so ziemlich alles erneuert, die Zimmerpflanzen sind dabei allerdings etwas zu kurz gekommen und sahen schon etwas traurig aus. Also wurde beschlossen, den Pflanzen etwas Gutes zu tun. Sie sollten in größere Töpfe umgepflanzt werden und auch ein neues „Kleid" bekommen. So wurden größere Pflanz- und neue Übertöpfe angeschafft.

Selbstverständlich hielten sich alle Beteiligten an die 2G-Regel, in unserem Fall „genial und geimpft" und so stand einer Erweiterung der Kompetenzen im Bereich „Gartln" fast nichts mehr im Wege. Zuerst musste noch das notwendige Werkzeug besorgt werden. Das Equipment einer Gärtnerei fehlt zwar an unserer Schule, aber Gott sei Dank war nur die Luft des Reifens der Scheibtruhe heraußen und nicht bei den fleißigen SchülerInnen. Während die eine Gruppe eifrig am Umtopfen war, zauberte der andere Teil der Deko-Gruppe bereits einen Hauch von Weihnachten in die Aula.

Genussland-Genusstag

Ganz im Zeichen des nachhaltigen Genusses stand der Projekttag an den BaLeTour.

Schlossermeister
Wohlschlager
ALU - EDELSTAHL
Sonderanfertigungen - Bauschlosserei
0664/4017847 · g.wohlschlager@gmx.at
4181 Oberneukirchen · Teichfeld 2

Genussland-Genusstag an den Tourismusschulen Bad Leonfelden

Mit einer „genussvollen" Veranstaltung sollte das kräfteraubende, Corona-dominierte Schuljahr an den Tourismusschulen beendet werden. Da Genuss an unserer Schule nachhaltig verstanden wird, wie die Zertifizierung mit dem Umweltzeichen, oder als „Gesunde Schule" deutlich machen, bot sich ein Projekttag unter dem Motto „Genuss und Nachhaltigkeit" an. Gemeinsam mit dem Team vom Genussland OÖ, sowie 20 regionalen ProduzentInnen, von denen einige AbsolventInnen unserer Schule sind, begaben wir uns auf „die Spuren der Regionalität".

Nach der Eröffnung der Veranstaltung durch LR Max Hiegelsberger informierten und diskutierten SchülerInnen und ProduzentInnen auf hohem fachlichem Niveau über praktisches Lebensmittelwissen, Herkunft & Verwendung von Lebensmitteln aus dem Genussland OÖ, aber auch über mögliche Entwicklungen als AbsolventIn der Tourismusschulen Bad Leonfelden.

Dabei wurden Formate gewählt, die die aktuelle CoVid-Situation berücksichtigten. In den einzelnen Klassenräumen wurden Online-Verkostungen durchgeführt. Dabei bekamen die SchülerInnen und LehrerInnen in Kurzvideos Informationen über das Produkt und konnten es unter Anleitung selbst verkosten. Der Stationenbetrieb in der Aula, im Schulhof und auf dem großzügigen Arela vor der Schule ermöglichte genügend Abstand zwischen den Gruppen.

Bei dieser Veranstaltung konnte der direkte Kontakt zwischen ProduzentInnen, SchülerInnen und der Schule gestärkt, und gleichzeitig die Vorteile der Verwendung regionaler Lebensmittel praxisnah und alle Sinne ansprechend vermittelt werden. Informationsangebote über faires Reisen, und Nachhaltigkeitskonzepte in Hotellerie und Gastronomie rundeten das Programm ab.

Am Ende des Tages waren sich alle Beteiligten einig: Der organisatorische Aufwand hat sich gelohnt und auch das nächste Schuljahr könnte mit so einem "Genusstag " beendet werden.

Dass Genuss und Nachhaltigkeit durchaus vereinbar sind, war nicht nur an diesem Projekttag ein Thema. Im vielfältigen Ausbildungsangebot, das sich an den Erfordernissen des Arbeitsmarktes orientiert, aber auch fit für ein Studium macht, findet dieses Thema auch fächerübergreifend Beachtung.

Die Kompetenzen der SchülerInnen in der Produktkenntnis von natürlichen, regionalen Lebensmitteln werden fächerübergreifend und alle Sinne ansprechend vermittelt. Die bereits erworbenen Gütesiegel wie das Umweltzeichen, Gesunde Schule und Guute Schule zeigen, dass diese Qualitäten an der Schule natürlich auch gelebt werden. Zahlreiche SDGs wie zum Beispiel „Hochwertige Bildung", "Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum", „Nachhaltiger Konsum und nachhaltige Produktion" oder „Partnerschaften zur Erreichung der Ziele" werden inhaltlich in den unterschiedlichsten Unterrichtsfächern abgedeckt.

Direktor HR Dr. Herbert Panholzer: "Die Kooperation mit Genussland ergibt sich aus dem gemeinsamen Ziel, Bewusstsein für regionale Produkte bei TourimusschülerInnen zu stärken, indem die Partnerschaften zwischen Schule und regionalen Produzenten gefördert werden."

So vielfältig, so weitreichend: der Deutschunterricht

Was an den – vor allem geisteswissenschaftlichen Universitäten – als einzelne Fächer wie Literaturgeschichte, Sprach-, Kultur- und Literaturwissenschaft, Kommunikation, Politik, Medienkunde etc. gelehrt wird, heißt in den höheren Schulen – Deutsch. Leider mussten wir erneut auf unsere lustigen und beliebten Theaterbesuche verzichten, trotzdem war es nie langweilig, aber auch in der Schule kann kreativ gelernt werden. Zu unserem Glück waren wenige Exkursionen doch müglich. Unter anderem zum Künstler Malcolm Poynter.

Schüler:innen kommentieren ihre Exkursion zum Künstlers Malcolm Poynter

„Ich fand die Exkursion toll, da man den Künstler persönlich kennenlernen konnte und dadurch auch die Hintergründe verschiedener Skulpturen und Gemälde aus erster Hand geschildert bekam." Koll Laura, 5HD

„Ein Besuch, den ich jederzeit wiederholen würde, da Malcolm als Künstler aber auch als Person sehr interessant und aufgeschlossen ist." Anzinger Ina, 5HD
„An diesem Galeriebesuch hat mir vor allem sehr gefallen, einen Künstler persönlich kennenzulernen. Der außergewöhnliche Lebensstil von Malcolm Poynter, seine Arbeit und wie viel Energie und Arbeitszeit er in seine Werke hineinsteckt haben mich sehr beeindruckt." Bauer Verena, 5HD

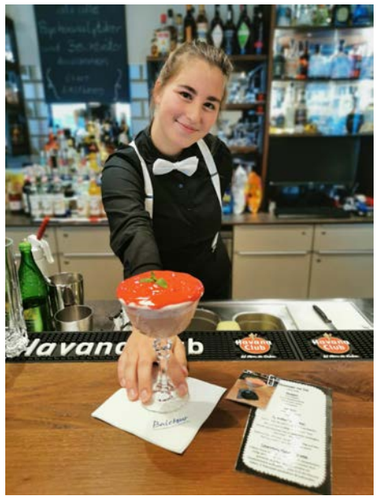
„Die Exkursion war eine optimale Einführung in das neue Fach Kunst und Kultur. Mein persönliches Highlight war neben den Kunstwerken, der Lebenstil, den Malcom Poynter führt. Ich fand es sehr spannend zu sehen, wie minimalistisch man eigentlich leben kann." Eckerstorfer Victoria, 5HD

N DRUCKEREI 1/3

Bäckerei
seit 1835
Ritter

Shake it!

Knapp 50 Schüler:innen der 5. Jahrgänge legten, selbstverständlich unter Einhaltung der 3G-Regel, im Oktober die Jungbarkeeper:innen-Prüfung ab. Die Kandidat:innen musste bei einem



Online-Test, einer sensorische Prüfung, einem Fachgespräch und der Präsentation eines Standard-Cocktails sowie einer Eigenkreation ihr Wissen und Können unter Beweis stellen.
Das Thema der heurigen Barprüfungen stand unter dem Motto „Sour, Fizz und Co". Und unsere Schüler:innen konnten mit ihren wirklich tollen Leistungen überzeugen! Die Prüfungskommission zeigte sich begeistert von der Vielfalt der Eigenkreationen, welche sich besonders durch die selbstgemachten Zutaten auszeichneten.
Die guten Prüfungsergebnisse spiegeln wieder einmal die fundierte Ausbildung an den Tourismusschulen wider.

Herzliche Gratulation an unsere Gesundheitstrainer:innen!

Ganz toller Erfolg der Baletour Wellnessklassen 4HAD bei der Abschlussprüfung am 11. Jänner 2021 zum/r Gesundheitstrainer:in am WIFI O.Ö. Insgesamt 32 Schüler:innen (21 mit ausgezeichnetem Erfolg, 4 mit gutem Erfolg , 7 bestanden) dürfen nach der kommissionellen Prüfung den Titel Gesundheitstrainer:in tragen. Wir gratulieren allen zu dieser Ausbildung sehr herzlich. Das Zertifikat „Junior-Gesundheitstrainer:in" kann im Rahmen der Zusatzausbildung in Kooperation mit dem WIFI erworben werden.

Herzlichen Glückwunsch unseren 26 frischgebackenen Jung-Biersommelièr(e)s!

26 Schüler:innen der dritten Klassen haben im Schuljahr 20/21 die Chance genutzt und die Ausbildung zum Jung-Biersommelièr(e)s absolviert.
Coronabedingt war es uns nicht möglich, die Prüfungen bereits im Frühjahr abzuhalten, aber am Freitag, dem 1. Oktober, war es dann endlich so weit, und unsere Prüflinge konnten in der Brauerei Freistadt ihr Wissen und Können unter Beweis stellen.
Schon während der Ausbildung wird von den Schüler:innen eine Bierkarte erstellt, die bei der Prüfung im Rahmen des Fachgespräches zu präsentieren ist. Des Weiteren müssen die Prüflinge ihr Wissen über die Schanktechnik, das richtige Zapfen eines Bieres und die Sensorik beweisen.
Es wurde in jeder Hinsicht zu einer Prüfung der Superlative. Noch nie wurden so viele Jung-Biersommelièr(e)s an einer Schule, in einem Schuljahr, ausgebildet und geprüft. Darüber hinaus durften sich die Schüler:innen ausschließlich über ausgezeichnete und gute Erfolge freuen.
Ganz herzlich möchten wir uns bei der Brauerei Freistadt für die großartige Unterstützung bedanken, bei Herrn Reinhard Siegl, dem Brauführer und Prüfer der Schanktechnik, sowie bei Herrn FOL Josef Hirsch, der das Fachgespräch führte.
Ein Dankeschön geht natürlich auch an unsere Jung-Biersommelièr(e)s, für ihr großes Interesse und die Bereitschaft, eine Zusatzqualifikation zu erwerben.

Alles Käse?!

n der vorletzten Schulwoche legten wir, 86 Schüler:innen aus den fünf 2. Klassen, die Käsekennerprüfung ab. Bereits seit Herbst bereiteten uns die vier Käsesommeliers der Schule, Frau Haiböck, Herr Muhr, Herr Kreuzweger und Herr Ilchmann in freiwilligen Unterrichtsstunden auf die drei Teile der Prüfung vor. Von Montag, 14. Juni 2021 bis Donnerstag, 17. Juni 2021 fanden schließlich die praktischen Prüfungen im Auditorium der Schule statt. Wir Kandidat:innen musste einen Käsewagen zusammenstellen, das Angebot präsentieren und die Gäste beraten. Zusätzlich war ein Käseteller anzurichten, zu servieren und passende Brotsorten und Getränke waren zu empfehlen. Am Freitag, 18. Juni schlossen wir die Käseausbildung mit der Theorie- und der Sensorik- Prüfung ab.
Am Dienstag, 22. Juni konnten wir dann unsere heiß ersehnten Diplome in Empfang nehmen. Sogar Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger gratulierte uns persönlich zu den guten Leistungen. Wir bedanken uns herzlich bei unseren Lehrern, die uns mit viel Geduld und Elan in die Käsewelt eingeweiht haben. Wir, die Teilnehmer der 2. Klassen sind stolz, uns als Käsekenner/innen Österreichs bezeichnen zu dürfen. Valentina Horner, Lena Katzmayr und Carina Pühringer, 2HE

elektrotechnik
RIENER
0664 / 55 75 836
office@riener-elektrotechnik.at
www.riener-elektrotechnik.at

Der Weinkennernachwuchs ist gesichert

Herzliche Gratulation zu den bestandenen Jungsommelier-Prüfungen! 72 Schüler:innen überzeugten durch professionelles Arbeiten und ein umfassendes Fachwissen im Bereich der Weinkunde die Prüfungskommission. Die Prüfungen fanden am 19., 20. und 21. Oktober 2021 statt und umfasste Fachtheorie, Sensorik und Praxis. Bei der praktischen Prüfung mussten die Kandidat:innen eine Weinempfehlung zu einem mehrgängigen Menü aus der selbstgefertigten Weinkarte abgeben und das Weinservice durchführen.
Die Schüler:innen der Höheren Lehranstalt sowie der Hotelfachschule konnten sich über 8 Ausgezeichnete Erfolge und über 20 Gute Erfolge freuen. Die Vorsitzenden, Walter Oberreiter, M.A. bzw. MMag. Manuela Riener sowie die beiden Ausbildner Herr Stefan Sigmund BEd. und Vl. Nikolaus Ippoldt gratulierten herzlich.
Die Ausbildung zum Jungsommelier/zur Jungsommelière ist eine Zusatzausbildung, die die Schüler:innen im Rahmen des Unterrichts an den Tourismusschulen Bad Leonfelden absolvieren können.

Glanzvoller Auftritt der BALETOUR-Schüler:innen: Gekocht, geprüft – geschafft!

„Anrichten, schnell!“ - Ein Hauch von Haute Cuisine weht mehrere Wochen durch die Tourismusschulen Bad Leonfelden und streift die angespannten Prüflinge der 4. Klassen. Das Ergebnis kann sich schließlich sehen lassen: Alle Kandidat:innen haben die Prüfungen in Kochen/Servieren bestanden und können sich im nächsten, abschließenden Schuljahr 2021/2022 auf die schriftlichen und mündlichen Maturaprüfungen konzentrieren.
Die hervorragenden Leistungen bei den Vorprüfungen der 4. Klassen (rund 90 Schüler:innen) werden alljährlich bei einem „Prüfungsessen“ von Verwandten und Freunden unter die Lupe genommen. An jedem Prüfungstag kochen die Schüler:innen ein 4-Gänge-Menu, währenddessen andere für die Arbeiten am Tisch des Gastes zuständig sind. Es wird flambiert, filetiert und ein geeigneter Wein als Begleitung ausgewählt. Trotz der anfänglichen Nervosität konnten sich die angehenden Köch:innen und Servicefachkräfte gut fokussieren: Alle haben ihre Prüfungen mit Bravour gemeistert und bestanden!
Die praktischen Prüfungen erleichtern den Absolvent:innen den Berufseinstieg, sei es in der Küche, im Service oder an der Bar. Darüber hinaus werden gelernte Schlüsselqualifikationen wie Kommunikations- oder Teamfähigkeit auch in zahlreichen anderen Berufsfeldern benötigt.

Baletour prüft und feiert

Ehrung der ausgezeichneten Maturant:innen

Im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung im Steinernen Saal des Landhauses wurden die ausgezeichneten Maturant:innen der oberösterreichischen berufsbildenden Schulen durch Landeshauptmann Mag. Thomas Stelzer geehrt. Gleich neun Maturant:innen der Tourismusschulen Bad Leonfelden konnten sich über die Gratulation durch den Landeshauptmann freuen sowie ein persönliches Erinnerungsgeschenk mit nach Hause nehmen. Zum Abschluss wurden die Familien und die anwesenden Klassenvorständ:innen und Schulleiter:innen zu einem gemeinsamen Essen eingeladen..

5HA Höhere Lehranstalt 2020/21 Reife- und Diplomprüfung

1.Reihe sitzend v.l.n.r.: Kudler Kathrin (A), Raab Christina, Mag. Andrea Zaglmair, Mag. Günther Lanzerstorfer, Mag. Hiltrud Messenböck, Mag. Hildegard Schoißengeyr, Dipl.-Päd. Sabine Altmüller, HR Dir. Dr. Herbert Panholzer, Jahrgangsvorständin: Mag. Regina Haunschmidt, Mag. Alexandra Preinfalk, Mag. Bernhard Sieghartsleitner, Mag. Christian Fuchs, Sigl Hannah (G);
2. Reihe: Segbedzi Ruth, Schwarz Julia, Gillhofer Sarah (A), Burger Jasmine, Janko Leonie (G), Mayr Selina, Schoißengeier Anna(G), Starkbaum Hanna (G), Kocher-Oberlehner Jana (G), Hackl Eva (G), Traxler Simone, Wagner Anna, Mittermüller Deborah, Riener Eva (A), Katzmayr Laura (A), Burghofer Hannah (G), Brandstetter Elena (G), Katzmayr Stefanie (A), Scalet Julia (A), Wenigwieser Anna;
3. Reihe: Jenner Elisabeth (G), Kaiser Matthias (G), Barnáš Ondrej, Ninkovic Davor, Lindorfer Paul (G), Leitner Nina (G), Pramendorfer Pia (G), Palmetshofer Elke (G), Mag. Bernhard Tandler;

5HB Höhere Lehranstalt 2020/21 Reife- und Diplomprüfung

1.Reihe sitzend v.l.n.r.: Mag. Susanne Palzer, Mag. Hiltrud Messenböck, Mag. Karin Mitterbauer, Jahrgangsvorständin: Mag. Andrea Zaglmair, HR Dir. Dr. Herbert Panholzer, MMag. Manuela Riener, Mag. Alexandra Preinfalk, Mag. Regina Haunschmidt, Mag. Christian Fuchs;
2. Reihe: Bieringer Katja, Engleder Hannah (G), Foff Miriam (G), Obernberger Alina (G), Obernberger Sophie, Buchgeher Galina (G), Haselbauer Hannah (A), Wahl Marlene (A), Altmüller Johanna, Ratzenböck Julia, Leitner Jana, Prinz Emma (G), Ameseder Karin;
3. Reihe: Sinnhuber Elias, Radetzky Alexander, Schubert Jonas, Kristo Lukas, Pühringer Simon;

5HC Höhere Lehranstalt 2020/21 Reife- und Diplomprüfung

1.Reihe sitzend v.l.n.r.: Dipl. Päd. Thomas Pfeiffer, Mag. Tanja Walter, Mag. Johanna Rathgeb, Mag. Michael Wöß, Jahrgangsvorständin: MMag. Doris Führlinger-Reisenberger, HR Dir. Dr. Herbert Panholzer, MMag. Manuela Riener, Mag. Karin Mitterbauer, Mag. Liselotte Büsser, Mag. Renata Jachs;
2. Reihe: Hirsch Barbara (A), Rammerstorfer Lara (G), Kobler Laura (A), Schneider Magdalena (G), Kaimberger Silvia, Mühleder Jasmin (A), Ratzberger Helena (A), Stadler Julia (A), Eckerstorfer Sophie (G), Bortoli Anna, Hraba Christina (A), Deisenberger Anna (A), Aichberger Kathrin (G), Huemer Jessica, Winklbauer Sarah, Mühlbachler Natalie, Andreß Carina (G), Mag. Christian Fuchs;
3. Reihe: Nicole Mossböck BEd, Marek Rauschenbach BEd, Marso Michael, Durstberger Thomas (A), Joksch André (A), Schaubschläger Severin, Kellermayr Moritz, Keplinger Julia (A), Mag. Bernhard Tandler; Fehlende Schüler: Nadolph Florian, Prammer Domenic;

3HFS Hotelfachschule 2020/21 – Abschlussprüfung

1.Reihe v.l.n.r.: Angerschmid Iris, Hauer Anna (G), Straßl Melanie (G), Skypalová Aneta, Burdová Nela, Maros Katja, Oehl Felix (G), Danovic Petr, Arzt Daniel, Klassenvorstand: Stefan Ilchmann BEd, Mag. Christine Wlcek;
2. Reihe: Lindenmayr Shannon, Mgr. Dagmar Šotolová, Stöger Magdalena (G), Kumnova Diana, Mag. Sonja Zwölfer, Dipl.-Päd. Max Faschinger, Lin Jun Yi, Engleder Jana, Nicole Mossböck BEd, HR Dir. Dr. Herbert Panholzer;
3. Reihe: Raab Paul (G), Ledajaks Viktor, Reisinger Tobias, Elmecker Florian, Surace Livio, Paliakou Astap, Mag. Christian Fuchs;
4. Reihe: Mag. Markus Eberstaller, Mag. Monika Steininger, Covic Ilija, Sandor Lukas, Kaiser Marcel, Mayer Jakob (A), Harmácek David;

Wir suchen
MACHER und
TALENTE!

Wir suchen
DICH!

www.hochreiter-gruppe.at

Condeli
HOCHREITER DAS BESTE FÜR IHR PRODUKT
QMF HOCHREITER QUALITY MEAT FACTORY
Yummhy AUSTRIA
HOCHREITER GRUPPE
AM KOGL
VORTUNA
AUSZEIT

#DEINJOB IN GUGLWALD

DEIN JOB MIT
ABWECHSLUNG,
SPASS UND
ZUKUNFT.

#STAR-
KOCH
GESUCHT

WERD' AUCH DU ZUM
#TRINKGELD
MAGNET

MIX DIR
DEINE
#ZUKUNFT

Wir sind gespannt auf dich - Besuch uns unter **guglwald.at/jobs** und finde die tollen Benefits für Mitarbeiter und aktuelle Jobangebote.

18 41 HOTEL GUGLWALD

Praxisbezug wird an den Baletour groß geschrieben

Ein wichtiger Bestandteil der praktischen Ausbildung an den Tourismusschulen Bad Leonfelden ist das Pflichtpraktikum. Die Schüler:innen der Baletour dürfen nach jedem Schuljahr 8 (HLT) bzw. 12 Wochen (HFS) in Betrieben der Tourismus- und Freizeitwirtschaft ihr gelerntes Wissen und Können in den praktischen Fächern üben, festigen und erweitern. In Summe sind vor dem Eintritt in die Abschlussklasse 32 bzw. 24 Wochen in Vollzeit (40-Stunden-Woche) zu erbringen. Die Praktikant:innen sind während dieser Zeit voll steuer- und sozialversicherungspflichtig angemeldet und werden nach dem aktuell gültigen Kollektivvertrag der Gastronomie entlohnt.

Nach der 2. Klasse besteht die Möglichkeit, über Erasmus+ (ein EU-Projekt) auch im Ausland das Praktikum zu absolvieren. Zwischen 32 (trotz Corona) und 70 (Höchststand vor Corona) der Schüler:innen nehmen diese Möglichkeit jährlich in Anspruch.
Unsere Empfehlung für das Auswählen eines Praktikumsbetriebes für Erstklässler:innen lautet: Am besten einen schon bekannten Betrieb in der Nähe des eigenen Wohnorts auswählen und dann anfragen, ob dort Praktikant:innen der Tourismusschulen Bad Leonfelden angestellt werden. Meist ist diese Vorgehensweise erfolgreich, da die Schüler:innen der Baletour einen sehr guten Ruf haben.

Um Probleme zur Findung eines geeigneten Praktikumsbetriebes zu vermeiden, bietet die Schule aber auch Unterstützung an.
So wird an der Schule jeweils im Herbst nach der Absolvierung der Praktika nach einem Sternesystem erhoben, wie zufrieden bzw. lehrreich das jeweilige Praktikum von den Schüler:innen empfunden wurde. Dieser mittlerweile schon umfangreiche Pool an Informationen wird zur erneuten Stellenfindung zur Verfügung gestellt.
Fachvorstand
Walter Oberreiter M.A.

Krallerhof, Leogang

Im Sommer 2021 durfte ich mein Service-Praktikum im Krallerhof absolvieren. Das 5-Stern Hotel befindet sich im wunderschönen Leogang und zählt zu einem der besten Hotels Österreichs. Vom ersten Tag an wurde ich herzlich empfangen und fühlte mich den ganzen Sommer lang sehr wohl. Die Atmosphäre war trotz der Größe des Team sehr familiär und obwohl es viel Arbeit gab, wurden wir Praktikant:innen sehr motiviert. Untergebracht war ich in einem der schönen Mitarbeiterhäuser direkt neben dem Hotel und die Verpflegung war inkludiert.
Die Arbeit im Serviceteam war sehr vielfältig und lehrreich. Ich arbeitete immer abends und hatte entweder Früh- oder Nachmittagsdienst. Beim Frühstücksdienst bekam ich nach kurzer Zeit eine eigene Station, im Nachmittagsdienst hatte ich oft auch Getränkeservice am Pool. Abends war ich Commi auf einer Station mit ca. 30 Gästen. Manchmal durfte ich auch in der Kraller Alm, die zum Hotel gehört, arbeiten, was eine tolle Abwechslung war. Der Spaß an der Arbeit und die Motivation wurden noch dadurch gesteigert, dass wir viel Lob von unserern Vorgesetzten bekamen.
Insgesamt kann ich den Krallerhof wirklich sehr empfehlen und plane auch selbst, wieder zurückzukommen. Ich habe selten so ein gut balanciertes Team erlebt, und habe mich als Praktikantin sehr wertgeschätzt und willkommen gefühlt. Vielen Dank für einen tollen Sommer! Lea Kampenhuber, 4HC

weinhaus WAKOLBINGER
Qualität. Service. Familie.

Weinhaus Wakolbinger
Am Holzpoldlgut 14
A-4040 Lichtenberg/Linz
Telefon: +43 (0) 7239 6228
Mobil: +43 (0) 664 / 41 114 79
Mail: weinhaus@wakolbinger.at
www.wakolbinger.at

Die Vinothek für ausgesuchte Weine, Olivenöle und Geschenke!

The Ritz Carlton Vienna, Wien

Ich absolvierte mein Praktikum vom 28. 06. 2021 bis zum 05. 09. 2021 im „The Ritz Carlton Vienna".
Am 28. 06. 2021 begann ich mein Küchenpraktikum im „dstrikt" Steakhouse, welches zu dem Hotel „The Ritz Carlton Vienna" gehört. Das „The Ritz Carlton Vienna", hat einen ausgezeichneten Ruf. Meine Erwartungen wurden aber bei weitem übertroffen und ich bin noch immer begeistert von den Erfahrungen, die ich mit dem Küchenteam des „dstrikt" Steakhouse und mit der vielseitigen Kulinarik des 5-Sterne Hotels gemacht habe. Das Praktikum bot mir die Gelegenheit, meine Fähigkeiten in der Küchenorganisation sowie in den einzelnen Stationsbereichen zu verbessern.Ich wurde in zwei Bereichen eingesetzt, einerseits im Abendservice als Beilagen-Koch und andererseits als Frühstücks-Koch im morgendlichen Frühstücksservice. Zu meinen alltäglichen Aufgaben zählte die Vorbereitung für das Küchen-Service und das Anrichten der Speisen, sowie das Führen der Inventarliste von beiden meiner Posten und die Reinigung meines Arbeitsbereiches. Das Team, mit dem ich gearbeitet habe, war durch und durch entspannt und hilfsbereit. Auch nach der Arbeit verbrachte man gerne noch Zeit miteinander.
Abschließend kann ich nur sagen, dass ich diese 10 Wochen sehr genossen habe und die Erfahrungen, welche ich in diesem Haus sammeln konnte, mir in meiner Ausbildung sehr geholfen haben und mich auch weiterhin begleiten werden.
Valentin D. Hofmüller, 4HB

das Edelweiss Salzburg Mountain Resort, Großarl

Mein Praktikum zwischen der dritten und vierten Klasse absolvierte ich in der Küche im Hotel „das Edelweiss Salzburg Mountain Resort" in Großarl.
Durch die neue und moderne Küchenausstattung, des erst 2019 umgebauten fünf Sterne Hotels, und durch das junge Team konnte ich sehr viel lernen. Besonders positiv hervorheben möchte ich den Küchenchef, welcher mir sehr viel beibrachte und mir verantwortungsvolle Aufgaben wie zum Beispiel das Anrichten und das Arbeiten in der 2 Hauben Gourmet-Küche übertrug.
Im Großen und Ganzen gibt es eine klare Empfehlung meinerseits für DAS EDELWEISS.
Lukas Süß, 4HC

Gramai Alm, Pertisau

Wir, Cora Gangl und Nadine Hammer (4HC), absolvierten unser 2. Praktikum im Bereich Service auf der Gramai Alm in Pertisau am Achensee. Der Betrieb wird von den Zwillingen Martin und Michael mit ihren Eltern Gabi und Adolf Rieser geführt. Die Gramai Alm ist ein kinderfreundliches Wellness Hotel mitten in den Tiroler Bergen. Es ist nicht nur ein Hotel, sondern auch ein Restaurant, das ganztägig geöffnet hat. Von Anfang an wurden wir vom gesamten Team sehr herzlich aufgenommen.
Wir konnten in alle Bereiche hineinschnuppern und lernten jeden Tag etwas Neues dazu. Auch die Zusammenarbeit mit den anderen Praktikantinnen funktionierte sehr gut und es entstanden einige richtig gute Freundschaften. Wir waren sehr gut untergebracht, da der Betrieb zwei Mitarbeiterhäuser sowie Mitarbeiterzimmer direkt im Hotel hat. Auch die Verpflegung bekamen wir zur Verfügung gestellt und den großen Wellnessbereich durften wir auch jederzeit benutzen.
Die Arbeit in diesem Betrieb war eine wertvolle Erfahrung und wir freuen uns schon auf unser nächstes Praktikum.

Auslandspraktika im Rahmen von EU-Projekten

Auch heuer haben zahlreiche Schüler:innen der Tourismusschule Bad Leonfelden die Möglichkeit genutzt, ein Praktikum im Ausland zu absolvieren. Diese Praktika werden von der EU gefördert, und zwar im Rahmen des Programms Erasmus+. Die Schüler:innen erhalten zusätzlich zur Praktikumsentlohnung eine finanzielle Unterstützung für die Reise und den Aufenthalt. Die finanzielle Unterstützung richtet sich nach den Lebenshaltungskosten in dem jeweils gewählten Land.
Im Sommer 2021 nahmen insgesamt 32 Schüler:innen aus 8 verschiedenen Klassen teil. Die Schüler:innen absolvierten ihr Praktikum in folgenden Ländern: Deutschland, Niederlande, Frankreich, , Spanien und Schweden.
Das Projekt findet alljährlich statt und erfreut sich bei den Schüler:innen großer Beliebtheit.
Die an dem Projekt teilnehmenden Schüler:innen sollen einerseits ihre Kenntnisse in den fachpraktischen Fächern erweitern, andererseits aber auch durch die Zusammenarbeit in internationalen Teams in den Hotels und Restaurants ihre sozialen Kompetenzen verbessern. Daneben spielt auch der sprachliche Aspekt eine wesentliche Rolle. Durch das Gespräch mit den Gästen und Mitarbeitern verbessern sie auch ihre Kenntnisse in den Fremdsprachen. Mag. Günther Lanzerstorfer

Neun Wochen Teneriffa

Mein viertes und somit letztes Praktikum absolvierte ich heuer in Teneriffa. Ich arbeitete im „OCEANO Health and Spa Hotel" in der kleinen Stadt Punta del Hidalgo, in der Nähe der alten Hauptstadt La Laguna. Neun Wochen durfte ich auf dieser spannenden Insel verbringen.
Während meines Praktikums wurde mir und meinem Freund ein schönes Hotelzimmer mit großem Balkon und Meerblick als Unterkunft zur Verfügung gestellt. Ich arbeitete im Restaurant „F.X. Mayr" - hier durfte ich die Gäste betreuen und sogar alleine Serviceeinheiten übernehmen.
Zu meinen Aufgabengebieten gehörte unter anderem:
Unterstützung des Hotels in der Gästebindung während meiner Dienstzeiten
Teilnahme an verschiedenen Projekten innerhalb des Hotels, wie Durchführung von Inventuren, sowie die Betreuung der Gäste während Veranstaltungen
Vorbereitung des Service (Mise en Place)
Das ganze Praktikum über hatte ich einen geteilten Dienst und so konnte ich tagsüber zum Strand gehen und die Sonne genießen. An meinen freien Tagen konnte ich viel von der Insel erkunden und eine andere Kultur hautnah kennenlernen. Zwei Monate auf einer kanarischen Insel zu verbringen, war definitiv eine großartige Erfahrung und ich werde noch lange an diesen Sommer zurückdenken. Julia Jakaubek, 5HD

Wögerer seit 1953
ERFOLG LÄSST SICH EINRICHTEN.
PLANUNG UND EINRICHTUNG VON GASTRONOMIE UND HOTELLERIE
www.woegerer.at

An der „Küste des Lichts"

Mein letztes 8-wöchiges Praktikum absolvierte ich in Spanien im Aldiana Club Andalusien (4*Club Hotel), welches direkt am Strand „Playa la Barrosa" an der Costa de la Luz (schönster Strand Spaniens) liegt.
Ich arbeitete im F&B Bereich als Servicekraft, entweder im Restaurant, auf der Terrasse, an der Poolbar, an der Beachbar oder in der Bodega, wo Spezialitäten wie z.B. Tapas serviert wurden. Das Arbeitsklima war sehr familiär sowie auch das Verhältnis zu den Gästen – das Motto des Clubs ist „Urlaub unter Freunden".
In diesem Betrieb kann man sehr viel lernen und darf viel ausprobieren, unter anderem Weinservice und Cocktails zubereiten!
In der Freizeit sah ich mir die umliegenden Städte an (Cádiz, Sevilla, Vejer de la Frontera), genoss die Stunden am Abend mit Live-Entertainment oder am Strand und sammelte unglaubliche Erinnerungen sowohl mit dem Team als auch mit den Gästen. Die Versorgung und die Unterkunft waren ausgezeichnet.
Ich kann dieses Hotel jedem weiterempfehlen, der im Ausland Erfahrungen sammeln möchte. Die Clubsprache ist Deutsch, deshalb ist es kein Problem, das Praktikum dort zu absolvieren, auch wenn man kein Spanisch lernt!
Judith Bauer 5HA

4 Sterne AM MEER

Wir haben unser Praktikum in Binz auf der bekannten Ostsee-Insel Rügen verbracht. Wir reisten dazu im Juni mit dem Zug an. Tamara arbeitete im Partnerhotel „Boutiquehotel Nixe". Es ist ein eher kleines Hotel, das gehobene Küche und Service anbietet. Dort war sie für Frühstücks- und Abendservice verantwortlich. Anna und ich (Sophie) praktizierten im Restaurant des Hotel AM MEER und Spa. Dort waren wir für den Frühstücksdienst oder einen Teildienst zuständig, am Abend für A-la-carte und Getränkeservice. Alexandras Aufgabenbereich in der Küche lag vor allem im Frühstücksservice.
Wir alle wurden sehr herzlich von unseren Kollegen empfangen und schnell in das Team integriert. Nach einiger Zeit durften wir schon selbstständig arbeiten und konnten viele neue Erfahrungen sammeln. Unsere Freizeit verbrachten wir meistens am Strand, mit kleinen Ausflügen oder in unserem Lieblingsrestaurant Peter Pane.
Am Ende unseres Praktikums bekamen wir von unserem Hotel einen Segelausflug und einen reichlich gepackten Picknickkorb geschenkt. Wir freuen uns sehr, dass wir die Möglichkeit hatten, unser Praktikum in diesem großartigen Hotel zu verbringen. Tamara Stockhammer, Anna Spießmeyer, Alexandra Gimpl und Sophie Leymüller 4HD

Auf Sylt bei Jörg Müller

Wir haben unser letztes Schulpraktikum auf der wunderschönen Insel Sylt, im Gourmetrestaurant Jörg Müller, verbracht. Dort wurden wir in verschiedensten Positionen eingesetzt, wir durften in der Küche sowie in der Rezeption und auch im Service tätig sein.
Durch das tolle Team und die Gastfreundlichkeit seitens des ganzen Betriebes konnten wir uns schnell an der Nordsee einleben. Kulinarisch wurden wir immer verwöhnt, mit dem täglich frisch zubereiteten Mitarbeiteressen und auch mit dem ein oder anderen guten Wein hatten wir große Freude.
Die Insel bietet ebenfalls einiges: das Meer direkt vor der Nase, einige kulinarische Highlights und wunderschöne Landschaften. Wir waren sehr zufrieden und können diese Stelle auf jeden Fall weiterempfehlen.
Valentin Forster (5HD), Valentin Häcker (5HD), Lea-Marie Sonnleitner (5HB), Hannah Waldburger (5HB), Fabian Wiesmayr (5HA)

Baletour Praktikum

Gutes Arbeitsklima in den Niederlanden

Unser Praktikum absolvierten wir in Cadzand Bad in den Niederlanden. Im Pure C, einem 2-Michelin-Sterne-Restaurant, welches von Starkoch Sergio Hermann unter der Führung von Syrko Bakker geleitet wird, durften wir unsere Kenntnisse im Service erweitern.
Gemeinsam mit anderen Mitarbeitern waren wir im Personalhaus untergebracht und wurden auch täglich mit Frühstück und Abendessen versorgt. Wir wurden von Anfang an sehr gut im Serviceteam aufgenommen und hatten das Glück, ein sehr gutes Arbeitsklima zu erleben.
Wir konnten in alle Bereiche hineinschnuppern und lernten jeden Tag etwas Neues dazu. Auch für kurze Trips nach Amsterdam oder in die umliegenden Orte war genug Zeit. Die Lage am Meer schätzten wir sehr. Es waren lehrreiche und lustige zwölf Wochen, die wir jedem weiterempfehlen können! Nadine Hammer 4HC & Helene Kepplinger 3HE

Fine Dining auf Schwedisch

Mein diesjähriges Praktikum durfte ich im Oaxen Krog in Stockholm im Bereich Küche absolvieren.
Das Restaurant ist Schwedens Vorreiter im Thema Nachhaltigkeit in der Fine Dining Gastronomie.
Mir wurde zusammen mit zwei anderen Praktikanten eine Mitarbeiterwohnung zur Verfügung gestellt, von der aus das Restaurant mit den öffentlichen Verkehrsmitteln leicht zu erreichen war.
Mein durchschnittlicher Arbeitstag startete um 11:30 und endete um ca. 22:30 (mit 30 Minuten Mittagspause). Die erste Hälfte meines Praktikums verbrachte ich am Gardemanger, in der zweiten Hälfte durfte ich dann auf der Snack-Station mit mehr Eigenverantwortung arbeiten. Samstags war nicht nur Spicy-Socks Day, sondern auch Tag unseres wöchentlichen Meetings, in dem ein Mitarbeiter ein „Saturday Topic" präsentierte, die vergangene Woche analysiert wurde und Verbesserungs-vorschläge unterbreitet wurden. Unter anderem offenbarte sich hier immer wieder die familiäre Atmosphäre im Betrieb.
Ich habe definitiv selten einen Betrieb gesehen, der so engagiert ist, sich und seine Arbeitsweise nachhaltiger zu gestalten, und es dabei schafft, solch ein angenehmes, herzliches und humorvolles Arbeitsklima zu schaffen. Und das an der Spitze der schwedischen Top Gastronomie! Aber vielleicht gerade deshalb befindet sich dieses Restaurant hier. Tack sa myket! Christian Schmitz 5HD

Erlebnis-Fahrschule

sicher ans Ziel

Ing. STUMPFL 4190 Bad Leonfelden, Haid 30

Unsere Kurse 2022:

Mo.	31. Jänner	Mo.	04. Juli
Do.	03. März	Mo.	08. Aug.
Do.	05. Mai	Mo.	26. Sept.

Weihnachtskurs: Mo. 28. November 2022

!!! spezieller Schülerrabatt !!!

07213/6555 fahrschule@stumpfl.at www.stumpfl.at

An Frankreichs Atlantikküste

Unser letztes Praktikum absolvierten wir auf Empfehlung von Herrn Lanzerstorfer im Café Pesked in Frankreich. Das kleine familiengeführte Café liegt direkt an der Küste des Atlantiks.
Fast neun Wochen arbeiteten wir im Bereich Service und bekamen nicht nur neue Eindrücke in die französische Küche und Kultur, sondern konnten auch unsere Sprachenkenntnisse unter Beweis stellen. Unsere täglichen Aufgaben gingen vom Aufnehmen der Bestellungen bis zum Anrichten der Desserts und Servieren der Speisen und Getränke, wir durften aber auch kassieren.
Unsere Chefs, die Familie Pinaton, ließen uns die gesamte Zeit im Haus wohnen und empfingen uns herzlich. Wir wurden auch von unseren Kollegen und den Stammgästen herzlich begrüßt und fühlten uns dadurch von Anfang an sehr wohl und gut aufgehoben.
An unseren freien Tagen machten wir mit unseren Chefs Ausflüge in verschiedene Städte, verbrachten unsere freien Tage am Strand oder unternahmen etwas mit unseren Arbeitskollegen, die auch gute Freunde wurden. Abschließend kann man sagen, dass die Zeit in Frankreich unvergesslich war, da wir neue Freunde gefunden haben und viel dazulernen konnten. Darum können wir das Café Pesked sehr empfehlen. Lena Füxl (5HD) und Laura Koll (5HD)

Baletour Praktikum

Besuchsreise Erasmus+ 2021

Im Zuge des Erasmus-Projektes hatten wir im Sommer 2021 die Aufgabe, SchülerInnen zu besuchen, die ihr Praktikum im Ausland absolvieren. Dies geschieht zu Beginn der Ferien, um die PraktikantInnen, die weit weg von zu Hause arbeiten, unterstützen zu können, falls sie Hilfe gegen unfaire Bedingungen am Praktikumsplatz brauchen. So soll erreicht werden, dass Praktika sich nicht zu einer unerträglichen Belastung entwickeln und vorzeitig abgebrochen werden müssen.

Glücklicherweise war es aber nicht notwendig, in irgendeiner Weise vermittelnd einzugreifen. In sämtlichen Betrieben in Deutschland und den Niederlanden lief alles vorbildlich ab. Die Betriebe, Vorgesetzte und KollegInnen, unterstützten die fleißigen und kompetenten SchülerInnen der Baletour, um ihnen eine unvergessliche Zeit zu ermöglichen. Überall wurden ihre guten Umgangsformen, ihre Selbstständigkeit und ihr unermüdlicher Einsatz besonders hervorgehoben. Vor allem aber lobte man sie wegen ihrer Kenntnisse in allen Bereichen der Gastronomie, die sie sofort zu vollwertigen MitarbeiterInnen machten.

Besonders beindruckt hat uns die Bewältigung der Massen an Gästen in Cadzand, die Lage der Hotels auf Rügen direkt am Meer, die Tatsache, dass man bei Jörg Müller auf Sylt die tägliche Challenge hat, eine Flasche Wein für über 1000€ servieren zu können und die Verschmelzung von alter Bausubstanz mit moderner Architektur getoppt mit Kunstwerken im art'otel Berlin Mitte.
Auf jeden Fall lässt sich feststellen, dass ein Auslandspraktikum in vielerlei Hinsicht empfehlenswert ist, und dass der gute Ruf unserer Schule sicher viele Türen zu einem aufregenden Arbeitserlebnis fern von Österreich öffnet.
Mag. Susanne Palzer, Mag. Anton Nodes

Katharina Höller

Nachdem ich 2013 an der HLT maturiert habe, führte mich mein Weg nach St. Pölten an die Fachhochschule. Dort habe ich 2016 mein Studium zur Media- und Kommunikationsberaterin abgeschlossen und seither schon so einiges an Werbeagentur-Luft geschnuppert. Nach ein zwei Branchen-Praktika habe ich meinen Platz bei der upart Werbeagentur in Linz gefunden, wo ich als Account Managerin viele Kund:innen in der klassischen Werbung (Markenaufbau, Drucksorten, Plakatkampagnen, Radiospots, Websites uvm.) beraten & betreuen durfte. Vor etwas mehr als zwei Jahren zog es mich dann aber wieder zurück ins Mühlviertel – sogar bis nach Bad Leonfelden!
Als Projektleiterin bei der Online Marketing Agentur eMagnetix – aus den Medien auf Grund des Arbeitszeitmodells #30sindgenug bekannt - zählen unter anderem viele Tourismusbetriebe in ganz Österreich zu meinen Kunden. Meine Hotelkunden reichen beispielweise vom Traditionshaus Hotel Eder in Maria Alm über das neue Boutiquehotel Goldstück in Saalbach bis hin zur Kaiserlodge in Scheffau. Das macht meinen Job sehr abwechslungsreich und manchmal auch herausfordernd – was aber auch zwei Gründe sind, weshalb ich meinen Job so gerne mache!

Bernhard Penkner, MSc

2008 war mein Abschlussjahr in Bad Leonfelden. Es waren fünf lustige und lehrreiche Jahre. Für die Lehrer war es gelegentlich anstrengend. Sie gaben uns aber viel mit. Vor allem in den Fremdsprachen, Rechnungswesen und Küche/Service, aber auch im Allgemeinen. In den Praktika durfte ich positive und negative Erfahrungen sammeln, die heute noch meine Entscheidungen beeinflussen. Das Leonardo da Vinci Mobilitätsprogramm ermöglichte mir ein Praktikum in Lanzarote. Auslandserfahrung kann ich nur empfehlen.
Nach dem Bundesheer mit Sanitäterausbildung zog es mich an die Johannes Kepler Universität, wo ich 2015 meinen Master in „Applied Economics and Management" ablegte. Nebenbei widmete ich mich ehrenamtlichen Tätigkeiten. Von Jugendarbeit, Rotes Kreuz bis Feuerwehr war alles dabei. Diese Tätigkeiten sind nicht nur erfüllend sondern erweitern den Horizont und lassen Kontakte entstehen.
Im elterlichen Betrieb (Gasthaus Penkner – Wirt in Steinbach) arbeitete ich bereits früh mit. Aus Mithelfen wurde mit der Zeit mehr. Beim Schreiben der Masterarbeit merkte ich, dass mich die „normale" Uni Absolventen Karriere nicht besonders reizte. Daher übernahm ich nach dem Studium den Betrieb. Unser Landgasthaus ist über 90 Jahre in Familienbesitz und die Weiterführung ist eine spannende und schöne Aufgabe. Wichtig ist mir im Betrieb ein gutes Arbeitsklima auf Augenhöhe und unsere regionale, hausgemachte Küche. Besonders erfreulich ist, dass immer wieder Praktikant:innen aus Bad Leonfelden zu uns kommen.
Ich wünsche der Schule und euch Schüler:innen alles Gute und viel Erfolg für die Zukunft.
Kleiner Tipp am Rande:
Umgebt euch mit guten Menschen, die euch ehrliches Feedback geben und lasst euch nicht von Social Media verrückt machen.

t.

- Kulinarische Fehler und wie sie verhindert werden
- Die Küche, ein Labor – physikalische und chemische Küchengeheimnisse werden gelüftet

TRAUNER VERLAG
GASTRONOMIE
Bildung, die begeistert!

Shit happens
Kulinarische Höhenflüge statt Kochfiaskos

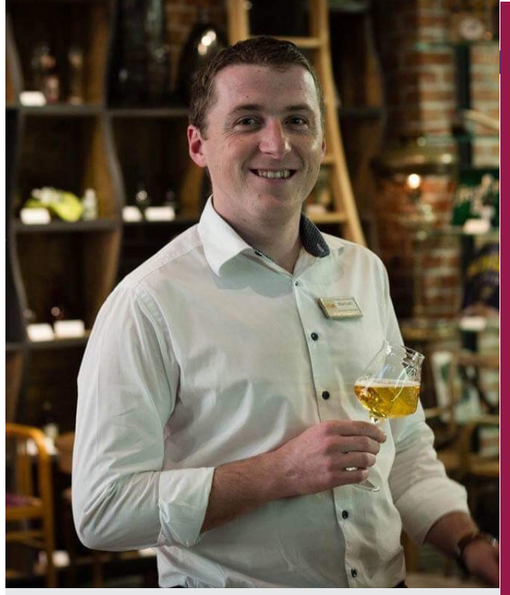
2. Auflage 2021, 400 Seiten
Hardcover, 19 x 27 cm

ISBN 978-3-99062-440-1
EUR 32,90

www.trauner.at

Absolventen der Baletour

Manuel Rosinger



Nach meiner fünfjährigen Ausbildung an der HLT, die ich 2010 mit der Matura abschloss und der Ableistung meines Zivildienstes startete ich meine gastronomische Laufbahn im Hotel Bergergut****S in Afiesl, wo ich anfangs als Commis de Rang und später Chef de Rang arbeitete.
Nach eineinhalb Jahren verschlug es mich auf Saison nach Zauchensee zum Abfahrts-Weltmeister Michael Walchhofer, wo ich im Hotel Zauchenseehof**** als Chef de Rang tätig war.
Nach diesem Abstecher zog es mich nochmal für einen Sommer zurück ins Bergergut, ehe ich im Oktober 2013 als Restaurantleiter im damaligen Partnerhotel AVIVA make friends****S in St. Stefan-Afiesl zu arbeiten begann.
Nach wie vor im AVIVA tätig, bin ich seit nunmehr fünf Jahren als Resident Manager und Gastgeber für die Bereiche F&B, Service und Gästebegeisterung, sowie den gesamten Eventbereich – von der Planung bis zur Abwicklung – verantwortlich.
Als ausgebildeter Diplom Biersommelier kümmere ich mich in der hauseigenen Brauerei, der AVIVA Brau-Boutique, um die Organisation der Bierproduktion bis hin zu geführten Bierverkostungen und Brauereiführungen.
Das Know How für das breite Arbeitsspektrum, das ich jetzt abdecke, verdanke ich zum Großteil der umfangreichen Ausbildung an der Tourismusschule Bad Leonfelden. Danke und liebe Grüße Manuel

Sandra Aigmüller, MA

Nach meiner Matura 1995 an der Baletour habe ich das Schulmotto „Packe deinen Koffer fürs Leben!" in die Tat umgesetzt und mich als Flugbegleiterin auf Weltreise begeben. 23 Jahre lang sammelte ich als Gastgeberin der Lüfte weltweit Erfahrungen und entwickelte meine interkulturellen Kompetenzen stetig weiter. Toleranz, Wertschätzung und Respekt vor anderen Menschen und Kulturen sind fix verankert in meinem Mindset. Bei meinem früheren Arbeitgeber, der Deutschen Lufthansa AG, habe ich von der „Saisonarbeiterin" über die „First Class Flugbegleiterin" (verantwortlich für die Top Kunden) bis hin zur „Kabinenchefin" (Purser) Schritt für Schritt alle verantwortungsvollen Aufgabenbereiche übernommen. In den letzten Jahren war ich zusätzlich als „Service Trainerin" (bei Lufthansa Aviation Training) tätig und durfte dort neue Mitarbeiter*innen gastronomisch ausbilden. Neben meiner beruflichen Tätigkeit habe ich mich stetig weiter gebildet. Dazu zählen die Ausbildungen Diplom. Marketingmanagerin, Diplom. Ernährungstrainerin, Presse- und Werbetexterin sowie das Masterstudium „Gastrosophische Wissenschaften – Ernährung, Kultur und Gesellschaft", welches ich 2018 an der Paris Lodron Universität in Salzburg abgeschlossen habe. Schwerpunkte in diesem praxisorientierten Studium waren Bildung und Schulung des Geschmacks, Verkostungen & Sensorik sowie Hospitalitas (Gast-Geben/Gastlichkeit). Die Ausbildungen zur Diplom Sommelière (Wein) und Diplom Käsesommelière absolvierte ich an den WIFI Standorten NÖ, Linz und Salzburg.
Weiters engagiere ich mich seit vielen Jahren ehrenamtlich als Vorstandsmitglied bei Slow Food in OÖ sowie bei SKÅL International - einer weltweiten Vereinigung von touristischen Führungskräften - wo ich das Sekretariat leiten darf.
Mit meiner damaligen Ausbildung an den Tourismusschulen Bad Leonfelden habe ich den perfekten Grundstein für meine gesamte berufliche Karriere gelegt. Sogar meinen Mann Gerald habe ich hier an dieser Schule kennen gelernt – nun sind wir seit 25 Jahren glücklich verheiratet. Ich bedanke mich, dass ich hier in Bad Leonfelden einen „Heimatflughafen" gefunden habe und freue mich sehr auf die neue gemeinsame Reise.

1 Branche –
100 Möglich-
keiten.

Tourismus. Zukunft.
Oberösterreich.

Erlebenswert echt.
oberösterreich.at

Klasse 1HA: Jahrgangsvorständin Mag. Andrea Schwarcz

Klasse 1HB: Jahrgangsvorstand Stefan Ilchmann, BEd

Klasse 1 HC: Jahrgangsvorstänwdin: OStR Mag. Andrea Zaglmair

Klasse 1HFS: Klassenvorstand: Peter Kreuzweger, BEd

Klasse 1 HD: Jahrgangsvorständin: Mag. Edith Sonnberger

Klasse 2 HA: Klassenvorständin: Mag. Alexandra Preinfalk

Klasse 2 HB: Jahrgangsvorständin Mag. Carina Sengstbratl

Klasse 2 HD: Jahrgangsvorständin Mag. Esther Wambacher

Klasse 2 HC: Jahrgangsvorstand Stefan Sigmund, BEd

Klasse 2 HFS: Klassenvorstand Nikolaus Ippoldt

Klasse 3HA: Jahrgangsvorstand MMag. Dominik Dollhäubl

Klasse 3HB: Jahrgangsvorständin Mag. Sandra Eibensteiner

Klasse 3HC: Jahrgangsvorstand Marek Rauschenbach, BEd

ZEIT FÜR DEINE HOTELKARRIERE…

SEI DABEI UND BEGEISTERE UNSERE GÄSTE MIT DEINER HERZLICHKEIT & POWER!

Lerne im Laufe Deiner Karriere die vielfältigen Facetten der Hotellerie kennen.
Es warten spannende Aufgaben auf Dich und durch unsere vielfältigen
Weiterbildungsangebote bleibst Du immer am Ball.

JOIN US - DEIN JOB IM SPA HOTEL BRÜNDL

Wir freuen uns auf Deine Initiativbewerbung:
****Spa Hotel Bründl, Badweg 1, 4190 Bad Leonfelden
Tel. 07213-611 77, info@hotelbruendl.at, www.hotelbruendl.at

STARTPLATZ MIT ZUKUNFT
AUSZEICHNUNG VORBILDLICHER LEHRBETRIEB 2019 - 2022
WKO

Bründl Spa Hotel**** Bad Leonfelden

Klasse 3HD: Jahrgangsvorstand Mag. Christian Bernhard

Klasse 3HE: Jahrgangsvorständin MMag. Michaela Böcksteiner

Klasse 3HFS: Klassenvorständin Mag. Sonja Zwölfer

Klasse 4HA: Jahrgangsvorstand MMag. Dr. Otto Peter Rohringer

Klasse 4HB: Jahrgangsvorstand MMag. Andreas Punz

Klasse 4HC: Jahrgangsvorständin Dagmar Nicole Mossböck, BEd

Klasse 4HD: Jahrgangsvorstand Mag. Michael Wöß

INNOVATIVES SORTIMENT
UMWELTBEWUSST
LEICHT ERREICHBAR
PERFEKTE LAGERUNG DER WEINE
MODERN

Seit **1933** höchste Qualität in Sortiment, Service und Beratung.

weinturm
spirits & more

Shopöffnungszeiten: MO | DI | DO | FR 09:00 - 18:00 Uhr, MI | SA 09:00 - 13:00 Uhr
Nähe Franzosenhausweg | Thanhoferstrasse 11 | www.weinturm.at

The World´s
NO. 1
Premium Mixer Brand

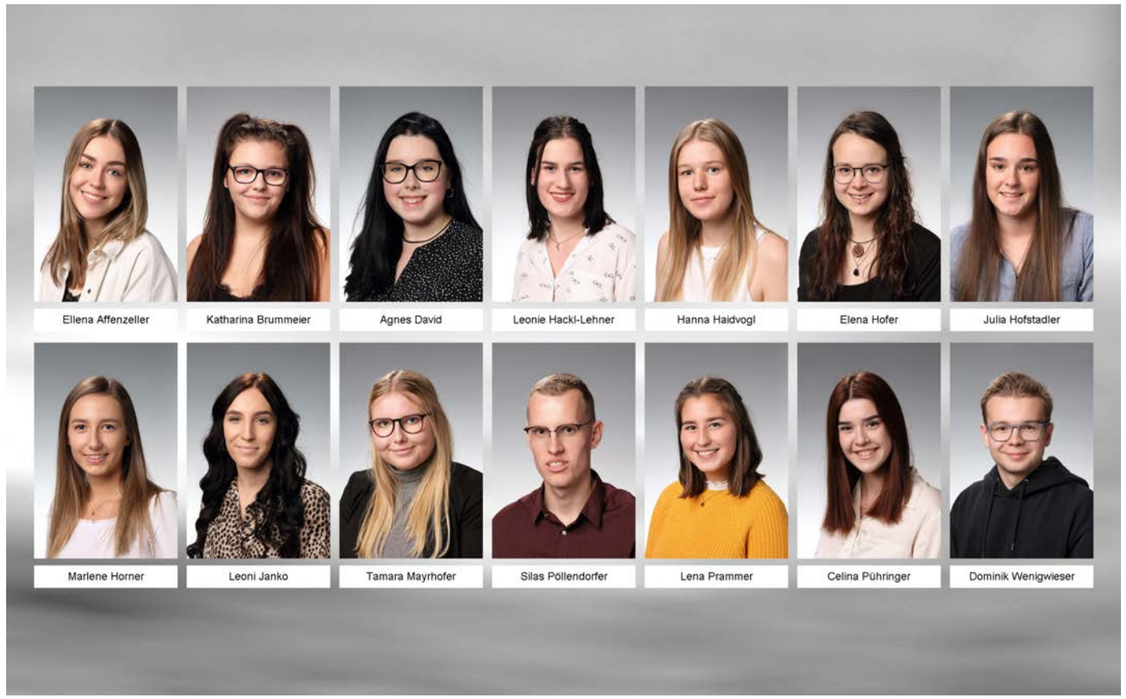
FEVER-TREE
MIX WITH THE BEST

Generalimporteur
WEINTURM SPIRITS & MORE

Klasse 5HA: Jahrgangsvorständin Dipl. Sptl. Susanne Stift

Klasse 5HB: Jahrgangsvorständin Mag. Renata Jachs

Klasse 5HC: Jahrgangsvorständin Mag. Regina Haunschmidt



Klasse 5HD: Jahrgangsvorstand Mag. Bernhard Sieghartsleitner

WERBUNG
Druckerei Bad Leonfelden

MÜHLVIERTLER HOCH GENUSS

ECHT. REGIONAL.

1 REGION
6 TOLLE UND SPANNENDE AUSBILDUNGEN
24 HOCH.GENUSS GASTGEBER
ÜBER 44 INTERESSANTE BERUFE
MEHR ALS 500 INDIVIDUELLE LEBENSWEGE & GESCHICHTEN

Die Hoch.Genuss-Gas(t)geber-Betriebe

Spa Hotel Bründl | 4190 Bad Leonfelden
Falkensteiner Hotel & Spa | 4190 Bad Leonfelden
Sternsteinhof | 4190 Bad Leonfelden
Sommerhaus | 4190 Bad Leonfelden
Vortuna Gesundheitsresort | 4190 Bad Leonfelden
Waldschenke | 4190 Bad Leonfelden
Leonfeldner-Hof | 4190 Bad Leonfelden

Gasthaus Freller | 4184 Vorderweißenbach
Restaurant & Hotel Guglwald | 4191 Vorderweißenbach
Schmankerlwirt Lummerstorfer | 4191 Vorderweißenbach
Braugasthof Mascher | 4191 Vorderweißenbach
Café Stern | 4191 Vorderweißenbach
Mühlviertler Speckstüberl | 4184 Vorderweißenbach

AVIVA | 4170 St. Stefan-Afiesl
Stefans Platzerl | 4170 St. Stefan-Afiesl
Genießerhotel & Restaurant Bergergut | 4170 Oberafiesl

Annahof | 4183 Traberg
Hoftaverne Atzmüller | 4182 Waxenberg
Café Restaurant Waldinsel | 4181 Oberneukirchen
Gasthof Post | 4202 Hellmonsödt
Landgasthaus Seyrlberg | 4204 Reichenau
Reichenauer Stubn | 4204 Reichenau
Bergerwirt | 4204 Ottenschlag
Roadlhof | 4204 Ottenschlag

SIE WOLLEN MEHR ÜBER DEN MÜHLVIERTLER HOCH.GENUSS WISSEN?
Werfen Sie einen Blick auf hochgenuss.at

DU BIST NEUGIERIG GEWORDEN UND MÖCHTEST UNVERBINDLICH MIT EINEM UNSER GASTGEBER/INNEN INS GESPRÄCH KOMMEN UND UNS KENNENLERNEN?

WIR FREUEN UNS AUF DICH!
muehlviertlerhochland.at/jobboerse

Tourismusverband Mühlviertler Hochland | Hauptplatz 19 | 4190 Bad Leonfelden | Austria
Tel. +43 7213 6397 | office@muehlviertlerhochland.at | muehlviertlerhochland.at