EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds

Jahresbericht
2022

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

Weiterbildungsmöglichkeiten nach der Schule:
Aufbaulehrgang, Berufsreifeprüfung oder Studienberechtigungsprüfung

Vielfältige Berufsmöglichkeiten in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft sowie in anderen Branchen

Möglichkeit eines Studiums an Universitäten und an Fachhochschulen

www.baletour.at

Liebe Leserinnen und Leser!

Mit großer Freude kann ich Ihnen die neue Ausgabe des BALETOUR-Jahresberichtes präsentieren. Er ist gefüllt mit Berichten und Bildern über die vielfältigen und beeindruckenden Aktivitäten an unserer Schule. Vor allem nach Corona ist es einfach nur schön zu sehen, wie lebendig unser Schulleben wieder ist, wie viele Projekte und Veranstaltungen von den Lehrer:innen und den Schüler:innen durchgeführt werden konnten. Möglich gemacht wird dies durch das große Engagement der BALETOUR-Gemeinschaft. Wichtige Themen im vergangenen Jahr waren:

QMS – Qualitätsmanagementsystem für Schulen
Im Rahmen von QMS arbeiten wir an den pädagogische Leitvorstellungen und den Schulentwicklungsplänen, welche sich auf einen Umsetzungszeitraum von drei Jahren zu erstrecken haben. Die Zielvorgaben sind mit konkreten Aktionsplänen zu hinterlegen. Schwerpunkte in den Schulentwicklungsplänen sind die verstärkte Digitalisierung des Unterrichts und das Thema Nachhaltigkeit. QMS soll dazu beitragen, dass sich unsere Schule einem kontinuierlichen Weiterentwicklungsprozess unterwirft und sich damit auch in Zukunft als touristisches Ausbildungszentrum positioniert.

BALETOUR-Erfolge
Im Laufe dieses Schuljahres führten wir an den BALETOUR zahlreiche Projekte durch und nahmen im Sinne der Förderung und Individualisierung an verschiedensten Wettbewerben teil. Zielsetzung dabei ist, dass unsere Schüler:innen Fachwissen und Kompetenzen, die sie im Unterricht erwerben, praxisorientiert anwenden können. Wenn dies im Rahmen von Wettbewerben mit anderen Schulen geschieht und wir dabei äußerst erfolgreich abschließen, ist das eine Bestätigung der geleisteten Arbeit. Wir können jedenfalls stolz auf die Ausbildungsqualität unserer Schule und natürlich auf die Leistungen unserer Schüler:innen sein. Aber machen Sie sich beim Durchblättern des Jahresberichtes selbst ein Bild davon.

Bauliche Sanierungsmaßnahmen
Schon in den letzten Jahren wurden kontinuierlich Modernisierungsmaßnahmen im gesamten Schulgebäude durchgeführt. In diesem Jahr wurden der Boden und die Wände des Flurs im Erdgeschoß samt den Sanitäranlagen erneuert und auf den neuesten Stand gebracht, einige Klassen wurden mit neuen Schüler:innentischen ausgestattet.
Ein großes Danke gebührt allen, die an der Verwirklichung dieser Projekte beteiligt waren.

Schulpartnerschaft als Garant für Entwicklung
Eine Weiterentwicklung der BALETOUR ist nur möglich, wenn die Schulpartner (Lehrer:innen, Eltern, Schüler:nnen) an einem gemeinsamen Ziel arbeiten. Der Schulgemeinschaftsausschuss, in dem sehr wertschätzend und lösungsorientiert gearbeitet wird, trägt wesentlich zum guten Schulklima bei. An dieser Stelle bedanke ich mich bei Dr. Johannes Kaar als Obmann des Elternvereins für die große Kooperationsbereitschaft und den Einsatz für die Schule.
Ein herzliches Dankeschön dem neuen Schulsprecher, Felix Hintermüller und den beiden Stellvertreter:innen Mia Lamb und Leopold Kern, die sehr umsichtig die Interessen der Schüler:innen der BALETOUR vertreten.

Danke
Eine Schule kann nur dann erfolgreich geführt werden, wenn sich alle Beteiligten als Team verstehen. Ich sage deshalb Danke:
Dem gesamten Führungsteam der Schule, Administratorin MMag. Manuela Riener, Fachvorstand Walter Oberreiter M.A., QSK OStR Mag. Andrea Zaglmair, der Steuergruppe, der Personalvertretung, den ARGE-Leiter:innen und allen Lehrer:innen. Sie garantieren mit ihrem großen Engagement eine bestmögliche 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 des Sekretariats unter der Leitung von Rosalinde Pachinger bzw. Gabriele Watzinger, der Wirtschafterin Margit Gimpl, dem Schulwarteteam mit Johann Leitner an der Spitze und dem gesamten Reinigungspersonal.
Ich wünsche Ihnen viele interessante Einblicke in das vergangene Schuljahr mit dem BALETOUR Journal 2022.

Direktor HR Dr. Herbert Panholzer

INHALTSVERZEICHNIS

Baletour-Team...4
Baletour lebt Gemeinschaft...13
Baletour im Wettbewerb....16
Baletour unterwegs...17
Baletour präsentiert sich....26
Im Zeichen der Nachhaltigkeit....30
Baletour feiert...31
Baletour Praktikum...38
Baletour Erfolgsstorys...44
Schüler im Schuljahr...46

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

Baletour-Team

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

Mag. Christian Bernhard

Mathematik, Geschichte

MMag. Michaela Böcksteiner

Kaufmännische Fächer

Mag. Eva-Maria Breitenfellner

Bewegung und Sport

MMag. Dominik Dollhäubl

Englisch,
Bewegung u. Sport

Silvia Dreiling M.Ed.

Naturwissenschaften und Lebensmitteltechnologie, Biologie und Ökologie,

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

VL Petra Haubner

Bewegung und Sport, Biologie und Umweltkunde

Mag. Regina Hauschmidt

Polit. Bildung,
Recht, VWL, Ethik

Tanja Hinterberger BEd

Informations-managemet

Stefan Ilchmann BEd

Fachpraxis,
Service, Käse

Nikolaus Ippoldt

Fachpraxis,
Service, Sommelier

Mag. Renata Jachs

Deutsch,
Tschechisch

Mag. Nora Kern

Spanisch, Geschichte und Politische Bildung

Mag. Sandra Kiendler BA

Englisch / Geschichte, Sozialkunde & Politische Bildung

OStR Mag. Andreas Kranzlmüller

Geographie,
Geschichte

Peter Kreuzweger BEd

Fachpraxis,
Küche, Käse

Mag. Günther Lanzerstorfer

Französisch,
Geographie

Mag. Wilhelm Merg

Geographie,
Bewegung u. Sport

OStR Mag. Karin Mitterbauer

Englisch,
Geographie

Nicole Mossböck BEd

Fachpraxis,
Servieren, Bar, Bier

Mag. Anton Nodes

Französisch,
Geschichte

Mag. Susanne Palzer

Italienisch,
Spanisch

Dipl. Päd. Thomas Pfeiffer

Fachpraxis,
Ernährung, Küche

Mag. Alexandra Preinfalk

Mathematik,
Religion röm-kath

Mag Dorothea
Preinfalk

Englisch,
Spanisch

VL Reinhard
Prückl

Fachpraxis,
Internatsleiter

Mag. Christiane Puchner

Englisch.
Geografie

MMag. Andreas
Punz

Kaufmännische
Fächer

Mag. Johanna
Rathgeb

Natur-
wissenschaften

Marek Rauschenbach,
BEd

Fachpraxis Servieren,
Bar, Bier

MMag. Dr. Peter
Rohringer

Kaufmännische
Fächer

Mag. Christian
Rothammer

PATER OTTO
Religion röm.-kath.

Erwin
Schiffbänker

Fachpraxis,
Küche, Patisserie

Mag. Christina
Schober BA

Deutsch, Geschichte,
Sozialkunde &
Politische Bildung

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. 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 auch heuer wieder an der 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.

2. Reihe v.l.n.r: Gabriele Watzinger, Alexandra Pammer, Sonja Ratzberger, Margit Gimpl
1. Reihe v.l.n.r: Herbert Panholzer, Daniela Reindl, Manuela Riener, Walter Oberreiter

Mag. Hiltrud Messenböck

1987 begann ihr beruflicher Werdegang als Lehrerin für Deutsch und Englisch an der Baletour. Ihre lebhafte Persönlichkeit zeigte sich sowohl im Konferenzzimmer als auch in der Klasse durch ihre ausgeprägte Mimik und Gestik sowie durch ihr ansteckendes Lachen. Zu einer Herzensangelegenheit wurde ihr die Leitung der Schulbibliothek, in der sie besonders gerne die Schüler:innen der 1. Jahrgänge in die Geheimnisse der Bibliotheksbenutzung einführte.

Mag. Andreas Luger

Motiviert, weltoffen, sportlich und stets korrekt – so verstärkte Mag. Andreas Luger ab 2012 das Baletour-Lehrer:innenteam. Er unterrichtete mit großer Begeisterung die Fächer Recht, Politische Bildung und VWL. Seine vielfältigen Ausbildungen, Berufstätigkeiten und Erfahrungen als Koch, Polizist und Jurist beim burgenländischen LSR bereicherten seinen Unterricht und auch die Kommunikation im Kolleg:innenkreis. Seine Leidenschaft für Reisen nach Afrika und in andere ferne Länder wird ihn auch im Ruhestand begleiten.

Mag. Sabine Wirlitsch

Fleißig, hilfsbereit, umsichtig und unkompliziert – so durften wir Sabine in der Schule kennenlernen. Seit ihrem Eintritt in die BaLeTour im September 1990 kümmerte sie sich hingebungsvoll um die Wissensvermittlung an unsere lieben Schülerinnen und Schüler in Rechnungswesen, Betriebswirtschaftslehre und Hotelmanagement. Ihr besonderes Steckenpferd war das Unterrichten diverser Softwarepakete wie Fidelio, Amadeus und Protel, wobei sie auf diese Weise viele Schülerinnen und Schüler „angeln“ konnte.
Als größter Fisch am Haken erwies sich jedoch ihr langjähriger Kollege Othmar, mit dem sie seither ihr Leben teilt.

Mag. Christine Wlcek

Die Frau der ersten Stunde verabschiedete sich nach 40 Dienstjahren an der Baletour in den Ruhestand. Generationen von Schüler:innen begleitete sie in den Unterrichtsgegenständen Deutsch, Geschichte und zuletzt auch in Kunst und Kultur durch die Schulzeit. Gerne übernahm sie die Funktion der Klassenvorständin und hatte für die Anliegen ihrer Schüler:innen immer ein offenes Ohr. Im Kollegium sorgte sie mit ihren guten Ideen stets dafür, dass Geburtstage und Pensionierungen auch mit originellen Geschenken gebührend gefeiert werden konnten.

FOL Dipl.-Päd. Sigrid Hoffelner

1982 begann Dipl.-Päd. Sigrid Hoffelner ihre Unterrichtstätigkeit in der Tourismusschule. Sie war die perfekte Textverarbeiterin. Kurzschrift und die Schreibmaschine waren ihr Metier. Aus diesem Gegenstand, Kurzschrift (Steno) und Maschinschreiben, entwickelte sich im Laufe der Zeit, das Angewandte Informationsmanagement, also die computerunterstützte Textverarbeitung. Ihre Kreativität – vielleicht beeinflusst durch die Bildbearbeitung – fand Ausdruck in der Malerei. Sie fertigte in Ihrer Freizeit gerne Ölbilder an und funktionierte unseren Sozialraum nach und nach in eine Galerie um. Nach 40 Dienstjahren darf die Kunst nun in den Vordergrund rücken.

OSR Dipl. Sptl. Susanne Stift

Am 13. September 1982 trat Sptl. Susanne Stift ihren Dienst an der BALETOUR an und unterrichtete mit großer Leidenschaft und Engagement Bewegung und Sport, HOMA, Seminar Vitalmanagement und Persönlichkeitsbildung. Ihre Begeisterung und Motivation für Sport übertrug sich auch auf ihre SchülerInnen, wie zahlreiche Erfolge bei diversen Wettkämpfen belegen. Als Initiatorin des Wellnesszweiges und langjährige ARGE-Leiterin für Bewegung und Sport gestaltete Sptl. Stift das Schulleben an der BALETOUR entscheidend mit.

Fachoberinspektorin (FOI) Rosalinde Pachinger

Die gute Seele des Sekretariats begann ihre berufliche Baletour- Laufbahn 1978.
Ihre Bereitschaft, sich den ständig ändernden Anforderungen in der Schulverwaltung zu stellen, war bemerkenswert.
Egal, welche neue Software eingeführt wurde, Rosalinde beherrschte innerhalb kürzester Zeit den Umgang damit, und sorgte somit für ein reibungsloses Funktionieren des Sekretariates.
Für die Anliegen der Lehrer:innen und Schüler:innen hatte sie immer ein offenes Ohr und stand allen mit großer Geduld mit Rat und Tat zur Seite.
Für die Direktion war sie mit ihrem Wissen und ihrer Erfahrung eine wertvolle Stütze.

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

Neu im Team Baletour

Silvia Dreiling, MEd

Fächer:

Naturwissenschaften und Lebensmitteltechnologie, Biologie und Ökologie, Englisch

Werdegang:

Matura an der HBLA Elmberg

Lehramtsstudium „Englisch" und „Biologie und Umweltkunde" an der Paris-Lodron-Universität Salzburg

Lehrerin u. a. an der HLW Freistadt

Hobbies:

Bergwandern, Walken, Yoga, Tanzen, Backen, Gartenarbeit, Lesen

Lebensmotto:

Das Leben ist zu kurz für „irgendwann".

Petra Haubner

Fächer:

Bewegung und Sport, Biologie und Umweltkunde

Werdegang:

Matura am Georg von Peuerbach Gymnasium

Lehramtsstudium „Bewegung und Sport“ und „Biologie und Umweltkunde“ an der Paris-Lodron-Universität Salzburg

Lehrerin u. a. an der HLW Freistadt, am Georg von Peuerbach Gymnasium und an der HBLA Lentia

Hobbies:

Sport (Faustball, Skifahren, Schwimmen, Wandern), Kochen

Lebensmotto:

„The best view comes after the hardest climb.“

Mag. Nora Kern

Fächer:

Spanisch, Geschichte und Politische Bildung

Werdegang:

Matura am BORG Linz Honauerstraße

Lehramtsstudium „Spanisch“ und „Geschichte“ an der Universität Wien

Unterrichtspraktikum an den Tourismusschulen BALETOUR

Pädagogische Arbeit im Hort Keferfeld/Linz

Hobbies:

Kino, Film & Serien, Reisen, gut essen gehen

Lebensmotto:

„Lieber verrückt das Leben genießen, als normal sich zu langweilen!“

Mag. Sandra Kiendler, BA

Fächer:

Englisch, Geschichte, Sozialkunde und Politische Bildung

Werdegang:

Matura an der HAK Linz Auhof

Lehramtsstudium „Englisch“ und „Geschichte Sozialkunde & Politische Bildung“ an der Paris-Lodron-Universität Salzburg

Lehrerin u. a. an der HLW Linz Auhof, an der HBLA für künstlerische Gestaltung Linz und am BORG Bad Leonfelden

Infotrainerin und Themenverantwortliche im Ars Electronica Center Linz

Hobbies:

Lesen, Tanz, Crossfit, Kochen, Technik & Spiele

Lebensmotto:

„Unless someone like you cares a whole awful lot, nothing is going to get better. It’s not.“
(Dr. Seuss)

Mag. Christina Schober BA

Fächer:

Deutsch, Geschichte, Sozialkunde und Politische Bildung

Werdegang:

Matura am BG/BRG Berndorf

Lehramtsstudium „Deutsch“ und „Geschichte“ & Bachelorstudium „Deutsche Philologie“ an der Universität Wien

Lehrerin am KMH Gymnasium Katzelsdorf/NÖ

Hobbies:

Familie, Kulturevents, MTB & Rennrad fahren, wandern, reiten, Schitouren gehen, snowboarden & Freunde treffen

Lebensmotto:

„Die Macht ist mit den Fröhlichen.“ (Hugo von Hofmannsthal)

Mag. Dorothea Preinfalk

Fächer:

Englisch, Spanisch

Werdegang:

Matura am Gymnasium Freistadt

International College for Tourism and Management (ITM) in Krems

Kolleg für Sozialpädagogik in Stams

Lehramtsstudium Anglistik und Romanistik in Innsbruck-

Lehrerin an HAK und HLW Reutte, sowie an der HLWest in Innsbruck

Hobbies:

Wandern, Nähen, Lesen, Kräuter Sammeln und Verarbeiten

Lebensmotto:

Ich freue mich, wenn es regnet, denn wenn ich mich nicht freue, regnet es auch. (Karl Valentin)

Alexandra Pammer

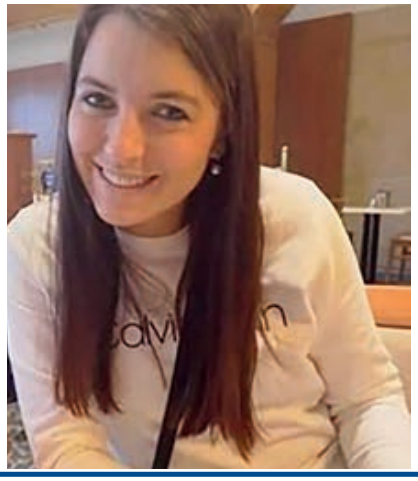
Tätikgkeitsfeld:

Sekretariat

Werdegang:

Matura am BORG Schwaz/Tirol
Lehre Reisebüroassistentin
TUI Reisecenter: Counter und Ticket Consolidator
TUI Group: Internet Servicecenter
Gulet/TUI Group: Reiseleitung, Animation
Reiseleitung/Animation Griechenland
Verkehrsbüro Group: Business Travel

Hobbies:	Reisen, Basteln/Dekorieren, Gartenarbeit, Backen, Schwimmen, Wandern
Lebensmotto:	Ein Tag ohne Lächeln ist ein verlorener Tag. (Charlie Chaplin)



Lucie Culková

Tätikgkeitsfeld:

Mitarbeiterin Wirtschaftleitung

Werdegang:

3 Jahre Tourismusschulen Bad Leonfelden
Matura Tourismusschule Budweis
Fremdenverkehrsschule Budweis
Kellnerin im Brauhaus Freistadt
Selbstständige Unternehmerin - Apartments

Hobbies:	Familie, Reisen, Kino, Hausarbeit
Lebensmotto:	„Wer kämpft, kann verlieren, wer nicht kämpft, hat schon verloren."

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, die nähere Umgebung des Schulstandortes im schönen Mühlviertel zu erkunden und erste Kontakte zu knüpfen.

Beim „Lernen lernen"-Workshop probierten die neuen Baletour- SchülerInnen 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 SchülerInnen viel Zeit miteinander. Die Klassenvorstände der 4 ersten Klassen gestalteten die Kennenlerntage unterschiedlich und sehr vielfältig. Exkursionen zu touristischen Betrieben wie dem Hotel-Restaurant Keplinger oder dem Hotel Stockerwirt, der Besuch des Ars Electronica Centers in Linz, ein Tag im Klettergarten Kirchschlag, Bogenschießen, eine Führung bei Farmgoodies und Papierschöpfen in der Papiermühle Mörzinger, Wandern in Hinterstoder mit Teambuilding – Spielen und Besuch des Schimuseums Alpineum, und auch gemeinsames Kochen standen auf dem Programm.

Der Stundenplan war so gestaltet, dass in diesen ersten zwei Wochen alle Klassenlehrer 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!"

Peers - Schüler:innen unterstützen Schüler:innen

Wir sind acht Schülerinnen und Schüler aus den 2. und 3. Klassen, die sich nun voller Freude und Motivation dieser neuen Aufgabe als Peersmediator/innen stellen werden.
Unter dem Begriff Peers verstehen wir Jugendliche, die durch eine mehrtägige Ausbildung befähigt werden sollen, Gleichaltrige zu unterstützen. Wir haben diese im Bereich Mediation, also Konfliktbewältigung, absolviert. Dabei haben wir uns mit den Grundregeln der Kommunikation, verschiedenen Konfliktarten und Bewältigungsstrategien ebenso auseinandergesetzt wie mit unserem eigenen Konfliktverhalten. Die Lösungsansätze haben wir auch konkret an praktischen Fallbeispielen aus unserem Schulleben erprobt. Wir freuen uns, in Zukunft in unserer Schule bei Problemen und Unstimmigkeiten die Lösungssuche zu unterstützen.

Nach der Zeugnisverteilung: Ab in die Steiermark!

Das Wochenende nach dem Schulschluss vom 24.-26. Juni 2022 verbrachten traditionell mehr als 20 BALETOUR-Lehrer:innen gemeinsam. Es ist eine tolle Möglichkeit, das Schuljahr ausklingen zu lassen: Die Personalvertretung organisiert alljährlich (außer in der Corona-Zeit) einen lustigen und interessanten Ausflug mit einem abwechslungsreichen Programm. So wurde am Freitag nach der Führung in Salzburg das Eggenberg-Bierrestaurant besichtigt, am Samstag ging es am Vormittag ins Vulkanland zum Weingut Krispel mit einer professionellen Führung und kleiner, aber feiner Verkostung. Nach der Weiterfahrt mit dem gemieteten Kleinbus wanderte die Lehrergruppe am Traminerweg nahe Klöch. Den sonnigen Nachmittag rundete eine tolle Jause in einer Buschenschank mitten in den Weinbergen und entspanntes Plaudern auf der gemütlichen Weinbergwiese ab. Am Sonntag stand noch der Erzberg mit Haulyfahrt und einer sehr frostigen Besichtigung des Schaubergwerks auf dem Programm. Nach der Ankunft in Bad Leonfelden hieß es dann Abschiednehmen und gut gelaunt in die Ferien zu starten. Diese gemeinsamen Tage am Ende des Schuljahres sind immer ein Highlight und leisten einen wichtigen Beitrag zu dem guten Verhältnis innerhalb der Kolleg:innenschaft. Ein großes Danke an die Personalvertretung!

Schule mal anders

Ein abwechslungsreiches Programm erwartete die Schüler:innen der Baletour in der letzten Schulwoche.
Diplomarbeitsworkshops, Vorträge zu Themen wie Arbeitsrecht, Schuldnerberatung, Jugendschutz, Müllproblematik und Brett- und Kartenspiele füllten den Montag und den Dienstag. Der Mittwoch stand ganz im Zeichen des Sports. Die Schüler:innen hatten z.B. die Wahl zwischen Mountainbiking, Rafting auf der Moldau, Bogenschießen sowie Faustball oder Fußball. Am Donnerstag trafen sich alle Klassen im Freibad. Nach einem gemeinsamen Picknick konnten Lehrer:innen und Schüler:innen sich in sportlichen Bewerben messen.
Ein Konzert des spontan gegründeten Baletour-Orchesters eröffnete den letzten Tag des Schuljahres, der mit der Zeugnisverleihung in den Klassen beendet wurde.

Hilfe, die ankommt!

Finanzielle Starthilfe für eine vor dem Krieg in der Ukraine geflüchtete Familie leisteten die SchülerInnen der 2HB der Tourismusschulen Bad Leonfelden.
Die Familie konnte sich über den Reinerlös des Verkaufs von "Bratlsemmeln" freuen, die bei der Veranstaltung „Weinwunder 2022" im Lentos in Linz von der Klasse produziert und verkauft worden waren. Die Produkte wurden von der Bäckerei Hörschläger aus Waxenberg, der Bäckerei Ritter aus Bad Leonfelden, vom Biohof Thomabauer in Prattsdorf und dem Weinhaus Wakolbinger aus Lichtenberg zur Verfügung gestellt.
Die SchülerInnen der 2HB bedanken sich auch auf diesem Wege noch einmal sehr herzlich bei allen beteiligten Unternehmen und hoffen, dass diese Spende der ukrainischen Familie, die derzeit im Pfarrhof in Vorderweißenbach lebt, den Start in das neue Leben im Mühlviertel etwas leichter macht.

Seit 1992 – 30 Jahre Jubiläum: Vergleichskampf der Tourismusschulen Bad Leonfelden und Budweis

Endlich war es wieder so weit und wir konnten einen Vergleichskampf mit unserer Partnerschule aus Budweis durchführen. Die sportliche Begeisterung war nach einer erzwungenen zweijährigen Pause deutlich zu spüren und so traten wir am 12. Mai 2022 in Fußball und Volleyball gegeneinander an. Unsere Volleyball-Mädchen siegten souverän in drei Sätzen und der Wanderpokal blieb somit in Bad Leonfelden.
Leider mussten wir im Fußball gegen die starke tschechische Mannschaft eine Niederlage einstecken, das Spiel endete mit 8:3. Wir freuen uns schon auf die Revanche im nächsten Schuljahr in Budweis.

Fußball-Schulmeisterschaften 2021/22

Nach einer pandemiebedingten längeren Pause von 2 Jahren gingen die Fußball-Schulmeisterschaften mit einer Rekordbeteiligung von 10 Mannschaften wieder über die Bühne. In packenden Spielen wurde richtig guter Fußball gezeigt. Schlussendlich setzte sich in einem köperbetonten, aber sportlich sehr fairem Finalspiel, die toll aufspielende 4HD gegen die 3HC durch. Der dritte Platz ging an die 3HB. Gratulation an die Sieger!
MMag. Dominik Dollhäubl

INTERSPORT®
PÖTSCHER
FREISTADT • OTTENSHEIM • ROHRBACH • LINZ/URFAHR • HOCHFICHT

Sensationeller Erfolg für die Tourismusschulen Bad Leonfelden Gold bei der Trophée Mille International 2022 in Frankreich

Dieses tolle Ergebnis erzielten die drei Tourismusschüler:innen Jana Bauer (3HD), Lukas Süss(4HC), und Janik Schwarz (4HC) bei diesem internationalen Wettbewerb in Reims, Frankreich. Die Aufgaben waren sowohl für die Küche als auch für das Service ziemlich anspruchsvoll. Aber die drei Teilnehmer:innen nahmen die Herausforderung an und konnten als Lohn für die wochenlange akribische Vorbereitung die Goldmedaille im Service und den 1. Platz für das Hauptgericht in Empfang nehmen

Die Mille Trophy ist ein gastronomischer Kochwettbewerb für Auszubildende und Schüler:innen von Tourismusschulen aus aller Welt, der seit 2010 von Philippe Mille, Zwei-Sterne-Koch ,gesponsert wird. Am 28. März 2022 traten beim internationalen Finale Kandita:innen aus aller Welt gegeneinander an.

2022 war das erste Mal, dass eine österreichische Schule bei der Trophée Mille International vertreten war. Die Goldmedaille und der 1.Rang im Gepäck zeigen, dass Österreich durch die Tourismusschulen Bad Leonfelden würdig vertreten wurde. Und sie sind wieder einmal ein Beweis für die hohe Qualität der Ausbildung an dieser Schule.

Medaillenregen für das BALETOUR-Team bei der „Europameisterschaft der Tourismusschulen"

Zweimal Gold, einmal Silber, einmal Bronze - das ist die Erfolgsbilanz der Tourismusschulen Bad Leonfelden bei der diesjährigen Teilnahme an den Wettbewerben im Rahmen des Kongresses der Vereinigung der europäischen Tourismusschulen (AEHT) in Senigallia, Italien.

Aufgrund der Top-Ausbildung an den Baletour konnten sich Sara Halmdienst (Gold in der Disziplin „Cocktail"), Janik Schwarz (Gold in „Wine Services"), Lena Lengauer (Silber in „Restaurant Service") und Lukas Süß (Bronze in „Culinary Art") äußerst erfolgreich im Wettstreit gegen die große europäische Konkurrenz behaupten.

Die über 400 Teilnehmer:innen kamen aus 22 europäischen Ländern und konnten in 11 unterschiedlichen Bewerben ihr Können zeigen. Mit 4 Teilnehmer:innen und vier Medaillen darf sich die Tourismusschule Bad Leonfelden im Österreichvergleich 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 SchülerInnen 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!

Erfolgreiche Faustball Landesmeisterschaften

Endlich wieder Schulwettkämpfe! Unter diesem Motto nahmen wir mit einer Mädchen- und einer Burschenmannschaft an den Landesmeisterschaften Faustball in Freistadt teil. Unsere Burschen belegten in der "Oberstufe männlich" den 4. Platz! Herzliche Gratulation.

Zum dritten Mal Vizelandesmeister Volleyball weiblich

Auch im Volleyball gings wieder los und wir nahmen an den Landesmeisterschaften teil. Nach einem souveränen Einzug in das Finale mussten wir uns knapp gegen das Georg-von-Peuerbach-Gymnasium geschlagen geben. Anzumerken ist jedoch, dass der Enthusiasmus, die Motivation und das sportliche Können unserer HLT Mädels wie immer unschlagbar waren!

Landesmeisterschaften Volleyball Oberstufe männlich

Es galt aus sechs Mannschaften (BBS Rohrbach, BG/BRG Rohrbach, Georg von Peuerbach Gymnasium, BORG Perg, HTL Neufelden und Tourismusschulen Bad Leonfelden) den Landesmeister und somit den Teilnehmer an den Bundesmeisterschaften zu ermitteln.
In der Gruppenphase verloren wir nach vollem Einsatz und sehr guten Leistungen ganz knapp gegen das Georg von Peuerbach Gymnasium und das BORG Perg, die späteren Vize – bzw. Landesmeister.
Im Kreuzspiel ging es dann darum, sich gegen die HTL Neufelden zu behaupten. Dieses Match gewannen unsere Burschen von der Tourismusschule Bad Leonfelden ganz klar und belegten somit schlussendlich den guten 5. Platz.
Wir sind stolz auf euch.

Barexkursion zu den „Besten der Besten“

Am 27. Oktober 2022 starteten wir unseren Exkursions-Tag mit einer Führung von Hans Reisetbauer Junior und Andreas Mühlböck in der modernsten Brennerei Europas – der Qualitätsbrennerei Reisetbauer. Dabei erfuhren wir nicht nur viel Wissenswertes in Bezug auf diverse Produkte und den Produktionsablauf, sondern auch über die Freude an der Herstellung eines Qualitätsprodukts und die Wichtigkeit von Freund- und Partnerschaften bei diesem Prozess. Natürlich durfte auch verkostet werden – vom klassischen Williams bis hin zum Karottenbrand.
Das interessierte und aufmerksame Verkosten wurde belohnt, bei strahlendem Sonnenschein ging es weiter nach Wien, in die „The Sign Lounge“, eine Cocktail-Bar mit asiatischem Touch. Dort durften wir außergewöhnliche Cocktails probieren, während Kan Zuo uns die Geschichte der Bar erzählte. Im Anschluss daran fuhren wir zur „Hammond Bar“, wo wir von Dominik Oswald alles zum Barkeeper-Leben erfahren durften.
Diesen äußerst gelungenen Tag ließen wir bei einem Abendessen, im Lokal „Bettelstudent“, ausklingen.

Wenn schon nicht Berlin – dann wenigstens Wien!

Abschlusslehrfahrt Burgenland-Wien
Da die an unserer Schule eigentlich schon traditionelle Abschlussfahrt der 5. Jahrgänge nach Berlin coronabedingt auch dieses Jahr ausgefallen war, organisierten unsere Lehrer:innen eine alternative Reise.
Und so machten sich die 5HA und die 5HD am 8.3.2022 auf die Reise ins Burgenland, in die St. Martins Therme. Dort konnten wir einen Blick hinter die Kulissen eines Thermenhotels werfen. Von den unterschiedlichen Zimmerkategorien und Suiten, bis hin zu den verschiedenen Spa-Bereichen und Beauty Behandlungen stand alles auf dem Programm unserer Führung . Nach einem vorzüglichen Mittagsbuffet ging die Reise dann auch schon weiter zu den Pannobile Winzern, wo wir eine Vielzahl an bio-dynamischen Weinen verkosten durften. Zum abendlichen Ausklang verbrachten wir noch ein paar gemütliche Stunden beim Heurigen und tankten, gut gebettet, im Pannonia Tower in Parndorf Kraft für den nächsten Tag.
Der erste Programmpunkt am nächsten Morgen war die Sektkellerei Szigeti, wo wir Einblicke in die Produktion bekamen und uns bei ein paar Gläsern Sekt fachlich austauschen konnten. Frau Stift wagte sich dann sogar noch daran, eine Flasche zu sabrieren.
Auf der Weiterreise Richtung Wien legten wir noch eine kurze Mittagspause am Neusiedlersee ein. Unser Ziel in Wien war der Vienna Airport, den wir mittels Rundfahrt erkundeten. Den Abschluss der Airport Exkursion machte eine Besichtigung des Hotels MOXY Vienna Airport. Nach diesem sehr erlebnisreichen und informativen Tag checkten wir letztendlich im Hotel Courtyard by Marriott Vienna Messe/Prater ein und ließen den Abend gemütlich bei einem gemeinsamen Abendessen im Lokal “Bettelstudent” ausklingen.
Am Donnerstag ging es dann für die 5HD ins 5 Hauben Restaurant Steirereck, wo die Klasse mit einem 4-Gänge-Menü verwöhnt wurde. Anschließend führte sie Frau Reitbauer persönlich durch das Haus und tauschte sich mit den Schüler:innen über fachliche Fragen und Themen aus. Die 5HA besuchte an diesem Tag das Hotel Magda, das Hotel Grand Ferdinand und machte einen Abstecher in das Haus des Meeres. Der Abend stand ganz im Zeichen der Kultur. Das Musical “Cats” im Theater Ronacher begeisterte alle.
Am letzten Tag unserer Reise kosteten wir uns durch das kulinarische Angebot auf dem Naschmarkt und vor der Abreise ging es für die 5HA noch in das Museum “Albertina Modern”, die 5HD konnte ihr Wissen noch bei zwei Hotelführungen, im Hotel Schani und Grand Hotel Wien, erweitern.
Diese sehr lehrreiche, abwechslungsreiche und interessante Abschlussfahrt war ein würdiger Ersatz für Berlin.
Ein großes und herzliches Dankeschön an Frau Stift, Herrn Sieghartsleitner und Herrn Sigmund für die Organisation und Begleitung dieser einzigartigen Reise.
Christian Schmitz, 5HD

Guglwald – Bergergut – Aviva

So wie jedes Jahr alle 4. Klassen bekamen auch wir am 3. Juni 2022 im Rahmen unserer Ausbildung die Möglichkeit, drei erfolgreiche Hotels in unserer Nähe zu besuchen. Obwohl diese Hotels unterschiedliche Zielgruppen ansprechen und unterschiedlicher nicht sein könnten, verfolgen sie gemeinsame Ziele, nämlich Gäste zu begeistern und zu verwöhnen.
Auch wir waren begeistert, von Herrn Alexander Pilsl (Guglwald), Frau Eva-Maria Pürmayer (Bergergut) und Herrn Christian Grünbart (Aviva), mit welcher Leidenschaft und Kreativität sie ihre Betriebe führen, und dass die Themen „Nachhaltigkeit" und „Mitarbeiterführung" nicht nur schöne Worte sind, sondern auch ganz bewusst umgesetzt bzw. gelebt werden. Wir möchten uns ganz herzlich für die vielen, interessanten Einblicke und die lehrreichen Führungen bedanken.

Wienexkursion 4HD

Am 5. und 6. Mai 2022 unternahmen wir mit unseren Lehrern Herrn Mag. Fuchs und Herrn Dipl.Päd. Pfeiffer einen Ausflug nach Wien.
Nach einem unglaublichen Essen und einer Führung im Steirereck, bekamen wir einen kleinen Einblick in unser Hotel Courtyard by Marriott. Im Anschluss besichtigten wir den Campus der Wirtschaftsuniversität und flanierten durch den Prater.
Am zweiten Tag folgte eine Kaffeehaustour in die typischen Wiener Kaffees. Nach einer Stärkung am Naschmarkt wurden wir im Motel One zu einer Führung eingeladen – es war eine unvergessliche Reise. Vielen Dank für die schönen und lehrreichen zwei Tage sowie die vielen Eindrücke. 4HD

Auf dem Weg zur Hall of Fame

Am 9. Juni 2022 machten wir, die SchülerInnen der 4HB, uns auf den Weg zu unserer Abschlussfahrt im Rahmen des Praxisunterrichts.
Unser erstes Ziel war der Bio-Kräuterhof Aufreiter in Alberndorf. Bei einer kleinen Hofbesichtigung wurde uns die Philosophie des Familienbetriebes in 18. Generation nähergebracht. Passend zum schlechten Wetter durften wir im Anschluss verschiedenste Tees sowie Kräutermischungen verkosten. Aufgewärmt ging es weiter in die nahegelegene Destillerie von Peter Affenzeller. Nach einem informativen Video folgte für viele mit Sicherheit das Highlight: der Whisky Safe mit der Hall of Fame. Nach einem kurzen Vortrag und einer Verkostung des beliebten Blend Whiskys machten wir uns auf den Weg nach Freistadt. Dort erwartete uns nach dem Mittagessen im Brauhaus Freistadt eine Führung durch die Privatbrauerei, bei der wir interessante Informationen zum Thema Bierbrauen bekamen.

„Hopfen und Malz, Gott erhalt´s“! Exkursion in die Brauerei Freistadt

Hopfen, Wasser, Malz und was kann die Hefe? Unsere angehenden Bierjungsommeliér(e)s wissen das, und noch vieles mehr rund ums Bier, selbstverständlich – trotzdem war ein Highlight beim Erwerb dieser Zusatzqualifikation der Besuch der Brauerei Freistadt.

In der Kathedrale wurden wir von Herrn Leitner, dem Braumeister, und Herrn Horner, dem Verkaufsleiter, herzlich empfangen und in zwei Gruppen aufgeteilt. Gruppe eins erkundete zuerst die Räumlichkeiten der Brauerei und erfuhr dabei viel Wissenswertes über die Geschichte der Brauerei, die verschiedenen Bierstile, die nachhaltigen Zutaten, den Brauprozess und die Philosophie der Brauerei. Keine Frage blieb unbeantwortet und im Rahmen der Führung wurde das ganze Haus systematisch besichtigt. Vom Malzboden über die Produktion bis hin zur Filtrierung und Abfüllung blieb nichts vor uns verborgen.

Die zweite Gruppe beschäftigte sich währenddessen mit der Schanktechnik, den Biergläsern, sowie dem richtigen Zapfen eines Bieres. Selbstverständlich wurden die Gruppen dann getauscht.

Ein toller Abschluss dieses interessanten Tages war die Einladung zum Essen seitens der Brauerei Freistadt. Auch auf diesem Weg noch einmal ein herzliches Dankeschön an Herrn Leitner und Herrn Horner. Diese Exkursion bot die ausgezeichnete Gelegenheit, Theorie und Praxis zu verbinden und den Blickwinkel auf das im Unterricht Gelernte zu erweitern.

VIP-Empfang: Flying-Buffet und Auszeichnung in Wien

Schüler:innen der 4HC bewirteten Mitte Juni auf Einladung des Genusslandes OÖ. mit dem “Trophée-Mille-Menü” 200 Gäste im Kursalon an der Wiener Ringstraße. Den Siegern von diesem internationalen Wettbewerb der Tourismusschulen wurde vom LH Thomas Stelzer ein “best upper austria-Award“ verliehen.

Wien: Am Samstag, den 11. Juni fuhren wir mit allen SchülerInnen der 4HC und Jana Bauer (3HD) in einem mit Lebensmitteln und Küchenequipment vollbepackten Bus in Richtung Bundeshauptstadt. Die Vorbereitungen auf die große Abendveranstaltung begannen sofort, denn am frühen Nachmittag durften wir dann unsere zahlreichen Gäste mit Köstlichkeiten verwöhnen. Begleitet wurden unsere Gerichte von Schaumweinen, verschiedenen Bieren und Säften des Genusslandes OÖ. Im Anschluss daran gab es im Rahmen der Feierlichkeiten mit Herrn Landeshauptmann Mag. Thomas Stelzer noch eine besondere Überraschung. Unsere drei Sieger;nnen der Trophée Mille, Jana Bauer, Lukas Süss und Janik Schwarz erhielten den „best upper austria-Award“. Die Verleihung in diesem feierlichen Rahmen mit Gästen aus Politik und Wirtschaft war überwältigend.

Am Abend führte uns unsere Reise nach Krems, wo wir in den Heurigen Hamböck einkehrten. Eine kleine Weinreise führte uns am Sonntag zu den “Winzer Krems”: Hier wurden der Weingarten, Weinkeller und das Kino besichtigt. Danach genossen wir eine Jause auf dem Weingut der Familie Mayer in Spitz.

Danke an das gesamte Lehrer-Team Nicole Mossböck, Christoph Hammerschmid, Peter Kreuzweger und Marek Rauschenbach für diese wunderbare und professionelle Zusammenarbeit.

Französisch-Sprachwoche an der Côte d'Azur

Wir, die 3HA, durften endlich wieder auf Reisen gehen, was uns in den letzten Schuljahren durch Corona leider nicht möglich war. Wir freuten uns umso mehr auf die französische Kultur!
Wir waren in Nizza in Gastfamilien untergebracht und konnten so unsere alltäglichen Sprachkenntnisse deutlich verbessern. Nach der Schule mit den Native Speakers durften wir nicht nur in Cannes Stand-Up paddeln, Kanu und Tretboot fahren, sondern wir haben uns auch die Parfümerie Fragonard in der Parfümhauptstadt Grasse angeschaut.
Ein Tag in Monaco durfte natürlich auch nicht fehlen! Dort ließen wir uns vom prunkvollen Hafen, dem Fürstenpalast und den teuersten Fahrzeugen, vom goldenen Lamborghini bis zur größten Yacht, beeindrucken. In der Freizeit durften wir unser Programm dann selbst gestalten. Meistens waren wir am Meer oder sind in der Altstadt und am Markt herumgebummelt. Im Großen und Ganzen haben wir sehr viel über die Sprache und Kultur der Region gelernt, was nicht nur der Organisation unserer Lehrer zu verdanken ist, sondern auch den Einwohnern, die echt „nice" sind. Valentina Wiesbauer, 3HA

Bella Italia - Sprachwoche der 3HD in Triest

Am Sonntagmorgen ging's los! Endlich traten wir unsere Reise mit dem Zug nach Triest an. Trotz dreimaligem Umsteigens kamen wir gut gelaunt, aber mit einem Koffer weniger in Triest an.
Jeden Vormittag besuchten wir den Sprachkurs in der Sprachschule Piccola università italiana. Zwei Stunden Wiederholung der Basisgrammatik und zwei Stunden Konversation standen auf dem Plan. Spielerisch konnten wir das Frischerlernte dann sofort anwenden. Nachmittags unternahmen wir zahlreiche Exkursionen.
An einem Tag schnupperten wir in die Wein- und Olivenölerzeugung hinein, die in den Hügeln rund um Triest stattfindet. An einem anderen Tag wandelten wir auf Habsburger Spuren durch den wunderschönen Park des Schloss Miramare und bewunderten anschließend das prachtvolle Gebäude , das in einigen Räumen die Liebe des Erzherzogs Maximilians zur Schifffahrt widerspiegelt. Auch wir unternahmen eine Schifffahrt, indem wir die Hin- und Rückfahrt zum Schloss auf einem Boot der Linie „ Delfino verde „ genossen. An einem der Nachmittage mischten wir uns in Barcola unter die italienische Jugend am Strand, wo wir unsere Sprachkenntnisse vertieften.
Wie wir feststellten, befinden sich in Triest jede Menge tolle Cafés, Bars und Restaurants , wobei wir vor allem in den „ Wiener" Cafés die habsburgische Atmosphäre erleben konnten. Besonders überwältigt waren wir von der geballten Fülle an italienischen Spezialitäten der verschiedensten Regionen im Restaurant und Shoppingmeile „Eataly „ am Hafen. Ein Erlebnis für sich !
Uns hat diese Sprachwoche sehr gut gefallen! Triest ist definitiv eine Reise wert!

RÖMERQUELLE®

Weinreise ins Burgenland

Von 20. bis 22. Juni 2022 waren wir mit den SchülerInnen der Jungsommelierausbildung auf Weinreise im Burgenland. Nach zwei Jahren Pause hatten wir wieder die Möglichkeit, den Winzern persönlich Fragen zu stellen und uns den Weingarten und den Weinkeller mit eigenen Augen anzusehen.
Wir starteten bei den Pannobile Winzern in Gols, wo wir nach einer kurzen Weingartenführung die verschiedenen Weingüter in Kleingruppen besichtigen.
Am Abend folgte ein 9-Gang Menü beim Weingut Opitz zum Thema „Speisen und Wein".
Am zweiten Tag ging es ins Mittelburgenland zu den Weingütern Reumann, Gager und Kirnbauer, bei allen durften wir die Keller besichtigen und die Weine verkosten. Der Tag wurde bei einem gemütlichen Heurigenbesuch abgeschlossen.
Am dritten Tag vor der Heimreise ging es noch zur Sektkellerei Szigeti, wo wir Einblicke in die Produktion von Schaumwein bekamen. Es war eine sehr informative Exkursion, wo das Gelernte nochmals zum Schluss der Ausbildung wiederholt wurde.

Steirereck, Palais Coburg, Sonnenschein und strahlende Gesichter

Am Mittwoch, dem 8. Juni, machten wir uns, bei herrlichem Wetter, auf den Weg nach Wien. Unser erstes Ziel war das „Restaurant Steirereck". Bereits im Jänner wollten wir dem „Steirereck" einem Besuch abstatten, aber pandemiebedingt war dies nicht möglich. Mit ein paar Monaten Verspätungen war es aber nun endlich so weit, und die Freude auf diesen kulinarischen Genuss war riesengroß.
Verwöhnt wurden wir unter anderem mit Paradeiser Vielfalt mit Rinderherz & Anis Ysop, Attersee Hecht mit Einkorn - Albina Rübe & Rhabarber, Lauchherz mit Kochsalat - Orangenblüte & Salzmarille und Mispeln, Veilchen & Frittaten.
Unsere Reise führte uns anschließend noch ins Palais Coburg, wo wir von Herrn Direktor Roland Hamberger, der auch Absolvent unserer Schule ist, begrüßt wurden. Über die Geschichte des Hauses, die Restaurants und den weltbekannten Weinkeller erzählte uns, im Rahmen einer ausführlichen Führung, Frau Pfeiffenberger. Über die bekannten und berühmten Gäste wurde natürlich nichts verraten, da gibt es eine strikte Schweigepflicht.
Wir haben uns alle sehr gefreut, dass es uns möglich war, diese Reise doch noch nachzuholen. Danke an die MitarbeiterInnen des Steirerecks, die uns kulinarisch so verwöhnt haben und danke auch an Herrn Hamberger und Frau Pfeiffenberger für den herzlichen Empfang und die interessante Führung im Palais Coburg.

Kunst hautnah erleben

Die Galerie des Künstlers Malcolm Poynter war das Ziel von zwei Exkursionen als Ergänzung zum Unterricht im Unterrichtsgegenstand Kunst und Kultur. Die Schüler:innen der 5HB,C und D gewannen dabei interessante Einblicke in das Leben und Werk des Künstlers. Der aus Großbritannien stammende, international bekannte Künstler, lebt und arbeitet seit mehr als 20 Jahren in Aigen-Schlägl.. Er führte die Schüler:innen durch die großzügigen Räumlichkeiten seiner Galerie, erläuterte seine Bilder und teils lebensgroßen Skulpturen und gestattete 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 in wirklich ausgefallenen Designs, stießen auf 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 die Gruppen viel über den Künstler und seine Werke. Es war eine tolle Gelegenheit, Kunst „hautnah" zu erleben. Solche Begegnungen tragen wesentlich zu einem offenen Zugang zu Kunst bei.

Lehrausgang ins Falkensteiner Hotel & Spa

Im Rahmen des Schwerpunkts Hotelmanagement und Wellness wurde die 3HA von Hoteldirektorin Frau Heide Perndorfer sehr herzlich im Falkensteiner Hotel & Spa Bad Leonfelden willkommen geheißen. Ganz nach dem Motto der Falkensteiner Group „Welcome Home" nahmen sich die Abteilungsleiter:innen und die Hoteldirektorin zwei Stunden Zeit, die Schüler:innen hinter die Kulissen blicken zu lassen und viele Fragen zu beantworten. Rezeption, Restaurant und Küche, Reservierung, Wellness & Spa sowie der Seminarbereich konnten von den interessierten und neugierigen Schüler:innen besichtigt werden. Es war für alle sichtlich ein gutes Gefühl, nach der langen Coronapause den fachlichen Austausch einmal außerhalb des Schulgebäudes zu führen und Theorie mit Praxis zu verbinden. Herzlichen Dank an die Gastgeberin!

Schitage der 2. Klassen am Hochficht

Da coronabedingt keine Schiwochen möglich waren, fuhren die Klassen im März zu jeweils zwei Schitagen.
Anfang März war es endlich wieder möglich, eine Schulveranstaltung durchzuführen. Da es ja aufgrund der Corona-Situation keinen Schikurs für die 2. Klassen gab, haben wir uns entschieden, pro Klasse jeweils 2 Schitage am Hochficht durchzuführen. Bei traumhaftem Wetter genossen wir es wieder besonders, etwas gemeinsam unternehmen zu können. Die Schüler:innen hatten nach der erzwungenen Pause sichtlich Spaß am Schifahren und Snowboarden. Wir hoffen nun, dass für die Zukunft wieder Normalität herrscht und wir wie gewohnt in Zukunft nach Obertauern fahren werden.

„Schule macht Wirtshaus“

Nach einer coronabedingten Verschiebung im Herbst konnte nun endlich wieder eine Klasse der Bad Leonfeldner Tourismusschulen das Projekt „Schule macht Wirtshaus“ auf die Beine stellen. In Zusammenarbeit mit der WKOÖ und den Kultiwirten durfte die 4HA einen Abend lang den Betrieb im Wirtshaus Wögerer in Feldkirchen an der Donau übernehmen.
Beginnend mit der Planung des Menüs und den korrespondierenden Getränken startete das Projekt im Herbst. Einkauf, Dekoration, Personaleinteilung und Kalkulation waren die Aufgaben, die die Schüler:innen in den Vorbereitungs-Wochen zu bewältigen hatten.
Am 14. März 2022 war es dann so weit. Sie durften 65 Gäste, darunter zahlreiche Ehrengäste, in „ihrem“ Betrieb begrüßen und für einen reibungslosen Ablauf sorgen.
Die Schüler:innen waren sich einig: „Diese Veranstaltung hat uns gezeigt, was wir durch unsere schulische Ausbildung und unser Engagement alles leisten und erreichen können. Das war eine Erfahrung fürs Leben.“ Auch zahlreiche Medienvertreter:innen konnten sich von den großartigen Leistungen der Schüler:innen überzeugen.
Wieder einmal zeigte sich, dass die Ausbildung an der Tourismusschule sehr gut für das Berufsleben vorbereitet.

BALETOUR zu Gast bei Arcimboldo

Das Erasmus Programm der Europäischen Union feiert dieses Jahr sein 30-jähriges Jubiläum in Österreich. Daher wurden 3 Schüler:innen der Tourismusschulen Bad Leonfelden ins Arcimboldostudio des ORF Oberösterreich eingeladen, um von ihren Praktika im EU-Ausland zu berichten.
Linda Aboushal (4HB) konnte Erfahrungen im Hotel Sonne 4*S in der Schweiz sammeln, Anna Spiesmeyer (5HD) absolvierte ihr Praktikum an der sonnigen Küste Andalusiens und Benedikt Gaisberger (4 HC) konnte bei Jörg Müller auf Sylt in die Sternegastronomie hineinschnuppern.
Bei einer weiteren Sendung stand das Thema „Besteck“ im Mittelpunk. Im Radio Oberösterreich Studio besprachen wir mit Frau Claudia Em unseren Beitrag, und in der Sendung informierten wir die Zuhörer:innen über die Geschichte des Bestecks, warum das Besteck eigentlich Besteck heißt und darüber, wie man Tische fachlich richtig deckt und wie wichtig dabei, sauberes und poliertes Tischinventar ist.
Der Südbahnhofmarkt ist bei den Besuchern sehr beliebt. Er ist nicht nur eine einmalige Gelegenheit, frisches Waren einzukaufen, er ist auch ein Ort der Begegnung und der Kommunikation. Viel zu seinem weit über die Stadt Linz hinaus gehenden Bekanntheitsgrad trägt die ORF-Sendung ‚Arcimboldo-Life vom Markt‘ bei, die jeden Samstag ausgestrahlt wird. Auch das Kochstudio erfreut sich an Samstagen großer Beliebtheit. Sehr oft mit dabei sind Schüler:innen- und Lehrer:innenteams der Tourismusschulen Bad Leonfelden.

Einsatzort: Karriereforum Linz 2022

Schon zur Tradition geworden ist der Einsatz von Baletour-Schüler:innen beim Karriereforum in Linz. Und so waren auch heuer wieder Schüler:innen der 2HC, 2HD und 4HB im Service, beim Empfang sowie bei organisatorischen Aufgaben großartig im Einsatz.
Das Karriereforum findet jedes Jahr als gemeinsame Veranstaltung der OÖ Nachrichten und der Salzburger Nachrichten im Palais Kaufmännischer Verein statt. Im Rahmen des Karriereforums können die BesucherInnen mit potenziellen Arbeitgebern und Bildungseinrichtungen Kontakt aufnehmen und zukünftige Karrierewege erkunden.
Das Karriereforum war eine tolle Eventveranstaltung, bei der die Schüler:innen wichtige Erfahrungen sammeln und viele bleibende Eindrücke mit nach Hause nehmen konnten. Stefan Sigmund BEd u. MMag. Andreas Punz

Berufserlebnistage

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

Linzer „Weinwunder 2022“ im Lentos

Im Rahmen des Servier- und Getränkekundeunterrichtes werden auch Exkursionen unternommen, die den Unterricht ergänzen sollen. Für die 2HB stand ein Besuch der Veranstaltung „Weinwunder 2022“ in Linz auf dem Programm. Bei dieser Veranstaltung kann man die Vielfalt der heimischen Weine verkosten.
Bei der Vorbereitung dieser Exkursion ergab sich dann die Zusammenarbeit der 2HB mit dem Weinhaus Wakolbinger aus Lichtenberg und schnell war man sich einig, bei der Veranstaltung gemeinsam einen Stand zu betreuen. Und so wurden „Bratlsemmerl“ und „Veggie-Burger“ produziert und verkauft. Der Erlös aus dem Verkauf sollte für einen sozialen Zweck verwendet werden. Die angebotenen Speisen wurden von den gastronomischen Weinliebhabern gerne angenommen und so kam durch den Verkauf eine namhafte Summe zusammen, die an eine ukrainische Flüchtlingsfamilie gespendet wurde. Diese Aktion wurde von den Firmen Biohof Thomabauer aus Prambachkirchen mit Fleisch, der Bäckerei RITTER aus Bad Leonfelden, der Bio-Bäckerei HÖRSCHLÄGER aus Waxenberg und dem Weinhaus Wakolbinger mit Waren und guter Zusammenarbeit unterstützt. Ein herzliches Danke an alle! Die beteiligten Schüler:innen haben einen tollen Einsatz gezeigt und die Tourismusschule Bad Leonfelden bei dieser Veranstaltung würdig vertreten.

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!

Cocktail Festival -Liquid Market

Nach zweijähriger Pause konnte heuer, am 3. Juni 22, der Liquid Market, das(!) Festival der Cocktailkunst, zum wiederholten Male stattfinden. 26 Bars luden die Gäste dazu ein, in lockerer Atmosphäre spannende Kreationen zu verkosten. Bei herrlichem Wetter zeigte die Creme de la Creme der Mixolog:innen aus dem In- und Ausland ihr Können. Und mittendrin die BALETOUR-Bar, geführt von SchülerInnen der 4. und 5. Klassen sowie Absolvent:innen. Mit Begeisterung und Können wurden unzählige Besucher:innen mit den Eigenkreationen „Red-light" und „Maka Peda", zwei alkoholfreien Drinks, verwöhnt. Die Schüler:innen waren stolz darauf, ihre im Unterricht erworbenen fachlichen Kenntnisse bei diesem Event unter Beweis stellen zu können.

Interessent:innen auf der Messe Wels!

Auch heuer durften wir uns wieder über viele Besucher:innen auf der Messe Wels „Jugend und Beruf" freuen, denn unser Stand der Tourismusschulen Bad Leonfelden wurde regelrecht gestürmt. Gerne informierte unser engagiertes Messe-Team die wissbegierigen Jugendlichen und Eltern über das vielfältige Ausbildungsangebot, das Pflichtpraktikum, die Berechtigungen, die mit dem Abschluss verbunden sind, die Berufs- und Karrieremöglichkeiten, das Leben im Internat und den Schulalltag. Unsere Besucher:innen hatten natürlich auch wieder die Möglichkeit, erste Erfahrungen im „Cocktail-Shaken" zu sammeln sowie das Zubereiten eines Wok-Gerichtes zu beobachten und dieses dann gleich zu verkosten.
Das gesamte Messe Team hat wieder perfekt zusammengearbeitet und mit vollem Einsatz unsere Schule präsentiert.

Bildungsmesse Budweis: Interesse für BALETOUR ungebrochen

Von 3.-5.11.2022 fand wieder die Bildungs- und Berufsmesse in Budweis/Südböhmen statt. Erwartungsgemäß war der Freitag der Tag der intensivsten Beratungen. Auf die Frage: „Lernen Sie Deutsch?" bekam das BALETOUR-Team erfreulicherweise stets dieselbe Antwort: „Ja!", denn im Grenzraum wird an allen Schulen die Nachbarsprache neben Englisch angeboten und gelehrt.
Für die Wahl der Tourismusschulen Bad Leonfelden liegt das Erlernen der deutschen Sprache eindeutig im Fokus, dicht gefolgt vom Erwerb der Kenntnisse in der Gastronomie und dem Tourismus, denn viele der Interessenten haben einen Betrieb zuhause und wissen deutschsprachige Kunden zu schätzen. Besonders erfreulich ist immer der Besuch von einigen ehemaligen Absolvent:innen und den Eltern der Schüler:innen der Hotelfachschule, welche diesmal einige süße Köstlichkeiten mitgebracht hatten.
Ein großes Danke gilt den HFS-Schüler:innen für die hervorragende Betreuung des Messestandes. Sie wurden von Kolleg:innen aus der 1HD und 3HD kräftig unterstützt.

Baletourteam bei HOGAST Gala in Salzburg

Eine ungewöhnliche Location (Hangar 2, Flughafen Salzburg), ein renommiertes Unternehmen (HOGAST-die führende Einkaufsorganisation für Hotellerie und Gastronomie) und eine tolle Galaveranstaltung mit hochrangigen Gästen aus Hotellerie, Gastronomie und den Medien – Was will man mehr für einen Praxiseinsatz?
Die HOGAST Gala war für die Schüler:innen der 4HD in Begleitung ihrer Lehrer Erwin Schiffbänker und Stefan Illchmann eine großartige Gelegenheit, ihre Fertigkeiten im Bereich Servieren zu demonstrieren. Die Aufgabe des Baletour-Teams bestand darin, das viergängige Abendmenü für 750 Personen anzurichten und für einen reibungslosen Service der Speisen und Getränke zu sorgen – und das vor den gestrengen Augen der fachkundigen Gäste.
Aber das BALETOUR -Team meisterte diese Aufgabe mit Bravour und alle waren sich einig: „Das war ein toller Abend, bei dem wir wieder unsere in der Schule und im Praktikum erworbenen Kompetenzen unter Beweis stellen konnten".

Bad LeonfeldnerTourismus-schüler:innen und *Sterneküche* im ReFokus

Eine glanzvolle Veranstaltung ging in der südböhmischen Metropole Budweis über die Bühne. Im Vordergrund standen die regionale Herkunft und Nachhaltigkeit der Produkte. Hochrangige Gäste aus Österreich und Tschechien verkosteten ein 6-Gänge-Degustationsmenü. Gekocht wurde dieses Menü, das sich aus typischen böhmischen und österreichischen Gerichten zusammensetzte, von Schüler:innen der 4.Klasse. Interessante Informationen zum Thema Beschäftigungs- und Tourismusregion A/CZ lieferten die professionellen Präsentationen der Schüler:innen. Simultan gedolmetscht wurde dabei von tschechischen Klassenkolleg:innen.
ReFokus Austria ist eine Initiative des Außenministeriums zur Stärkung der österreichischen Exportwirtschaft. Dabei soll sich Österreich als stabiler und innovativer Standort im Herzen Europas nach der Covid-Pandemie positionieren. Einer der Themenschwerpunkte ist der Tourismus als zukunftsweisende Kernkompetenz.
Eingeladen zum grenzüberschreitenden Event wurde von Mag. Georg Zehetner als Gesandten der Österreichischen Botschaft in Prag. Zu den prominenten Gästen zählten unter anderen der Landesrat für Soziales und Jugend Dr. Wolfgang Hattmannsdorfer und Mag. Oliver Christoph Jerney in seiner Funktion als österreichischer Honorarkonsul.
Die Teilnahme an dieser Veranstaltung ist Ausdruck der guten nachbarschaftlichen Beziehungen der Tourismusschulen Bad Leonfelden zu Tschechien. Diese zeigen sich in der langjährigen Zusammenarbeit mit der Partnerschule in Budweis und der Ausbildung zahlreicher tschechischer Schüler:innen in Bad Leonfelden.

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

Reisetbauer und Spitzenküche

Wir, Nicolas Hölzl, Moritz Müller, Laurenz Grömer und Michael Reininger (alle 4HC) durften am 11.10. unter der professionellen Begleitung unseres Kochlehrers Herrn Peter Kreuzweger eine einzigartige Erfahrung bei einer Veranstaltung der Qualitätsbrennerei Reisetbauer machen. Vor Ort waren fünf, mit Hauben ausgezeichnete Spitzenköche mit ihren Teams anwesend, welche eine von 40 Jägern geschossene Wildstrecke in 12 Gängen verkochten. Es wurden sagenhaft schmackhafte Gerichte gezaubert - von der Fasanenbrust über Rehherz und geschmorten Hirschen bis hin zu Wildschweinragout war alles vertreten. Zusätzlich kreierten zwei Barkeeper der Golden Bar (München) zu jedem Gericht einen unbeschreiblich gut passenden Cocktail. Im Nebengebäude waren noch tolle Stände der AMA Genussregion aufgebaut, an denen verschiedene regionale Produzenten ihre Produkte wie Senfvariationen, Austernpilzpesto oder Wildschinken präsentierten und zum Verkosten anboten. Natürlich vertrat auch Herr Reisetbauer persönlich seine Marke mit diversen Schnäpsen, Gin und Whiskey.

Kein Großereignis ohne Schüler:innen aus dem BALETOUR-Team

Zum Auftakt der Oberösterreich-Radrundfahrt, welche heuer unter dem Motto „Kulinarik in Oberösterreich" stand, flambierten zwei Schülerinnen der dritten Klasse hundert Portionen Crepes Suzette für die Ehrengäste. Obwohl das Wetter leider nicht ganz mitspielte waren die Gäste, aber auch die Sportler, von unserer süßen Köstlichkeit begeistert. Und auch für die beiden Crepes-Meisterinnen war es ein tolles Erlebnis.

Eröffnungsfeier – Logistikzentrum der Brauerei Freistadt unter tatkräftiger Unterstützung eines BALETOUR-Teams

Nach nur einem Jahr Bauzeit wurde das Logistik-Zentrum der Brauerei Freistadt am 23. April 2022 feierlich eröffnet. Mit dabei: 30 Schüler:innen der BALETOUR, die die Eröffnung mitgestalten und das Service der Getränke und Speisen übernehmen durften. Für die 500 Gäste und Ehrengäste standen verschiedenste Freistädter Biere, sowie ein Ochs vom Grill und diverse Dessertvariationen bereit. Unser Team von 30 Schüler:innen sorgte für einen reibungslosen Serviceablauf und bemühte sich fachmännisch um das Wohl der Gäste.
Nach den Eröffnungsfeierlichkeiten und dem Mittagessen ging die Veranstaltung in den „Tag der offenen Tür" über. Insgesamt fanden sich einige tausend Gäste im Logistikzentrum ein, um alle Räumlichkeiten zu besichtigen und natürlich auch das eine oder andere Freistädter Bier zu verkosten und Würstel zu genießen.
Ein herzliches Dankeschön allen Führungskräften und Mitarbeiter:innen der Brauerei Freistadt für die herzliche und kompetente Zusammenarbeit. Die Möglichkeit, an solchen Veranstaltungen teilzunehmen, ist eine enorme Bereicherung der schulischen Ausbildung.
Die Schüler:innen der gesamten 4HC, sowie SchülerInnen der 3HC und der 2HA zeigten durch ihren großartigen und unermüdlichen Einsatz, dass Arbeit große Freude bereiten kann.

Wir sind KlimaChallenge!

Die Ethik-Gruppe 1HA+1HC hat sich im Ethikunterricht über die lokale Aktion „KlimaChallenge – Aktion für einen klimagerechteren Lebensstil" informiert und daraufhin Beispiele fotografiert und gefilmt, wie kleine Aktionen in Summe Großes bewirken können. Zusammen Klima retten – leicht, lokal und lustig!

#baletourgoesgreen -Wir wissen, wie man Müll trennt!

Die Tourismusschulen Bad Leonfelden sind seit 2019 mit dem Umweltzeichen zertifiziert. Heuer stellen wir uns der Rezertifizierung und wollen dazu den einen oder anderen neuen Akzent setzen. Um besonders unsere aktiven SchülerInnen einzubinden, veranstalten wir heuer auch einen eigenen Ideen-Wettbewerb, wie wir unsere Schule noch nachhaltiger gestalten können.
Hervorheben möchten wir unsere „Mülltrennung neu"! Ab sofort ist die richtige Mülltrennung ganz einfach. Alle Klassen wurden mit einem Infoschild über die richtige Mülltrennung ausgestattet, um dem Rätselraten, was denn nun wirklich wohin gehört, ein Ende zu bereiten.

Bäckerei
seit 1835
Ritter

Warum ist Müll trennen so wichtig?
- **Recycling:** Durch Mülltrennung können Abfallprodukte wiederverwertet werden – aus ALT wird NEU. So werden aus alten Plastikflaschen neue Plastikflaschen oder aus altem Karton wird neuer Karton hergestellt.
- **Klimaschutz:** Produkte aus neuen Ressourcen herzustellen kostet mehr Energie als Produkte aus alten, recycelten Rohstoffen zu erzeugen. Dadurch wird Energie gespart und weniger CO_2 ausgestoßen!
- **Ressourcenschonung:** Durch die Wiederverwendung von alten Ressourcen werden kostbare neue Ressourcen geschont. Die Verwertung von Altpapier vermeidet z.B. das Abholzen von weiteren Bäumen.
- **Müllreduktion:** Durch Recycling reduziert sich der Abfall und die Mülldeponien werden entlastet.

Es zahlt sich also auf jeden Fall aus wieder genau hinzuschauen, was in welcher Tonne landet! DANKE an alle Klassen, bei denen die Mülltrennung reibungslos funktioniert! Weiterführende Informationen finden Interessierte auf unserer Homepage unter der Rubrik Fair-Tour!

Wieder zahlreiche geprüfte Baletour-Jungbarkeeper:innen

Ein spannendes Motto machte heuer unsere Jungbarkeeper:innen-Prüfungen zu einem besonderen Erlebnis. Die Eigenkreation, die bei der Barprüfung eine Anforderung darstellt, stand heuer unter dem Motto: „Lieblings-Buch, -Serie, -Comic oder -Film". Interessante, raffinierte und geschmacklich herausragende Drinks, mit einem unglaublichen Spektrum an kreativen Ideen und außergewöhnliche Präsentationen waren das Ergebnis.
Neben der Anforderung, eine Eigenkreation zu gestalten und zuzubereiten, war es auch erforderlich, einen Online-Test, eine sensorische Prüfung und ein Fachgespräch zu absolvieren, sowie einen Standard-Cocktail, welcher aus einem Pool gezogen wurde, zuzubereiten.
Knapp 50 Schüler:innen absolvierten ihre Prüfung zum/zur Jungbarkeeper:in. Sechs Schüler:innen schlossen die Prüfung mit „Ausgezeichnetem Erfolg" und 13 Schüler:innen mit „Gutem Erfolg" ab. Wir gratulieren ganz herzlich zu euren tollen Leistungen. Das Zertifikat „Jungbaarkeeper:in" ist eine Zusatzqualifikation, die an den Baletour erworben werden kann.

Wellness-Management: Ausgezeichnete Leistungen bei der Gesundheitstrainerprüfung am WIFI OÖ

Im Jänner fand die kommissionelle Diplomprüfung zum Gesundheitstrainer am WIFI OÖ statt. Dabei wurden in den Fachbereichen Ernährung (Mag. Christian Putscher) und Trainingslehre (MMag. Dominik Dollhäubl) Prüfungen abgelegt.
Hervorzuheben sind die beeindruckenden Leistungen unserer 4HA- Schüler:innen, wobei es 16 ausgezeichnete Erfolge, 8 gute Erfolge und 7 bestandene Prüfungen gab. Wir wünschen unseren Absolventinnen und Absolventen, dass sie ihr erworbenes theoretisches Wissen auch in der Praxis anwenden können. Die Ausbildung ist ein Beitrag für die persönliche gesunde und nachhaltige Lebensweise.

Praktische Prüfungen der BALETOUR-Schüler:innen

Ein kulinarisches Highlight, verbunden mit professionellem Service, bieten jährlich unsere 4. Klassen der Höheren Lehranstalt, sowie die 3. Klasse der Hotelfachschule, im Rahmen ihrer Abschluss- und Vorprüfungen aus Kochen und Servieren.
Bereits am Vormittag zieht ein herrlicher Duft durch das Schulgebäude, wenn unsere Schüler:innen den Kochlöffel schwingen, um ein 4-Gänge-Menü zu zaubern. Während das eine Team kocht, ist ein zweites Team im Service tätig. So werden am Vormittag, im Service, Cocktails, Spezialgedecke, Arbeiten am Tisch des Gastes, sowie Getränkekunde geprüft.
Im Anschluss daran, werden die Tische für das Mittags-Service gedeckt, die Schüler:innen überlegen sich dazu ihre eigene Tischdekoration.
Um die Mittagszeit ist es dann endlich so weit, die Gäste, unter ihnen auch viele Eltern, werden begrüßt und platziert. Jetzt dürfen das Küchen- und Service-Team ihr Können, ihre Kommunikations- und Teamfähigkeit unter Beweis stellen und nach allen Regeln der Kunst, ihre Gäste verwöhnen.
Die anfängliche Nervosität und die Anspannung der Schüler:innen, aber auch die der Eltern, legt sich im Laufe des Prüfungstages und es macht sich Erleichterung breit. So dürfen wir auch heuer wieder rund 90 Schüler:innen zu ihren Abschlussprüfungen gratulieren. Alle haben bravourös bestanden. Wir sind sehr stolz auf euch.

Herzliche Gratulation zu den bestandenen Jungsommelier-Prüfungen!

63 Schüler:innen legten am 11., 12. und 13. Oktober 2022 an der Höheren Lehranstalt sowie der Hotelfachschule die Prüfungen zum Jungsommelier/zur Jungsommelière ab. Die Prüfung umfasst 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 überzeugten durch professionelles Arbeiten und ein umfassendes Fachwissen im Bereich der Weinkunde. So ist es auch nicht verwunderlich, dass die externen Prüfer Dipl.-Somm. Alexander Mair BEd und Dipl.-Somm. Roswitha Macher sowie die beiden Ausbildner Herr Stefan Sigmund BEd und Vl. Nikolaus Ippoldt zu 16 „ausgezeichneten Erfolgen" und 23 „guten Erfolgen" gratulieren konnten.
Die Ausbildung zum Jungsommelier/zur Jungsommelière ist eine Zusatzausbildung, die die Schüler:innen im Rahmen des Unterrichts an den Tourismusschulen Bad Leonfelden absolvieren können.

Wir gratulieren den neuen Jungsommeliers/Jungsommelières recht herzlich!

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

Wir gratulieren unseren 24 frisch gebackenen Jung-Biersommelièr(e)s!

Auch heuer haben wieder einige Schüler:innen der 3. Jahrgänge die Chance genutzt, und die Ausbildung zum/zur Jung-Biersommelièr(e) abgeschlossen. Bereits während der Ausbildung erstellten die Prüflinge eine Bierkarte. Diese Karte wird im Rahmen eines Fachgespräches bei der Prüfung präsentiert. Das richtige Zapfen, die Sensorik und auch die Schanktechnik sind weitere Teilbereiche, die zu absolvieren sind.
Alle Schüler:innen haben die Prüfung mit Bravour bestanden, sechs mit ausgezeichnetem Erfolg und zehn mit gutem Erfolg. Dazu gratulieren wir natürlich ganz herzlich! Danke für euer Interesse und eure Bereitschaft, eine Zusatzqualifikation zu erwerben.
Ein besonderes Dankeschön geht an die Brauerei Freistadt für die großzügige Unterstützung und natürlich an das gesamte Prüfungs-Team, Herrn Reinhard Siegl, Herrn FOL Josef Hirsch und Herrn Dipl. Päd. Robert Raidl.

Pensionierungsfeier im Juni 2022!

„Wohlbehütet" in die Pension entlassen wurden im Rahmen einer kleinen Feier Rosalinde Pachinger (Sekretariat), Dipl. Päd. Hoffelner Sigrid, Dipl. Sptl. Stift Susanne, Mag. Hiltrud Messsenböck, Mag. Wlcek Christine, Mag. Luger Andreas und Mag. Wirlitsch Sabine (v.l.n.r.).
Wir bedanken uns für ihr Engagement und wünschen ihnen einen schönen neuen Lebensabschnitt!

Pensionistentreffen im Frühjahr

Der Kontakt zur Baletour-Gemeinschaft reißt auch in der Pension nicht ab: Man sieht sich immer wieder gern bei jährlichen stattfindenden Treffen.

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.
Zum Abschluss wurden die Familien und die anwesenden Klassenvorständ:innen und Schulleiter:innen zu einem gemeinsamen Essen eingeladen..

5HA Höhere Lehranstalt 2021/22 Reife- und Diplomprüfung

1. Reihe sitzend v.l.n.r.: Mag. Rathgeb Johanna, Mag. Steininger Monika, Mag. Kranzlmüller Andreas, Jahrgangsvorständing: Dipl. Sptl. Stift Susanne, Dir. HR Dr. Panholzer Herbert, OStR Mag. Zaglmair Andrea, MMag. Eberstaller Markus, Mag. Wöß Michael, Mag. Messenböck Hiltrud
2. Reihe: Breinesberger Elisabeth, Schinagl Stephanie, König Vanessa, Bauer Judith, Zach Anna, Miterlehner Maria, Seitlinger Isabel, Bremstaller Lisa, Wolfinger Theresa, Hinterkörner Katja, Grill Katharina, Hofstadler-Tröbinger Helena, Mag. Schwarcz Andrea, Mag. Lanzerstorfer Günther
3. Reihe: Proksch Alma, Haidinger Anja, Stadler Sophie, Weber Sarah, Wiesmayr Fabian, Stingeder Elias, Kohout Marvin, Czerni Christoph, Deisinger Laura, Gubo Hanna, Mag. Bernhard Christian, Mag. Tandler Bernhard

5HB Höhere Lehranstalt 2021/22 Reife- und Diplomprüfung

1. Reihe sitzend v.l.n.r.: Mag. Rathgeb Johanna, Mag. Preinfalk Alexandra, MMag. Punz Andreas, Mag. Palzer Susanne, Dir. HR Dr. Panholzer Herbert, Jahrgangsvorständing: Mag. Jachs Renata, MMag. Eberstaller Markus, Mag. Wöß Michael, Mag. Puchner Christiane
2. Reihe: Kreuzweger Peter BEd, Winter Livia, Bauernfeind Lena, Baumgartner Franziska, Andexlinger Lara, Kritzinger Lisa Marie, Elmecker Clara, Sonnleitner Lea-Marie, Hackl Leonie, Haider Nadine, Siller Elena, Faia de Gouveia Laura, Ruhmer Yara
3. Reihe: Waldburger Hannah, Gottermeier Mathias, Hahn Moritz, Pfeiffer Ian, Burgstaller Timon, Höfler Niklas, Pührerfellner Hanna, Mag. Tandler Bernhard

5HC Höhere Lehranstalt 2021/22 Reife- und Diplomprüfung

1. Reihe sitzend v.l.n.r.: Mag. Rathgeb Johanna, Mag. Wirlitsch Sabine, Mag. Sengstbratl Carina, Jahrgangsvorständin: Mag. Haunschmidt Regina, Dir. HR Dr. Panholzer Herbert, Dipl. Päd. Pfeiffer Thomas, Mag. Mitterbauer Karin, Mag. Wlcek Christine, MMag. Dr. Rohringer Peter
2. Reihe: David Agnes, Horner Marlene, Hackl-Lehner Leonie, Prammer Lena, Haidvogl Hanna, Affenzeller Ellena, Pühringer Celina, Mayrhofer Tamara, Janko Leoni, Hofer Elena, Brummeier Katharina, Hofstadler Julia
3. Reihe: Mag. Bernhard Christian, Mag. Tandler Bernhard, Pöllendorfer Silas, Wenigwieser Dominik, Mag. Merg Wilhelm

5HD Höhere Lehranstalt 2021/22 Reife- und Diplomprüfung

1. Reihe sitzend v.l.n.r.: Mag. Rathgeb Johanna, Mag. Haunschmidt Regina, Mag. Steininger Monika, Jahrgangsvorstand: Mag. Sieghartsleitner Bernhard, Dir. HR Dr. Panholzer Herbert, OStR Mag. Zaglmair Andrea, MMag. Dr. Rohringer Peter, MMag. Eberstaller Markus, Mag. Lanzerstorfer Günther
2. Reihe: MMag. Dollhäubl Dominik, Mag. Tandler Bernhard, Mag. Wambacher Esther, Mag. Preinfalk Alexandra, Reingruber Corina, Werner-Tutschku Yara, Kohlmayr Lara, Eckerstorfer Victoria, Zeindlinger Pia, Rohm Elena, Richtsfeld Vanessa, Wagner Alina, Mag. Schwarcz Andrea, Mag. Kranzlmüller Andreas
3. Reihe: Jakaubek Julia, Nodes Pia, Reiter Viktoria, Anzinger Ina, Häcker Valentin, Wurzinger Alexander, Forster Valentin, Schmitz Christian, Koll Laura, Füxl Lena, Bauer Verena

3HFS Hotelfachschule 2021/22 – Abschlussprüfung

1.Reihe sitzend v.l.n.r.: Gruber Verena, MMag. Böcksteiner Michaela, Fachvorstand Oberreiter Walter M.A., Klassenvorständin Mag. Zwölfer Sonja, Dir. HR Dr. Panholzer Herbert, Mgr. Dagmar Šotolová, MMag. Dr. Otto Peter Rohringer, Mag. Wöß Michael
2. Reihe: Kreuzweger Peter BEd, Cervená Gabriela, Greiderer Anna, Dragan Yvonne, Dombóváriová Adelá, Bergsmann Laura, Eichhorn Amelie, Webinger Maya, Haneder Sophie, Holzleitner Barbara, Levaiová Tereza, Mag. Jachs Renata, Hajerová Julie Anna
3. Reihe: Altmann Tim, Roitmeier Claudio, Stabauer Daniel, Schwanninger Jonathan, Schimpl Maximilian, Rachbauer Tobias, Maschik Antonio, Priesner Tim, Ippoldt Nikolaus

24-Stunden Radeln für Licht ins Dunkel

Unter Anleitung von Gerald Aigmüller und Stefan Sigmund veranstaltete die 4HD das Projekt „24-Stunden Radeln". Von 6. 12. 18:00 bis 7.12.2022 18:00 radelten Schüler:innen, Lehrer:innen und Partner der Tourismusschulen Bad Leonfelden 24 Stunden für den guten Zweck. Unterstützt durch Paratriathlet und Olympia–Silbermedaillen-Gewinner Florian Brungraber, sowie Hoteliers & Gastronomen aus Linz und dem Mühlviertel wurden auf 2 TechnoGym-Ergometern im ERIMA-Outfit in der Aula der Schule unglaubliche 1.385 km und die fulminante Spendensumme von rund Euro 11.000,- eingefahren.
Eine Spendenbox, ein Kuchenbuffet der Schüler:innen, Weihnachtskekse der Lehrer:innen und ein spannendes Gesamtkilometer-Tippspiel für jedermann mit tollen Preisen von Brau-Union, Fevertree, Jack the Ripperl, Pöstlingbergschlössl, Kultiwirte und zahlreichen weiteren Partnern halfen, Geld für den guten Zweck zu sammeln. Dank Putscher's Ultra-Cookies haben alle Radfahrer ihr Bestes für die gute Sache gegeben. Sogar der Bürgermeister von Bad Leonfelden Thomas Wolfesberger beteiligte sich sowohl sportlich als auch monetär an der Aktion. Dank unserer Sponsoren Bergergut, Aviva, Guglwald, Innsholz, Almesberger, Falkensteiner, Hotel schwarzer Bär sowie weiteren Betrieben und den zahlreichen Besuchern des Elternsprechtages, konnte diese atemberaubende Spendensumme von Euro 11.000 erreicht werden. Dieser Betrag wird am 24.12. persönlich vom Baletour-Team im ORF-Landesstudio OÖ an Licht ins Dunkel übergeben.

Aktion „Weihnachtsfreude"– die 2HC hat mitgemacht

Jährlich beteiligen sich die BALETOUR an der Aktion Weihnachtsfreude, durch die benachteiligte Kinder in Rumänien eine kleine Überraschung bereitet wird.
Die Schüler:innen der 2HC mussten nicht lange überlegen- und zum Abholtermin lagen 9 Schuhschachteln weihnachtlich verpackt und vollgepackt mit nützlichen Geschenken bereit. Schon letztes Jahr zeigte die Klasse ihre soziale Ader und spendete im Rahmen der Caritas Aktion ein Nutztier für eine Familie in Afrika. „Uns geht es so gut, da ist es für uns nicht schwer, Menschen, die Hilfe brauchen, zu unterstützen", ist sich die 2HC einig.

Kekse backen für einen guten Zweck

Dass auf die Baletour-Gemeinschaft Verlass ist, zeigte die diesjährige Keksebackaktion. 15 Kilogramm feinstes Weihnachtsgebäck fabrizierten Lehrer:innen der Baletour nach Unterrichtsschluss in einer der Schulküchen.
Mit Eifer und Können wurden unterschiedlichste Teige geknetet, Kügelchen geformt, Formen ausgestochen und gespritzt, Marmelade verstrichen, Kekse in Schokolade getunkt und in Vanillezucker gewälzt. Tatkräftig unterstützt wurden sie von den Kochlehrern, die stets zur Stelle waren, wenn Not am Mann war. Natürlich wurde auch bei jeder Sorte eine Qualitätskontrolle in Form von kleinen Kostproben vorgenommen, denn die gesamte Produktion ist für den Verkauf bestimmt. Der Erlös geht zusammen mit den Spenden von der Rad-Challenge an „Licht ins Dunkel". „Diese Keksebackaktion war eine tolle Idee. Wir hatten Spaß, ein tolles Gemeinschaftserlebnis und können damit etwas Gutes tun", waren sich alle Beteiligten einig.

Praxisbezug wird an den Baletour groß geschrieben

Ein wichtiger Bestandteil der praktischen Ausbildung an den Tourismusschulen Bad Leonfelden ist das Pflichtpraktikum.
Die Schülerinnen und Schüler 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 Praktikantinnen und Praktikanten 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+ (EU-Projekt) auch im Ausland das Praktikum zu absolvieren. Zwischen 35 und 70 SchülerInnen nehmen diese Möglichkeit jährlich in Anspruch.
Unsere Empfehlung für das Auswählen eines Praktikumsbetriebes für Erstklässler lautet: Am besten einen schon bekannten Betrieb in der Nähe des eigenen Wohnorts auswählen und dann anfragen, ob dort PraktikantInnen der Tourismusschulen Bad Leonfelden angestellt werden. Meist ist diese Vorgehensweise erfolgreich, da die SchülerInnen der Baletour einen sehr guten Ruf haben.
Sollte es Probleme geben, einen geeigneten Praktikumsbetrieb zu finden, bietet die Schule natürlich Unterstützung an. Durch den Fachvorstand wird jeweils im Herbst nach einem Sternesystem erhoben, wie zufrieden bzw. lehrreich das Praktikum von den jeweiligen SchülerInnen empfunden wurde (der langjährige Schnitt nach diesem Sternesystem zeigt eine mittlere Bewertung von 4 Sternen). Diese Informationen werden den SchülerInnen, die auf der Suche nach einer Praktikumsstelle sind, gerne zur Verfügung gestellt.

Krallerhof, Leogang

Wir haben unser zweites Praktikum im 5 Sterne Hotel „Krallerhof" in Leogang absolviert. Für 8 Wochen war das Service unser Einsatzbereich. Obwohl das Hotel bis zu 300 Mitarbeiter anstellt, war es sehr familiär und wir wurden herzlich aufgenommen. Wir lernten viel und die Arbeitszeit verging wie im Flug, da auch immer Zeit für Scherze war.
Insgesamt waren 15 Praktikanten im Service und 3 in der Küche angestellt. Untergebracht waren wir jeweils zu zweit in einem Zimmer im wunderschönen Mitarbeiterhaus. Dort ließen wir oft gemeinsam den Abend ausklingen. Essen konnten wir immer im Hotel. In unserer Freizeit fuhren wir oft mit der Gondel auf den Berg, badeten im Zellersee und besuchten mit dem Zug sogar Innsbruck. Als besonderes „Zuckerl" durften wir ab 19 Uhr auch den Wellnessbereich und das Fitnessstudio des Hotels benutzen.
Wir können den Krallerhof für ein Praktikum nur wärmstens empfehlen, denn wir waren uns einig: Das war ein toller Sommer! Lena Seyr, Kerstin Seyr 3HC

Praktikum in den Wildkogelresorts

Wir konnten dieses Jahr unser 8-wöchiges Praktikum in Neukirchen am Großvenediger und Bramberg in den „Wildkogelresorts" absolvieren. In den Restaurants „Theatro" und „Waldvogel" waren wir für die Betreuung der Gäste während des Frühstücks und Abendessens zuständig. Es war für uns eine tolle Erfahrung, das bereits Gelernte in der Praxis umzusetzen. Die ersten drei Wochen waren wir in Neukirchen eingesetzt, wo wir bekannte Fußballmannschaften, wie Ajax Amsterdam, Union Berlin und Red Bull Salzburg, während ihres Trainingslageraufenthalts verpflegen durften. Danach ging es für uns nach Bramberg ins Restaurant Waldvogel. Durch selbstständiges Arbeiten und viel Vertrauen, das uns geschenkt wurde, lernten wir die verschiedensten Abläufe schnell kennen.
Die Betriebe legen sehr viel Wert auf ein gutes Arbeitsklima in allen Bereichen, wodurch wir uns von Anfang an wohlfühlten. Es ist ein unglaublich schönes Gefühl, wenn deine Arbeit sowohl von den Gästen, als auch den Kollegen geschätzt wird. Wir wohnten die gesamten 8 Wochen in den wunderschönen Apartments des Hotels, wo wir auch den Wellnessbereich nutzen durften. Unsere Freizeit verbrachten wir meist bei uns im Ort oder in Zell am See, das nur ca. 40 Minuten mit dem Bus entfernt ist. Ebenfalls gab es die Möglichkeit, mit der Gondel auf den Wildkogel zu fahren, einen Badesee zu besuchen, Mountain GoKart zu fahren, die Krimmler Wasserfälle zu besichtigen, oder zu wandern. Es war schön, neue Freundschaften zu schließen und Leute vom Ort kennenzulernen. Der Abschied fiel uns dementsprechend schwer.
Es war eine unfassbar schöne Zeit und Erfahrung. Wir sind stolz, dass wir 8 Wochen lang Teil eines so tollen Teams sein durften. Paula Schinnerl, Lena Klein 3HA

Praktikum im Hangar-7

Ich absolvierte mein zweites Praktikum im Restaurant Ikarus im Hangar-7. Vom ersten Tag an wurde ich sehr freundlich in das Team aufgenommen und nach kurzer Zeit durfte ich schon alle Aufgaben des Servicebereichs selbstständig ausführen. Dazu gehörten neben dem Vorbereiten des Mise en place für den Service auch das Zubereiten von Cocktails und Kaffees, das Eindecken des Bestecks für jeden Gang und das Servieren und Annoncieren der Menüs am Tisch des Gastes, was mir persönlich besonders gut gefallen hat. Vor dem Service hatten wir immer ein sogenanntes „Service-Meeting", wo unser Serviceleiter alle Reservierungen vorlas und der Ablauf besprochen wurde. Zum Beispiel wurde dann erklärt welcher Gast an welchem Tisch sitzt, was für ein Menü dieser isst, ob er eine Weinbegleitung möchte und auch ob er Allergien oder spezielle Anforderungen hat. Die Besonderheit am Restaurant ist das „Gastkoch-Konzept", also jeden Monat ist ein neuer Spitzenkoch aus einem Land zu Besuch. Dieser stellte uns dann immer am ersten des Monats sein Menü und die korrespondierenden Weine vor, was immer mein persönliches Highlight war. Wir hatten auch oft internationale Gäste zu Besuch. Das Arbeitsklima war stets angenehm und ich fühlte mich sehr wohl. Auch außerhalb der Arbeitszeiten unternahm ich viel mit den anderen, so konnte ich auch die Stadt besser kennenlernen.
Ich freue mich sehr, dass ich mir diesen Sommer einen Einblick in die gehobene Gastronomie verschaffen und Erfahrungen sammeln konnte. Es war eine wirklich schöne Zeit und ich empfehle den Betrieb gerne weiter. Patrizia Wurm 3HC

Stock Resort , Finkenberg

Dieses Jahr durften wir unser zweites Ferialpraktikum im Stock Resort in Finkenberg absolvieren. Der 5 Sterne Betrieb liegt mitten im Zillertal und ist bekannt für seinen atemberaubenden Wellness Bereich sowie die kulinarischen Meisterwerke. Schon von Tag eins an wurden wir sehr herzlich im Team aufgenommen und duften 10 Wochen lang unser Können, welches wir in der Schule erlernt hatten, in der Küche und dem Service unter Beweis stellen. Dabei konnten wir eine Station beim Frühstück übernehmen, oder selbstständig am Gardemanger und Entremétier arbeiten. Wir hatten dabei viele Freiheiten und konnten sehr eigenständig arbeiten.
Wir können den Betrieb nur weiterempfehlen. Sowohl das Arbeitsklima mit den Kolleg:innen, die immer für uns da waren, als auch unsere Versorgung und Unterbringung zeichnen diesen Praktikumsplatz aus und trugen zu einem unvergesslichen Sommer bei. Felix Preschern, Anna Pargfrieder, Amelie Schnölzer 3HC

Auslandspraktika im Rahmen von EU-Projekten

Auch heuer haben zahlreiche Schülerinnen und Schüler 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 erhalten zusätzlich zur Praktikumsentlohnung eine finanzielle Unterstützung für die Reise und den Aufenthalt. Die Aufenthaltsentschädigung richtet sich nach den Lebenshaltungskosten in dem jeweils gewählten Land.
Im Sommer 2022 nahmen insgesamt 39 Schülerinnen und Schüler aus 8 verschiedenen Klassen teil. Die Schüler absolvierten ihr Praktikum in folgenden Ländern: Deutschland, Niederlande, Norwegen, Schweiz und Spanien.
Das Projekt findet alljährlich statt und erfreut sich bei den Schülern großer Beliebtheit.
Die an dem Projekt teilnehmenden Schüler 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.

Auf Sylt bei Jörg Müller

Ich hatte diesen Sommer die Chance, mein Praktikum im „Hotel & Restaurant Jörg Müller" in Sylt zu absolvieren. Herrn Müllers Restaurant zählt zu den besten und bekanntesten Weinrestaurants in Deutschland, der Fokus wird dabei auf die traditionelle deutsche und qualitativ hochwertige Küche gelegt. In diesen 8 Wochen, in denen ich im Bereich Service tätig war, konnte ich mein Wissen über Weine aus aller Welt vertiefen und auch dementsprechend bei meiner Weinprüfung anwenden. Das Arbeiten hat mir extrem viel Spaß gemacht und zu manchen Kollegen pflege ich noch heute Kontakt.Nicolas Hölzl 4HC

Mit Erasmus in Berlin

Mein Praktikum absolvierte ich dieses Jahr in der aufregenden Stadt Berlin. Das Restaurant, in dem ich für den Sommer in der Bar und im Service arbeitete, heißt Estelle Dining und hat 70 Sitzplätze. Ich wurde sehr nett empfangen und alle waren extrem freundlich. Die Arbeitssprache war Englisch, da niemand außer der Chefin wirklich gut Deutsch sprach. Aber diese Umstellung konnte ich sehr schnell meistern. Meine Arbeitszeiten waren genau geregelt und wurden auch immer eingehalten. Ich war hauptsächlich für das Vorbereiten der Getränke zuständig, aber ich habe auch Essen und Getränke serviert, wenn viel zu tun war. Die Arbeit machte mir sehr viel Spaß, weil erstens die Gäste nett waren und vor allem das Arbeitsklima mit den Kollegen sehr gut war. Mir persönlich hat es sehr gut gefallen, dass wir alle gemeinsam um 16.30 Uhr gegessen haben.
In diesen zwei Monaten habe ich viel gelernt, unter anderem auch viel über Getränke und Spirituosen. Vor allem hat mir die Notwendigkeit, Englisch zu sprechen, sehr geholfen, meine Englischkenntnisse zu verbessern.
Es war wirklich eine sehr tolle Zeit in Berlin und ich kann diesen Betrieb nur weiterempfehlen! Luca Kaar 4HD

Hotel Stadt Hamburg, Westerland, Sylt

Das Ambiente der Insel ist einzigartig. Gleich den ersten Abend im hohen Norden habe ich am Strand verbracht und den Sonnenuntergang genossen. Mein Praktikum war toll. Besonders durch die humorvollen und lockeren Kollegen ist es einfach, Neues zu lernen und dabei motiviert zu bleiben, sowie Spaß an der Arbeit zu haben.
Mein Arbeitstag begann um 13:00 Uhr und endete meist gegen 22:00. Zu meinen Aufgaben gehörte: eigene Station führen, Arbeiten am Gast (Empfehlungen, Weinservice, Essenservice, Kassieren), Zimmerservice, Betreuung einer Hochzeitsgesellschaft. Besonders war das Krebsessen in Kampen, dort waren einige Prominente Gäste zu sehen, unter anderem Guido Maria Kretschmer, den ich bedienen durfte. Auch freizeitmäßig hat Sylt einiges zu bieten, zum Beispiel: Radfahren, Strand genießen, toller Tierpark, Schiffstouren, und die hervorragende Gastronomie, wenn auch meist sehr teuer.
Geheimtipp: Muschelbude in Hörnum für authentischen Genuss – ausgezeichnete Qualität. Zum Abschluss wurden meine Familie und ich auf ein 3 Gänge Menü + Dessert im Bistro eingeladen, über das wir uns natürlich sehr gefreut haben. Ich werde dieses tolle Praktikum nie vergessen. Leopold Kern 4HD

Im Land der Wikinger

Mein diesjähriges Praktikum durfte ich im Restaurant Speilsalen im Hotel Britannia, in Trondheim, absolvieren. Das „Spiegelzimmer" ist derzeit mit einem Stern vom Guide Michelin ausgezeichnet und wurde 2021 als bestes Restaurant Skandinaviens gewählt. Bei meiner Ankunft in der Wikingerhauptstadt wurde ich, obwohl sie eigentlich nicht Dienst hatte, von meiner Restaurantleiterin herzlichst begrüßt Auch das Team integrierte mich und ich schloss Bekanntschaften mit Kollegen aus Singapur, Island und vielen weiteren Ländern.

Trotz einer 4-Tage Woche, welche traumhaft für mich war, arbeitete ich 42 Stunden pro Woche.
Nach bereits kurzer Zeit wurde mir erlaubt, meine eigenen Tische zu führen, sowie sämtliche Getränkebegleitungen zu präsentieren. Glücklicherweise war es zu keiner Zeit ein Problem, dass ich kein Norwegisch spreche, da Englisch in allen Altersklassen gesprochen wird. Des Weiteren durfte ich immer wieder Weinbegleitungen, Speisen und Kaviar verkosten, so konnte ich meinen Horizont deutlich erweitern. Ich kann jedem die Arbeit im Speilsalen nur empfehlen. Das besondere Flair der Stadt sowie die Herzlichkeit der lokalen Bevölkerung trugen auch dazu bei, dass dieser Aufenthalt für mich unvergesslich bleiben wird. Tusen takk Trondheim! Janik Schwarz 5HC

Praktikum in den Niederlanden

Unser Praktikum absolvierten wir heuer im Hotel Noordzee & Spa in den Niederlanden. Das Noordzee Hotel & Spa ist ein familiäres 4-Sterne-Hotel mit 62 Zimmern.
Zu Beginn des Praktikums waren wir im Abendservice eingeteilt, wobei wir das Mise en Place für den Speisenträger, für die Bar und für die sogenannte „Serre" vorbereitet haben. Wir konnten auch die Abläufe im Frühstücksservice kennenlernen. Auf Wunsch durfte man auch im Housekeeping einen Tag verbringen oder an der Rezeption aushelfen.
Wir haben in diesen zwei Monaten sehr viel gelernt, wertvolle Erfahrungen gemacht mit sehr netten Kolleg:innen zusammengearbeitet und viele neue Freunde gewonnen. Außerdem hatten wir in unserer Freizeit viel Spaß am Strand oder auf Touren durch die naheliegenden Städte.
Es ist ein Praktikumsplatz, der auf jeden Fall weiterzuempfehlen ist. Fabian Lasthofer 4HD, Felix Baumgartner 4HA

Wögerer seit 1953

ERFOLG LÄSST SICH EINRICHTEN.

PLANUNG UND EINRICHTUNG VON GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

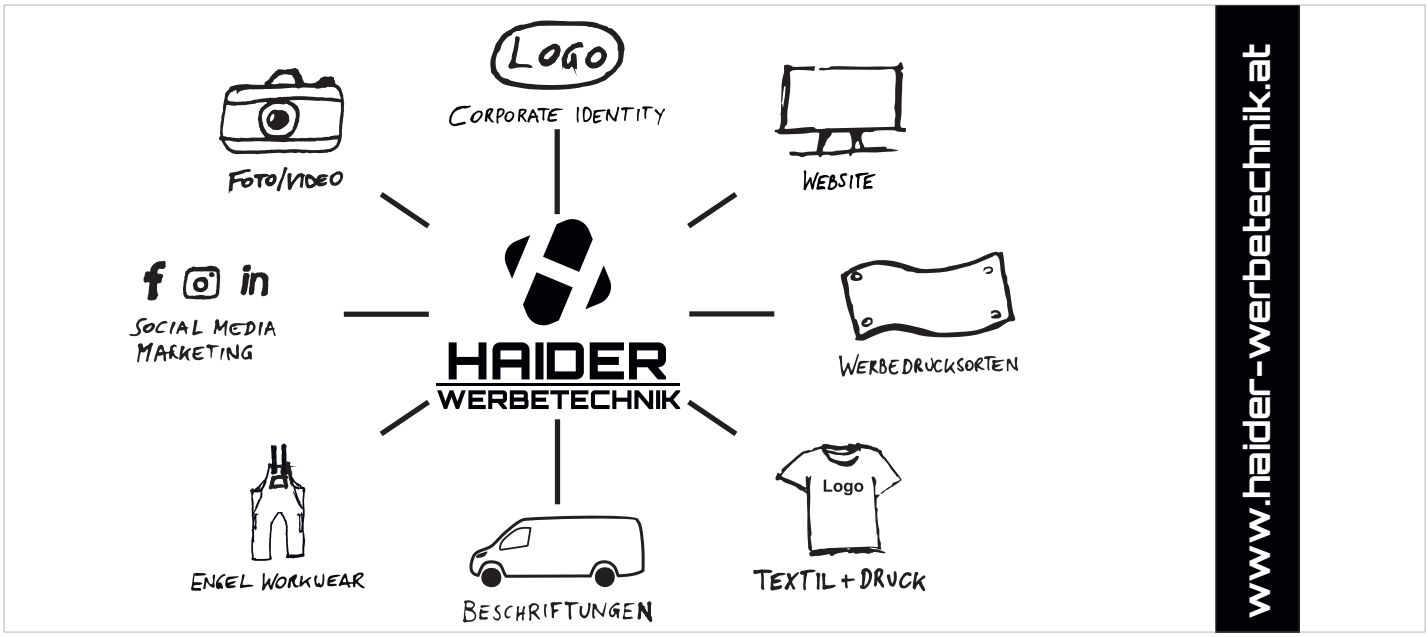
www.woegerer.at

5-Sterne Superior in den Schweizer Alpen

Unser Praktikum absolvierten wir in St. Moritz in der Schweiz. Im Suvretta House, einem traditionsreichen 5-Sterne Hotel, das von der Familie Egli geführt wird, durften wir in Küche und Service unsere Kenntnisse erweitern und viel Praxiserfahrung sammeln. Ich, Lorenz, war in der Küche des Grand Restaurant tätig. Die Philosophie der marktfrischen französischen Küche mit internationaler Note war in allen Bereichen deutlich erkennbar. Anfangs durfte ich am Gardemanger mitarbeiten, doch bereits nach 2 Wochen wechselte ich zum Saucier. Hier war ich für alle A-la-carte Gerichte sowie die Suppen für die Abendmenüs verantwortlich. Den Umgang mit besten Produkten aus aller Welt erlernen zu dürfen, war sicher das Highlight des Praktikums. Ich, Jürgen, war in der Suvretta Stube, die als Zweitrestaurant dient, tätig. Die Stube ist sehr stark von Schweizer Traditionen beeinflusst, vor allem erkennbar ist das an der Dekoration und beim Speisenangebot.
Anfangs war ich als Commis tätig und erledigte hauptsächlich Vorbereitungsarbeiten. Doch nach einigen Tagen wurde ich auch für Arbeiten in der Club-Bar eingeteilt. Als ich dort mein Können unter Beweis stellte, durfte ich nach zwei Wochen auch Teile der Arbeit eines Chef de Rang erledigen. Auch sehr viele Arbeiten am Tisch des Gastes durfte ich erledigen.
Meine Highlights des Praktikums waren eindeutig die vielen verschiedenen Menschen und Kulturen, die ich kennenlernen durfte. Abschließend kann man sagen, dass die Zeit in St. Moritz unvergesslich war. Der Einblick in das Saisonarbeits-Leben war einmalig und mehr als nur empfehlenswert. Jürgen Michlmayr 5HB und Lorenz Schmalzer 5HC

Arbeiten mit Seeblick in der wunderschönen Schweiz

Ich absolvierte mein diesjähriges Praktikum mit meinem Klassenkollegen Martin in der wunderschönen Zentralschweiz, in Emmetten am Vierwaldstättersee. Wir arbeiteten im Höhenhotel Seeblick, einem Seminarhotel der Balance Familie, mit wunderschönem Ausblick auf den Vierwaldstättersee.
Mein Kollege und ich wurden sofort sehr herzlich willkommen geheißen und ins Team aufgenommen. Wir wohnten die gesamten 10 Wochen im Hotel in einem schönen Einzelzimmer mit Balkon, Dusche und WC. Alle Mitarbeiter durften das gesamte Hotelangebot kostenlos nutzen, was nicht selbstverständlich ist (E- Bikes, Wellness- und Sportbereich, Seilbahnkarten, Billardtisch, usw.). Das Arbeitsklima war ausgezeichnet – jeder hilft dem anderen, bei Fehlern wird man motiviert und nicht getadelt, man kann lachen, aber auch ernst bleiben, jeder Mitarbeiter ist auf seine Art und Weise einzigartig.
Wir bekamen sehr viel Vertrauen entgegengebracht und zu unseren Aufgaben zählten: die Begrüßung der Gäste, das Aufnehmen und Servieren der Getränke und Speisen, die Zubereitung der Getränke, das Tippen auf dem Kassensystem, Abrechnungen machen, das Hotel zusperren, eigene Tische vom Empfang bis zum Abschluss bedienen. Die Dienstpläne wurden so gestaltet, dass Martin und ich immer am selben Tag frei hatten und somit die naheliegenden Berge, Luzern, Bouchs, Rislettenschlucht, usw. besichtigen konnten.
Bei diesem Praktikum gab es für uns keinerlei Kritkpunkte, und deshalb ist ein Praktikum in diesem Hotel absolut zu empfehlen. Patrick Plakolb und Martin Nguyen 4HA



Praktikum in Spanien

Unser letztes Praktikum absolvierten Julia und ich im Aldiana Club Andalusien, der direkt am Playa de La Barrosa liegt, der zu einen der schönsten Stränden Spaniens zählt. Wir waren im F&B Bereich als Servicemitarbeiterinnen tätig und hatten die Möglichkeit, an verschiedenen Arbeitsplätzen wie der Strandbar, der Poolbar, im Restaurant oder in der Bodega zu arbeiten. Dadurch bekamen wir viele verschiedene Eindrücke, konnten neue Erfahrungen sammeln und auch vieles dazu lernen.
Generell durften wir sehr viel ausprobieren. So konnten wir beim Tapas-Abend in der Bodega oder beim Seafood Menü am Strand mitwirken und durften ebenfalls sehr viel Weinservice machen oder auch mal Cocktails zubereiten. Das Motto des Clubs ist „Urlaub unter Freunden", deshalb ist das Verhältnis zu den Gästen sehr familiär und auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter waren sehr nett und freundlich und haben uns mit offenen Armen empfangen.
Unsere freien Tage nutzten Julia und ich, um uns die Umgebung und Städte wie Cádiz, Sevilla, Vejer de la Frontera anzusehen oder machten einen Ausflug nach Gibraltar. Dadurch konnten wir auch die Kultur Spaniens kennlernen. In unserer Freizeit genossen wir außerdem sehr viel Zeit am Strand oder nahmen am Live-Entertainmentprogramm des Hotels am Abend teil und sammelten unglaubliche und unvergessliche Erinnerungen mit Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen oder auch Gästen. Auch die Verpflegung vor Ort war ausgezeichnet.
Julia und ich können das Hotel jedem weiterempfehlen, der offen ist, die Kultur Spaniens kennenzulernen und Erfahrungen im Ausland sammeln möchte. Die Clubsprache ist weitgehend Deutsch, etwas Spanischkenntnisse zu haben ist vorteilhaft, aber auch ohne Sprachkenntnisse kommt man mit Deutsch gut zurecht. Wir sind sehr dankbar, dass wir die Möglichkeit hatten, unser Praktikum an einem so unglaublichen Ort und in einem so großartigen Hotel zu absolvieren und können es jedem weiterempfehlen. Anna Spiesmeyer 5HD, Julia Wolfsteiner 5HD

Sommer Erasmus+ aus der Sicht von 2 Praxislehrern

Im 30. Jubiläumsjahr des Erasmus+ Programms besuchten wir Schüler:innen in Deutschland und Holland. Der erste Höhepunkt war der Besuch des Seehotels Überfahrt am Tegernsee, wo wir Gastlichkeit und Dienstleistung auf höchstem Niveau, unterstützt durch einen unserer Schüler erleben durften. Am Tag darauf fuhren wir 950 km zu unserem nächsten Ziel - Cadzand Bad, Holland, wo wir drei unserer Schüler:innen einen Besuch abstatteten.
750 km weiter dann der nächste Reisestopp auf der Insel Sylt. In sechs Spitzenhäusern durften wir 12 motivierte und bestens qualifizierte Schüler:innen erleben.

Zwei Tage später fuhren wir an die Ostsee und besuchten eine Schülerin an der Reception des Lifestylehotels SeeHuus.
Weiter ging es in das Grand Hotel Heiligendamm, wo eine Schülerin in der Küche arbeitete.
Die Hauptstadt Berlin stand am Ende unserer Besuchstour.
In einem kleinen, aber feinen Restaurant am Prenzlauer Berg trafen wir einen Schüler im Service. Nach einem Sightseeing Tag durch Berlin inklusive einer Spree-Rundfahrt verließen wir Sonntagmorgen Berlin und waren 600 km später wieder zuhause.
Resümee: Die Schüler:innen der Baletour sind aufgrund ihres Könnens und ihrer Herzlichkeit überall gefragt und willkommen.
Peter Kreuzweger,Christoph Hammerschmid

Matej Maryska, Absolvent 2013

Als Tscheche aus Österreich war meine nomadische Seele an internationales Umfeld und häufige Ortswechsel seit jeher gewöhnt. Ein Jobangebot aus den Schweizer Alpen nahm ich nicht zuletzt deswegen spontan an und verbrachte 5 Jahre im kontrastreichen Wechselspiel der Saisonarbeit in gehobener Gastronomie/Hotellerie und abenteuerlustiger Individualreisen per Anhalter. Als mich ein Snowboardunfall das Zeichnen lehrte, inskribierte ich an der FH Salzburg den Studiengang Design & Produktmanagement, wobei sich in den darauffolgenden Projektarbeiten immer wieder meine touristische Vergangenheit abzeichnete. Also erschuf ich das Rückenwind Projekt – die Symbiose meiner eigenen Reiselust, der Liebe zur Natur und zur tiefen Gastfreundschaft.
2023 schließe ich das Studium, mit 30 Jahren, ab, kaufe ein Segelboot, rüste es im Sinne von Ökologie & Autarkie um und gründe damit ein Reiseunternehmen. Für alle, die nachhaltig authentische Abenteuer erleben wollen.
Das alles wusste ich nicht, als ich 2013 in Bad Leonfelden maturiert habe. Damals wusste ich nur eins: Ich finde meinen Weg.

Simon Harrer, Absolvent 2017

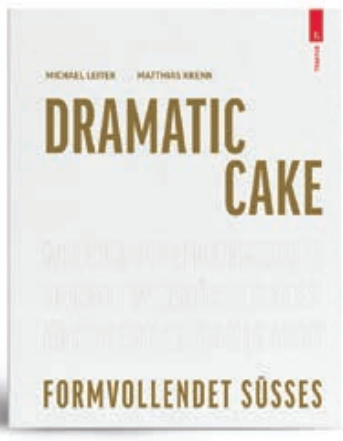
Im Jahr 2017 habe ich die HLT, Schwerpunkt Gastronomie- & Hotelmanagement, abgeschlossen. Die BaLetour war eine sehr große Bereicherung für meinen Karrieregang und auch für meinen bisherigen Lebensweg. Nach 2 Praktika im Service und 2 in der Küche habe ich mich endgültig für den Bereich Küche entschieden.
Nach Beendigung meines Zivildienstes in einem Kindergarten, blieb ich vorerst im Mühlviertel.
Beim Keplingerwirt in St. Johann am Wimberg erlernte ich die bodenständige Küche auf hohem Niveau im Detail und darüber hinaus. Nach fast 4 Jahren war es Zeit für eine neue Herausforderung. Nun bin ich seit April 2022 Chef de Partie im Gourmetrestaurant Bootshaus am schönen Traunsee unter der Leitung von Lukas Nagl (Koch des Jahres 2023). Begonnen habe ich am Happenposten wo ich viele erste Eindrücke sammeln konnte. Nach kurzer Zeit bekam ich die Chance als Saucier zu kochen. Es ist sehr spannend, verschiedenste Süßwasserfische aus den umliegenden Seen zu verarbeiten.
Jedoch ist es das Schöne, dass sowohl unsere regionalen Produkte Fisch und Fleisch als auch das Gemüse den gleichen Stellenwert in der Küche des Bootshaus haben. Mit meist asiatischen Einfluss, durch Produkte von Lukas Nagl's Firma LUVI Fermente, ist unsere Küche sehr vielfältig und für mich ein großer Meilenstein auf meinem Lebensweg.

t. TRAUNER

★ Backkunst und Drama – der Wow-Effekt aus der Backstube

★ Konditorei mit Witz und Geschmack – kreative Rezepte, die für ein Schmunzeln sorgen

★ Grandiose Rezepte, die gleichermaßen begeistern und verblüffen



MICHAEL LEITER ■ MATTHIAS KRENN

DRAMATIC CAKE
FORMVOLLENDET SÜSSES

1. Auflage 2022, 272 Seiten
Hardcover, 24 x 30 cm
ISBN 978-3-99113-230-1

EUR 74,90

Buch entdecken und bestellen:
www.trauner.at/dramatic_cake

Theresa Mairhofer, Absolventin 2013

Nach meiner Matura 2013 zog es mich gleich in die „Ferne". Ich startete meine erste Wintersaison als Commis de Rang im Hotel „Fliana" in Ischgl. Aufgrund meiner guten Ausbildung wurde ich noch während der Saison als Chef de Rang eingestuft.
Im Sommer arbeitete ich im River Resort Donauschlinge an der Rezeption. Im Winter ging es für mich wieder nach Ischgl ins Hotel „Fliana". Danach durfte ich eine Flusskreuzfahrt von Passau ins Schwarze Meer und zurück mitmachen, bevor es das erste Mal in die Schweiz ging, als Chef de Rang im Restaurant La Riva in Lenzerheide.
Die Wintersaison 2015/2016 verbrachte ich wieder im Hotel „Fliana", diesmal aber bereits als Restaurantleitung Stellvertretung.
Den Sommer 2016 arbeitete ich im wunderschönen Südtirol im Hotel „Sonnenresort" in Naturns. Im Winter darauf war ich Serviceleiterin im Restaurant „Les Marmottes" in Zermatt, Schweiz.
Den Sommer 2017 musste ich leider zuhause verbringen, bevor es zu meiner letzten Saison nach Ischgl ging. Diesmal war es zwar wieder im Hotel „Fliana", aber an der Rezeption.
Danach zog ich mit meinem Freund Josephan nach Linz, wo ich ein Jahr Teamleiterin bei Caseli war. 2019 wagte ich ein „neues Abenteuer" und wechselte in die Finanz- und Rechnungswesenabteilung bei der WKO. In dieser Zeit machte ich auch die Buchhalterausbildung. Mir wurde aber schnell klar, dass ich wieder in die Gastro zurück möchte.
2021 erfüllten sich Josephan und ich dann unseren Traum der Selbstständigkeit. Wir eröffneten im Mai 2021 den „Landgasthof Wolf" in Niederkappel. In der Küche, unseres eigentlich klassischen Wirtshauses, setzen wir auf zwei Linien. Als junges motiviertes Team interpretieren wir auf der einen Seite die klassische Wirtshausküche neu, wobei unser Fokus auf Regionalität und Saisonalität liegt. Abends verwöhnen wir unsere Gäste mit einer feinen Gourmetkarte auf Haubenniveau, die alle 6 Wochen wechselt. Wir legen großen Wert auf Qualität und arbeiten dabei gut mit ausgewählten Produzenten zusammen.
Abschließend möchte ich mich noch bei meinen ehemaligen Lehrkräften der BaleTour für ihre großartige Arbeit bedanken, denn wer diese Schule absolviert hat, dem stehen viele Türen offen.

Johanna Staudinger, Absolventin 1993

Vor nun bereits 30 Jahren hat der damalige Direktor Dr. Adolf Steindl uns mit den Worten aus der Schule, damals Höhere Lehranstalt für Fremdenverkehrsberufe, entlassen: „Ihr seid bestens ausgebildet, jetzt geht raus und zeigt der Welt, was ihr könnt!" So ging's für viele von uns in die Hotellerie und Gastronomie, ins Reisebüro, aufs Schiff oder zu einer Fluggesellschaft. Nur wenige entschieden sich zu studieren, so auch ich. Das neue Studium der Handelswissenschaften in Linz war für mich eine willkommene Möglichkeit, meine Liebe zu Fremdsprachen im Wirtschaftsstudium zu vertiefen. Nicht nur in Englisch, Französisch und Spanisch, auch in Rechnungswesen, Marketing, BWL oder Volkswirtschaftslehre konnte ich da auf fundiertes Grundwissen aus der HLT zurückgreifen. Bei meinem einjährigen Auslandsaufenthalt in Edinburgh waren mir dann nicht nur die Sprachkenntnisse sehr hilfreich, sondern auch die praktischen Fähigkeiten, vom Kochen bis hin zur Hauswirtschaft, was auch meine Mitbewohner sehr zu schätzen wussten!
Nach dem Studium suchte ich einen Job in einem internationalen Unternehmen und fand diesen beim Feuerwehrausstatter Rosenbauer. Mehrere Stationen erlaubten mir einen umfassenden Einblick in das Unternehmen, von der Vertriebs- und Marketingassistenz über direkte Vertriebsarbeit in Asien, insbesondere China, bis hin zu meiner derzeitigen Position, der kaufmännischen Leitung des Unternehmensbereiches Asien-Pazifik.
Dazu bildete ich mich auf Basis des in der HLT und JKU angeeigneten Wissens immer weiter, erlernte noch weitere Sprachen, wie Italienisch, Tschechisch und Chinesisch oder absolvierte unter anderem das Controllerdiplom in Wien. Für mich war die vielfältige Ausbildung in Bad Leonfelden in den bisherigen Lebensphasen und -situationen sehr wertvoll, wofür ich noch heute dankbar bin.
Das Beste kommt aber zum Schluss: auch zu meinem privaten Glück hat die HLT einen wichtigen Beitrag geleistet, denn bei einem Pflichtpraktikum in Weyregg am Attersee lernte ich meinen jetzigen Mann kennen. Ohne dieses Praktikum wären wir uns wahrscheinlich nie über den Weg gelaufen! Johanna Staudinger (geb. Grasböck) aus Vorderweißenbach

1HA: Jahrgangsvorständin Mag. Mag. Nadin Stöbich

LOXONE campus

SEMINAR
GENUSS
INSPIRATION

ZUKUNFTSPROJEKT MIT MEHRBLICK!

ENTFALTE DEIN POTENTIAL

Auf 8 Hektar Fläche entsteht ein in Europa einzigartiges Projekt – der Loxone Campus mit Büros, Hotel, Schulungs- und Logistikzentrum. Nicht nur ein top modernes Arbeitsumfeld, sondern auch viele spannende Aufgaben warten auf Dich!

Weitere Details und Jobs findest du hier:
loxone-campus.com

1HB: Jahrgangsvorstand Mag. Christian BERNHARD

1HC: Jahrgangsvorstand Dipl.-Päd. Thomas Pfeifer

1HD: Jahrgangsvorstand Mag. Christian Fuchs

Hauptplatz 5
4190 Bad Leonfelden
Tel.: 07213 / 6226
Fax: 07213 / 6226-5
E-Mail: hole-citystore@hole.at
www.hole.at

HOLE
CityStore
fashion & more

Öffnungszeiten: Mo – Fr von 8.30 – 12.00 Uhr und 14.00 – 18.00 Uhr, Sa von 9.00 – 12.00 Uhr und 14.00 – 17.00 Uhr

1HFS: Klassenvorstand Erwin Schiffbänker

2HA: Jahrgangsvorständin Mag. Andrea Schwarcz

2HB: Jahrgangsvorstand Stefan Ilchmann, 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 2022 - 2025
WKO

Bründl Spa Hotel**** Bad Leonfelden

2HC: Jahrgangsvorständin OStR Mag. Andrea Zaglmair

2HD: Jahrgangsvorständin Mag. Edtih Sonnberger

2HFS: Klassenvorstand Peter Kreuzweger, BEd

3HA: Jahrgangsvorständin Mag. Alexandra Preinfalk

3HB: Jahrgangsvorständin MMag. Doris Führlinger- Reisenberger

3HC: Jahrgangsvorstand Stefan Sigmund, BEd

3HD: Jahrgangsvorständin Mag. Esther Wambacher

3HFS: Klassenvorstand Nikoluas Ippoldt

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

4HA: Jahrgangsvorstand MMag. Dominik Dollhäubl

4HB: Jahrgangsvorständin Mag. Sandra Eibensteiner

1 Branche – 100 Möglich-keiten.

Hungrig auf echt und
ausgezeichnet für Oberösterreich:

Lukas Nagl, Gault Millau Koch des Jahres 2023
Darina Pastrnakova, Sous-Chefin
Bootshaus, Traunkirchen

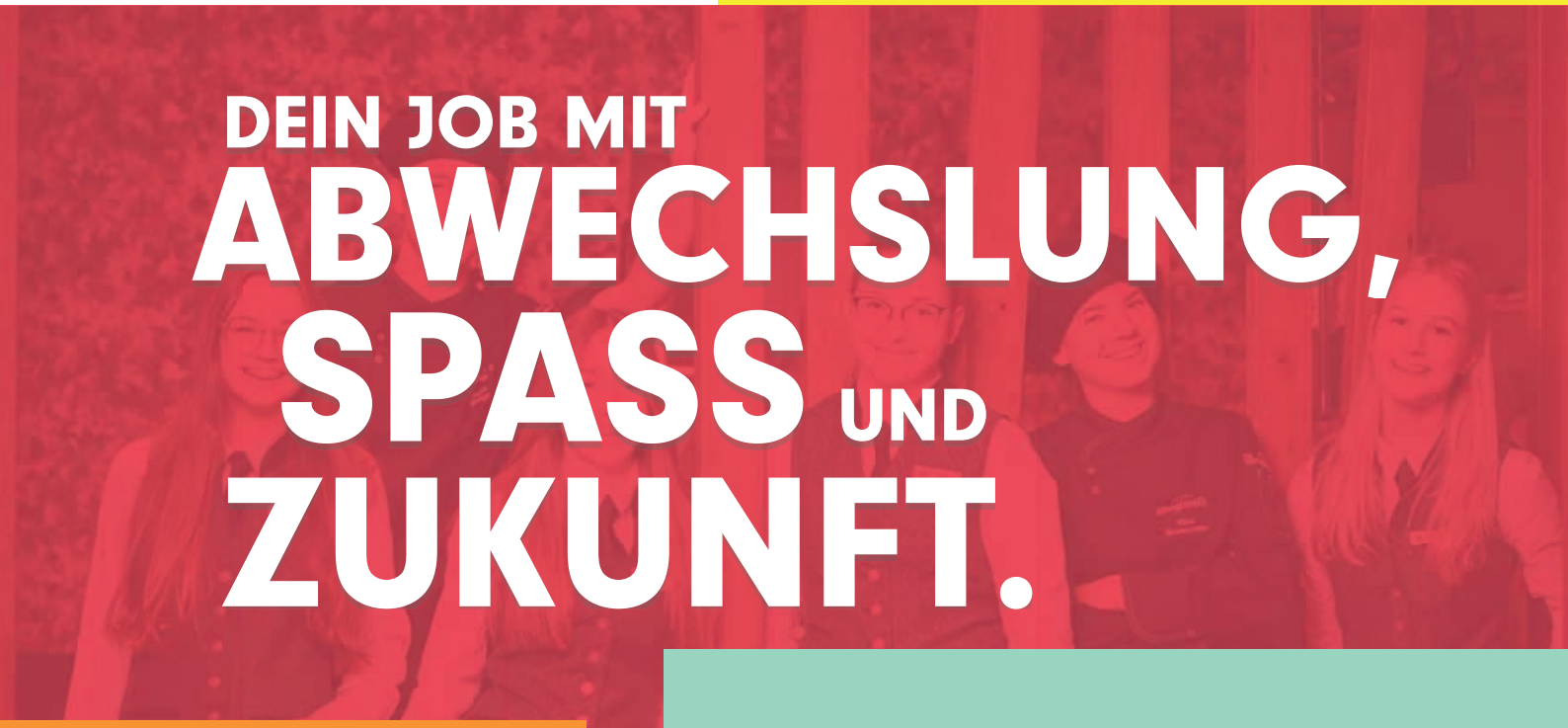
Erlebenswert echt.
oberösterreich.at

4HC: Jahrgangsvorstand Marek Rauschenbach, BEd

4HD: Jahrgangsvorständin MMag. Michaela Böcksteiner

#DEINJOB IN GUGLWALD

OB ALS PRAKTIKUM ODER NACH DER AUSBILDUNG



DEIN JOB MIT ABWECHSLUNG, SPASS UND ZUKUNFT.

#STAR-KOCH GESUCHT

WERD' AUCH DU ZUM

#TRINKGELD MAGNET

MIX DIR DEINE #ZUKUNFT

GUGLWALD

SLOW WELLNESS

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

5HA: Jahrgangsvorstand Dr. MMag. Peter Rohringer

5HB: Jahrgangsvorstand MMag. Andreas Punz

5HC: Jahrgangsvorständin Dagmar Nicole Mossböck, BEd

5HD: Jahrgangsvorstand Mag. Michael Wöß

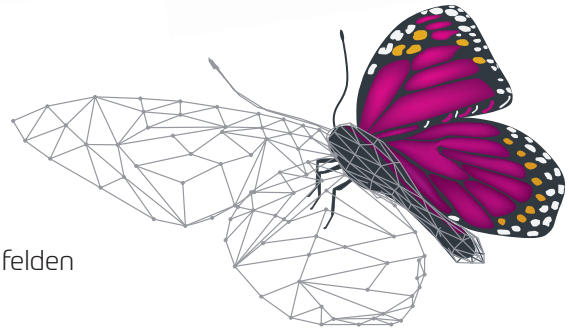
Wir machen deine Abschlussarbeit zum besten Stück!

Soft- oder Hardcover

* hochwertige Qualität mit perfekter Verarbeitung (mit oder ohne Foliendruck)

fertig in 1 - 3 Werk-tagen

SCAN ME!



Modernste Drucktechnik | umweltfreundlich | regional
Druckerei Bad Leonfelden GmbH | Gewerbezeile 20 | 4190 Bad Leonfelden
07213/6202-0 office@dbl.at Facebook Instagram

Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse" des Österreichischen Umweltzeichens,
Druckerei Bad Leonfelden, UW 1093

MÜHLVIERTLER HOCH GENUSS

ECHT. REGIONAL.

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

Sei alles - werde

Hoch. Genuss Gastgeber

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

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

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