



Jahresbericht
2023



Baletour

Bad Leonfeldner Tourismusschulen



5-jährig

Baletour **MANAGEMENT**

Höhere Lehranstalt für Tourismus

Hotelmanagement und Wellness
(Juniorgesundheitstrainer)

Tourismus- und
Reisemanagement
(Junior E-Coach)

Hotel- und
Gastronomiemanagement
(Junior E-Coach)

Englisch
und zweite
Fremdsprache
zur Wahl:
Französisch,
Italienisch
oder Spanisch

Gleichhaltung mit 4 Lehrabschlüssen

Hotel- und Gastgewerbeassistent/in

Restaurantfachmann/-frau

Reisebüroassistent/in

Koch/Köchin

Touristikkaufmann/frau

Jungsommelier/e
Jungbarkeeper/in
Käsekenner/in

3 Zusatzqualifikationen
(optional)

Gewerbeberechtigung & Matura

32 Wochen Praktikum

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

Möglichkeit eines Studiums an Universitäten und an Fachhochschulen

3-jährig

Baletour **KULINARIK**

Hotelfachschule

Englisch

Gleichhaltung mit 3 Lehrabschlüssen

Hotel- und Gastgewerbeassistent/in

Restaurantfachmann/-frau

Koch/Köchin

Hotelkaufmann/frau

3 Zusatzqualifikationen
(optional)

Käsekenner/in
Jungsommelier/e
Bierjungsommelier/e

Gewerbeberechtigung

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

24 Wochen Praktikum

www.baletour.at



Liebe Leserinnen und Leser!

Wieder liegt ein Baletour-Jahresbericht gefüllt mit Aktivitäten und Eindrücken aus dem vergangenen Jahr vor Ihnen. Wir können auf ein erfolgreiches und abwechslungsreiches Jahr zurückblicken. Möglich war dies nur durch das große Engagement der Baletour-Gemeinschaft. Im Folgenden finden Sie einen Überblick über einige Themen, die für unsere Schule besonders bedeutsam waren.



Österreichisches Umweltzeichen für Schulen

Im Juli 2019 wurde den Baletour erstmals das Österreichische Umweltzeichen für Schulen verliehen. Das Jahr 2023 stand ganz im Zeichen der Bemühungen um die Rezertifizierung für dieses Gütesiegel. Die intensiven Bemühungen waren von Erfolg gekrönt, sodass wir bis zum Jahr 2027 Trägerin des Österreichischen Umweltzeichens für Schulen sind. Uns ist es ein großes Anliegen, den Umwelt- und Nachhaltigkeitsgedanken an der Schule zu leben und auch unsere Schüler:innen dafür zu sensibilisieren.

Digitale Kompetenzen

Die Digitalisierung, die durch den Online-Unterricht während der Corona-Pandemie in Schwung kam, wollen wir vorantreiben. Die Verwendung digitaler Endgeräte im Unterricht ist für viele Schüler:innen schon selbstverständlich geworden und dieser Tatsache entsprechen wir durch verstärkten Einsatz moderner Unterrichtsmethoden. Durch intensive Schulungen und viel Eigeninitiative der Lehrkräfte gelingt eine stetige Verbesserung dieser neuen Form des Unterrichtens und eine Implementierung digitaler Unterrichtsformen in den regulären Unterricht.

QMS – neues Qualitätsmanagementsystem für Schulen

Im Rahmen dieses Qualitätsmanagementsystems wurden pädagogische Leitvorstellungen und ein Schulentwicklungsplan erstellt. Ein neuer Schwerpunkt ist die Erarbeitung eines Qualitätshandbuchs, in dem schulische Prozesse mit den entsprechen-

den Dokumenten detailliert beschrieben werden. Das dient einerseits der Transparenz, andererseits auch der kontinuierlichen Weiterentwicklung.

BALETOUR-Highlights

Zwei Goldmedaillen beim Käsekennerbundesfinale, Sieg beim österreichweiten Gastrocontest, zwei Goldmedaillen bei der Trophée mille Bundessieg beim Sommelierwettbewerb, bedeutende Praxiseinsätze beim Wiener Opernball und dem Ball der Oberösterreicher in Wien, die Organisation des Tourismusballs, eine Bronzemedaille beim Kongress der Vereinigung der europäischen Tourismusschulen in Vilnius – eine einmalige Erfolgsbilanz der Baletour. Details dieser großartigen Erfolge können Sie in den jeweiligen Berichten in diesem Journal nachlesen.

Baletour-Gemeinschaft funktioniert

Das konstruktive Zusammenwirken aller Schulpartner (Lehrer:innen-Eltern-Schüler:innen) ermöglicht es, neue Ideen in der Schule umzusetzen und leistet somit einen Beitrag zu einem guten Schulklima. Ein herzliches Danke an Dr. Johannes Kaar als Obmann des Elternvereines für die große Kooperationsbereitschaft, dem Schulsprecher Felix Hintermüller mit den beiden Stellvertreter:innen Kerstin Seyr und Leopold Kern sowie dem Personalvertretungsobmann Marek Rauschenbach mit seinem Team.

Danke

Eine Organisation ist nur durch Teamwork erfolgreich. Deshalb gilt mein besonderer Dank: dem gesamten Füh-

rungsteam der Schule, Administratorin MMag. Manuela Riener, FV Walter Oberreiter, M.A., QSK ÖStR Mag. Andrea Zaglmair, der Steuergruppe, den ARGE-Leiter:innen, und natürlich allen Lehrer:innen für ihre Arbeit im Dienste der Ausbildung unserer Schüler:innen. Herzlichen Dank allen externen Partnern in der Wirtschaft, der Schulverwaltung und der Stadtgemeinde Bad Leonfelden. Ebenfalls ein großes Dankeschön dem Verwaltungspersonal aus dem Sekretariat unter der Leitung von Gabriele Watzinger, der Wirtschaftlerin Margit Gimpl, dem Schulwarteteam mit Johann Leitner an der Spitze, und dem gesamten Reinigungspersonal. Ich hoffe, das Baletour-Journal 2023 kann Ihnen einen interessanten Einblick in das Schulleben des vergangenen Jahres bieten.

Dr. Herbert Panholzer

INHALTSVERZEICHNIS

Baletour-Team...	4
Baletour lebt Gemeinschaft...	12
Baletour im Wettbewerb...	18
Baletour unterwegs...	24
Baletour präsentiert sich...	36
Im Zeichen der Nachhaltigkeit...	46
Baletour prüft und feiert...	47
Baletour-Praktikum...	51
Baletour-Erfolgsgloss...	58
Absolvent:innen...	60

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:
Tourismusschulen Bad Leonfelden,
HR Dr. Herbert Panholzer
Layout: Verwaltung Baletour
Druck: Druckerei Bad Leonfelden
Bildnachweis: ©HLT Bad Leonfelden
©Foto GMR, ©Foto OÖN; ©cityFoto



MMag. Manuela Riemer
Administratorin
Kaufm. Fächer



Hofrat
Dr. Herbert Panholzer
Direktor
Recht



Walter Oberreiter M.A.
Fachvorstand
Praxisfächer



Mag. Gerald Aigmüller
Kaufmännische
Fächer



Dipl.-Päd. Sabine
Altmüller
Officemanagement und
angewandte Informatik



Edeltraud Augl BEd
Officemanagement und
angewandte Informatik



Mag. Christian Bernhard
Mathematik, Geschichte



MMag. Michaela
Böcksteiner
Kaufmännische
Fächer



Mag. Eva-Maria
Breitenfellner
Bewegung und Sport



MMag. Dominik
Dollhäubl
Englisch,
Bewegung u. Sport



MMag. Markus E
berstaller
Kaufmännische
Fächer



Mag. Stefan Eder
Fachpraxis,
Küche, Patisserie



Mag. Sandra Eibensteiner
Kaufmännische
Fächer



Dipl. Päd. Max Faschinger
Fachpraxis,
Küche, Patisserie



Dr. Barbara Fink
Deutsch



Mag. Christian Fuchs
Kaufmännische
Fächer



MMag. Doris Führlinger
Mathematik,
Ethik



Silvia Gallistl MEd BEd
Englisch,
Naturwissenschaften



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



Mag. Regina
Haunschildt
Politische Bildung,
Recht, VWL



Stefan Ilchmann BEd
Fachpraxis,
Service, Käse



VL Nikolaus Ippoldt
Fachpraxis,
Service, Sommelier



Mag. Renata Jachs
Deutsch,
Tschechisch



Mag. Nora Kern
Spanisch, Geschichte und
Politische Bildung



OStR Mag. Andreas
Kranzmüller
Tourismusgeografie,
Geschichte



Peter Kreuzweger BEd
Fachpraxis,
Küche, Käse



OStR Mag. Karin
Mitterbauer
Englisch,
Tourismusgeografie



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. Christina Pirklbauer
Ethik,
Tourismusgeografie



Roland Poimer
Fachpraxis Küche,
Ernährung



Mag. Alexandra Preinfalk
Mathematik,
Religion röm.-kath.



Mag. Dorothea Preinfalk
Englisch,
Spanisch



VL Reinhard Prückl

Fachpraxis,
Internatsleiter


Mag. Christiane Puchner

Englisch,
Tourismusgeografie


MMag. Andreas Punz

Kaufmännische
Fächer


Tanja Ramer MEd

Officemanagement und
angewandte Informatik


Mag. Johanna Rathgeb

Persönlichkeitsbildung,
Naturwissenschaften


Marek Rauschenbach BEd

Fachpraxis Servieren,
Bar, Bier


Mario Riener

Fachpraxis, Käse
Service, Sommelier

MMag. Dr. Peter
Rohringer

Kaufmännische
Fächer

Mag. Christian
Rothammer

Pater Otto
Religion röm.-kath.


Erwin Schiffbänker

Fachpraxis,
Küche, Patisserie

Mag. Christina
Schober BA

Deutsch



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. Gregor Sonnberger

Bewegung u. Sport,
Tourismusgeografie


Mag. Dagmar Sotolová

Tschechisch



VL Beatrice Stadlinger

Fachpraxis,
Küche


Mag. Nadin Stöbich

Kaufmännische
Fächer


Mag. Bernhard Tandler

Ethik



Mag. Bettina Vorholzer

Mathematik, HOWE,
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. Melanie Wurzer

Religion röm.-kath.



Mag. Michael Wöb

Kaufmännische
Fächer

OStR Mag. Andrea
Zaglmair

Deutsch,
Geschichte


Mag. Sonja Zwölfer

Englisch,
Französisch


Englisch-Assistent

Tommy Andrews unterstützt uns im Schuljahr 2023/24 als Fremdsprachenassistent. Er kommt aus Bristol und hat in Cardiff Deutsch und Französisch studiert. Zu seinen Hobbys zählen verschiedene Sportarten, wie Fußball oder Squash, aber auch Lesen und natürlich Reisen! Tommys Lebensmotto lautet: „Take small steps every day.“

Jugendcoach

Liebe Schülerinnen, liebe Schüler,
mein Name ist Ramona Schweidler. Ich freue mich an eurer Schule
als Jugendcoach tätig sein zu dürfen. Es ist die Chance für euch
kostenlos und vertraulich über eure Probleme und eure Ziele mit mir
zu sprechen. Also melde dich, wenn du Unterstützung brauchst.





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. Günther Lanzerstorfer

Seine Karriere als Professor begann Günther Lanzerstorfer in Bad Ischl, wo er einige Jahre im Gymnasium wirkte. Durch eine glückliche Fügung durfte er dann 1989 in den Baletour seinen Dienst aufnehmen, was nicht nur ihm, sondern auch unserer Schule sehr zugute kam. Sein Weg an den Baletour war geprägt von der Tätigkeit als AV-Kustos über die Französisch ARGE-Leitung bis hin zum Chef des Erasmus-Programms, das hunderten Pflichtpraktikant:innen unserer Schule einen lehrreichen Praxisaufenthalt im Ausland ermöglichte.

Für Professor Lanzerstorfer war seine geliebte Schule weit mehr als eine Arbeitsstelle, er erachtete seine Lehrtätigkeit vielmehr als Berufung.

Mit Hingabe verrichtete er seinen Unterricht und unermüdlich eine Vielzahl von unbezahlten Aufgaben, wobei für ihn stets das Wohl von Schüler:innen und Kolleg:innen als höchstes Credo galt.



RÖMERQUELLE®

Mag. Monika Steininger

Als 2004 im Herbst unerwartet katholische Religionsstunden zu besetzen waren, übernahm dankenswerter Weise Frau Magister Steininger diese spontan. Auch wenn sie sich niemals in den Vordergrund stellte, so war ihr als Arbeitsgemeinschafts-Leiterin von Religion die gelebte Gemeinschaft an den Baletour ein großes Anliegen und sie war damit in der Planung und Durchführung verschiedener Projekte aktiv und koordinierend beteiligt. Danke dafür! Später kamen noch Deutschstunden dazu. Besonders angetan hatte es ihr die Literatur, für die sie auch ihre Schüler:innen stets zu begeistern versuchte. Großes Engagement zeigte sie in der Zusammenarbeit mit der MS Bad Zell, wo sie jahrelang als Lehrerin einer höheren Schule den dortigen Deutschunterricht mitgestaltete.



Mag. Willi Merg

Willi Merg startete seine berufliche Laufbahn im Schülerinternat als Erzieher und kam 1993 als Lehrer für Bewegung und Sport und Tourismusgeografie an die Baletour. Er leitete zahlreiche Winter- und Sommersportwochen, in denen er den Schüler:innen die Freude an der Bewegung vorlebte und sie damit für sportliche Betätigung begeisterte. Ebenso wichtig waren ihm die schulinternen Fußballturniere, bei denen sich seine große Leidenschaft für diesen Sport zeigte. Die Kollegenschaft zu animieren, sich zu bewegen, versuchte Willi Merg beim wöchentlichen Volleyball oder Badminton. Seiner Einsatzbereitschaft und seinem Können waren aber die wenigsten gewachsen.

Dipl.-Päd. Alois Angermair

Alois Angermair startete seine Unterrichtstätigkeit in Bad Gastein und wechselte im Jahr 1988 an die Baletour, wo er die fachpraktischen Gegenstände Betriebspraktikum, Serviceorganisation, Servieren und Getränke unterrichtete. Er war der erste Lehrer der Baletour, welcher die Schüler:innen, aufgrund seiner Affinität zu gutem Wein und dem Abschluss an der Akademie zum geprüften Sommelier an Schulen, im Sommelierunterricht in die höheren Weihen des Weingenußes einführte. Auch die Organisation des Ballprojektes wurde von Alois lange Jahre für die Schüler:innen mit Bravour angeführt. Alois hat vielen Schüler:innen die Liebe zum Arbeiten vorgezeigt und mit auf den Weg gegeben. Er war ein toller Kollege und wir freuen uns, ihn herzlich als Besucher künftiger Tourismusbälle begrüßen zu dürfen und mit einem guten Glaserl mit ihm anzustoßen.



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



ERFOLG LÄSST SICH EINRICHTEN.

PLANUNG UND EINRICHTUNG VON
GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

 www.woegerer.at



Mag. Melanie Wurzer BA

Fächer:

Religion (röm.-kath.)

Ausbildung:

Matura an der Kreuzschwesternschule Linz
 Studium Selbstständige Religionspädagogik, Kath. Privatuniversität Linz
 Studium Kunstwissenschaften und Philosophie,
 Kath. Privatuniversität Linz
 Derzeit: Doktorat Theologie Goethe Universität Frankfurt
 Lehrerin an HLW und HAK Auhof, HBLA Lentia

Hobbies:

Wandern, Lesen, Kaffeehaus-Sitzen, Filme & Serien, Konzerte besuchen,
 Garten und unsere Kaninchen

Lebensmotto:

Nimm das Leben nicht allzu ernst,
 du kommst am Ende doch nicht lebend davon.
 (Marie von Ebner-Eschenbach)



www.studentenwerk.at



**MEIN NEUES
 ZUHAUSE**
**TEILE ICH MIT
 2.000 FREUNDEN.**

In den Studentenheimen des OÖ. Studentenwerks fühlt man sich **sofort zuhause**. Wir legen großen Wert auf ein gemeinschaftliches Miteinander der 2.000 Bewohner. Ob beim gemeinsamen Essen, oder bei den vielen Sport- und Freizeitangeboten – in unseren Heimen herrscht eine freundliche, familiäre Atmosphäre.

SCHÜLER- UND STUDENTENHEIMPLÄTZE DES OÖ. STUDENTENWERKS

INT. STUDENTENZENTRUM
 JULIUS RAAB / LINZ

STUDENTENHEIM
 HAGENBERG

SCHÜLERINTERNAT
 BAD LEONFELDEN

SCHÜLERINTERNAT
 BAD ISCHL



Mag. Gregor Sonnberger

Fächer:

Tourismusgeografie und Reisebüro, Sport und Bewegung

Ausbildung:

Matura am BORG Bad Leonfelden
Lehramtsstudium „Geografie“ und „Sport“ an der
Karl-Franzens-Universität Graz
Erasmus-Semester an der Högskolan Darlana (Schweden)
Lehrer u. a. am BORG Honauerstraße, Gymnasium Freistadt,
BRG Fadingerstraße

Hobbies:

Skilanglaufen, Laufen, Rennradfahren, Skitourengehen, Bergsteigen

Lebensmotto:

Was wir heute tun, entscheidet darüber, wie die Welt morgen aussieht.

Schülerinternat
Bad Leonfelden

Schülerinternat Bad Leonfelden
Auweg 5, 4190 Bad Leonfelden
Telefon: 07213/6216-0, Telefax: 07213/6216-21
E-Mail: office.leonf@studentenwerk.at
www.studentenwerk.at

INFOS, NEWS & MORE



ANSUCHEN
um Zuweisung eines
Heimplatzes bitte direkt
an das Internat richten!

Aufnahme-Formulare
bitte direkt anfordern
oder unter
www.studentenwerk.at
downloaden!

INTERNAT hard facts:

- >>> **125 Komfortzimmer** mit Dusche/WC (Einbett- bis Vierbettzimmer)
- >>> **Vitaminreiche Verpflegung** mit Vollpension (Mittagsmenü mit Suppe, Hauptspeise – wahlweise vegetarisch – und Dessert, Frühstücks- und Salatbuffet). Ausgezeichnet mit dem „Gesunde-Küche-Zertifikat“ des Landes Oberösterreich.
- >>> **Kaminzimmer, Aufenthaltsräume, Schulungsräume...**
- >>> **Internet** mit kostenlosem Zugang (WLAN)
- >>> **Pädagogische Betreuung** durch Erzieher/innen mit regelmäßigem Tagesablauf
- >>> Zahlreiche **Sport- und Freizeitmöglichkeiten** (Sporthalle, Beachvolleyball, Sportplatz, Tischtennis, Fitnessraum...)
- >>> **Reinigung** der Zimmer
- >>> Unmittelbare **Nachbarschaft zum Schulzentrum**



GEMEINSAM LEBEN – GEMEINSAM LERNEN – GEMEINSAM LACHEN





Mag. Christina Pirklbauer

Fächer:

Ethik, Geografie

Ausbildung:

Matura an der Tourismusschule Bad Leonfelden
Lehramtsstudium „Philosophie & Psychologie“ und „Geographie & Wirtschaftskunde“ an der Universität Wien
Lehrerin u. a. an der HLW und HAK Mistelbach, MS 17 Linz

Hobbies:

Schwimmen, Radfahren, Kochen & Backen, Musizieren, Lesen

Lebensmotto:

Das Leben ist zu kurz, um Chancen zu verpassen.



Dr. Barbara Fink

Fächer:

Deutsch

Ausbildung:

Matura am BRG Kepler Graz
Studium „Vergleichende Literaturwissenschaft“ und „Französisch“
an der Universität Wien
Nachhilfelehrerin, Universitätslektorin, Verlagslektorin, Texterin und
Konzeptionistin in einer Werbeagentur

Hobbies:

Lesen, Kino, bildende Kunst, Bergwandern, Radfahren

Lebensmotto:

Let's make life easier for each other.





Mario Riener

Fächer:

Betriebspraktikum, Serviceorganisation, Servieren und Getränkekunde, Jungsommelier:ère & Käsekenner:in

Werdegang:

Matura an der HLT Bad Leonfelden
Saisons als Chef de Rang und F&B Leiter in Tirol und Italien
Headsommelier Restaurant Kammer 5
Gastrolleitung Woodstock der Blasmusik,
Winterwoodstock der Blasmusik etc.
Projektleitung Advent am Dom

Hobbies:

Fußball spielen & trainieren, Beachvolleyball, gut essen gehen, Skifahren

Lebensmotto:

Just do it. // In vino veritas (Erasmus von Rotterdam)



Roland Poimer

Fächer:

Küchenorganisation und Kochen, Betriebspraktikum und angew. Projektmanagement, Ernährung

Werdegang:

Küchenleitung in verschiedensten Haubenlokalen
Nationale wie internationale Stationen in der Profession
als Koch z. B.: London, Dublin, Tirol, Linz, Graz

Hobbies:

Bergwandern, Klettern, Bogenschießen

Lebensmotto:

Einfach genießen!



Tina Stimmeder

Tätigkeitsfeld:

Mitarbeiterin Wirtschaftsleitung

Werdegang:

Lehre Verwaltungsassistentin
Aupairjahr in Holland
Lehre Fotografin
Leinenweberei Vieböck+ selbstständig als Fotografin
Karenz
Aushilfe ASZ Bad Leonfelden

Hobbies:

Mountainbiken, Schlafen, Deko basteln

Lebensmotto:

„Wir werden nie erfahren was wäre, wenn wir es nicht versuchen.“

Start in das Schuljahr 2023/24

Mit einem gemeinsamen Auftakt starteten die Baletour in das neue Schuljahr. Nach einer allgemeinen Begrüßung aller Schüler:innen der Baletour durch HR Dir. Dr. Herbert Panholzer stellte sich die Schule mit einem kleinen Präsent ein. Ganz im Sinne des Umweltzeichens wurde jeder Schülerin und jedem Schüler ein Besteck-Set, bestehend aus Gabel, Messer, Löffel und einem Metallstrohhalm, überreicht. Das Besteck-Set kann natürlich auch privat verwendet werden, ebenso wird es im Praxisunterricht eingesetzt - Einwegbesteck, sowie Plastikstrohhalm gehören damit an der Schule der Vergangenheit an. Wir wünschen viel Freude und Achtsamkeit mit dem Start-Geschenk.



Die Tourismusschulen heißen ihre fünf ersten Klassen herzlich willkommen!

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

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

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

Die Kennenlerntage standen ganz unter dem Motto, eine starke Basis für eine gute Klassengemeinschaft aufzubauen. Abseits des Unterrichts, aber im Klassenverband, verbrachten die Schüler:innen viel Zeit miteinander. Wie die einzelnen Berichte zeigen, war das Programm der Kennenlerntage der 5 Klassen ganz unterschiedlich, aber auf jeden Fall sehr vielfältig. Der Stundenplan in den ersten zwei Wochen war so gestaltet, dass alle Klassenlehrer:innen einmal 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!“



„Hoch hinaus“...

... ging es im Rahmen der Kennenlertage für die 1HD. Ein Abenteuer, bei dem die Schüler:innen die Möglichkeit hatten, sich besser kennenzulernen und als Klasse zusammenzuwachsen. Der erste Tag begann mit der Fahrt von Bad Leonfelden nach Haslach an der Mühl. Im Museum Mechanische Klangfabrik konnten wir eine faszinierende Ausstellung erleben und alle waren von den Klängen der Automatenmusik sichtlich beeindruckt. Danach bestiegen wir den Kirchturm, einen ehemaligen Wehrturm, der mit seinen 2 Meter dicken Mauern und einer Höhe von 63 Metern einen herrlichen Blick ins obere Mühlviertel bot. Im Anschluss stärkten wir Wanderer uns bei selbst gegrillten Knackern im Garten des Klassenvorstandes. Auch Hund Willi war mit von der Partie und er war begeistert von den vielen jungen Gästen. Eine kurze Einführung in die Praktiken eines Barkeepers mit anschließender Verkostung alkoholfreier Cocktails war der Abschluss des ersten Tages.

Am nächsten Tag ging dann die Reise gemeinsam mit der 1HA ins benachbarte Tschechien, genauer gesagt nach Lipno. Dort besuchten wir den Baumwipfelpfad. Auf einer Höhe von bis zu 40 Metern und auf 675 Metern Länge konnten wir herrliche Ausblicke auf den Lipno See, den Böhmerwald und auf viele Gipfel der österreichischen Alpen genießen. Eine 52 Meter lange Rutsche führt bergab zum nächsten Abenteuer, der Sommerrodelbahn oder dem Alpine Coaster. „Hoch hinaus“ in zwei Tagen am Beginn einer neuen Schulzeit – „Hoch hinaus“ möchten hoffentlich auch alle Schüler:innen nach der 5. Klasse und einer erfolgreichen Matura im kommenden Berufsleben. Bis dahin ist der Weg noch etwas weit, viele andere Höhepunkte stehen da noch bevor, aber der Startschuss ist gefallen – und wir wünschen den 13 Mädels und den 10 Burschen der 1HD dafür viel Freude und Erfolg!

(KV Mag. Bernhard Sieghartsleitner und Dipl.-Päd. Sabine Altmüller)





Kennenlertage 1HFS

Am 19. und 20. September fanden an unserer Schule die Kennenlertage statt. Die 1HFS fuhr gemeinsam mit ihren Begleitlehrer:innen Dagmar Šotolová, Mario Riener und Nicole Mossböck in die Freistädter Brauerei, um alles über das Geheimnis des Bierbrauens zu erfahren.

Im Rahmen einer Führung durch Herrn Wieser erhielten wir einen guten Einblick in dieses Thema.

Auch die Systemgastronomie wurde uns von Herrn Zollhuber, dem Chef von Mc Donalds Freistadt, näher gebracht. Wir lernten vieles über die Geschichte und die Produzenten der Ausgangsprodukte.

Am zweiten Tag besichtigten wir in Bad Leonfelden mit Herrn Pils, dem Resident Manager, das frisch renovierte Hotel Falkensteiner. Das Hotel hat und sehr gut gefallen und wir erfuhren auch noch ein großes Geheimnis, welches wir für einige Stunden bewahren mussten! Das Falkensteiner beherbergte zu diesem Zeitpunkt einen sehr bekannten Fußballclub, nämlich den FC Liverpool. Natürlich haben wir nichts verraten! Anschließend ging es für uns wieder an die Schule, wo wir uns das erste Mal beim Kochen und Servieren versuchen konnten. Während wir ein Erdäpfelgulasch zubereiteten, zauberten unsere Lehrer:innen für uns köstliche Palatschinken. Die Hauptspeise und das Dessert schmeckten großartig.

Am Nachmittag besuchten wir noch die Lebkuchenfabrik Kastner. Dort nahmen wir an einer Führung teil und durften anschließend noch Lebkuchenherzen verzieren. Als süßen Abschluss unserer Kennenlertage gab es für uns noch eine kleine Lebkuchenverkostung. Die gemeinsam verbrachte Zeit und das abwechslungsreiche Programm waren ein wichtiger Beitrag zum Entstehen einer guten Klassengemeinschaft.



Kennenlertage 1HC

In Linz beginnt's. Mit den Kennenlertagen und mit der Klassengemeinschaft der 1HC. Als zukünftige Touristiker:innen haben wir zuerst eine ausführliche Stadtführung in Linz und dann eine kurze Stadtführung in Bad Leonfelden absolviert. Dazwischen war viel Zeit für ein gemeinsames Mittagessen. Am nächsten Tag ging es in den Klettergarten nach Kirchschlag. Bierkistenklettern, eine „Blindführung“ durch den Kinderklettergarten und selbstständiges Bezwingen des Hochseilparcours standen auf dem Programm. Den Abschluss bildete das gemeinsame Grillen von Steckerlbrot, Marshmallows und Würsteln.





Kennenlertage 1HB – Hochficht

Wir, die Schüler:innen der 1HB, verbrachten gemeinsam mit unserer Klassenvorständin Frau Mag. Nora Kern und Frau Mag. Christina Schober den 19. und 20. September am Hochficht, um uns besser kennenzulernen. Am Dienstagmorgen machten wir uns mit den Öffis und einem kurzen Fußmarsch zur Unterkunft auf. Nach dem Mittagessen fuhren wir mit dem Bus zum Ramenei Naturhochseilpark, wo wir nach einer kurzen Einführung schon losstarten konnten. Egal ob blauer, roter oder schwarzer Parcours, alle hatten Spaß. Den gemeinsamen Abend verbrachten wir mit einer Spiele-Olympiade und einem Lagerfeuer, bei dem wir Stockbrot und Marshmallows grillten. Der nächste Morgen startete für uns mit einem gemütlichen Frühstück und einem Rundgang um den nahegelegenen See, welcher am Morgen noch mystisch im Nebel versunken war. Danach hatten wir etwas Zeit für uns und spielten Gesellschaftsspiele. Nach dem Mittagessen traten wir dann unsere Reise von den gelungenen Kennenlertagen zurück nach Hause an. Es war eine tolle Möglichkeit, außerhalb der Schule die Klassenkolleg:innen besser kennenzulernen und Freundschaften zu knüpfen und zu vertiefen. (Lena-Sophie Heitzinger & Franziska Holzer, 1HB)



Zwei Baletour-Absolvent:innen, zwei interessante Einladungen

Auf Einladung von zwei Absolvent:innen reiste ich, Peter Kreuzweger, nach Wien. Mein erster Besuch führte zu Gault Millau. Auf Initiative von Benedikt Brunmayr, Redakteur bei Martinas Kochsalon und Absolvent unserer Schule, durfte ich einer Verkostung von 13 Mozzarella di Buffalo einer Expertenrunde beiwohnen (Martina Hohenlohe ist die Chefredakteurin des Guide Gault&Millau Österreich).

Danach besuchte ich Julia Geistberger, die in der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV) tätig ist. Bei Faschingskrapfen und Tee durfte ich kurz zu Gast sein und viel Lob für unsere Absolventin stellvertretend für die Schule entgegennehmen. Eine Visite in der Meierei des Steirerecks rundete den Tag noch ab. Wieder einmal zeigte sich, dass wir wirklich stolz auf unsere Baletour-Absolvent:innen sein können. (Peter Kreuzweger, Fotos: © Philipp Hutter)



„Pause im Sitzen war früher – ab heute ist Liegen angesagt.“

Gemütlich – das ist auch das Motto der diesjährigen Schüler:innenvertretung, wenn es um die Gestaltung der Pausen geht! Durch das Sponsoring der Braucommune Freistadt sind nun 7 Liegestühle im Besitz der Baletour, welche in der Aula und im Sommer im Innenhof aufgestellt werden. Schüler:Innen können diese nutzen, um dort gemütlich zu jausnen. Großes Danke an die Braucommune Freistadt für das tolle Sponsoring.



Nach 40 Jahren wieder in Baletour

Das 40-jährige Klassentreffen hat bei den Teilnehmer:innen den Eindruck hinterlassen, als wäre ihre Schulzeit erst gestern gewesen. „Die Führung durch die Schule hat uns noch einmal ein sehr heimeliges Gefühl vermittelt und wir haben es sehr genossen, so viele Informationen und Eindrücke zu bekommen - nochmals vielen Dank dafür“, so der Tenor der Teilnehmer:innen.

Beinahe alle damaligen Schüler:innen wohnten im Internat und diese gemeinsame Zeit hat bis heute ihre Spuren hinterlassen, denn dieser Abschnitt schweißte alle zusammen. In diesen Jahren hätten sie viele gemeinsame Schritte gemacht und Probleme miteinander gelöst. Diese innige Verbundenheit spüre man auch heute noch, meinten die Organisator:innen des Klassentreffens.





Absolvent:innen-Treffen 2023

Nach zweijähriger Pause konnte heuer endlich wieder das Absolvent:innen-Treffen an den Tourismusschulen Bad Leonfelden stattfinden. Da war es für den Obmann Stefan Ilchmann eine besondere Freude, so viele ehemalige Schüler:innen begrüßen zu dürfen. Gemeinsam wurde eine Kitchen-Party gefeiert und das Wissen der Absolvent:innen in Form eines Baletour-Pub-Quiz aufgefrischt. Die Erstplatzierten erhielten einen Gutschein für die heißbegehrten Ballkarten für den Tourismus-Ball. Selbstverständlich gab es auch Führungen durch die, in den letzten Jahren, renovierten und umgebauten Räumlichkeiten. Der Abschluss des Treffens fand, wie könnte es auch anders sein, im Latino statt.

Vielen lieben Dank an alle Absolvent:innen, wie Lehrer:innen, die sich Zeit genommen haben, um gemeinsam zu feiern. Es war ein großartiger Abend mit vielen netten Gesprächen.

Danke der Schulleitung für die Möglichkeit, an unserer Schule zu feiern, und danke an alle Mitwirkenden für ihre großartige Unterstützung.

Die Teilnehmer:innen waren sich einig: „Das Absolvent:innentreffen der Baletour ist ein Fixtermin, bei dem wir jedes Mal gerne dabei sind.“ Das nächste Treffen ist schon in Planung.

Kekse backen für einen guten Zweck

Wie jedes Jahr, traf sich auch heuer wieder das Lehrer:innen-Team der Baletour, um gemeinsam Kekse zu backen. Dabei wurden rund 15 Kilogramm feinstes Weihnachtsgebäck nach Unterrichtsschluss in einer der Schulküchen fabriziert. 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 die fleißigen Bäcker:innen von den Kochlehrer:innen, die stets zur Stelle waren, wenn Not am Mann/an der Frau war. Natürlich wurde auch bei jeder Sorte eine Qualitätskontrolle in Form von kleinen Kostproben vorgenommen, denn die gesamte Produktion ist für den Verkauf bestimmt.

Es ist schön, dass sich immer wieder so viele Lehrer:innen beteiligen und gemeinsam etwas Gutes tun.





Landesmeisterschaften Volleyball Mixed

Stark vertreten waren die Schüler:innen der Tourismusschulen Bad Leonfelden bei den Volleyball Mixed Landesmeisterschaften am 23.3.23. Die beiden angetretenen Teams zeigten ausgezeichnetes Volleyballkönnen und spielten mit viel Freude, Teamgeist und Engagement. Insgesamt sind das Niveau und das Können bei diesen Meisterschaften bemerkenswert hoch.



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



Bundesfinale der diplomierten Käsekenner:innen – 2 Goldmedaillen für Team Baletour

Vom 11. Oktober bis zum 12. Oktober 2023 fand das Bundesfinale für die diplomierten Käsekenner:innen an der HLW Biedermannsdorf statt. Wir, Anabel Kreuzwieser und Bettina Gaisberger, durften an diesem Wettbewerb teilnehmen, nachdem wir im Juni des vergangenen Schuljahres erfolgreich unsere Käsekennerausbildung abgeschlossen hatten. Gemeinsam mit unserem Begleitlehrer Herrn Peter Kreuzweger machten wir uns auf den Weg zu diesem zweitägigen Event, bei dem insgesamt 30 Schüler:innen von 15 verschiedenen Tourismusschulen aus ganz Österreich teilnahmen.

Am ersten Tag absolvierten wir sowohl unsere theoretische als auch sensorische Prüfung. Zudem gab es einen unterhaltsamen Teil, „Cheese in Motion“, bei dem wir mit Schüler:innen anderer Schulen verschiedene Geschicklichkeitsaufgaben gemeinsam lösten, wie zum Beispiel Butter shaken, melken und ein Schätz-

spiel. Am Abend wurden die Teilnehmer:innen des Wettbewerbs von der HLW Biedermannsdorf mit einem Gala-Dinner und passender Weinbegleitung verwöhnt.

Am zweiten Tag bestand unsere Aufgabe darin, einen Käsewagen aufzubauen und vor einer fünfköpfigen Jury zu präsentieren. Mit unserem Wissen und Charme konnten wir die Jury überzeugen und dürfen uns nun über den Gewinn von zwei Goldmedaillen freuen. (Bettina Gaisberger und Anabel Kreuzwieser)

Gösser Zapfmeister:in 2023 gesucht

Gösser, eine der bekanntesten österreichischen Biermarken, veranstaltete am 6. Februar 2023 den Wettbewerb „Gösser Zapfmeisters“ für die Tourismusschulen Bad Leonfelden. Ziel des Wettbewerbs ist es, Schüler:innen die Gelegenheit zu geben, ihr Talent unter Beweis zu stellen und die besten Zapfmeisterinnen und Zapfmeister zu finden. Durch den Wettbewerb soll die Kunst des perfekten Bierzapfens gefördert werden. Denn nur wer beim Pflegen, Zapfen, Servieren und allgemeinen Bierwissen Bestleistungen erbringt, hat eine Chance auf den Titel „Gösser Zapfmeister:in“.

Mithilfe einer hochkarätigen Jury, die aus dem Regional Verkaufsdirektor der Brau Union Österreich Herrn Josef Paukenhaider, Fachvorstand Walter Oberreiter M.A., und dem Direktor des Kurhotels Bad Leonfelden, Harald Birngruber, bestand, konnten die talentiertesten Teilnehmer:innen ermittelt werden.



... und die Reise geht weiter: Schülerliga Tennis

Gemeinsam mit dem BORG Bad Leonfelden nahmen unsere Schüler:innen Hluskova Natalie (1HFS), Stummer Alexander (4HC) und Preschern Felix (3HC) als Team des Bundesschulzentrums Bad Leonfelden auch an der Schülerliga Tennis (Oberstufe) teil.

18 Mannschaften spielen dabei um den Titel, wobei zunächst in einer Gruppenphase (sechs Gruppen mit jeweils 3 Mannschaften) nur die Gruppensieger aufsteigen dürfen.

In Gruppe 5 hat unser Team die HAK/HAS Ried und das BG/BRG Ried als Gegner zugelost bekommen. Am 8. Mai wurden auf der Anlage des UTC Ried jeweils 4 Einzel- und 2 Doppelspiele ausgetragen. Das erfreuliche Ergebnis: 4:2 gegen beide Schulen.



Baletour Volleyball- Schulmeisterschaften 2022/23

Bei den diesjährigen VB-Schulmeisterschaften matchten sich 8 Teams um den Sieg. In zwei Gruppen wurde die Vorrunde absolviert, bei der jeder gegen jeden spielte. In der Gruppe A gewann die 5HD souverän, während sich in der Gruppe B die Lehrer:innen knapp durchsetzten.

**Jedes Stück
ein Unikat.**

**BiO
Bäckerei
HORSCHLAGER**

WIR LIEBEN UNSER BROT
www.brotzeit.cc

Baletour-Tourismusschüler:innen holen den Sieg beim GastroContest 2023

Mehr als 50 Schüler:innenteams aus ganz Österreich stellten sich der Herausforderung eines namhaften Lebensmittelgroßhändlers der Gastronomie, neue Gastrokonzepte vorzustellen. Dabei erreichten die Teams der Tourismusschulen Bad Leonfelden im Finale die hervorragenden Plätze 1, 2 und 4.

Unter der fachlichen und pädagogischen Leitung von Mag. Christian Fuchs und Mag. Gerald Aigmüller entwickelten die Teams ein Konzept für einen Gastronomiebetrieb. Ins Finale schafften es jene, die Kreativität, wirtschaftliches Denken, exaktes Planen und viel Teamgeist am besten unter einen Hut brachten. Gleichzeitig mussten die Schüler:innen auch ihre Fähigkeiten im Produzieren von Videos unter Beweis stellen und ein Bewerbungsvideo drehen. Die Jury war von der Qualität der Konzepte und der Videos begeistert.

Neben einer Speisekarte und einer Getränkekarte musste vor allem auch ein fundierter Finanzplan samt exakter Kalkulationen erstellt werden. Standortsuche und Investitionsplanung waren ebenso gefordert wie eine ausführliche Marktanalyse. Eine weitere große Herausforderung stellte die Ausarbeitung einer pointierten Präsentation für das Finale dar. Selbstsicherheit, professionelle Ausdrucksweise und ein perfektes Auftreten waren beim Auftritt vor einer Fachjury und rund 150 Zuseher:innen gefordert. Tugenden, die im späteren Berufsleben gefragt sind und über die Schüler:innen der Baletour mit Bravour verfügen.

Wir gratulieren unseren Jung-Biersommelier(e)s ganz herzlich!

34 Schüler:innen schlossen in diesem Schuljahr die Jung-Biersommelier(e)-Ausbildung an den Tourismusschulen ab.

Eine der Aufgaben der Prüflinge besteht darin, eine Bierkarte zu erstellen. Diese Karte wird im Rahmen eines Fachgesprächs bei der Prüfung präsentiert. Weitere Aufgaben sind das richtige Zapfen, die Sensorik und auch die Schanktechnik. Alle Schüler:innen haben die Prüfung am 1. Juni mit Bravour bestanden - 14 mit ausgezeichnetem Erfolg und weitere 14 mit gutem Erfolg. Herzlichen Glückwunsch zu den großartigen Leistungen!

Die Ausbildung Jung-Biersommelier(e) wird an den Baletour als sogenannte Zusatzqualifikation angeboten und erweitert somit das Ausbildungsspektrum.



Ein besonderes Dankeschön geht an die Brauerei Freistadt für die großzügige Unterstützung und natürlich an das gesamte Prüfungs-Team, bestehend aus Herrn Johannes Leitner, Herrn Reinhard Siegl, Herrn FOL Josef Hirsch und Herrn Dipl. Päd. Robert Raidl.



Sporttag mit unserer Partnerschule in Budweis

Am 11. Mai 2023 konnte nach der coronabedingten Pause der Sporttag mit unserer Partnerschule in Budweis wieder stattfinden. Nach einer aufregenden Fahrt ins Nachbarland konnten sich die Schüler:innen der beiden Tourismusschulen im Fußball und im Volleyball messen.

Die Budweiser Schüler:innen konnten beide Freundschaftsspiele für sich entscheiden. Für die äußerst gastfreundliche Aufnahme und Bewirtung möchten wir uns bei den Budweiser Kolleg:innen sehr herzlich bedanken.

„Das Runde muss ins Eckige“ – Baletour-Fußball-Schulmeisterschaften 2023

Ganz im Zeichen des Fußballs stand heuer der „Tag der Bewegung“ an den Baletour. 10 Mannschaften lieferten sich zuerst in Gruppenphasen und in danach folgenden Kreuzspielen hochklassige Spiele. Hervorzuheben ist die sportliche Fairness, die dabei an den Tag gelegt wurde. Der dritte Platz ging an die 3HAD. Im Finale setzten sich die toll aufspielenden Youngsters der 1HCD gegen die 4HA durch. Ein großes Danke allen Teams und herzliche Gratulation den Siegern!



INTERSPORT® **PÖTSCHER**

FREISTADT • OTTENSHEIM • ROHRBACH • LINZ/URFAHR • HOCHFICHT



„And the winner is ... Team Autriche“

Zwei Goldmedaillen konnten die teilnehmenden Schüler:innen der Tourismusschulen Bad Leonfelden bei der diesjährigen Trophée Mille International in Reims/Frankreich mit nach Hause nehmen. Insgesamt 11 Nationen stellten sich den Herausforderungen der Koch-, Service- und Sommelierbewerbe. Bei dieser großen Konkurrenz war der Jubel über den zweifachen Sieg natürlich groß.

Die Vorbereitungen auf diesen Wettbewerb starteten schon im Jänner. Aus einem vorgegebenen Warenkorb mussten eine raffinierte Hauptspeise und ein Dessert kreiert werden.

Das Service-Team arbeitete sich im gleichen Zeitraum durch diverse Käse- und Champagnersorten, tranchierte Schweinekarrees und richtete diese an, korrigierte einen fehlerhaft gedeckten Tisch, dekantierte diverse Weine, bestritt einen schriftlichen Test über Getränkekunde und allgemeines gastronomisches Fachwissen und musste auch über den verwendeten Warenkorb bestens Bescheid wissen. Und das alles in der Wettbewerbssprache Englisch.

Nach vielen lehrreichen und schweißtreibenden Vorbereitungsstunden, der Generalprobe und einem Besuch bei Landeshauptmann Mag. Thomas Stelzer wurde die Reise nach Reims angetreten.

Das erfolgreiche Abschneiden der Baletour-Teilnehmer:innen schließt an die Erfolge des Vorjahres an und bestätigt das Ausbildungskonzept der Tourismusschulen Bad Leonfelden.



Gösser-Bierzapfwettbewerb Landesfinale 2023

Drei Schüler:innen (Svenja Wageneder, Filip Horejsi, 2HFS, und Jakob Plöchl, 2HA) vertraten uns beim Landesfinale im Bierzapfen im Gasthof Zirbenschlössl in Sipbachzell.

Sie mussten jeweils ein Gösser Märzen und ein Gösser Zwickl in drei Minuten zapfen. Bewertet wurden die Schaumhöhe sowie der Gesamteindruck des Bieres. Alle drei Teilnehmer:innen lieferten eine solide Leistung und zapften sehr schöne Biere. Den Platz auf Stockerl verpassten sie dabei nur knapp.

Trotzdem waren sich alle einig: „Die Teilnahme an dem Wettbewerb war ein tolles Erlebnis.“



Sprachintensivwoche in Italien

Am Samstag, dem 25. März, starteten wir unsere Italienisch-Sprachintensivwoche in Richtung Palermo.

Nach einer 10-stündigen Reise kamen wir endlich am Flughafen Punta Raisi an. Unsere Koffer leider nicht. Sie flogen statt nach PMO nach PMI, nach Mallorca. Was doch ein einzelner Buchstabe bewirken kann!

Diesen Schock mussten wir dann am Abend bei einem leckeren sizilianischen Essen im Restaurant erst einmal verdauen.

Am nächsten Tag starteten wir Richtung Bahnhof, um das malerische Städtchen Cefalù mit dem Zug zu erreichen.

Doch traue niemals dem Internet! Die angegebenen Uhrzeiten entsprachen nicht der Wirklichkeit und um nicht 2 Stunden warten zu müssen, trafen wir ganz schnell eine Entscheidung: Auf zum Strand nach Mondello in die andere Richtung mit dem Bus. So verbrachten wir einen erholsamen Nachmittag am Strand und die ganz Mutigen genossen sogar das kalte Nass. Italien wäre nicht Italien ohne die nächste Hürde: Es fuhr kein Bus mehr zurück, da es die ganze Küstenstraße entlang einen Stau gab. Doch im Improvisieren waren wir mittlerweile Weltmeister! Schnell war ein Privattaxi gechartert, welches uns sicher nach Palermo zurückbrachte. Die nächsten Tage gestalteten sich dann ganz nach Plan. (Bis auf die Koffer...)

Vormittags besuchten wir den Intensivsprachkurs und lernten sehr viel von unserer jungen Italienischlehrerin Lalla, die die Stunden sehr lustig gestaltete. Montagmittag kamen endlich unsere heißersehten Koffer an!

In frischen Kleidern genossen wir so am Nachmittag unseren Stadtrundgang mit Lalla durch die Altstadt mit ihren wichtigsten Sehenswürdigkeiten (Kathedrale, Quattro Canti, Teatro Massimo und den lebendigen Markt „Capo“).

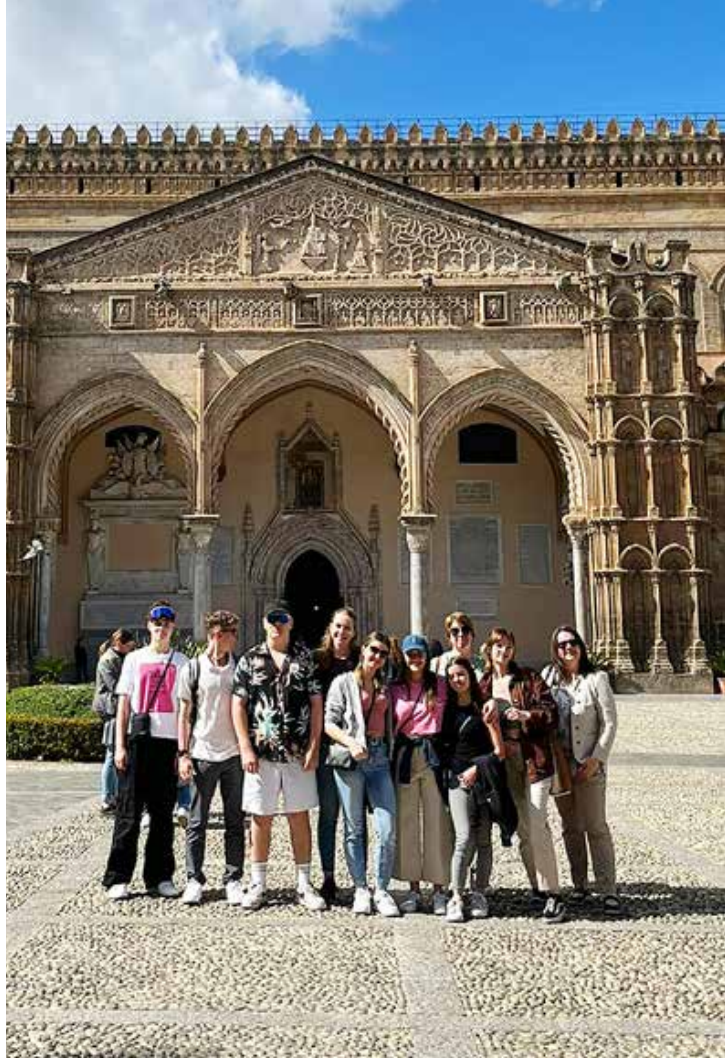
Ein weiteres Highlight war der Ausflug auf den Hausberg von Palermo nach Monreale, wo wir die schönste Kathedrale Siziliens besichtigten. Danach verkosteten wir endlich die viel gepriesene „Granita“, ein besonders cremiges Slush-Eis, wie es nur Sizilianer machen können!

Am nächsten Tag schafften wir es dann in das malerische Städtchen Cefalù mit seiner wunderbaren Kathedrale und seinem weiten Strand.

Am vorletzten Tag gingen wir alle gemeinsam am Markt Mittagessen, um danach Lallas Ausführungen zum Thema „Kulturelle Institutionen (i Pupi) und Bräuche Siziliens“ zu lauschen.

Der Abschiedsabend bei unserem Lieblingsgastronom „Angelo“ war sehr lustig. Die sizilianische Mentalität hatte uns sichtlich angesteckt.

Sizilien sieht uns sicher wieder! (Gli Italiani della 3HC)



Elektrotechnik
Videoüberwachung
Anlagenüberprüfung
 (Elektro, RWA, Notlicht)

Mag. Gerhard Riener · Südanger 6 · 4202 Sonnberg i. M.

elektrotechnik
RIENER

0664 / 55 75 836

office@riener-elektrotechnik.at
 www.riener-elektrotechnik.at

Sprachreise der 3HA in Cannes

Nach der langen Coronapause konnten wir endlich unsere erste Reise antreten. Obwohl es vor der Abreise zu einigen Komplikationen kam, war es eine interessante Sprachwoche. Wegen zahlreicher Flugstreiks stand die Frage „Können wir auf Sprachreise fliegen?“ noch zwei Tage vor der Abreise im Raum. Schlussendlich setzte der Reiseveranstalter alle Hebel in Bewegung, um uns die langersehnte Frankreichreise zu ermöglichen. Nach sage und schreibe 13 Stunden erreichten wir den Urlaubsort an der französischen Riviera, Cannes. Am Bahnhof wurden wir von unseren Gastfamilien mit offenen Armen empfangen. Am darauffolgenden Tag ging es schon am frühen Morgen ab in die Sprachschule. Auf uns warteten drei Stunden harte Arbeit. In der zweiten Tageshälfte ging es nach Monaco, in den Stadtstaat an der französischen Mittelmeerküste, der für seine luxuriösen Casinos, Yachthäfen und den Grand Prix bekannt ist. Mit einem atemberaubenden Ausblick ließen wir den Tag ausklingen.

„Le jour suivant“, wie man auf Französisch sagt, startete wieder in der Schule. Am Nachmittag erkundeten wir bei einer Stadtführung mit dem heißbegehrten Minizug das schöne Cannes. Den Geburtstag unseres Französischlehrers verbrachten wir in der beliebten Großstadt Nizza. Dort besuchten wir den berühmten Blumenmarkt „Marché aux Fleurs“ und den mitten im Herzen der Stadt gelegenen „Place Masséna“. Natürlich durfte eine Überraschung für unseren Lehrer mit einem Geburtstagssong nicht fehlen. Die wunderschöne Altstadt hat uns regelrecht verzaubert.

Am vierten Wochentag steuerten wir mit einem Privatbus ins Hinterland der Côte d'Azur, nach Grasse in die Parfümerie Fragonard, weiter nach Gourdon, um dort eine schöne Aussicht zu genießen, und nach Saint-Paul-de-Vence. Dieser Ort der Künstler war ein besonderes Highlight für uns. Mit seinen malerischen Gassen, bunt lackierten Fensterläden und efeumrankten Häusern lädt der märchenhafte Ort zum Träumen ein.

Am letzten Schultag wurden wir mit einem Zertifikat ausgezeichnet. Nachmittags hatten wir Freizeit und durften unseren Tag selbst gestalten. Natürlich ließen wir uns den Strand in Cannes nicht entgehen und genossen ihn in vollen Zügen. Nach dem Sonnenuntergang hatten wir ein gemeinsames Abendessen im Restaurant „Le Caveau 30“ mit unseren Begleitlehrer:innen. Mit einem vorzüglichen Essen und netten Unterhaltungen ging der letzte Abend zu Ende. Letztendlich wurden wir schweren Herzens von unseren Gastfamilien verabschiedet und eine ereignisreiche Woche in Frankreich fand ihren Abschluss.

(Leonie Schinagl, 3HA)



kroaftbier: Brotkäppchen und Dunkelstilzchen

Gemeinsam mit Frau Mag. Jachs machten wir uns auf den Weg in die Bad Leonfeldner Teigbude, aber nicht um Brot zu backen, sondern um die kleine Brauerei im ersten Stock zu besichtigen. Hier versucht der motivierte junge Kleinunternehmer Ruben Knitter, die Mühlviertler Bierkultur mit Kreativbieren aufzufrischen. Während wir genossen und verkosteten, klärte er uns über seinen Betrieb, die Herstellung und das interessante Marketing auf: Er hatte auf unsere zahlreichen Fragen immer eine kompetente Antwort parat. Die diversen Biere wie das Brotkäppchen oder das allseits bekannte Dunkelstilzchen schmecken ausgezeichnet und erzielen durch die strategische Namensgebung eine semantische Aufwertung, wie sie aus der Werbesprache bekannt ist.

Danke an die kroaftbier-Brauerei für den spannenden Nachmittag!

(Janik Schwarz und Florian Luftensteiner, 5HC)



Ein Atelierbesuch der besonderen Art

Interessante Einblicke in das Schaffen des Künstlers Malcolm Poynter erhielten die Schüler:innen der 5HA beim Atelierbesuch in Aigen Schlägl. Diese Exkursion im Rahmen des Unterrichtsgegenstandes Kunst und Kultur bot die Gelegenheit, direkt mit dem Künstler über seine Werke zu sprechen. Das hautnahe Erleben von Kunst und die Gespräche mit Malcolm Poynter – übrigens auf Englisch – eröffneten den Schüler:innen einen intensiven Zugang zu Kunst.



Demokratiewerkstatt im Parlament

„Medien – Wie informiere ich mich richtig?“, so lautete der Titel des Workshops, an dem die 2HD mit Mag. Kranzlmüller und Mag. Schober teilnahm. In Kleingruppen behandelten wir verschiedene Themenbereiche (Die Sprache der Bilder, Pressefreiheit, Die Rolle der Medien in einer Demokratie) und konnten sogar ein Interview mit dem ehemaligen Chefredakteur des ORF, Dr. Robert Stoppacher, führen. Mit unserem gesammelten Wissen aus den Gruppenarbeiten erstellten wir eine gemeinsame Zeitung, die wir am Ende des Workshops bereits druckfrisch in unseren Händen halten konnten. In der Mittagspause hatten wir Dank

Herrn Kranzlmüller die Möglichkeit, im Zuge einer „Privatführung“ mit der Bundesrätin für Tourismus in OÖ, Alexandra Platzer MBA, einer ehemaligen Schülerin unserer Schule, exklusive Einblicke in das Parlamentsleben und auch in das neu renovierte Gebäude zu bekommen.

Anschließend spazierten wir über die Ringstraße, vorbei am Rathaus und dem Burgtheater, zur Universität Wien, wo uns Frau Mag. Schober einen kleinen Einblick in das Unileben und das Gebäude gab. Es war ein lehrreicher und spannender Tag.



**Weinhaus
Wakolbinger**

Am Holzpoldgut 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!



Mit viel Liebe und Zeit gebraut!

Was bedeutet eigentlich Braucommune? Warum ist die Braucommune Freistadt einzigartig und wohnen tatsächlich Fledermäuse auf dem Dachboden? Auf diese und viele andere Fragen, vor allem aber zum Brauprozess und zur Schanktechnik, bekamen unsere angehenden Bierjungsommelier(e)s von den Profis der Brauerei Freistadt die perfekten Antworten.

Durch die Brauerei wurden wir von Herrn Leitner, dem Braumeister, seinem Stellvertreter, Herrn Siegl, dem Verkaufsleiter, Herrn Horner, und dem Schanktechnik-Spezialisten und Absolventen unserer Schule, Herrn Rosinger, geführt.

Eine Gruppe startete mit der Tour durch die Räumlichkeiten der Brauerei und erfuhr viel Wissenswertes über die Geschichte, den Brauprozess und die hausinterne Philosophie. Vom Malzboden über die Produktion und Filtrierung bis hin zur Abfüllung wurde jeder Vorgang besprochen und analysiert.

Die andere Gruppe beschäftigte sich mit der Schanktechnik, der Gläserkunde und dem richtigen Zapfen eines Bieres. Anschließend wurden die Gruppen getauscht.

Zum Abschluss dieses spannenden Tages wurden wir von der Brauerei Freistadt zum Essen eingeladen, wofür wir uns ganz herzlich bedanken möchten. Danke auch an alle Vortragenden, die sich die Zeit genommen haben, um das theoretisch erworbene Wissen mit der Praxis zu verbinden.



Wellness-Abschlussfahrt 4HA

Eine interessante, den Unterricht ergänzende Exkursion wartete in der letzten Schulwoche auf die 4HA Wellnessklasse. Es ging auf Abschlussfahrt ins obere Mühlviertel zu den Hotels ALMESBERGER und AVIVA. Diese Tage dienten dem Anwenden und Vertiefen der im Unterrichtsgegenstand HOMA/WELLNESS gelernten Themen wie z.B. Anwenden von konditionellen und koordinativen Fähigkeiten, Stress- und Entspannungsmethoden, Core Training sowie gesunde Ernährung. Auch die Besichtigung der beiden Wellnesshotels und die Benutzung der hoteleigenen Fitnessstudios und Wellnessbereiche brachten interessante Einsichten. Diese „Wellness-Abschlussfahrt“ stellte einerseits einen guten Bezug zur Berufswelt dar und trug andererseits zum körperlichen, geistigen und seelischen Wohlbefinden aller Teilnehmenden bei.

Wintersportwoche in Obertauern

Direkt nach den Semesterferien starteten die Schüler:innen der 2HA und 2HD in die Wintersportwoche in Obertauern. Auf den bestens präparierten Pisten konnten alle, entsprechend ihrem Können, das Ski- und Snowboardfahren auskosten. Neben dem Nacht-ski-fahren bot die Woche mit einem Tischtennis- und einem Volleyballturnier noch weitere Möglichkeiten zur sportlichen Betätigung. Spieleabende rundeten das Programm ab. Durch das vorbildliche Verhalten der Schüler:innen und das Engagement der Lehrer:innen wurde die Wintersportwoche wieder einmal zu einem großartigen Erlebnis. Und so wird es auch nächstes Jahr wieder heißen: „Obertauern, wir kommen!“





Kunst und Kultur in Linz

Im Rahmen des Unterrichtsfachs „Kunst und Kultur“ organisierte Frau Mag. Wambacher für die 5HA eine Exkursion nach Linz. Der erste Programmpunkt war eine Stadtführung zum Thema „A schene Leich“. Dabei besichtigten wir diverse Grabstätten und erfuhren viel Interessantes über den Tod und die dazugehörigen Bräuche, aus der Sicht der unterschiedlichen Epochen. Nach dieser spannenden Tour besuchten wir einen Portraitworkshop im Kunstmuseum Lentos. Dort fertigten wir Portraits zum Thema „Gesichter“ an und machten eine Führung durch die Ausstellung.

Unter anderem bekamen wir die Aufgabe, uns gegenseitig zu zeichnen, ohne dabei auf das Papier zu sehen. Wir zeichneten auch unser eigenes Gesicht und malten Gemälde nach, was sich doch als etwas schwieriger erwies als gedacht. Diese Exkursion eröffnete uns interessante Einblicke in die Welt der Kunst und Kultur.

„Wie lebt man jüdisch in Linz?“ – Exkursion in die jüdische Synagoge Linz

„Wir Männer müssen in der Synagoge eine Kopfbedeckung tragen, welche Kleidungs Vorschriften gibt es für Frauen?“, „Ist Homosexualität im Judentum erlaubt?“, „Warum wurden wir soeben von bewaffneten Polizisten kontrolliert?“

Diese und andere Fragen zum Judentum und zum jüdischen Leben in Linz wurden bereitwillig und offenherzig bei unserer Führung durch die Synagoge der Linzer Israelitischen Kultusgemeinde beantwortet.

Auf dem Weg zur Synagoge haben wir auch noch an zwei Erinnerungstelen Halt gemacht und im Gedenken an die im Holocaust ermordeten Linzer Jüdinnen und Juden deren Biographien gehört sowie die Erinnerungs-Klingeln geläutet.

Das Nachbesprechungs-Eis am Linzer Hauptplatz hat unsere Ethik-Exkursion kulinarisch abgerundet.

(Die Ethik-Gruppen der 2HA & 2HC und MMag. Führlinger-Reisenberger)



Exkursion in die Landeshauptstadt



In der vorletzten Schulwoche fuhr die 1HD auf Exkursion nach Linz. Am Programm standen eine Stadtführung und die Erkundung des Limonistollens, der Luftschutzanlagen aus dem Zweiten

Weltkrieg, eine Besichtigung des Restaurants PAULS und eine Führung durch das Hotel am Domplatz sowie der Escape Room. Nach einer interessanten Stadt- und Stollenführung gab uns kurz vor Mittag der Chef des Restaurants PAULS, Paul Gürtler, welcher auch Absolvent unserer Schule ist, einen spannenden Einblick hinter die Kulissen und anschließend konnten wir die genial gut schmeckende PAULS-Mittagslunchbox verkosten.

Am Nachmittag stand die Besichtigung des Hotels am Domplatz am Programm. Unsere Absolventin Anna Deisenberger führte uns durch das Hotel, stand uns Rede und Antwort und gewährte uns interessante Einblicke in das Hotelmanagement.

Zum Abschluss mussten wir noch knifflige Rätsel im Escape Room Linz lösen. Es war ein interessanter und abwechslungsreicher Tag in der Landeshauptstadt.



Galadinner-Service beim ÖHV-Kongress in Salzburg

Im Auftrag der ÖHV (Österreichische Hoteliervereinigung) durften wir in Salzburg das Galadinner für die Gäste des ÖHV-Kongresses servieren.

In den prachtvollen Räumlichkeiten der Residenz servierte das Baletour-Team ein viergängiges Menü mit Getränkebegleitung. Auch die Zusammenarbeit mit dem Catering vor Ort klappte perfekt.

Der Abend war für die Schüler:innen der 4HA in Begleitung der Lehrpersonen Marek Rauschenbach und Nicole Mossböck wieder eine wunderbare Gelegenheit, ihr Können im Service zu zeigen und mit Freude und Engagement die vielen Gäste aus der Tourismusbranche und der Wirtschaft zu verwöhnen.

Besonders gefreut haben wir uns, dass wir eine Absolventin unserer Schule getroffen haben. Julia Geistberger arbeitet seit 2021 als Produktmanagerin bei der Österreichischen Hoteliervereinigung.

Bar-Exkursion und Bar-Workshop

Am 28. und 29. September 2023 fand die Barexkursion für die angehenden Jungbarkeeper:innen statt. Wir starteten den ersten Tag mit einer Führung in der modernsten Brennerei Europas – der Qualitätsbrennerei Reisetbauer. Dort bekamen wir einen Einblick in den Produktionsablauf und erfuhren außerdem sehr viel Wissenswertes über diverse Produkte. Im Anschluss hatten wir noch die Möglichkeit, die Spirituosen zu verkosten. Von klassischen Edelbränden bis hin zu Gin-Variationen und hauseigener Bio-Soja-Sauce war für jeden etwas Passendes dabei.

Nach diesem spannenden Vormittag fuhren wir weiter nach Linz und besuchten die Bars „Frau Dietrich“ und „Lennox“. Der Einblick in die beiden Betriebe war sehr interessant, da sich ihre Konzepte stark voneinander unterscheiden. Während „Frau Dietrich“ eine von der Prohibition inspirierte Speakeasy-Bar ist, stehen in der „Lennox Bar“ neben erstklassigen Drinks auch Events wie Speeddating und Cocktailkurse im Mittelpunkt. In beiden Bars durften wir ausgefallene Cocktails verkosten und erfuhren viel über die verschiedenen Zubereitungsarten. Diesen äußerst gelungenen Tag ließen wir bei einem Abendessen im Lokal „Glorious Bastards“ ausklingen.

Am darauffolgenden Tag erwartete uns ein Barworkshop in der Schule. Absolvent Daniel „Gsölli“ Gsöllpointner, Barchef der „Goldenen Bar“ in München, zeigte uns verschiedenste, außergewöhnliche Drinks und erzählte von seiner beruflichen Laufbahn. Im Anschluss brachte uns Alexander Huprich, Vertriebsleiter der Manufaktur Gölles, den Betrieb und dessen Produkte näher. Auch Kenny Klein von den „Maniac Bar Artists“ stellte uns seinen Beruf vor und brachte uns tolle Bartricks bei. Abschließend wurden uns die verschiedensten Spirituosen von Mike Schmitt, einem Vertreter von Pernod Ricard, präsentiert.

Diese zwei lehrreichen und spannenden Tage bereiteten uns bestens auf die Jungbarkeeper:innen-Prüfung vor.

(Carolyn Gurtner und Benedikt Gaisberger)



Lehrausgang ins Hotel Falkensteiner

Als Ergänzung zum theoretischen Unterricht in Betriebswirtschaft und Hotelmanagement absolvierten die beiden Klassen 3HA und 3HD einen Lehrausgang in das neu renovierte Hotel Falkensteiner Bad Leonfelden. Die Führung durch das Hotel übernahm die Hoteldirektorin Frau Heide Perndorfer höchstpersönlich.

Bei dem Rundgang durch das Hotel bekamen wir interessante Einblicke in die neu designten Zimmer und den ansprechenden Wellness- und Restaurantbereich. Nach den Ausführungen von Frau Perndorfer konnten wir uns auch ein Bild davon machen, wie so ein Umbau vor sich geht und welche neuen Konzepte das Hotel umsetzen wird.



4HB TOMA on tour

Am 16. und 17. März unternahm die 4HB TOMA-Klasse eine Exkursion in unsere Bundeshauptstadt Wien. Das Schloss Schönbrunn war der erste Programmpunkt am Donnerstagvormittag. Der „Schlossherr“ Mag. Klaus Panholzer (Baletour-Absolvent) begrüßte uns mit Mitarbeitern ganz herzlich und erläuterte die Aufgaben und Geschäftsfelder der Schönbrunn Kultur & Betriebsges.m.b.H. Im Anschluss hatten wir die Gelegenheit, mit Audioguides auf den Spuren der Habsburger die Prunkräume des Schlosses zu besichtigen. Das historische Zentrum von Wien und gleichzeitig UNESCO-Welterbe war am Nachmittag der Anlass zum Eintauchen in die Wiener Kaffeehauskultur. Das Hotel Palais Coburg war das nächste Highlight unserer Exkursion. Herr Dir. Roland Hamberger (Baletour-Absolvent) begrüßte uns mit großer Freude und im Anschluss wurden wir durch das Palais geführt. Wir konnten die besten Suiten und den teuersten Weinkeller Österreichs besichtigen. Am Freitag holten wir uns noch auf der Ferienmesse Wien touristische Informationen über die beliebtesten Reisedestinationen der Welt! Herzlichste Gratulation den 4 Baletour-Gewinnerinnen einer FTI-Flugreise nach Dubai! Wir wünschen einen schönen Aufenthalt! Alle waren sich einig: Es war eine großartige und informative Exkursion! (4HB TOMA und MMag. Andreas Punz)



Say cheese

Für rund 60 Schüler:innen der Tourismusschulen Bad Leonfelden ging es im Rahmen der Käsekenner:innenausbildung ins schöne Salzburger Land.

Unser Ziel war das Seegut Eisl am Wolfgangsee, wo uns der Betrieb selbst und einige Schafkäseprodukte vorgestellt wurden. Bei der anschließenden Verkostung konnten wir uns von der hervorragenden Qualität der Produkte überzeugen. Diese Exkursion war sehr interessant und lehrreich und eine Bereicherung unserer Ausbildung.





„Schule macht Wirtshaus“

Bereits zum vierten Mal übernahm eine Klasse der Tourismusschulen Bad Leonfelden einen Abend lang den Betrieb bei einem Kultiwirt. Dieses Jahr durften die Schüler:innen ihre Gäste im Gasthaus Hofwimmer in Wels begrüßen. Während ein Teil der Klasse ein 4-Gänge-Menü und Häppchen zum Aperitif zubereitete, meisterten die restlichen Schüler:innen das Service für rund 80 Gäste. Darunter befanden sich die Eltern der Schüler:innen sowie Vertreter:innen aus den Medien, der Wirtschaftskammer und unserer Schule. Es war eine tolle Veranstaltung, bei der die Schüler:innen wieder einmal die Qualität der Ausbildung an den Tourismusschulen unter Beweis stellen konnten. Das Event bot aber auch die Gelegenheit, wichtige Einblicke in die Praxis zu bekommen.



Zusammenarbeit bei Diplomarbeit mit dem Gesundheitsresort Vortuna

Drei Schülerinnen der 5HA-Klasse (Jana Kroiß – nicht auf dem Bild –, Viktoria Pühringer und Anja Stumptner) befassten sich im Zuge der Erstellung ihrer Diplomarbeit mit dem Thema „Vegane Ernährung im Gesundheitstourismus“. Für diese Arbeit konnte das Gesundheitsresort Vortuna als Projektpartner gewonnen werden. Neben der theoretischen Auseinandersetzung konnten die drei angehenden Maturantinnen auf Experteninterviews im Vortuna zurückgreifen, wodurch die Theorie mit Praxisinputs ergänzt wurde. Weiters wurde für die Speisekarte ein aufwendiger Rezeptfolder mit Gerichten erstellt. Bei der Überreichung der Arbeit an den Gastgeber Herrn Harald Birngruber durften sich die Absolventinnen neben viel Lob auch über Gutscheine vom Haus freuen.



Eventmarketing in der Praxis

Eventmarketing in Theorie und Praxis erlebten die 4HB TOMA-Schüler:innen im Linzer Design Center. Herr GF Dir. Mag. Thomas Ziegler erläuterte wesentliche Inhalte und Segmente des klassischen und emotionalen Marketings anhand von aktuellen Praxisbeispielen. Das persönliche Erleben der größten nachhaltigen Einkaufsmesse WeFair im Design Center war ein weiteres Highlight dieses Nachmittags. Alle waren sich einig: Eventmarketing ist ein wichtiger Baustein im Rahmen der Tourismusausbildung an den Baletour.



Sterne, Hauben und Tourismusmesse – Wien Exkursion der 4HD

Den Auftakt der Wien-Exkursion im Rahmen des Unterrichts in Hotel- und Gastronomiemanagement machte ein 6-Gänge-Menü inkl. Getränkebegleitung und Führung durch das Haus im 5-Hauben-Restaurant Steirereck. Dieses Restaurant ist mit 2 Michelin-Sternen, 5 Gault-Millau-Hauben und mit Platz 13 der World's 50 Best Restaurants nach wie vor das beste Restaurant Wiens. Küchenchef Heinz Reitbauer präsentiert dort zeitgemäße österreichische Küche auf höchstem Niveau mit Produkten aus der Umgebung.

Den nächsten Programmpunkt bildete das 5-Sterne-Luxushotel Sacher. Hier erhielten wir Einblicke in die Organisationsabläufe eines Luxushotels und konnten einen Blick in die Luxussuiten sowie in das berühmte Café Sacher werfen.

Am Freitag wurden wir bei der Österreichischen Hotelierversammlung (ÖHV) durch Generalsekretär & Geschäftsführer Dr. Markus Gratzler herzlich empfangen. Frau Brigitta Brunner BA brachte uns die Geschäftsfelder der ÖHV spannend näher. Unsere Absolventin Julia Geistberger MA hatte diesen Vortrag ermöglicht und begleitete uns auch.

Als Nächstes stand die Tourismusmesse Wien auf dem Programm, bei der wir uns einen Überblick über die aktuellen Reisetrends und Reiseangebote verschaffen konnten. Den Abschluss unserer Exkursionsreise bildete ein Besuch im trendigen Hotel „25hours“. Das Themen-Hotel beeindruckte uns durch die außergewöhnliche innenarchitektonische Gestaltung der Zimmer und der übrigen Räumlichkeiten des Hotels, die sich durch die Verwendung von bunten Farben, individuellen Vintage-Details, exklusiven Tapeten und Einrichtungsgegenständen auszeichnet. Weiters konnten wir Einblicke in die Eventlocations am Dach sowie in das coole Restaurant erhalten.

Diese Exkursion vermittelte uns wieder einmal, wie spannend und interessant die Hotel- und Gastronomiebranche sein kann.



Bäckerei
seit 1835
Ritter

Weinreise ins Burgenland

Als Abschluss der Jungsommelier-Ausbildung ging es für die Schüler:innen der 3. Klassen ins Burgenland.

Unser erster Termin führte uns zu den Pannobile Winzern. Nach einer kurzen Weingartenführung besichtigten wir in Kleingruppen die einzelnen Betriebe und konnten im Anschluss deren Weine verkosten. Am Abend durften wir im Weingut Opitz ein neungängiges Menü genießen, bei dem wir uns dem Thema Wine & Food Pairing widmeten.

Am zweiten Tag besuchten wir die Weingüter Gager, Reumann und Kirnbauer im Blaufränkischland. Auch dort durften wir einen Einblick in die Produktion nehmen und im Anschluss deren Weine verkosten. Bei einem gemütlichen Heurigenbesuch in Gols ließen wir den Tag ausklingen.

Vor der Rückreise schauten wir noch bei der Sektkellerei Szigeti vorbei und erfuhren alles zum Thema traditionelle Schaumweinherstellung. Es war eine sehr interessante Reise mit vielen wichtigen Informationen. Diese werden den Schüler:innen bei den Prüfungen sicher hilfreich sein.



Sportwoche am Wolfgangsee

Im Rahmen des Ausbildungsschwerpunktes Hotelmanagement und Wellness verbrachten die Schüler:innen der 1HA eine Sportwoche am Wolfgangsee. Begleitet von traumhaftem Wetter durften die Schüler:innen von Montag bis Freitag verschiedenste Sportarten wie Wakeboarden, Segeln, Windsurfen und Volleyball ausprobieren. Als besonderes Highlight galt das Klippenspringen, bei dem die Schüler:innen aus waghalsigen Höhen springen durften. Aber auch eine Wanderung von Sankt Gilgen nach Sankt Wolfgang sowie eine schwimmende Seeüberquerung durften nicht fehlen. Als Abwechslung zu all diesen sportlichen Aktivitäten erfreuten sich die Schüler:innen außerdem an einer äußerst interessanten Führung durch das Traditionshotel „Weisses Rössl“ sowie an einem recht spannenden „Kampf der Geschlechter“. Das letzte Highlight dieser überaus gelungenen Woche, die Zeugnisverteilung, wartete bei der Rückreise im Bus auf die Schüler:innen. Damit durfte sich die 1HA in die wohlverdienten Sommerferien verabschieden.



„Der Ton macht die Musik“ – Werde zum Kommunikations-Profi

Unter diesem Motto stand die Veranstaltung des „LEARN4LIFE“-Teams im Centro Rohrbach für Schülerinnen und Schüler der vierten Schulstufe aller Mittelschulen des Bezirkes Rohrbach. Und auch die Baletour bekamen eine Einladung, der sie gerne folgten. Und so kam die 2HA in den Genuss der Performance des bekannten Speakers, Sprechtrainers und Coaches, Michael Rossié.

Der Kommunikationsexperte brachte dem jungen Publikum auf humorvolle Weise näher, wie man effektiv auf andere Menschen eingehen kann, wie wichtig aktives Zuhören ist und welche Bedeutung die eigene Ausdrucksweise, die Tonlage und die nonverbalen Signale haben. Interessant waren besonders die hilfreichen Tipps für den schulischen Alltag. Zum Abschluss der Veranstaltung gab es für die Teilnehmer:innen auch ein Teilnahmezertifikat.





Frühlingsfest des Militärkommandos OÖ

300 Gäste waren zum Frühlingsfest des Militärkommandos OÖ in der Spinnerei in Traun geladen. Die Betreuung der vielen Gäste übernahm ein Team der Bad Leonfeldner Tourismusschulen.

Auch Verteidigungsministerin Mag. Klaudia Tanner war vor Ort und wir hatten die Möglichkeit, ein kurzes Gespräch mit ihr zu führen. Dieses Event war wieder eine sehr gute Möglichkeit, das Können unserer Schüler:innen unter Beweis zu stellen und Gelerntes auch außerhalb der Schule anzuwenden. (Stefan Sigmund, BEd)

Eventbetreuung bei renommierter Brennerei

500 Gäste hatte die Qualitätsbrennerei Reisetbauer nach Kirchberg-Thening geladen, die gemeinsam mit der Firma GO-Catering von einem Team der Tourismusschulen betreut wurden.

Dabei erhielten die Schüler:innen einen guten Einblick in die Abläufe, die eine Veranstaltung zu einer gelungenen Veranstaltung machen. Besonders hervorzuheben waren die entspannte Atmosphäre und das exquisite Angebot an Speisen und Getränken.

Die Gäste aus der gehobenen Gastronomie lobten vor allem den freundlichen Auftritt unserer Schüler:innen und die Professionalität im Bereich Service und Küche.



Podiumsdiskussion mit Haubenkoch Philip Rachinger

Zur Filmpremiere von „She Chef“ reisten Schüler:innen unserer Schule nach Haslach an der Mühl. Im Anschluss an die sehr interessante und lehrreiche Filmvorführung, die durch die Hauptdarstellerin Agnes Karrasch selbst begleitet wurde, gab es eine Podiumsdiskussion mit dem 4-Hauben-Koch und Gastronom Philip Rachinger vom Mühlthalhof.

Es war mehr als interessant zu erfahren, wie sich die junge Köchin Agnes Karrasch nach ihrer Ausbildung im 5-Hauben-Lokal Steirereck in einer männerdominierten Szene zu behaupten versucht und schlussendlich in der Topgastronomie Fuß fasst – und dies in einer mehr als schwierigen Zeit, denn den Beginn ihrer tollen Karriere hatte sie im 2-Michelin-Sterne-Lokal „Disfrutar“ in Barcelona während der Coronapandemie zu bewältigen.

Nicht nur durch den Film, sondern auch durch die rege Diskussion mit Rachinger konnten die Schüler:innen interessante Einblicke, viele neue Erfahrungen und auch die ein oder andere Idee für ihre Zukunft mitnehmen. Zum Abschluss wurden die Teilnehmer:innen noch mit selbstgemachtem Sauerteigbrot und regionalen Aufstrichen von Philip Rachinger verköstigt.





Arbeitseinsatz im Frack – Baletour auf dem Opernball

Einen nicht alltäglichen Arbeitseinsatz absolvierten 19 Baletour-Schüler:innen am Opernball in Wien. Arbeitsplatz war der Gustav-Mahler-Saal, der sich in der Nähe der Loge des Bundeskanzlers befindet.

Und so konnten dort natürlich viele bekannte Persönlichkeiten begrüßt werden, die auch gerne zu einem Foto mit dem Baletour-Team bereit waren. Unter anderem lächelten Bildungsminister Martin Polaschek, Wirtschaftslandesrat Markus Achleitner, Fernsehmoderatorin Silvia Schneider und ORF-Nachrichtensprecherin Nadja Bernhard und ihr Kollege Tarek Leitner mit unserem Team in die Kamera.

Ball der Oberösterreicher in Wien – nicht ohne Baletour!

Schon zum zweiten Mal verstärkten 20 Schüler:innen einer 4. Klasse unter der Leitung ihres Servierlehrers am Ball der Oberösterreicher das Cateringteam im Service und leisteten somit einen wesentlichen Beitrag zu einer unvergesslichen Ballnacht für die 2.900 Gäste.



Vor der offiziellen Eröffnung mussten noch zahlreiche Vorbereitungsarbeiten erledigt werden. Dann war es so weit. Beim Empfang der Ehrengäste im stimmungsvollen Arkadenhof des Rathauses wurden Getränke und Canapés gereicht. Auch in den anderen Ballräumlichkeiten sorgte das Baletour-Team für einen reibungslosen Ablauf im Service und somit für eine ausgezeichnete Betreuung der Gäste. Lob kam von den Organisator:innen sowie von Landeshauptmann Mag. Thomas Stelzer persönlich.





Suppenessen für den guten Zweck

Am 3. März 2023 fand das jährliche „Suppenessen für den guten Zweck“ der katholischen Frauenbewegung im Landhaus statt. Die Suppe wurde dieses Jahr vom Landgasthaus Mascher aus Vorderweißenbach und vom Internat Bad Leonfelden zur Verfügung gestellt. Die 3HC betreute die Veranstaltung, gab die Suppe am Buffet aus und kümmerte sich um das gesamte Service für die 150 Gäste, unter denen auch LH Mag. Thomas Stelzer war.



Berufserlebnistage 2023

An den Standorten Gallneukirchen, Feldkirchen an der Donau, Bad Leonfelden und Pregarten fanden im Monat Oktober regionale Berufsmessen der Wirtschaftskammer Oberösterreich sowie der MS Pregarten statt. Namhafte Wirtschaftsbetriebe sowie Berufsbildende Schulen aus dem Bezirk Urfahr Umgebung präsentierten ihre Ausbildungsangebote für interessierte Besucher. Die Tourismusschulen Bad Leonfelden waren jeweils mit einem eigenen Messestand vertreten, an dem unsere Schüler:innen die Besucher:innen über das vielfältige Ausbildungsangebot für die Hotellerie, Gastronomie sowie Tourismus- und Freizeitwirtschaft informierten.



SEI
DU
TER

DURCH
STAR

Raiffeisen
Region Bad Leonfelden



Das Studentenkonto, das mehr kann.

Das Konto von Raiffeisen bietet alles, was ein Konto eben können muss – mit gratis Kontoführung bis zum 27. Geburtstag und jeder Menge Vorteile. Plus: Die Chance auf ein Durchstarter-Stipendium im Wert von EUR 4.000,–.

Mehr Infos auf
raiffeisen-ooe.at/studenten

Messe Jugend und Beruf – Baletour-Stand äußerst gefragt

Auch heuer durften wir uns wieder über viele Besucher:innen auf der Messe Wels „Jugend und Beruf“ freuen, denn der 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 Karriere-möglichkeiten, 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.



Showkochen bei GAST-Messe Salzburg



Ihren großen Kochauftritt hatten sechs Schüler:innen aus der 4. und 5. Klasse bei der GAST-Messe in Salzburg. Am geteilten Stand von „Rungis Express“, „Lohberger“, „StaySpiced“ und „11er“ kochten die Schüler:innen für 30 Personen ein zum Teil im Voraus vorbereitetes Gericht. In Zusammenarbeit mit Martin Sitter (Vertriebsleiter von Rungis in Österreich und Absolvent der Baletour) und mit Unterstützung von den Kochlehrern Peter Kreuzweger und Stefan Eder kreierten die Schüler:innen unter der Leitung des angehenden Maturanten Moritz Lenz (5HD) das Gericht.

Mit den Produkten von „StaySpiced“, „11er“ und insbesondere „Rungis“ zauberten die Schüler:innen ein herbstliches Gericht mit zweierlei Reh, Maroni und Rote Rübe auf die Teller. Die Teilnehmer:innen waren sich einig: „Dieser Auftritt war ein einzigartiges Erlebnis. Ein herzliches Danke an unsere Lehrer, die uns das ermöglicht und uns motiviert und unterstützt haben.“

Baletour auf Sommerfrische

Schon zum zweiten Mal wurden wir auf Einladung des Genusslandes OÖ gebeten, den VIP-Empfang im Rahmen der OÖ Sommerfrische in Wien kulinarisch zu gestalten. Am Samstag, dem 3. Juni, fuhren wir mit unseren Schüler:innen in einem mit Lebensmitteln und Küchenequipment vollgepackten Bus nach Wien.

Vor Ort begannen wir mit unseren Vorbereitungen für die Gäste aus Tourismus, Wirtschaft und Politik. Als Vorspeise wurde Spargel natur, mit Fisch oder Fleisch serviert, gefolgt von einer Mostsuppe mit Cracker. Weiters wurden den Gästen Erdäpfelkäse, Bratli, Fisch, Schwammerl auf einem Krustenbrot sowie ein Leberschedl mit Safterl gereicht. Den süßen Abschluss bildeten ein Mostschober mit Nüssen und Buchteln, dazu Erdbeeren, Rhabarber und Vanille. Das Baletour-Team schaffte es in bewährter Weise, die Gäste zu verwöhnen und zu einem unvergesslichen Abend beizutragen.





Grenzüberschreitend: Bildungsmessen in Krumau, Písek und Budweis

Auf drei Bildungsmessen in Südböhmen repräsentierten unsere Schüler:innen die Baletour. So wurden sowohl Interessierte als auch Multiplikatoren erneut auf die Tourismusschulen Bad Leonfelden aufmerksam. Seit 1990 werden bei uns jährlich insgesamt 25-30 Schülerinnen und Schüler aus Tschechien erfolgreich ausgebildet. Ihre erste Priorität sind sehr gute Deutschkenntnisse, einige von ihnen übernehmen Tourismusbetriebe ihrer Eltern oder inskribieren später an einer Universität. Auch dieses Jahr weckte das Ausbildungsangebot der Tourismusschulen Bad Leonfelden wieder das Interesse bei zahlreichen Besucher:innen.

Karriereförderung Linz 2023

Am 7. März fand im Palais Kaufmännischer Verein das Karriereförderung Linz der OÖ Nachrichten und der Salzburger Nachrichten statt. Im Rahmen dieser Veranstaltung konnten die Besucher:innen mit potenziellen Arbeitgebern und Bildungseinrichtungen Kontakt aufnehmen und zukünftige Karrierewege erkunden. Schüler:innen der 4HB waren im Service, beim Empfang, bei Social-Media-Aufgaben, am Baletour-Stand sowie bei organisatorischen Aufgaben großartig im Einsatz. Das Karriereförderung war eine tolle Eventveranstaltung mit vielen bleibenden Eindrücken!

(4HB TOMA, Stefan Sigmund BEd u. MMag. Andreas Punz)



DEINE KARRIERE BEI HOCHREITER



STAUFREIER ARBEITSWEG



FREIER EINTRITT INS GYM



GRATIS MITTAGESSEN



WEITERBILDUNGEN



TEAMBUILDING EVENTS



**IM LEBENSMITTEL-
BEREICH ...**



**... UND IN DER
HOTELLERIE**



**GLEICH
BEWERBEN!**

www.hochreiter-gruppe.at

Cocktail-Festival Liquid Market

Bereits zum dritten Mal ging am 16. Juni der Liquid Market in Linz über die Bühne. Die Gäste hatten die Möglichkeit, an 27 Bars, in lockerer Atmosphäre bei DJ-Sound, außergewöhnliche Eigenkreationen zu verkosten. Selbst zwei kräftige Regengüsse konnten das Baletour-Team nicht davon abhalten, die zwei herrlichen alkoholfreien Drinks „RhabarBerry“ und „Gin & Mousse“ anzubieten.

Die Stimmung war großartig und die mehr als 1000 Gäste waren überwältigt von dem herrlichen Angebot. 30 bekannte Barkeeper:innen aus dem In- und Ausland shakten und rührten ihre Drinks zur vollsten Zufriedenheit aller Gäste. Unsere Schüler:innen wurden sowohl von den Gästen, Barkeeper:innen, als auch vom Veranstalter „Verein hotspots Linz“ sehr gelobt. (René Gruber und Marek Rauschenbach)



Interpädagogika in Linz



und die Bildungsdirektion für die Möglichkeit, aktiv an dieser Messe teilzunehmen. Ebenfalls bedanken wir uns bei unseren Praxislehrern Herrn Ilchmann und Herrn Poimer, die diesen Einsatz für uns möglich gemacht, und uns dabei auch tatkräftig unterstützt haben. (4HB)

Wir durften im Rahmen des BP-Unterrichts den Stand der Bildungsdirektion auf der Interpädagogika verstärken. Innerhalb weniger Stunden shakten wir 700 „Bi-DI-Co's“-Cocktails, der von uns speziell für die Messe kreiert wurde. Der Stand war sehr gut besucht und wir hatten alle Hände voll zu tun – und trotzdem kam auch der Spaß nie zu kurz. Trotz des starken Besucherandranges hatten wir auch Zeit, uns einen Überblick über das Angebot auf der Messe zu verschaffen. Dieser Einblick in das „Pädagogenleben“ war für uns sehr interessant.

Ein großes Dankeschön an Frau Seiche und die Bildungsdirektion für die Möglichkeit, aktiv an dieser Messe teilzunehmen. Ebenfalls bedanken wir uns bei unseren Praxislehrern Herrn Ilchmann und Herrn Poimer, die diesen Einsatz für uns möglich gemacht, und uns dabei auch tatkräftig unterstützt haben. (4HB)

Baletour-Team verköstigt Radprofis

Am 1. Juni 2023 betreuten wir den VIP-Bereich beim Prolog der OÖ Radrundfahrt. Sechs Schülerinnen kümmerten sich am Linzer Hauptplatz um das leibliche Wohl der Gäste. „Hungrig auf echt“ – der Werbeslogan des OÖ Tourismus

- war unser Motto und so verköstigten wir die Besucher mit Beef-Tatar-Brötchen vom heimischen Rind. Unsere Schüler:innen der 3HC vertraten die Baletour wieder einmal hervorragend.





Karriereförderung Baletour 2023

Einen ganzen Nachmittag lang konnten sich die Schülerinnen und Schüler der 4. und 5. Klassen der Höheren Bundeslehranstalt und der 3. Klasse Hotelfachschule am 16. Februar 2023 über berufliche Möglichkeiten sowie über Studienangebote nach dem Abschluss der Tourismusschulen Bad Leonfelden informieren.

Unternehmen der Tourismus- und Freizeitbranche, Hotellerie und Gastronomie wie FTI Group, Reisewelt, Hotel Dachsteinkönig Gosau, die Hochreiter Gruppe mit dem VORTUNA Gesundheitsresort, Culture Care au Pair Österreich, Falkensteiner Hotel, Hotel ZOKU Vienna, Triforêt Alpinresort, Inselhotel Faaker See, Travel2work, die Arbeitsplätze in Florida vermitteln, sowie Bildungsinstitutionen wie FH Krems, Johannes Kepler Universität, FH Oberösterreich, Pädagogische Hochschulen Linz stellten sich vor. Sowohl von den angereisten Präsentatoren, die von dem guten Schulklima und den höflichen Schülerinnen und Schülern angetan waren, als auch von den Schülerinnen und Schülern kamen sehr positive Rückmeldungen zu dieser Veranstaltung.



LOXONE **campus**

SEMINAR
GENUSS
INSPIRATION

WERDE
EIN TEIL
UNSERES
TEAMS!



JETZT
BEWERBEN

- ▷ Küche
- ▷ Service
- ▷ Rezeption



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



Baletour im Einsatz auf der Backmittelmesse in München

Von 21. bis 26. Oktober 2023 fand in München die IBA, die größte Backmittelmesse der Welt, statt. Dort durfte die 4HC die Besucher:innen des Messestandes der Fa. Backaldrin kulinarisch verwöhnen. Bis zu 4000 Gäste pro Tag informierten sich am Backaldrin-Stand über die Produkte und die Schüler:innen hatten alle Hände voll zu tun. An den Abenden nach der Messe konnten wir die bayrische Hauptstadt noch erkunden. Es war ein sehr lehrreicher Arbeitseinsatz, von dem die Schüler:innen für ihre weitere Laufbahn sicher viel Erfahrung mitnehmen können. (Sigmund Stefan, BEd)



Der Elternverein bedankt sich

Über eine großzügige Spende der Firma Backaldrin konnte sich der Elternverein freuen. Belohnt wurde damit der Arbeits-einsatz der Schüler:innen und Lehrer bei der Backmittelmesse in München. In Umsetzung der einschlägigen Bestim-mungen des Lehrplans führen Schüler:innen unter Anleitung und Aufsicht des Lehrpersonals der Touris-musschulen Bad Leonfelden Tätigkeiten im Rahmen ihres Betriebspraktikumsunterrichts durch. Dieser Betriebspraktikumseinsatz soll den Schüler:innen die Möglichkeit bieten, das im Unterricht erworbene Wissen und Können durch praxisnahe Erfahrung zu vertiefen und zu festigen. Diese Spende sowie alle anderen Einnahmen des Elternvereins kommen aus-nahmslos den Schüler:innen zugute. Der Elternverein bietet finanzielle Unterstützung bei Skikursen, Sprach-wochen, Exkursionen, dem Erwerb von Fachbüchern und Fachzeitschriften sowie dem Kauf von sonstigen Unterrichtsmitteln. Mit der von Herrn Mayer (Ge-schäftsleitung Backaldrin) überreichten Spende wer-den unter anderem Möbel für den „Chillbereich“ der Schüler:innen erworben.



INNOVATIVES SORTIMENT

UMWELTBEWUSST

LEICHT ERREICHBAR

PERFEKTE LAGERUNG DER WEINE

MODERN



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

weinturm 
SPIRITS & MORE

Shopöffnungszeiten: MO | DO | FR 09:00 - 18:00 Uhr, DI | MI 09:00 - 13:00 Uhr

Nähe Franzosenhausweg | Thanhofnerstrasse 11 | www.weinturm.at

WENN $\frac{3}{4}$ DEINES DRINKS
DER MIXER IST,
MIX WITH THE BEST!

Für die feinsten natürlich gewonnenen Zutaten, ist uns kein Weg zu weit!



Baletour- Tourismusball

„BALE-ON-TOUR – Wir reisen Businessclass“ – unter diesem Motto ging am 12. Mai 2023 nach dreijähriger Pause endlich wieder unser Tourismusball über die Bühne. Passend zum Motto verwandelten die 4. Klassen das Schulgebäude in einen Flughafen mit Gates. Die 13 Bars standen stellvertretend für verschiedene Destinationen und so konnten sich die Ballgäste auf die Reise von der kühlen Antarktis über das bunte Las Vegas bis zum lauten Münchner Oktoberfest machen. Bereits nach wenigen Tagen waren die Karten für den Tourismusball restlos ausverkauft und wir freuten uns über den Besuch von knapp 2000 Passagieren. Ballhighlights waren der Festakt der feierlichen Eröffnung mit dem Auftanzen, die schwungvolle Mitternachteinlage unter der Leitung von Lisa Keplinger und die Tombola mit Rundflug im Privatjet als Hauptpreis. Die professionelle Zusammenarbeit des Ballorganisationsteams mit unseren Lehrer:innen garantierte eine rauschende und unvergessliche Ballnacht. (Das Ballkomitee 2023)





Genusstag an den Baletour

In der letzten Schulwoche fand in Kooperation mit Genussland Oberösterreich an den Tourismusschulen Bad Leonfelden die 2. Auflage des Genusstages statt.

Denn Werte wie Nachhaltigkeit, Frische, Offenheit für innovative Konzepte und die Förderung der heimischen Land- und Lebensmittelwirtschaft haben nicht nur für das Genussland Oberösterreich, sondern auch für die Tourismusschulen Bad Leonfelden einen hohen Stellenwert, wie auch die neuerliche Zertifizierung mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Schulen deutlich macht.

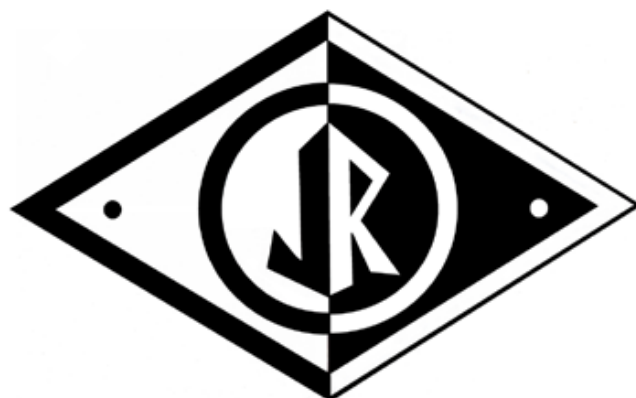
Gemeinsam mit dem Genussland OÖ-Team und 19 Produzent:innen begab man sich auch heuer wieder auf die Spuren dieser Werte, wobei zudem neue Ernährungsformen sowie Transparenz und Rückverfolgbarkeit thematisiert wurden.

Es war eine sehr gelungene, spannende und lehrreiche Veranstaltung und Schüler:innen, Lehrer:innen, Produzent:innen sowie alle anderen Beteiligten waren wieder hellauf begeistert. Direktor HR Herbert Panholzer: „Diese Veranstaltung hat wieder einmal gezeigt, wie wichtig eine Kooperation zwischen Schule und dem Genussland OÖ ist. Die Schüler:innen waren an den Produkten äußerst interessiert und es ist großartig, ein gemeinsames Ziel zu verfolgen und Regionalität, Genuss und das Bewusstsein für die heimische Land- und Lebensmittelwirtschaft zu stärken und zu fördern.“

**FLEISCHHAUEREI
IMBISSSTUBE
CATERING**



**4204 REICHENAU
X 07211/8228**



J E N N E R

HAUSGEMACHT MIT MEISTERHAND

SEIT 1934

**FLEISCH UND WURST VON
JENNER**

...einfach etwas Besonderes



Bronze für die Tourismusschulen Bad Leonfelden bei der „Europameister- schaft der Tourismusschulen“ in Vilnius

Auch dieses Jahr waren die Tourismusschulen Bad Leonfelden mit einem starken Team beim AEHT Kongress vertreten. Austragungsort des Kongresses der Vereinigung der europäischen Tourismusschulen (AEHT) war diesmal Vilnius, Litauen. Aufgrund der Top-Ausbildung an den Baletour konnte sich Annika Ornetzeder erfolgreich im Wettstreit gegen die große europäische Konkurrenz behaupten und eine Bronzemedaille in der Disziplin „Restaurant Service“ erringen. Auch Markus Lukas („Wine Service“), Nicolas Hölzl („Cocktail“) und Moritz Müller („Culinary Art“) traten gegen die internationale Konkurrenz an.

Die rund 800 Teilnehmer:innen kamen aus 24 europäischen Ländern. Die Schüler:innen konnten in 12 unterschiedlichen Bewerben ihr Können zeigen. „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 gesamte Schulgemeinschaft freut sich über das erfolgreiche Abschneiden und gratuliert ganz herzlich!



Ready for take off – Linz Airport

Am Freitag, 16. Juni; fand am Linz Airport die Überreichung und Ergebnisdiskussion der Diplomarbeit „Low Cost Travelling – A Current Trend – Chance or Risk“ statt. Die Maturantinnen Elisa Birngruber, Silvia Ratzenböck und Marlene Wurm-Manzenreiter wurden im Rahmen ihrer Diplomarbeit von Herrn Ingo Hagedorn, Leiter Marketing & Kommunikation, als Projektpartner großzügig unterstützt. Ein herzliches Dankeschön für die gute Zusammenarbeit an die Projektpartner und den Maturantinnen viel Erfolg für ihre Berufskarriere in der Luftfahrt- und Reisebranche. (MMag. Andreas Punz)

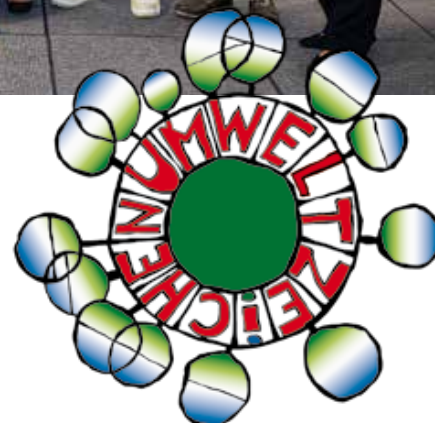


Verleihung des Umweltzeichens

Große Freude bei den Tourismusschulen Bad Leonfelden. Die Rezertifizierung zur Erlangung des Österreichischen Umweltzeichens wurde mit Bravour gemeistert. Eine Delegation der Schule konnte deshalb zum zweiten Mal das Umweltzeichen in Empfang nehmen.

Am 18. September überreichten im Bundesministerium für Klimaschutz Klima-
schutzministerin Leonore Gewessler und Bildungsminister Martin Polaschek die Urkunden.

„Das Umweltzeichen ist eine bereits bestehende wichtige Initiative, um besonders nachhaltige Schulen auszuzeichnen. Ich danke allen Schülerinnen und Schülern sowie den Lehrkräften für ihr Engagement und ihre kreativen Ideen“, betonte Minister Polaschek beim Festakt. Die Baletour-Gemeinschaft ist stolz auf diese Auszeichnung und hat schon viele neue Ideen für das nächste „Umweltzeichen-Jahr“.



Wir danken Microgreen

Mit Begeisterung wird an den Tourismusschulen Bad Leonfelden das von Microgreen zur Verfügung gestellte „Greazeigs“ im Kochunterricht verwendet. Im Sinne von Nachhaltigkeit und kurzer Verkehrswege bereichern die tollen Toppings aus dem nahen Zwettl an der Rodl manches Gericht. Lassen wir Bilder sprechen: „Gsund und guat, des lob i ma!“



greazeigs

Klein und g'schmackig.



Der beste Jungsommelier Österreichs kommt aus den Tourismusschulen Bad Leonfelden

Der Wettbewerb „Jungsommelier des Jahres“ ging dieses Jahr in Bad Ischl über die Bühne. Vertreter:innen aus 18 österreichischen Schulen stellten sich den Herausforderungen. Mit Janik Schwarz und Florian Luftensteiner waren auch die Baletour mit zwei Teilnehmern vertreten.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Janik Schwarz erreichte unter den Jungsommeliern des Jahres den 1. Platz, Florian Luftensteiner konnte den 3. Platz erobern. Zusätzlich wurde Janik Schwarz als Gewinner des Gästetisches Publikumsbester. Mit diesen tollen Ergebnissen konnten die Tourismusschulen Bad Leonfelden als erfolgreichste Schule Österreichs die Heimreise antreten.

Die Teilnehmer:innen mussten in verschiedenen Wettbewerben ihr Können unter Beweis stellen. Am ersten Tag erfolgte die Qualifizierung der besten 15 für das Finale durch eine Blinddegustation von 5 Weinen, ein Weißweinservice und einen schriftlichen Test. Die Aufgaben am Tag zwei umfassten die Erstellung einer Getränkebegleitung zu einem 5-Gänge-Menü für 4 Personen sowie die Belüftung einer Flasche Rotwein.

Die Jungsommelier-Ausbildung ist eine Zusatzqualifikation, die im Rahmen der Ausbildung an Tourismusschulen absolviert werden kann.

63 stolze Käsekenner:innen

63 Schüler:innen der Tourismusschulen Bad Leonfelden legten heuer vor einer Prüfungsjury erfolgreich die Prüfung zum Käsesommelier/zur Käsesommelière ab und nahmen stolz ihre Käsekenner:innenzertifikate entgegen.

Die Vorbereitung auf diese Prüfung erfolgt während des Unterrichtsjahres und auch in der Freizeit. Ergänzt wird der Unterricht durch Exkursionen und Lehrausgänge zu käseproduzierenden Betrieben. Die dreiteilige Prüfung besteht aus einem theoretischen, einem sensorischen und einem praktischen Teil. Dabei werden ein Käsewagen zusammengestellt, ein Verkaufsgespräch geführt, ein Käseteller arrangiert und damit harmonisierende Getränke empfohlen.

Die Schüler:innen der Tourismusschulen Bad Leonfelden meisterten die Herausforderungen bei dieser Prüfung mit Bravour und dürfen sich nun stolz und offiziell als „Käsekennerin Österreich“ oder „Käsekenner Österreich“ bezeichnen.



Dipl. Junior Gesundheitstrainer:in – Ausgezeichnete Leistungen bei der Prüfung

Der kommissionellen Prüfung am WIFI OÖ stellten sich die Schüler:innen der Baletour. Geprüft wurden die Fachgebiete Trainingslehre (MMag. Dominik Dollhäubl) und Ernährung (Mag. Christian Putscher).

Die Leistungen können sich sehen lassen. Die Schüler:innen der 4HA schnitten heuer mit 14 ausgezeichneten Erfolgen, einem guten Erfolg und fünf bestandenen Prüfungen ab.

Mit dieser qualitativ hochwertigen Ausbildung haben die Absolvent:innen sicher einen Startvorteil in allen Wellness- und Gesundheitseinrichtungen. Gleichzeitig leistet die Ausbildung einen wichtigen Beitrag zur eigenen gesunden Lebensführung. (MMag. Dominik Dollhäubl)



Schlossermeister
Wohlschlager

ALU - EDELSTAHL
Sonderanfertigungen - Bauschlosserei

0664/4017847 · g.wohlschlager@gmx.at
4181 Oberneukirchen · Teichfeld 2



45 frischgebackene Jungbarkeeper:innen

Ein Highlight, welches die Schüler:innen der 5. Klassen erleben dürfen, ist die Jungbarkeeper:innen-Prüfung. Sage und schreibe 45 Schüler:innen sind diesmal zu dieser umfangreichen und anspruchsvollen Prüfung angetreten. Die Leistungen der Schüler:innen sprechen für sich, alle haben bestanden, darüber hinaus gab es 15 gute und 6 ausgezeichnete Erfolge. Das Motto der diesjährigen Eigenkreation war „Lieblings-Buch, -Film oder -Serie“. Offensichtlich war dieses Motto für die Kandidat:innen besonders inspirierend, denn von den Prüflingen wurden Drinks mit einer unfassbaren Variationsbreite kredenzt. An den drei Prüfungstagen war das umfangreiche Wissen, die Kreativität und die Begeisterung der Prüfungskandidat:innen förmlich spürbar. Herzlichen Glückwunsch zu den grandiosen Leistungen!



70 bestandene Jungsommelierprüfungen

70 Schüler:innen der Höheren Lehranstalt sowie der Hotelfachschule legten im Oktober 2023 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. Dabei überzeugten die Schüler:innen 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 Ausbilder Herr Stefan Sigmund BEd und VL Nikolaus Ippoldt zu 6 „ausgezeichneten Erfolgen“ und 33 „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!



Praxisbezug wird an den Baletour großgeschrieben

Informationen zum Pflichtpraktikum aus erster Hand.

Ein wichtiger Bestandteil der praktischen Ausbildung an den Tourismusschulen Bad Leonfelden ist das Pflichtpraktikum.

Die Schüler:innen der Baletour dürfen nach jedem Schuljahr 8 (HLT) bzw. 12 Wochen (HFS) in Betrieben der Tourismus- und Freizeitwirtschaft ihr gelerntes Wissen und Können aus den praktischen Fächern üben, festigen und erweitern. In Summe sind vor dem Eintritt in die Abschlussklasse 32 bzw. 24 Wochen in Vollzeit (40-Stunden-Woche) zu erbringen. Die Praktikant:innen sind während dieser Zeit voll steuer- und sozialversicherungspflichtig angemeldet und werden

nach dem aktuell gültigen Kollektivvertrag der Gastronomie entlohnt. Die Familienbeihilfe bleibt während dieser Zeiten aufrecht.

Nach der 2. Klasse besteht die Möglichkeit, über Erasmus+ (EU-Projekt) auch im Ausland das Praktikum zu absolvieren. Zirka 45 Schüler:innen 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 Praktikant:innen der Tourismusschulen Bad Leonfelden angestellt werden. Meist ist diese Vorgehensweise erfolgreich, da

die Schüler:innen 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 Sternensystem erhoben, wie zufriedenstellend bzw. lehrreich das Praktikum von den jeweiligen Schüler:innen empfunden wurde (der langjährige Schnitt nach diesem Sternensystem zeigt eine durchschnittliche Bewertung von 4 Sternen). Diese Informationen werden den Schüler:innen, die auf der Suche nach einer Praktikumsstelle sind, gerne zur Verfügung gestellt.

(Fachvorstand Walter Oberreiter M.A.)



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



Bründl



Spa Hotel****
Bad Leonfelden



Moar Gut, Großarl

Heuer hatten wir das Privileg, unser zweites Praktikum im 5 Sterne Familien und Natur Resort Moar Gut in Großarl zu absolvieren. Das Gelände ist traumhaft schön und es gibt einen riesigen Streichelzoo. Für Kinder ist das Moar Gut wahrhaftig ein Paradies. Aber auch wir fühlten uns ab dem ersten Tag, dank der netten Begrüßung durch das Serviceteam und die Chefs, herzlich willkommen. Um die anderen Praktikant:innen kennenzulernen, wurden wir gemeinsam



zum Praktikant:innenfrühstück eingeladen, bei dem wir erstmals die Möglichkeit hatten, uns gegenseitig auszutauschen und das Frühstücksservice aus der Sicht des Gastes zu erleben. Unsere Aufgaben waren die Vorbereitung des Mise en Place, das Zubereiten von Getränken, das Frühstücks- und das Mittagsservice sowie das Abendservice. Mindestens einmal pro Woche wurde man für den Pooldienst eingeteilt, der machte mir besonders viel Spaß, da ich dabei die Möglichkeit hatte, mich ein bisschen mit den Gästen zu unterhalten.

Man merkte sofort, dass das Moar Gut ein Vorzeigebetrieb ist und ein tolles Klima unter den Mitarbeiter:innen herrscht. Während des achtwöchigen Praktikums gab es für Lehrlinge und Praktikant:innen einige Schulungen (Wein-, Bar-, Bier- und Baristaschulung). Vor allem in Sachen Wein, Bier und Bar konnten wir einiges für die nächste Klasse mitnehmen. Auch unsere Unterbringung war perfekt. Pauline und ich teilten uns ein Zimmer, welches sich direkt am Hotelgelände befand und uns so einen langen Arbeitsweg ersparte.

Wir sind beide froh, dieses Jahr im Moar Gut gearbeitet zu haben. Wir haben sehr viel dazugelernt, es haben sich viele neue Freundschaften entwickelt und wir werden beide den Sommer in Großarl für immer in guter Erinnerung behalten.

(Ina Scharinger)

Hotel „Post“, Lech am Arlberg

Während meines dritten Praktikums hatte ich das Privileg, im malerischen Lech am Arlberg im Hotel „Post“ zu arbeiten. Mein Einsatz erstreckte sich über 10 Wochen und führte mich in den Bereich der Küche. Das Hotel bot uns Praktikant:innen die Möglichkeit, nicht nur in der Küche tätig zu sein, sondern auch in den Hotelzimmern zu übernachten und von zahlreichen Mitarbeiter:innen-Benefits zu profitieren.

Die Arbeitszeiten gestalteten sich äußerst angenehm, und die Atmosphäre im Hotel war von einem charmanten, älteren Stil geprägt. Das historische Ambiente des Hotels, sowohl in den Mitarbeiter:innenzimmern als auch in der gesamten Anlage, trug zur besonderen Erfahrung bei.



Die Atmosphäre in Lech und in diesem Hotel hat mich stark beeindruckt und meine Leidenschaft für die Gastronomie gefestigt. Das Praktikum hat mir gezeigt, dass ich meinen Weg in dieser Branche fortsetzen und letztendlich meinen Traum verwirklichen möchte, selbst einmal Küchenchef zu sein. Insgesamt hat mir dieses Praktikum außerordentlich gut gefallen, und ich kann es jedem wärmstens empfehlen, der die Gelegenheit sucht, eine bereichernde Erfahrung fernab der Heimat zu machen. Es war eine Zeit des persönlichen Wachstums und der beruflichen Inspiration, die mich auf meinem Weg in der Gastronomie bestärkt hat.

(Felix Landsfried)

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.
[oberoesterreich.at](https://www.oberoesterreich.at)



Co-funded by
the European Union

Auslandspraktika im Rahmen von EU-Projekten

Auch heuer haben zahlreiche Schüler:innen der Tourismusschulen Bad Leonfelden die Möglichkeit genutzt, ein Praktikum im Ausland zu absolvieren. Diese Praktika werden von der EU gefördert, und zwar im Rahmen des Programms Co-funded by the European Union (Erasmus+).

Die Schüler:innen 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.

Die Schüler:innen absolvierten ihr Praktikum in folgenden Ländern: Deutschland, Niederlande, Italien, Tschechien, Schweiz, Belgien und Spanien.

Das Projekt findet alljährlich statt und erfreut sich bei den Schüler:innen großer Beliebtheit.

Die an dem Projekt teilnehmenden Schüler:innen sollen einerseits ihre Kenntnisse in den fachpraktischen Fächern erweitern, andererseits aber auch durch die Zusammenarbeit in internationalen Teams in den Hotels und Restaurants ihre sozialen Kompetenzen verbessern. Daneben spielt auch der sprachliche Aspekt eine wesentliche Rolle. Durch das Gespräch mit den Gästen und Mitarbeiter:innen verbessern sie auch ihre Kenntnisse in den Fremdsprachen.



Hotel Stadt Hamburg, Westerland, Sylt

Unser drittes Praktikum haben wir im Hotel Stadt Hamburg absolviert. Das kleine, familiäre, gemütliche Hotel liegt mitten im Zentrum von Westerland in Sylt. In den 8 Wochen im Service durften wir drei Bereiche kennenlernen. Einerseits den Frühstücksdienst, wo wir bis 14:30 Uhr mit dem nettesten Team, das wir je kennenlernen durften, gearbeitet haben. Weiters waren wir auch beim sehr gehobenen Abendservice eingesetzt und im Bistro. Dort durften wir unsere eigene Station leiten und durch das junge und motivierte Team verging die Arbeit wie im Flug. Insgesamt waren wir fünf Praktikant:innen, und alle waren wir im sehr schönen Mitarbeiterhaus auf der anderen Seite des Hotels untergebracht. Mit unseren Kolleg:innen verbrachten wir einen unvergesslichen Sommer. In der Freizeit konnten wir am fünf Minuten entfernten Strand entspannen, den Live Bands zuhören oder durch die Einkaufsstraße direkt vor dem Hotel bummeln.

Wir möchten unbedingt noch anmerken, dass das Team in diesem Hotel, vom Lehrling bis zum Hoteldirektor, extrem freundlich und unterstützend ist. Alle haben sich wirklich um uns gekümmert und alles dazu beigetragen, dass es eine perfekte Praktikumszeit wurde. (Lena Seyr und Kerstin Seyr)



Hotel Bergkristall, Allgäu



Mein Praktikum im Hotel Bergkristall war eine einzigartige Erfahrung. Das Team war nicht nur professionell, sondern auch herzlich und unterstützend. Während meines Aufenthalts hatte ich die Gelegenheit, vielfältige Aufgaben im Servicebereich zu übernehmen, was meine Fähigkeiten und Kenntnisse erheblich erweiterte. Besonders beeindruckend war die Liebe zum Detail, sei es im kulinarischen Angebot, im Wellnessbereich oder im Service. Die idyllische Lage im Allgäu trug zusätzlich zu meinem positiven Eindruck bei. Diese Zeit wird mir vor allem durch die wertvollen beruflichen, aber auch persönlichen Erfahrungen in Erinnerung bleiben. (Magdalena Luger)

TEAMGEIST



Eines der besten
Wellnesshotels
Österreichs.

Und mit Sicherheit
das beste Team.
Sei auch du dabei!



GUGLWALD
SLOW WELLNESS

Bewirb dich unter jobs.guglwald.at



Aktiv- und Familienhotel Adlernest, Schnalstal

Diesen Sommer durften wir unser 9-wöchiges Praktikum im Aktiv- und Familienhotel Adlernest im Schnalstal absolvieren. Das Hotel befindet sich in einem kleinen Ort, etwas abgelegen und umringt von der wunderschönen Südtiroler Landschaft.

Im Restaurant und der Bar waren wir für die Betreuung der Hotelgäste während des Frühstücks, der Nachmittagsjause und des Abendessens zuständig. Es war für uns eine tolle Erfahrung, das bereits Gelernte in die Praxis umzusetzen. Wir hatten eigene Ränge und durften Getränke- sowie Speiseempfehlungen eigenständig abgeben. Da unser Chef sehr viel Wert auf Regionalität legte, zählte es ebenfalls zu unseren Aufgaben, die Gäste über die Herkunft unserer Produkte zu informieren. Unser Seniorchef war

Besitzer einer wunderschönen Berghütte, in der wir auch zum Einsatz kamen.

Schon zu Beginn unserer Praktikumszeit haben wir gemerkt, dass ein gutes Arbeitsklima im Adlernest an oberster Stelle steht. Es dauerte also nicht lange, um das gesamte Team in unser Herz zu schließen. Wertschätzung, sowohl von den Kolleg:innen und Vorgesetzten, als auch von unseren Gästen, war ein Gefühl, das wir tagtäglich bei unserer Arbeit zu spüren bekommen haben.

Der tolle Betrieb, das Wandern in der Freizeit, die lustigen Abende, die wunderschöne Landschaft, aber vor allem die Menschen haben uns bereichernde Momente und Erinnerungen geschenkt, die wir so schnell bestimmt nicht vergessen werden. Wir sind wirklich stolz, dass wir 9 Wochen lang Teil eines so wunderbaren Teams sein durften.

(Franziska Danninger, Carolin Manzenreiter und Paula Schinnerl)



Hotel Weinegg, Südtirol

Mein viertes und letztes Praktikum absolvierte ich im Hotel Weinegg in Südtirol. Das 5-Sterne-Hotel liegt umgeben von Weinbergen in Girlan, wenige Minuten von Bozen entfernt. Zwei Monate lang arbeitete ich mit vierzehn weiteren Praktikant:innen im Servicebereich. Zu meinen Tätigkeiten zählten das Frühstücks- und Abendservice. Am Morgen war ich für die Gästebetreuung, Kaffeezubereitung und das Decken der Tische für den Abend zuständig. Das Abendservice startete immer mit einer ausführlichen Menübesprechung, da viel Wert auf eine detaillierte Erklärung der 6 Gänge gelegt wurde. Eine Besonderheit war das Clochenservice, an welches ich mich jedoch sehr schnell gewöhnte. Außerdem zählten Weinservice, Roomservice und Buffetaufbau zu meinen Aufgaben. Da der Großteil der Gäste und Kolleg:innen Deutsch spricht, hat man auch ohne Italienisch-Kenntnisse keine Probleme, jedoch können Grundlagen hilfreich sein. Ich wurde vom ersten Tag an sehr herzlich im Team aufgenommen und verbrachte auch außerhalb der Arbeit viel Zeit mit meinen Kolleg:innen. Durch den täglichen Teildienst konnten wir die Nachmittage am nahegelegenen Kalterer See oder an den Montiggler Seen verbringen. Meine freien Tage nutzte ich für Ausflüge in die umliegenden Städte oder für Wanderungen. Es war eine unvergessliche Zeit in Südtirol und ich kann dieses Hotel nur weiterempfehlen! (Carolin Gurtner)





Aldiana Club Andalusien

Wir drei hatten das Vergnügen, unser letztes Pflichtpraktikum im Süden Spaniens, in Andalusien, zu absolvieren. Wir durften für neun Wochen unseren Sommer im Aldiana Club Andalusien als Service- und Barkräfte verbringen. Das Praktikum selbst wurde uns mit äußerst netten Mitarbeiter:innen inklusive Chefleuten, gratis Mitarbeiter:innenzimmern, gratis Verpflegung (inklusive Bargetränke, ...), tollem Strand direkt neben dem Hotel und sehr gut eingehaltenen Arbeitszeiten sehr angenehm gestaltet. Durch die vielen Zusatzleistungen (Flug, Verpflegung, ...) war auch unser (im Verhältnis zu Österreich) geringes Gehalt äußerst gerechtfertigt. Zum Schluss waren wir uns einig: Das war von allen drei Praktika das beste! Wir können den Betrieb zu 100% sowohl als Urlaubs- als auch Arbeitsdestination weiterempfehlen. (Eva Schmidseider, Nicolas Hölzl und Michael Reininger)



Molo Lipno, Lipno

Dieses Jahr haben wir unser zweimonatiges Praktikum in Tschechien, im Molo Lipno in Lipno nad Vltavou, absolviert. Während unseres Praktikums wurde uns ein schönes Zimmer als Unterkunft zur Verfügung gestellt. Wir arbeiteten im Restaurant, in der Konditorei und im soeben eröffneten Bistro. Zu unseren Aufgaben zählten: Kassieren und Tischbestellung, Arbeitsorganisation und kreative Ideenfindung. Beim Einsatz in der Konditorei hatte ich Gelegenheit, die Küche kennenzulernen, in der die fantastischen französischen Desserts zubereitet wurden. Im Bistro haben wir darüber nachgedacht, wie wir alles organisieren können, und haben auch eine Wein-, Kaffee- und Bierschulung absolviert. Ein weiteres tolles Erlebnis war das Arbeiten im luxuriösen Restaurant am Pier über dem See. Wir waren für unsere Tische verantwortlich und betreuten dort oft Geschäftsfeiern. An den freien Tagen konnten wir die wunderschöne Umgebung erkunden. Die zwei Monate in Lipno waren auf jeden Fall ein großartiges Erlebnis. Auch das angenehme und hilfsbereite Team trug dazu bei, dass wir uns an diesen Sommer noch lange erinnern werden. (Katerina Chocova und Nikola Kubesova)



Hotel Park Inn by Radisson Brussels Airport



Mein letztes Sommerpraktikum habe ich im Hotel Park Inn by Radisson Brussels Airport absolviert und war dort alles in allem mehr als zufrieden.

Ich wurde beim Frühstücksservice eingesetzt und ab ca. 09:00 durfte ich im Backoffice jegliche Aufgaben bzgl.

Gruppenreservierungen und im Eventmanagement erledigen, was für mich sehr interessant war. Gegen Ende meines Praktikums durfte ich bereits eigenständig Verträge abschließen und Angebote erstellen. Am Nachmittag arbeitete ich meist an der Rezeption und im Backoffice. Mein Dienst endete schließlich um 15:00. An den Wochenenden hatte ich immer frei, was ich sehr genoss. Ebenso bekam ich die Möglichkeit, einen Tag in der Hoteldirektion und zwei Tage in der Sales-Abteilung zu schnuppern. Bezüglich der Sprache gab es auch keine Probleme, da im Front- und Backoffice Team jeder aus einem anderen Land kommt, unterhält man sich auf Englisch.

Auch der Spaß im Team kam niemals zu kurz. Obwohl ich niemanden kannte, habe ich mich sehr aufgehoben gefühlt und Freundschaften geschlossen. Auch die tolle Unterbringung in einem Hotelzimmer sowie die gute Verpflegung trugen sehr dazu bei, dass ich mich in diesem Betrieb schnell wohlfühlte.

Ich konnte auch viele soziale Kontakte pflegen- sowohl mit Arbeitskolleg:innen, als auch auf Events und Veranstaltungen mit Menschen aus aller Welt. Ich kann ein Praktikum bei Radisson und in Brüssel wärmstens empfehlen. Sophie Glasner





Bürgenstock Hotels & Resort bei Luzern



Mein diesjähriges Praktikum habe ich im Bürgenstock Hotels & Resort in der Schweiz, in Luzern, absolviert. Das Bürgenstock ist das zweitbeste Hotel des Landes.

Das Resort verfügt über Hotels in der 5 Sterne superior Klasse, 10 Restaurants und Bars mit Auszeichnungen von Michelin und Gault&Millau. Im Sommer arbeiten ca. 1100 Mitarbeiter:innen im Bürgenstock.

Hauptsächlich habe ich während des Praktikums Englisch gesprochen, da sehr viele arabische Gäste zu Besuch im Resort waren. Meine Einsatzbereiche waren das Restaurant Spices (Asiatisches Sternerestaurant) und die Lakeview Bar (Hotellobby mit internationalen Drinks und Speisen). Die tägliche Arbeitszeit dauerte von 8:00 Uhr bis ca. 17:30 Uhr. Beim À-la-carte-Frühstück hatte ich meine eigene Station, oder ich habe als Host die ca. 400 Gäste begrüßt und platziert.

Am Nachmittag betreute ich den Lounge-Bereich auf der Terrasse, wo uns, aufgrund der spektakulären Aussicht, auch viele externe Gäste besuchten.

Dieses Praktikum war eine tolle Erfahrung, da meine Kolleg:innen und der Manager extrem nett waren und die Zusammenarbeit im Team sehr gut funktioniert hat. Auch die Entlohnung und das Trinkgeld waren mehr als zufriedenstellend. Ich gebe dieser Praktikumsstelle 5 von 5 Sternen und würde sie zu 100% weiterempfehlen. (Valentin Tempelmayr)



profi
dress



Mag. Martina Andexlinger (Aumüller), MBA Absolventin 5HB 1995

Von Kindesbeinen an war die Gastronomie meine Welt. Als Tochter einer Wirtsfamilie erlebte ich die Magie des Gastgewerbes hautnah und mir war schon sehr bald klar, dass mein Weg mich irgendwann nach „Leonfelden“ führen würde.

Meine Schulzeit an der HLT zwischen 1990 und 1995 war nicht nur von anspruchsvollem Unterricht geprägt, sondern vor allem von den wertvollen Freundschaften, die bis heute halten. Unsere jährlichen Klassentreffen, die seit fast drei Jahrzehnten stattfinden, sind immer wieder ein absolutes Highlight.

Während ich mich in meiner Schulzeit ganz der Gastronomie widmete – meine Praktika in der Schweiz sind unvergessen –, verlagerte sich mein beruflicher Fokus nach

der Matura in die Reisebranche, in der ich bis 2004 arbeitete. In dieser Zeit hatte ich das Privileg, die Welt zu bereisen und die verschiedensten Aspekte der Reiseindustrie kennenzulernen, angefangen bei klassischen Reisebüros bis hin zu Geschäftsreisen. Das Zusammenstellen von Reisen ist auch heute noch eine meiner großen Leidenschaften!

Dennoch wurde das Gefühl, dass etwas Neues auf mich wartete, immer stärker. Daher beschloss ich 2004, im Alter von 28 Jahren, das Studium der Rechtswissenschaften in Angriff zu nehmen. Nach 10 anspruchsvollen Semestern schloss ich 2009 das Studium als eine der Top-3%-Absolvent:innen erfolgreich ab. Noch vor Studienabschluss erhielt ich ein Angebot von meinem Wunsch-Arbeitgeber, der Finanzmarktaufsicht (FMA), und arbeite seitdem dort.

Bei der FMA beschäftige ich mich mit verschiedenen spannenden Aufgaben im Bereich des Finanzwesens und der Bankenaufsicht, darunter die Bekämpfung von unerlaubten Geschäftspraktiken, die Prävention von Geldwäsche und Terrorismusfinanzierung sowie die Wohlverhaltensaufsicht über Banken. 2019/2020 bekam ich sogar die Gelegenheit, im Auftrag der Europäischen Zentralbank eine Vor-Ort-Prüfung bei einer europäischen Großbank im Baltikum durchzuführen. Seit 2021 arbeite ich als Co-Leitung eines umfassenden Transformationsprogramms daran, die FMA zukunftsfit zu machen. Es ist eine anspruchsvolle, aber extrem spannende und lehrreiche Aufgabe, die perfekt zu meiner Natur passt: neue Wege erkunden, mit Menschen zusammenarbeiten und dabei einen sinnvollen Beitrag leisten!

Michaela Prem, Absolventin 2014

Ich absolvierte die 3-jährige Hotelfachschule in Bad Leonfelden. Da mir die österreichische Gastfreundlichkeit immer sehr gut lag und ich sehr kommunikativ bin und immer unter Menschen sein möchte, war mir sofort klar, ich muss in der Gastronomie bleiben.

Es gibt für mich nichts Schöneres, als Gäste glücklich zu machen. Das Tüpfelchen auf dem i zu erkennen und jedes Mal aufs Neue den Gast zu überraschen, macht diesen Beruf so spannend.

Nach dem Abschluss der Schule arbeitete ich beim Stanglwirt, wo ich auch Kilian traf. Gemeinsam blieben wir 4 Jahre im wunderschönen Tirol.

In der Zwischenzeit wurde mir bewusst, dass mich das Thema Wein besonders interessiert. Daraufhin machte ich mein Hobby zum Beruf und absolvierte die Ausbildung zur Diplom-Sommelière.

Nach 4 Jahren beim Stanglwirt brauchten wir eine neue Herausforderung und es ging zuerst in die Schweiz, danach nach Wien und Niederösterreich.

Dort arbeiteten wir in unterschiedlichen Hotels und Restaurants, um möglichst viele Erfahrungen zu sammeln.

Wir lieben es, in den Bergen zu arbeiten! Deshalb zog es uns wieder in die Schweiz, wo wir 2 Jahre blieben und in dieser Zeit die Ausbildung zum F&B-Manager machten.

Aus dieser Ausbildung heraus ergab sich früher als gedacht unsere Selbstständigkeit – schon während des Kurses merkten wir, dass wir den nächsten Schritt gehen wollten. Genau zu diesem Zeitpunkt wurde uns der damalige „Seehof“ in Attersee präsentiert und ab da wussten wir, ab jetzt können wir unsere Träume umsetzen.

Gesagt, getan. 2020 erfolgte die Eröffnung des Restaurants „Das Attersee“. Darauf folgten der Umbau und die Neugestaltung. 2021 bauten wir unsere Dachterrasse um und unsere Cocktail-Bar „DAS BAR“ entstand. Die Neugestaltung des Gartens wurde 2023 in Angriff genommen. Hier wurde kein Stein auf dem anderen gelassen und es entstand ein neuer Boho-Garten.

An alle, die noch einen tollen Praktikumsplatz am See suchen: Wir freuen uns auf euch!



Sabine Bauer, Absolventin 1983

Im Mai 1983 absolvierte ich erfolgreich die 3-jährige Tourismusfachschule und besuchte danach den 3-jährigen Aufbaulehrgang in Bad Ischl.

Nach der Matura fehlten leider die finanziellen Mittel für ein Studium der Handelswissenschaften und eine Anstellung in einem Reisebüro bot sich mir nicht an. So beschloss ich, ins Berufsleben einzusteigen und nach wenigen Monaten im Vertrieb avancierte ich zur Filialleitung.

Nach knapp 8 Jahren wechselte ich die Firma und arbeitete danach fast 20 Jahre in einem IT-Unternehmen in der Serviceabteilung. Mein Tätigkeitsbereich umfasste die gesamte Abrechnung von Reparaturen, Stundenpools und Wartungsverträgen. Als Teamleader war ich für die Kolleg:innen im Backoffice zuständig und der Kontakt zu den Kunden und Lieferanten bereicherte meine Arbeit.

Durch eine Umstrukturierung im Unternehmen wurde ein Wechsel notwendig und ich wurde in einem großen internationalen Konzern fündig, wo ich für die Auftragsabwicklung und Servicetickets weit über die deutschsprachigen Grenzen hinaus zuständig war.

Nach 7 Jahren wechselte ich zu einem österreichischen Unternehmen, das individuelle Collaboration-Lösungen im VoIP- und Video-Umfeld vertreibt. Hier bin ich im Backoffice tätig und die Arbeit erweitert meinen Horizont in allen Bereichen.

Auch wenn ich letztendlich nicht in der Tourismusbranche geblieben bin, kann ich doch auf ein interessantes und sehr lehrreiches Berufsleben zurückblicken. Den Grundstein dafür legte die Schule in Bad Leonfelden mit den kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern. Auch die Sprachen kamen nicht zu kurz, als Frankreichliebhaber verbringen wir viele Urlaube dort und nach all den Jahren freuen sich die Franzosen immer noch über meine guten Sprachkenntnisse.

Ich verfolge laufend in den Zeitungen die vielen Erfolge der Schüler:innen und bin sehr stolz, eine Absolventin der Tourismusfachschule Bad Leonfelden zu sein!



Andreas Bauer, Absolvent 1997

Auf die Frage in der ersten BWL-Stunde bei Mag. Plöchl, was ich denn einmal werden möchte, antwortete ich mit „Hoteldirektor“. Daraus ist zwar nichts geworden, aber einen Betrieb mit 100 tollen, motivierten Mitarbeiter:innen darf ich trotzdem führen.

Wege sind nicht immer gerade, aber der Tourismus und vor allem der starke Dienstleistungsanteil ziehen sich durch meine berufliche Laufbahn. Nach Bad Leonfelden setzte ich zuerst meine Ausbildung fort und studierte Betriebswirtschaft an der Johannes-Kepler-Universität Linz. Zwei Mal führte mich mein Studium dabei nach Växjö, Schweden, wo ich auch einen zweiten Universitätsabschluss erwarb. Schwerpunkte meines Studiums waren Non-Profit- und Dienstleistungsmanagement, Cross-Cultural-Management sowie Logistik. Als Studentenjob war ich seit 2000 also Infotrainer im Ars Electronica

Center Linz beschäftigt. Führungen mit unterschiedlichsten Personengruppen, Workshops und Vermittlung der Ausstellung waren hier meine Aufgaben.

Frisch von der Universität leitete ich für drei Saisonen den Linz Golfclub Luftenberg als Clubmanager. Organisationstalent, Stressresistenz und vor allem Kundenorientierung waren hier gefordert. Alles Themen, auf die mich unsere Schule gut vorbereitet hatte. Nach diesen ersten Jahren und einer mehrmonatigen Weltreise kam ich im August 2008, in Funktion des Assistenten der Kaufmännischen Geschäftsführung, wieder zurück zur Ars Electronica. Mit Linz09 und dem neueröffneten Ars Electronica Center gab es mehr als genug zu tun. So entwickelte ich den Businessplan für ein heute erfolgreiches Eventservice des Center mit 3 Mitarbeiter:innen und einen substanziellen Deckungsbeitrag für das Center.

2011 wechselte ich endgültig ins Ars Electronica Center als Managing Director. Zusammen mit einem Kollegen führe und leite ich rund 100 Mitarbeiter:innen und wir haben das AEC als national und international anerkannte Bildungseinrichtung etabliert. So konnte ich zum Beispiel das Bildungsbüro der Europäischen Weltraumorganisation ESA für Österreich nach Linz bringen (ESERO Austria).

Auch wenn ich keinen naturwissenschaftlichen Hintergrund habe, spielt seitdem der Weltraum eine große Rolle in meinem Leben. Seit 2017 bin ich Mitglied des Beirats für Luft- und Raumfahrt des österreichischen Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie und vertrete dort den Bildungssektor.

Privat hatte ich mehrmals das Vergnügen, als Reiseleiter am Europäische Kernforschungszentrum CERN, am European Space Operation Center (ESOC) der ESA in Darmstadt oder am Deutschen Zentrum für Luft- und Raumfahrt für Gruppen zu fungieren. Als Stellvertretender Obmann der Kepler Sternwarte Linz führe ich regelmäßig Gruppen durch die Sternwarte und darf ihnen die Wunder des Sternenhimmels näherbringen.

Wenn ich daran zurückdenke, dass ich eigentlich Hoteldirektor werden wollte, erstaunt mich mein tatsächlicher Berufsweg im Nachhinein noch immer. Aber ganz egal, in welche Richtungen ich beruflich gegangen bin: Die Kundenorientierung und der Dienstleistungsgedanke, die mir meine Lehrkräfte in Bad Leonfelden vermittelt haben, waren und sind ein tragendes Fundament für meine Laufbahn.

Florian Herndler, Absolvent 1995

Von 1990 bis 1995 besuchte ich die HLT Bad Leonfelden, die ich mit der Matura abschloss. Es folgten Praktika in Österreich, der Schweiz und in Amerika. Anschließend absolvierte ich den Militärdienst in Hörsching. Danach stieg ich 1996 in den elterlichen Betrieb „Almtal Camp Pettenbach“ ein, zu dem die Floriani Stub'n mit gutbürgerlicher Küche, das Almtal Camp Dauercamping mit 250 Stellplätzen, das Almtal Camp Touristencamping mit 70 Stellplätzen und das Almtal Hotel gehörten. Die Gesamtzahl der Nächtigungen belief sich damals auf etwa 6.000. Im Jahr 2000 kam mein Sohn Florian zur Welt, 2002 folgte Marcel und 2010 Nachzügler Nils.

2014 übernahm ich schließlich den elterlichen Betrieb und richtete ein neues Firmenbüro im bestehenden Gewölbe ein. Im folgenden Jahr wurde die Floriani Stub'n umgebaut und nach 40 Jahren erstmals verpachtet. 2016 brachten wir die sanitären Anlagen auf den modernsten Stand und 2017 erweiterten wir das Dauercamping auf 400 Stellplätze. Auch das Touristencamping wurde neu aufgestellt und um 150 Stellplätze vergrößert. Die Floriani Stub'n erhielt schließlich eine neue Küche und 2020 statteten wir die Bauhofhalle für den Tourismusbetrieb mit einer 450 Kilowatt-Peak PV-Anlage aus. Der Startschuss für den Bau der Almtal Camp WellnessWelt (Hallenbad und Spa) erfolgte 2021. In den letzten beiden Jahren wurden Rezeption und Mini Markt umgebaut sowie mit dem Bau von 15 Ferienhäusern/Châteaux für die touristische Nutzung begonnen. Mit diesen stetigen Veränderungen und Erweiterungen konnten wir die Nächtigungszahlen auf knapp über 20.000 erhöhen.

Rückwirkend betrachtet sind der breit angelegte Lehrstoff und die Vielzahl an Lehrfächern an den Tourismusschulen Bad Leonfelden die perfekte Basis für wirtschaftlichen Erfolg in den verschiedensten Berufen. Ich möchte mich bei meinen Lehrkräften nochmals recht herzlich für ihre Geduld und Mühe bedanken. Mein jüngster Sohn Nils möchte nächstes Jahr übrigens die Tourismusschulen in Bad Leonfelden besuchen, was mich sehr freut.

Etwas ganz Besonderes war bzw. ist auch unsere Klassengemeinschaft. Wir hatten seit dem Jahr 1995 jedes Jahr ein Klassentreffen, was sicherlich ein Hoch auf die 5HB 1995 verdient! !



5HA Höhere Lehranstalt 2022/23 – Reife- und Diplomprüfung



1. Reihe sitzend v.l.n.r.: Mag. Günther Lanzerstorfer, Mag. Karin Mitterbauer, Mag. Christina Schober, Jahrgangsvorstand MMag. Dr. Peter Rohringer, Dir. HR Dr. Herbert Panholzer, MMag. Michaela Böcksteiner, MMag. Dominik Dollhäubl, Mag. Christiane Puchner, Mag. Esther Wambacher

2. Reihe: Mag. Bernhard Tandler, Maria Kagerer (guter Erfolg), Susanne Söllner, Chiara Ranetbauer, Katharina Schiefer, Anja Stumptner, Christina Leonhardsberger, Anika Triefhaider (ausgezeichneter Erfolg), Chiara Frohn, Lisa Manzenreiter (guter Erfolg), Jana Kroiß, Anna Jungwirth, Nina Gußner, VL Petra Haubner, ÖStR Mag. Andreas Kranzlmüller

3. Reihe: Peter Kreuzweger BEd, Lena Lengauer (ausgezeichneter Erfolg), Ilvy Feichtinger, Viktoria Pühringer, Kilian Fuchs, Jakob Matischek, Adam Tancer, Valentin Barth, Simon Kaindlstorfer (guter Erfolg), Philipp Maureder, Maria Fischerlehner (ausgezeichneter Erfolg), Claudia Wagner, Lena Hiptmair (ausgezeichneter Erfolg), Alina Fischerlehner



5HB Höhere Lehranstalt 2022/23 – Reife- und Diplomprüfung

1. Reihe sitzend v.l.n.r.: Mag. Monika Steininger, Mag. Esther Wambacher, Dipl.-Päd. Sabine Altmüller, Jahrgangsvorstand MMag. Andreas Punz, Dir. HR Dr. Herbert Panholzer, OStR Mag. Andrea Zaglmair, Mag. Stefan Eder, Mag. Christian Bernhard, Mag. Tanja Walter
2. Reihe: Mag. Wilhelm Merg, MMag. Dr. Peter Rohringer, Silvia Ratzenböck (guter Erfolg), Julia Gabriel (guter Erfolg), Tereza Mušková, Mia Lamb, Marlene Wurm-Manzenreiter, Elisa Birngruber, Barbora Berková, Mag. Bernhard Tandler, René Gruber BEd
3. Reihe: Vanessa Fuchshumer (ausgezeichneter Erfolg), Armin Mayrhofer (guter Erfolg), Kilian Deubler, Jürgen Michlmayr, Elias Hetzendorfer (guter Erfolg), Leonie Zdebor, Sara Halmdienst (ausgezeichneter Erfolg)



5HC Höhere Lehranstalt 2022/23 – Reife- und Diplomprüfung

1. Reihe sitzend v.l.n.r.: Dominik Müller, Mag. Bernhard Sieghartsleitner, OStR Mag. Andreas Kranzlmüller, MMag. Manuela Riener, Dir. HR Dr. Herbert Panholzer, Mag. Renata Jachs, OStR Mag. Andrea Zaglmair, Mag. Edith Sonnberger, Mag. Bernhard Tandler
2. Reihe: Jahrgangsvorständin Nicole Mossböck BEd, Mag. Regina Haunschmidt, Jana Schnauderer, Carmen Schnabler, Nadine Hammer, Celina Lummerstorfer, Cora Gangl, Lea Kampenhuber (guter Erfolg), Rebecca Toroman, Hannah Schatz (guter Erfolg), Theresa Baumgartner (guter Erfolg), Mag. Nora Kern, Marek Rauschenbach BEd
3. Reihe: Jakob Winkler, Matthias Kreisel, Janik Schwarz (ausgezeichneter Erfolg), Florian Luftensteiner (ausgezeichneter Erfolg), Lorenz Schmalzer, Lukas Süß (guter Erfolg), Fabian Zeller (guter Erfolg)



5HD Höhere Lehranstalt 2022/23 – Reife- und Diplomprüfung

1. Reihe sitzend v.l.n.r.: Mag. Christian Bernhard, Mag. Tanja Walter, OStR Mag. Andreas Kranzlmüller, Jahrgangsvorstand Mag. Michael Wöß, Dir. HR Dr. Herbert Panholzer, OStR Mag. Andrea Zaglmair, MMag. Dominik Dollhäubl, Mag. Christian Fuchs, Dipl.-Päd. Thomas Pfeiffer

2. Reihe: Mag. Bernhard Tandler, Sophie Leymüller (ausgezeichneter Erfolg), Emma Steyer, Tamara Stockhammer, Lara Prückl (ausgezeichneter Erfolg), Nikita Kleinebreil, Emilia D'Amato (guter Erfolg), Verena Lucht, Selina Wohlschlager, Julia Wolfsteiner, Marie Vyvadil, Mag. Regina Haunschmidt, Mag. Monika Steininger

3. Reihe: Lisa Hauzenberger, Carolin Gimpl, Erik Moisa, Tobias Huemer, Christoph Radhuber, Niklas Sprenger, Martin Wosmik (guter Erfolg), Felix Klinser, Jonas Stimmeder, Maximilian Traxler (guter Erfolg), Saliu Foon, Anna Spiesmeyer, Alexandra Gimpl



3HFS Hotel- fachschule 2022/23 Abschluss- prüfung

1. Reihe sitzend v.l.n.r.: Peter Kreuzwegger BEd, Mgr. Dagmar Šotolová, Mag. Sandra Eibensteiner, Dir. HR Dr. Herbert Panholzer, Klassenvorstand Nikolaus Ippoldt, Mag. Renata Jachs, Fachvorstand Walter Oberreiter M.A.

2. Reihe: Helene Kepplinger (guter Erfolg), Sonja Schaffhauser, Amélie Zemanová, Magdalena Obermühlner, Giuliana Wimberger, Supaphan Thamdee, Tereza Levaiová, Selina Wieshofer

3. Reihe: Peter Klaffenböck, Sophie Nieder (ausgezeichneter Erfolg), Magdalena Gnadlinger (ausgezeichneter Erfolg), Elena Lughofer, Anita Balan, Lisa Mueller-Trathen, Katerina Chocová (guter Erfolg), VL Petra Haubner, Nikola Kubešová, Mag. Sonja Zwölfer, Mag. Michael Wöß, MMag. Dr. Peter Rohringer, Karolína Poláková

4. Reihe: Jordan Fischerlehner (ausgezeichneter Erfolg), Christoph Ziegler, Lukas Stefan, Romeo Gartner, Nikolas Grabner, Valentin Hofmüller (guter Erfolg)

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



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

HOCH. GENUSS.

GAS(T)GEBER-BETRIEBE



LEBE DEINE TALENTE. VEREDLE LEBENSZEIT.

1 Region

6 tolle und spannende Ausbildungen

24 Hoch.Genuss Gastgeber

Über 44 interessante Berufe

Mehr als 500 individuelle Lebenswege & Geschichten

Viele Gas(t)GeberInnen und Hochland-Vorteile

Sie wollen
mehr über den
Mühlviertler Hoch.
Genuss wissen?
Werfen Sie einen
Blick auf
hochgenuss.at

Spa Hotel Bründl, 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
Falkensteiner, 4190 Bad Leonfelden

Gasthaus Freller, 4184 Vorderweißenbach
Hotel Guglwald, 4191 Vorderweißenbach
Schmankerlwirt Lummerstorfer, 4191 Vorderweißenbach
Braugasthof Mascher, 4191 Vorderweißenbach
Mühlviertler Speckstüberl, 4184 Vorderweißenbach

Hotel AVIVA****s make friends, 4170 St. Stefan-Afiesl
Stefans Platzerl, 4170 St. Stefan-Afiesl
Genießerhotel & Restaurant Bergergut, 4170 Oberafiesl

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

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

