



Baletour

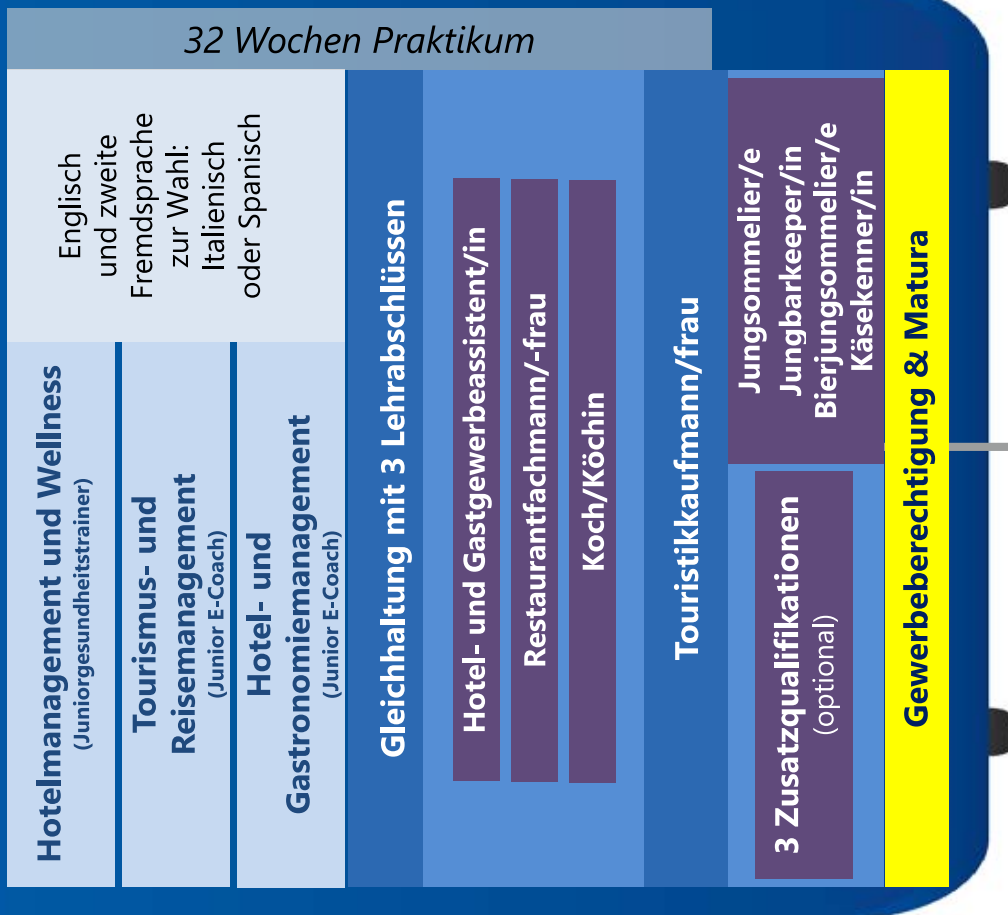
Bad Leonfeldner Tourismusschulen



JAHRESBERICHT 2025



5-jährig
Baletour **MANAGEMENT**
Höhere Lehranstalt für Tourismus

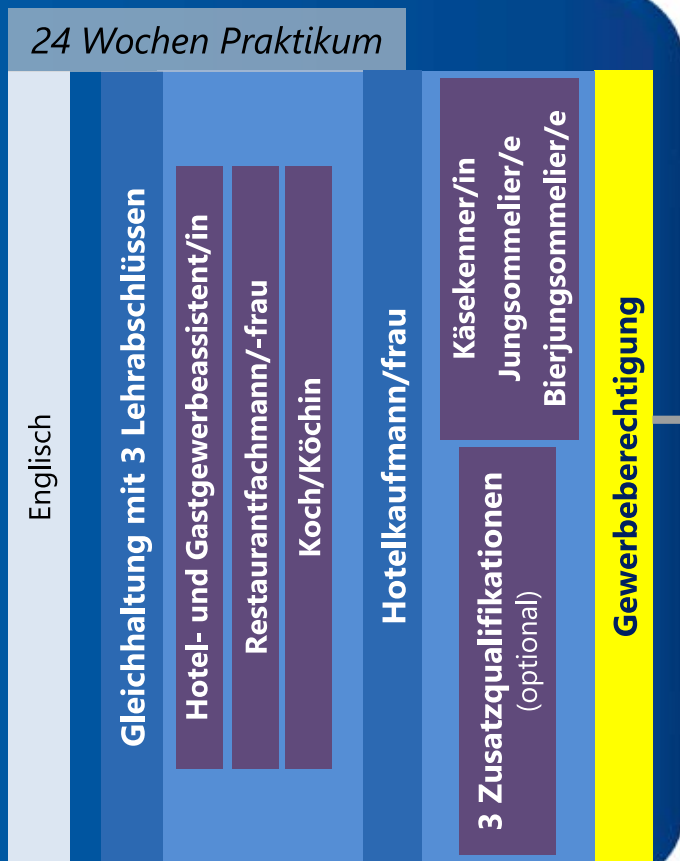


Vielfältige Berufsmöglichkeiten in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft sowie in anderen Branchen

Möglichkeit eines Studiums an Universitäten und an Fachhochschulen



3-jährig
Baletour **KULINARIK**
Hotelfachschule



Weiterbildungsmöglichkeiten nach der Schule:
**Aufbaulehrgang, Berufsreifeprüfung oder
Studienberechtigungsprüfung**



www.baletour.at

Liebe Leserinnen und Leser!

Erstmals darf ich heuer in meiner Funktion als neue Schulleiterin die einleitenden Worte zu unserem Baletour-Journal an Sie richten. Mit September habe ich diese verantwortungsvolle Aufgabe übernommen, die für mich sowohl Herausforderung als auch Erfüllung ist. Nach langen Jahren als Lehrerin an den Baletour freue ich mich sehr, meine Erfahrung zur Weiterentwicklung der Schule einzusetzen.

Stolz können wir berichten, dass mit diesem Herbst 170 Erstklässlerinnen und Erstklässler ihre Ausbildung an der HLT und HFS Bad Leonfelden begonnen haben. Die Klassenfotos auf den nächsten Seiten zeigen, wie viel Jugend insgesamt in den Baletour versammelt ist. Auch im Lehrerkollegium hat es einige Neuzugänge gegeben, die sich mit kurzen Statements bei Ihnen vorstellen.

Neben dem gelungenen Schulalltag vor Ort sind es auch zahlreiche Projekte, Kooperationen und Wettbewerbe, welche unsere Ausbildungsstätte zu etwas Besonderem machen. Das vorliegende Journal bietet wie immer einen Rückblick auf ein ereignisreiches Jahr und zeigt, auf wie vielen Schauplätzen unsere Schülerinnen und Schüler Erfahrungen sammeln und ihre Persönlichkeit entwickeln können.

Besondere Highlights des Jahres 2025 waren unter anderem der Tag der offenen Tür im Jänner, bei dem wir einen neuen Besucherrekord verzeichnen durften, die 50-Jahre-Feier des Bundesschulzentrums im März gemeinsam mit dem BORG und – wie immer – der glamouröse Maturaball im April.

Zu unserem Schuljahr gehören auch die Praktika, welche unsere Schülerinnen im In- und Ausland absolvieren. Dazu finden Sie ebenfalls viele Berichte in diesem Journal. Außerdem geben einige Absolventinnen und Absolventen Einblick in ihre Karrieren und machen deutlich, wie viele Wege jungen Menschen nach der Ausbildung an den Baletour offenstehen.



Für die Baletour als berufsbildende Schulen ist es wesentlich, eine gute Zusammenarbeit mit der Wirtschaft, aber auch mit der Stadtgemeinde Bad Leonfelden zu pflegen. Daher lege ich viel Wert darauf, auch hinkünftig gemeinsam an einem Strang zu ziehen, um für beide Seiten Synergien zu erzeugen.

Das Baletour-Journal ist auch eine Gelegenheit, Danke zu sagen: Dank gilt allen Kolleginnen und Kollegen aus dem Theorie- und Praxisbereich für die geleistete Arbeit, allen voran der neuen Administratorin Michaela Böcksteiner sowie Fachvorstand Walter Oberreiter. Herzlich bedanken möchte ich mich weiters bei meinem Vorgänger Herbert Panholzer, der die Leitung einer erfolgreichen Schule an mich übergeben hat. Dank gilt außerdem den SchülerInnen-Vertretern für die engagierte Arbeit, aber auch allen Schülerinnen und Schülern, die unserem Haus erst jenen „Spirit“ verleihen, durch den man sich schon beim Hereinkommen wohlfühlt. Für die konstruktive Zusammenarbeit möchte ich mich beim Elternverein unter Obfrau Susanne Raml sowie beim Internat unter der Leitung von Reinhard Prückl bedanken. Großer Dank gebührt ebenso dem Verwaltungspersonal aus dem Sekretariat unter der Leitung von Gabi Watzinger, der Wirtschaftsleitung, dem Schulwarte- und Reinigungsteam mit Johann Leitner an der Spitze für die wertvolle Arbeit an unserer großen Schule! Nicht zuletzt sei dem Team gedankt, das für das Zustandekommens

dieses Journals verantwortlich zeichnet, allen voran Mirjam Redl für die gesamte redaktionelle Arbeit und Barbara Fink für das Verfassen unzähliger Beiträge, sowie bei allen, die Beiträge geliefert haben.

Wir blicken schon mit Vorfreude dem neuen Jahr entgegen, das mit einem Arbeitseinsatz unserer Schülerinnen und Schüler bei den olympischen Winterspielen im Februar 2026 in Mailand/Cortina gleich wieder ein erstes Highlight zu bieten hat.

Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß mit diesem bunten Rückblick auf die Ereignisse des vergangenen Jahres!

Manuela Riemer

INHALTSVERZEICHNIS

Baletour-Team...	4
Baletour-SchülerInnen...	12
Momente ab Dezember 2024...	18
50 Jahre BSZ Bad Leonfelden...	26
Erasmus+...	38
Erasmus+ Praktika...	39
Startklar an den Baletour...	47
Pensionierung Dir. Herbert Panholzer...	49
Momente ab September 2025...	50
Baletour-AbsolventInnen...	58

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:
Tourismusschulen Bad Leonfelden,
MMag. Manuela Riemer
Layout: Verwaltung Baletour
Druck: Druckerei Bad Leonfelden
Ildnachweis: ©HLT Bad Leonfelden
©Foto GMR



GUUTE Schule



MMag. Michaela Bocksteiner
Administratorin
Kaufmännische Fächer



MMag. Manuela Riener
Schulleiterin
Kaufmännische Fächer



Walter Oberreiter M.A.
Fachvorstand
Praxisfächer



Mag. Gerald Aigmüller
Kaufmännische Fächer



Edeltraud Augl BEd
AIM, OFI



Mag. Christian Bernhard
AM, GuPB



Mag. Eva Breitenfellner
Sport



Sarah Cizek BEd
E



Manuela Deubl MEd
AIM, OFI, PEK



MMag. Dominik Dollhäubl
E, Sport, SeVi



Mag. Stefan
Dollhäubl-Lehmann
Sport



MMag. Markus Eberstaller
Kaufmännische Fächer



Mag. Stefan Eder MEd
Kochen PEK



Mag. Sandra Eibensteiner
Kaufmännische Fächer



Harald Engler
Service



Dipl.-Päd. Max Faschinger
Kochen, Patisserie



Dr. Barbara Fink
D



Mag. Christian Fuchs
Kaufmännische Fächer



MMag. Doris
Führlinger-Reisenberger
AM, ETH



Silvia Gallistl MEd
E, NWLT



Mag. Daniela
Gebetsberger
RK



René Gruber BEd
Service, Bar



Barbara Gutenbrunner
BEd
Sport



Christoph
Hammerschmid BEd
Kochen, Käse



Petra Haubner
Sport



Mag. Peter
Hengstschläger
PB und Recht



Mag. Carina
Hierzenberger
SPA, ITA



Lisa Maria Hofer MEd
D



Daniel Hutsteiner
Kochen



Stefan Illchmann BEd
Service, Käse



Nikolaus Ippoldt
Service, Wein



Mag. Nora Kern
SPA, GuPB



Mag. Juditha Krebelder
D



Peter Kreuzweger BEd
Kochen, Käse



Petr Landa
Kochen



Simone Lumetzberger
MEd
AM



Nicole Mossböck BEd
Service, Bier



Mag. Anton Nodes
F, GuPB



Mag. Susanne Palzer
SPA, ITA



Dipl.-Päd. Thomas Pfeiffer
Kochen



Mag. Christina Pirklbauer
TGRB, ETH



Roland Poimer
Kochen



Mag. Alexandra Preinfalk
AM



Mag. Dorothea Preinfalk
E, SPA



Reinhard Prückl
Internatsleiter, Praxis



Mag. Christiane Puchner
E, TGRB



Mag. Edith Pumberger
SPA



MMag. Andreas Punz
Kaufmännische Fächer



Tanja Ramer MEd
AIM, OFI



Mag. Peter Rammer
PB und Recht



Mag. Johanna Rathgeb
PEK, NWLT



Marek Rauschenbach BEd
Service, Bar



Oliver Rechberger
Kochen



Mirjam Redl BEd
AIM, OFI, PEK



Mario Riener
Service, Wein, Käse



MMag. Dr. Peter Rohringer
Kaufmännische Fächer



Mag. Christian Rothhammer
Pater Otto
RK



Michael Schaubmayr BSc
BSc MSc
Kaufmännische Fächer



Erwin Schiffbänker MEd
Kochen, Patisserie



Mag. Andrea Schwarcz
F, ITA



Mag. Bernhard
Sieghartsleitner
Kaufmännische Fächer



Stefan Siegmund BEd
Service, Wein



Mag. Edith Sonnberger
E, ITA



Mag. Gregor Sonnberger
TGRB, Sport



Mgr. Dagmar Šotolová
TS



Ing. MMag. Bernd
Spendingwimmer
D



Mag. Nadin Stöbich
Kaufmännische Fächer



Mag. Bernhard Tandler
ETH



Christoph Toman
RK



Susanne Tröbinger
E, GuPB



Mag. Bettina Vorholzer
AM, BSP



Mag. Günter Wagner
RK ev.



Maximilian Wagner BEd
Kochen



Mag. Tanja Walter
SPA



Mag. Esther Warmbacher
E, GuPB



Mag. Sandra Winhör BA
E



Mag. Michael Wöß
Kaufmännische Fächer,
Netzwerk & Website



Mag. Sonja Zwölfer
E, F



Susanne Raml
Elternvertreterin

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.



Romana Schweidler

Schulpsychologe

Kontakt: Dominik.Wittinghofer@bildung-ooe.gv.at

Beratungsstelle Mühlviertel

+43 732 7071-68019 (Mo-Fr, 08:00 - 12:00 Uhr)

schulpsychologie.muehlviertel@bildung-ooe.gv.at



Dominik Wittinghofer BSc MSc



Hubert Schernhammer
Schulsprecher



Paul Niedermayr
1. Stellvertreter



Bettina Gaisberger
2. Stellvertreterin



Mag. Christina Schober und Mag. Melanie Wurzer

Mit Mag. Christina Schober, BA, und Mag. Melanie Wurzer, BA, haben mit Ende Schuljahr 2024/25 zwei ganz besondere Lehrerinnen unseren Lehrkörper verlassen, deren Wissen, Kreativität und Empathie sowohl von den Schülerinnen und Schülern als auch im Kollegium enorm geschätzt wurden. Für ihre neuen geografischen bzw. beruflichen Wege wünschen wir den beiden von Herzen alles Gute und bedanken uns für die Zeit und Energie, die sie in die Baletour gesteckt haben.



Mag. Renata Jachs

Über viele Jahre hat Mag. Renata Jachs die Baletour-Familie begleitet. In dieser Zeit ist sie die wesentliche Triebkraft gewesen, um die interkulturelle Hotelfachschule aufzubauen, auszubauen und zu erhalten. Dank ihr ist es vielen interessierten Schülerinnen und Schülern aus Tschechien möglich gewesen, die Baletour zu besuchen, und im Gegenzug hat unsere Schule stets von diesem lebendigen Austausch profitiert. Mit unermüdlichem Engagement hat sie viele Klassen des Kolleg für Tourismus, der HFS und der HLT unterrichtet und einige Schülerinnen und Schüler so weit für Literatur und Theater begeistert, dass sie auch die mündliche Reifeprüfung bei ihr absolviert haben. Die Energie, mit der sie unzählige Projekte initiiert und begleitet hat, wird uns immer in Erinnerung bleiben.

Wir wünschen Renata alles Gute für den neuen Lebensabschnitt!



Hofrat Direktor Dr. Herbert Panholzer

Viele Jahre hat Direktor Herbert Panholzer die Baletour mitgestaltet und mitgeprägt und schließlich 14 Jahre lang geleitet. Der studierte Jurist stand sowohl den Lehrenden als auch den Schülerinnen und Schülern stets mit Rat und Tat zur Seite und war durch seine Verlässlichkeit und sein fundiertes Wissen ein Garant für ein gelungenes, harmonisches Schulleben.

Herbert Panholzer trat 1989 als Quereinsteiger *avant la lettre* in den Lehrkörper unserer Schulen ein und unterrichtete bis zu seiner Pensionierung die vierten und fünften Klassen in Wirtschaft und Recht. In seiner Funktion als Direktor pflegte er intensiven Kontakt zur Wirtschaft, um die aktuellen Bedürfnisse des Tourismus zu kennen und die Baletour immer auf dem neuesten Stand zu halten. Aus diesem Austausch sind auch zahlreiche spannende Arbeitseinsätze für die Schülerinnen und Schüler sowie Kooperationen entstanden, wie etwa der Genusstag, an dem sich regionale Betriebe mit ihren Produkten in der Aula der Schule wie auf einer Kulinarik-Messe präsentieren. In seiner Ägide gelang es, die SchülerInnenzahl der Schule fast zu verdoppeln. Diese erfreuliche Entwicklung ist einerseits auf das angenehme Schulklima zurückzuführen, andererseits auch auf die moderne Ausstattung des Gebäudes, zu der auch die top-eingerichtete Schulbar zählt. Wichtig war Herbert Panholzer auch stets, den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit zu bieten, das eigene Können auf nationalen und internationalen Wettbewerben unter Beweis zu stellen. Hervorzuheben sind hier etwa der AEHT-Kongress oder die Trophée Mille, deren Ergebnisse er sicher mit ebenso viel Spannung erwartete wie die Teilnehmenden selbst. Sich mit den Schülerinnen und Schülern gemeinsam zu freuen und erbrachte Leistungen zu feiern, zählte sicherlich zu den schönen Momenten seiner beruflichen Karriere.

Mit unermüdlichem Engagement hat sich Panholzer in und außerhalb der Baletour für die Qualität der touristischen Ausbildung an den Baletour eingesetzt und es ist nun mehr als verdient, dass er seinen Ruhestand genießen kann.





Der Elternverein stellt sich vor

Der Elternverein übernimmt an unserer Schule verschiedene Aufgaben, die oft im Hintergrund liegen, aber dennoch wichtig für das tägliche Miteinander sind. Seine Hauptfunktion besteht darin, den Austausch zwischen Elternhaus und Schule zu unterstützen. Viele Anliegen oder Fragen von Eltern erreichen zunächst den Elternverein, der sie gesammelt weitergibt und so als gemeinsame Stimme der Eltern fungiert.

Eine weitere Aufgabe ergibt sich durch die Mitarbeit im Schulgemeinschaftsausschuss (SGA). In diesem Gremium werden schulische Themen gemeinsam mit Lehrer:innen, Schüler:innen und der Schulleitung beraten und beschlossen. Die Elternvertretung für den SGA wird über den Elternverein gestellt, sodass die Sicht der Eltern auch dort berücksichtigt wird.

Neben dieser vermittelnden Aufgabe unterstützt der Elternverein – soweit es möglich ist – Projekte und Aktivitäten, die den Schüler:innen zugutekommen. Das kann eine kleine finanzielle Beteiligung sein, organisatorische Hilfe oder einfach ein offenes Ohr. Vieles davon passiert eher still und ohne großes Aufsehen, aber wir wissen, dass es manchmal genau diese kleinen Dinge sind, die etwas erleichtern.

Uns ist wichtig zu betonen, dass der Elternverein nur so gut sein kann wie die Eltern, die dahinterstehen. Jede Mitgliedschaft, jede Rückmeldung und jede Idee hilft, Entscheidungen besser zu treffen und Unterstützung gezielt einzusetzen.

Wir freuen uns daher über alle, die mitdenken, mitreden oder sich einfach für das interessieren, was an der Schule passiert.



UNSER TEAM

(VON LINKS NACH RECHTS)

Beirätin: Anita Süß

Schriftführerin: Martina Gruber

Obfrau: Susanne Raml

Kassier: Herbert Schwarz



Sarah Cizek BEd



Fach

Englisch

Ausbildung

Absolventin der Baletour,
Hochschulstudium Englisch und Biologie,
seit 2018 im Schuldienst

Hobbys

Zeit mit meiner Familie und Freunden
verbringen, Kochen und Backen

Manuela Deubl MEd



Fächer

Officemanagement und angewandte
Informatik, Persönlich-
keitsbildung

Ausbildung

Lehramt für Information und Kommunikation,
Masterstudium Persönlichkeitsbildung,
soziale Kompetenz und politische Bildung,
Mediatorin, Individuelle Lernbegleiterin

Hobbys

Rad und Vespa fahren, Freunde/Familie
treffen, Städte erkunden, Neues Lernen

www.studentenwerk.at



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

In den Studentenheimen des ÖÖ. 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 ÖÖ. STUDENTENWERKS

INT. STUDENTENZENTRUM
JULIUS RAAB / LINZ

STUDENTENHEIM
HAGENBERG

SCHÜLERINTERNAT
BAD LEONFELDEN

SCHÜLERINTERNAT
BAD ISCHL

Mag. Stefan Dollhäubl-Lehmann

Fach

Bewegung und Sport

Ausbildung

Lehramt Mathematik und Bewegung & Sport,
Studium Sportwissenschaften (Bachelor),
staatl. geprüfter Tennistrainer

Hobbys

Ausflüge mit meiner Familie, Alexan-
der Technik, Musik, Bewegung in der
Natur



Barbara Gutenbrunner BEd

Fach

Bewegung und Sport

Ausbildung

Lehramt Geschichte/Politische Bildung und
Bewegung & Sport,
Übungsleiterin Faustball,
Rettungsschwimmlehrerin

Hobbys

Faustball, Lesen, Familie/Freunde
treffen



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 (Mittagsbuffet mit Suppe, Hauptspeise – wahlweise vegetarisch – und Dessert, Frühstücks- und Salatbuffet). Ausgezeichnet mit dem „Gesunde-Küche-Zertifikat“ des Landes OÖ.
- >>> Kaminzimmer, Aufenthaltsräume, Schulungsräume...
- >>> Internet mit kostenlosem Zugang (WLAN)
- >>> Pädagogische Betreuung durch Erzieher/innen mit geregelter Tagesablauf
- >>> Zahlreiche Sport- und Freizeitmöglichkeiten (Sporthalle, Beachvolleyball, Sportplatz, Tischtennis, Fitnessraum...)
- >>> Reinigung der Zimmer
- >>> Unmittelbare Nachbarschaft zum Schulzentrum



GEMEINSAM LEBEN – GEMEINSAM LERNEN – GEMEINSAM LACHEN



Peter Hengstschläger BEd



Fach

Politische Bildung und Recht

Ausbildung

Rechtswissenschaften sowie Lehramt, Geschichte/Politische Bildung und Wirtschaftsgeografie

Hobbys

Ausflüge mit der Familie, Fußball, Wandern, Skifahren

Lisa Maria Hofer MEd



Fach

Deutsch

Ausbildung

Lehramtsstudium Deutsch und Geschichte, derzeit Doktoratsstudium Geschichte

Hobbys

Ausflüge in Museen und Städtetrips, Lesen

Daniel Hutsteiner



Fach

Küchenorganisation und Kochen

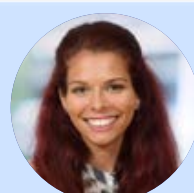
Ausbildung

gelernter Koch, Hygienemanager, Küchenmeister und 2 Haubenkoch

Hobbys

Fischen und Gartenarbeit

Simone Lumetzberger MEd



Fach

Angewandte Mathematik

Ausbildung

Matura am Adalbert-Stiftergymnasium Linz, Lehramtsstudium Mathematik und Psychologie/Philosophie

Hobbys

Bogenschießen, Wandern, Lesen



Weinhaus WAKOLBINGER

Am Holzpoldlgut 14
A-4040 Lichtenberg/Linz

Telefon: +43 (0) 7239 6228
Mobil: +43 (0) 664 / 41 114 79
Mail: weinhaus@wakolbinger.at

www.wakolbinger.at

Die Vinothek für ausgesuchte Weine, Olivenöle und Geschenke!

Mag. Edith Pumberger

Fach

Spanisch

Ausbildung

Lehramt in Spanisch und Geographie und wirtschaftliche Bildung,
Absolventin der Höheren Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe

Hobbys

Yoga, Lesen, meine Freunde und meine Kinder



Oliver Rechberger

Fächer

Küchenorganisation und Kochen, Betriebspraktikum und angewandtes Projektmanagement

Ausbildung

Absolvent der Baletour,
2 Haubenkoch

Hobbys

Meine Kinder, Mountainbike, Skifahren, Schwammerlsuchen, Garten



Ing. MMag. Bernd Spenlingwimmer

Fach

Deutsch, Kunst und Kultur

Ausbildung

Lehramt in Deutsch und Geschichte, Trainerausbildung für Deutsch als Fremdsprache, Diplomstudium in Geschichte, Diplomstudium in Soziologie, Absolvent der Höheren Bundeslehranstalt für Landwirtschaft

Hobbys

Kunst und Kultur, Garten- und Obstbau, Kochen, Zeichnen



Christoph Tomani

Fach

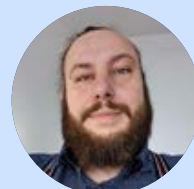
Religion römisch-katholisch
("nur" Religion)

Ausbildung

Lehramt Kath. Religion und Mediendesign, 11 Jahre Berufserfahrung in der Jugendarbeit
Weiterbildungen: Suchtprävention, Erlebnispädagogik, Sexualpädagogik

Hobbys

E-Bass, Band, Tontechnik, Handwerken, Zocken, Youtube, Familie und Kinder



Elektrotechnik
Videoüberwachung
Anlagenüberprüfung
(Elektro, RWA, Notlicht)

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

RIENER elektrotechnik

0664 / 55 75 836

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



Manuela Deubl MEd



Susanne Tröbinger
MEd



Michael Schaubmayr
BSc BSc MSc



MMag. Markus
Eberstaller





Tanja Ramer MEd



Mag. Sandra Eibensteiner



Stefan Sigmund BEd



MMag. Dominik Dollhäubl

 **2HD**
MMag. Michaela
Böcksteiner



 **3HA**
Nikolaus Ippoldt



 **3HB**
Mag. Nora Kern



 **3HC**
Mag. Michael Wöß





Mag. Christian Bernhard



Mag. Bernhard
Sieghartsteiner



Dipl.-Päd. Thomas
Pfeiffer



Mag. Nadin Stöbich



Mag. Christian Fuchs



Mag. Alexandra Preinfalk



Mag. Andrea Schwarcz



Mag. Dorothea Preinfalk





Marek
Rauschenbach BEd



Mag. Edith Sonnberger



Mag. Stefan Eder MEd



Christoph
Hammerschmid BEd



Nicole Mossböck BED

Unsere Klassen-
sprecherInnen

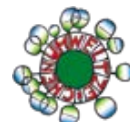
Voller Einsatz bei den Landesmeisterschaften Volleyball

Die Landesmeisterschaften Volleyball Oberstufe männlich fanden 2024 im Linzer Peuerbachgymnasium statt. Mit ganzen fünfzehn Mannschaften war das Turnier in diesem Jahr so gut besetzt wie noch nie.

Wir traten wie immer mit einer topmotivierten Truppe an, mussten aber leider gleich zu Beginn ein paar Partien äußerst knapp verlieren. Am Ende des Tages erreichte unser sympathisches Team den zwölften Platz. Vielen Dank für euren Einsatz!



Was werden wir in Zukunft essen?



Dieser spannenden Frage ging die 3HC am 17. Dezember nach und besuchte in Begleitung von Frau Fink die Ausstellung „Future Food – Essen für die Welt von morgen“ im Museum Arbeitswelt in Steyr. Die Klasse erhielt Informationen über verschiedene Future Foods wie Insekten oder In-vitro-Fleisch, aber auch Einblicke in die gentechnische Veränderung von Lebensmitteln, neue Anbaumethoden wie „Floating Farms“ oder Systeme, welche die Nachhaltigkeit von Produkten kennzeichnen sollen. Nach der lehrreichen Führung hatten die SchülerInnen noch die Möglichkeit, getrocknete Insekten selbst zu verkosten.





Pistenspaß und Teambuilding in Obertauern

Im Dezember 2024 reisten die Klassen 2HC und 2HB ins Skigebiet Obertauern, um eine unvergessliche Woche im Schnee zu erleben. Die Unterkunft, das Jugendgästehaus Schaidberg, bot eine gemütliche Atmosphäre und lag direkt an den Pisten, was den Einstieg ins Skivergnügen erleichterte.

Am Tag der Anreise erkundeten die Schülerinnen und Schüler nach einer kurzen Einweisung die Umgebung und bereiteten sich schon auf den ersten Skitag vor. Nach dem gemeinsamen Frühstück wurden die Klassen je nach Können und Erfahrung auf den Skiern und Snowboards in Gruppen aufgeteilt. Die Anfänger lernten in kleinen Schritten die Grundlagen des Sports, während die fortgeschrittenen Gruppen an ihrer Technik feilten und die anspruchsvolleren Pisten eroberten. Mittags trafen sich wieder alle in der Jugendherberge, um sich mit warmem Essen und Getränken zu stärken. Am Nachmittag ging es zurück auf die Pisten, und abends standen verschiedene Aktivitäten, wie Spieleabende oder Nachtskifahren, auf dem Programm.

Neben dem Sport und Spaß im Schnee kam so auch das Teambuilding nicht zu kurz und die Schülerinnen und Schüler konnten den Klassenzusammenhalt stärken und viele neue Erfahrungen sammeln.

700 Gäste beim Tag der offenen Tür an den Baletour

Am 10. Jänner 2025 luden die Bad Leonfeldner Tourismusschulen wieder zu einer abwechslungsreichen Erkundungstour durchs Schulgebäude ein. Getreu dem Horaz'schen Motto „prodesse et delectare“ erhielten die Besucherinnen und Besucher an zahlreichen Stationen wertvolle Informationen zum vielfältigen Ausbildungsangebot und zu den verschiedenen Vertiefungsmöglichkeiten – und wurden zugleich mit lustigen Sketches und Show-Einlagen sowie außergewöhnlichen kulinarischen Köstlichkeiten unterhalten und verwöhnt. Die Schülerinnen und Schüler standen selbst für Auskünfte zur Verfügung und demonstrierten ihre beeindruckenden Fertigkeiten im Service, in der Küche und zu der schuleigenen Bar.

Rund 700 Besucherinnen und Besucher sind unserer Einladung gefolgt, und die vielen positiven Rückmeldungen sind ein Zeichen, dass sich die Qualität der Ausbildung und das angenehme Schulklima an den Baletour harmonisch ergänzen.





Motivation macht sich bezahlt

Die SchülerInnen der 4HA nutzten die Gelegenheit, beim Kurs zum „Diplomierten Junior Gesundheitstrainer“ des WIFI OÖ fundiertes Wissen in den Bereichen Ernährung und Trainingslehre zu erwerben. Unter der Leitung des renommierten Ernährungsexperten Christian Putscher erhielten sie wertvolle Einblicke in eine gesund-

heitsbewusste Lebensweise und klassische Trainingsmethoden. Den Abschluss bildete die Prüfung am 13. Jänner im WIFI OÖ. Besonders erfreulich war das hervorragende Abschneiden der Klasse: fünf ausgezeichnete Erfolge und elf gute Erfolge. Dieses Ergebnis belohnt die Begeisterung und das Engagement der Schülerinnen und Schüler!



Medien-Lunch in der Qualitätsbrennerei Reisetbauer

Ein toller Arbeitseinsatz erwartete vier SchülerInnen der 4HA gemeinsam mit Herrn Kreuzweger am 24. Jänner bei Reisetbauer in Axberg: Nach 15 Jahren war der Guide Michelin, der wichtigste Restaurantführer weltweit, nach Österreich zurückgekehrt. Anlässlich der damit verbundenen Auszeichnungen wurden rund 25 Journalistinnen und Journalisten aus dem In- und Ausland zu einer Betriebsführung und einem Lunch geladen. Das Baletour-Team servierte die Gerichte der Sterne-Köche Lukas Nagl, Philipp Rachinger sowie Clemens und Elisabeth Grabmer und sorgte für das Wohl der Gäste. Besonders erfreulich waren die lobenden Worte seitens der Organisatoren.

TV-Kochshow mit Baletour-Schüler

Seit Oktober 2024 begeistert Kristian Brenner (5HD) das tschechische TV-Publikum in der beliebten Sendung „Ihr magischer Garten“ der TV Nova mit seiner Kochkunst. Kristians Leidenschaft für frische und saisonale Zutaten wird in dieser TV-Show lebendig. Inmitten üppiger Kräuterbeete und Blumen schafft er raffinierte Gerichte, die mit Aromen und Düften der Natur spielen. Dabei ist jedes Gericht nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein visuelles Erlebnis. Für Kristian Brenner ist die Sendung mehr als nur eine Kochshow. Es ist eine Einladung, sich mit der Natur zu verbinden und die Vielfalt der Aromen zu feiern.



Bilder, die bewegen

Wie schaut das Leben in einem autoritären Staat aus, wo Zensur und politische Willkür herrschen? Um einen Eindruck von solchen Lebensumständen zu bekommen, besuchte die 4HC im Rahmen des Deutschunterrichts eine Vorführung des mehrfach preisgekrönten Films „Die Saat des heiligen Feigenbaums“ im Movimiento Kino in Linz. Das packende Werk des Regisseurs Mohammad Rasoulof über die Aufstände in Teheran 2022 zog das junge Publikum trotz der Herausforderung des Untertitel-Lesens in seinen Bann und zeigte anschaulich, wie wertvoll unsere Grundrechte sind.





Eine Herzensangelegenheit: das Baletour-Absolvententreffen

Alljährlich freuen wir uns auf eine besonders lieb gewonnene Veranstaltung, nämlich das Wiedersehen mit unseren Absolventinnen und Absolventen. Am 24. Jänner 2025 war es wieder so weit, und viele sind der Einladung von Obmann Stefan Ilchmann gefolgt. Zur kulinarischen Versorgung gab es in der Lehrküche 2 ein beeindruckendes Würstelbuffet mit manchen Klassikern, aber auch Ausgefallenem. Natürlich durfte Jonas Oberaigner mit seinen Pizzen dabei nicht fehlen. Für Spiel und Spaß wurde in der Aula eine „Spielecke“ eingerichtet, und die 4HB veranstaltete unter anderem ein Pub-Quiz, bei dem es tolle Preise, wie zum Beispiel Ballkarten für unseren Tourismusball, zu gewinnen gab. Der Abschluss des Treffens fand nach guter alter Tradition im Latino statt. Unsere Absolventinnen und Absolventen machen einen großen Teil unserer Baletour-Familie aus, und es ist immer eine Freude, sie zu treffen und mit ihnen zu plaudern.

Veranstaltet wurde das Treffen heuer von der 4HB, Stefan Ilchmann und Mario Riener, unterstützt durch viele helfende Hände, wie Roland Poimer, Marek Rauschenbach und Nicole Mossböck. Wichtig für das Zustandekommen sind natürlich auch unsere Sponsoren, die Brauerei Freistadt, das Weinhaus Wakolbinger und Jonas Oberaigner – Jonas' Pizza.

Wir freuen uns schon auf unser nächstes Treffen im Jänner 2026.

Baletour-Schülerin ist Jungsommelière des Jahres 2024/25



Fundierte Weinkenntnisse vom „Abgang“ bis zur „ziegelroten Färbung“ waren in Bad Gleichenberg beim Bundeswettbewerb der Jungsommelier(e)s 2025 gefragt, wo sich 38 TeilnehmerInnen aus 20 verschiedenen Schulen dieser Herausforderung stellten. Bettina Gaisberger aus der 4HD konnte die Jury überzeugen und errang den Titel „Jungsommelière des Jahres“. Sie selbst beschreibt den Wettkampf mit folgenden Worten: „Am 29. und 30. Jänner 2025 durften Raphael Krone und ich beim Bundeswettbewerb der Jungsommeliers antreten – ein Erlebnis, welches wir so schnell nicht vergessen werden!“

Der erste Tag startete spannend mit der Sensorik-Prüfung, bei der wir in 45 Minuten fünf verschiedene Weine beschreiben mussten. Danach folgten der theoretische Teil und das Weißweinservice, wo wir unseren Lieblingswein präsentieren durften. Am Abend erwartete uns ein 5-Gänge-Galadinner mit Weinbegleitung sowie der aufregenden Ankündigung der Finalistinnen und Finalisten.

Am zweiten Tag mussten wir im Finale ein Rotweinservice mit Belüften auf einer Bühne durchführen, begleitet von einer passenden Weinempfehlung zu einem Menü, welches wir im Vorhinein gezogen hatten.

Nach vielen aufregenden Momenten und langem Warten kam die große Überraschung: Es gibt drei Siegerinnen! Ich darf mich gemeinsam mit zwei großartigen Mitstreiterinnen von der Tourismusschule Retz und der Tourismusschule Modul in Wien Jungsommelière des Jahres 2024/25 nennen!

Ohne die Unterstützung unseres Lehrers Mario Riener hätten wir das nicht geschafft. Er hat uns mit viel Einsatz und guter Laune durch die Vorbereitung begleitet und bis zum Schluss mitgefeiert.



Brau-Workshop in Freistadt

Ein Teil der Ausbildung zur Biersommelière bzw. zum Biersommelier findet praxisnah in der Brauerei Freistadt statt. Dort hat Reinhard Siegl durch die Brauerei geführt und Interessantes über die Geschichte des Hauses, den Brauprozess, die Rohstoffe und die einzelnen Biere erzählt, denen allesamt ausreichend Zeit zur Entwicklung gegeben wird.

Die hohe Qualität der Biere ist auch von unseren angehenden Biersommelier(e)s überprüft worden. Wissen zur Schanktechnik, zum richtigen Bierzapfen sowie zur Auswahl der Gläser vermittelte Manuel Rosinger, auch ein Absolvent unserer Schule. Im Anschluss lud die Brauerei Freistadt noch großzügig zum Essen ein.



Für alle Sinne

Im Oktober 2024 hatten SchülerInnen der 3HB und 3HD die Schlossmuseum-Präsentation des Kochbuchs „Knödelreich“ von Elisabeth Grabmer, Katharina Seiser und Magdalena Wieser unterstützt und als Dank eine Einladung in Grabmers „Waldschänke“ erhalten. Der Besuch des Sterne-Lokals wurde mit einem Ausflug zur Firma Kröswang verbunden, welcher spannende Einblicke in die internen Abläufe bot. In der „Waldschänke“ gab es eine große Überraschung, da Sommelier Philipp Dickinger von „Wein Wagner“ die Getränkebegleitung übernahm. Die Kunst, Gästen ein Gesamterlebnis für alle Sinne zu bieten, wird von Familie Grabmer gelebt und hat bei allen einen wunderbaren Nachgeschmack hinterlassen.

Ein Dankeschön der Extraklasse

JRE-Koch Philipp Rachinger lud jene Schülerinnen und Schüler der 3., 4. und 5. Klassen, die im Juni 2024 mit ihm sowie den JRE-Köchen Lukas Nagl, Klemens Schraml und Lukas Kapeller im Olympiazentrum zusammengearbeitet hatten, am 9. Februar ins „Ois“ in Neufelden zur Verkostung seines renommierten 12-Gänge-Menüs ein.

Die kulinarischen Darbietungen dieses Zwei-Sterne-Restaurants waren beeindruckend, besonders das Talent, auch einfache Dinge in etwas Komplexes zu verwandeln. Die SchülerInnen genossen eine Vielfalt an raffiniert zubereiteten Produkten und eine ausgewählte Weinbegleitung. Als Ausklang wurde noch der „Fernruf 7“, geführt von Helmut Rachinger, besucht.



Spannende Ballwechsel und super Stimmung

Eine mitreißende Atmosphäre herrschte beim schulinternen Volleyball-Mixed-Turnier am 7. Februar. Die gemischten Teams traten mit viel Einsatz und Fairness gegeneinander an. So stand trotz des Wettbewerbs das respektvolle Miteinander und die harmonische Atmosphäre im Mittelpunkt. Am Ende durfte das Team „Megapark“ den Sieg feiern, doch alle Teilnehmenden können stolz auf ihre Leistungen sein.

Das Turnier zeigte einmal mehr, wie wichtig Sport für den Zusammenhalt in der Schulgemeinschaft ist. Wir freuen uns schon auf das nächste!



Wintersport in Obertauern

Im Februar machten sich auch die Klassen 2HA, 2HD und 2HFS auf den Weg nach Obertauern zur Wintersportwoche. In diesen erlebnisreichen Tagen wedelten die SchülerInnen die Pisten hinunter und erkundeten auf Skiern oder Snowboards das weitläufige Gebiet. Das Nachtskifahren sowie ein Tischtennis- und Volleyballturnier rundeten das sportliche Angebot ab. Die Woche fand ihr Ende in einem lustigen Abschlussabend, der noch einmal den Teamgeist der Klassen hochleben ließ. Durch die motivierenden BegleitlehrerInnen und das vorbildliche Verhalten aller SchülerInnen wurde die Wintersportwoche ein rundum gelungenes Erlebnis.





Arbeitseinsatz im Frack

Bereits zum dritten Mal in Folge verstärkten Baletour-SchülerInnen die Servierbrigaden auf dem Wiener Opernball. Das 20-köpfige Team war für das Service im Gustav-Mahler-Saal und in den Ehrenlogen des Bundeskanzlers sowie des Wiener Bürgermeisters und des Staatsoperndirektors Bogdan Rošćić verantwortlich. Die Einkleidung erfolgte im Rathauskeller und schon der Weg von dort zur Oper war ein Erlebnis. „Bei den Passanten sorgte der Aufmarsch von 20 jungen Menschen im Frack schon für Aufsehen“, so Anna Maria Zauner aus der 4HA. Vor dem Eintreffen der Gäste erfolgte eine gründliche Einschulung an den einzelnen Stationen. Dabei ging es nicht nur um serviertechnische Fragen, sondern auch um den Verhaltenskodex und z.B. das richtige Begrüßen der Gäste. „Dresscode Frack als Arbeitskleidung – das hat man nicht alle Tage!“, zeigte sich Ina Scharinger (4HD) begeistert. „Und obwohl wir wirklich viel zu tun hatten, konnte ich den Abend auch genießen. Die vielen prominenten Gäste waren ausgesprochen nett und überhaupt nicht fotoscheu!“ Bekannte Persönlichkeiten wie Bundeskanzler Schallenberg, Landeshauptmann Stelzer, Raiffeisenlandesbank CEO Heinrich Schaller und die ORF-Moderatoren Teresa Vogl und Andi Knoll lächelten gemeinsam mit den SchülerInnen in die Kamera. Lob für das Team kam aus allen Richtungen und Jakob Plöchl (4HA) ist sich sicher: „Das war eine einmalige Atmosphäre und ich würde mich jederzeit wieder für diesen Arbeitseinsatz melden.“

Die Narren sind los!

Wer liefert die beste Show? So lautete die große Frage am Faschingsdienstag. Unter der Organisation der 4. Klassen wurde mit verschiedenen Spielen gestartet, bei denen Freiwillige ihre Geschicklichkeit oder ihr Taktgefühl erproben konnten. Danach stellten sich sämtliche Klassen den gestrengen Augen der Jury und zeigten ein von ihnen selbst entwickeltes Showprogramm. Die



Palette reichte von den Minions über einen Gender Switch bis zu GNTM. Die Höchstpunktezahl erreichte die 2HC mit dem modernen Märchen „Schneewöschchen und die 21 Zwerge“, dicht gefolgt von der 4HC mit einer analogen Version von „Mario Kart“.

Zum Abschluss durften alle in der Aula köstliche Krapfen verzehren, spendiert von der Firma Kröswang.



Lions-Kochkurs

Mit großer Freude durften wir bereits zum fünften Mal die „Löwen“ des Lions Club Freistadt zu einem gemeinsamen Kochkurs begrüßen. Die Begeisterung der Herren für das Kochen war ungebrochen und es kristallisierten sich bereits ein paar wirkliche Talente heraus. Das wunderbare Menü, zu dessen Genuss die „Löwen“ ihre Damen einluden, bestand aus folgenden Gängen: • Erdäpfel/Focaccia/Leindotteröl • Topinambur-Cremesuppe/Forellenrogen/Rahm • Lachs/Safranessenz/Kräuteröl • Hendl Supreme/Perigord Trüffel/Sellerie/Champignons • Joghurt Panna Cotta/Blutorange/Krokant; Die 4HC leitete dieses Kochevent gemeinsam mit ihren Lehrern Christoph Hammerschmid und Marek Rauschenbach. Begleitet wurden sie von Peter Kreuzweger und Nicole Mossböck. Vorab wurden ein penibler Function-Sheet erstellt und die Aufgaben verteilt, von den Rezepten über die passenden Getränke, den Einkauf, die Kalkulation, die Menükarten, die Tischdekoration bis hin zur Raumgestaltung. Die Liste war lang, aber es hat sich ausgezahlt. Es war ein wunderschöner, sehr geselliger Abend mit vielen kulinarischen Highlights und glücklichen Gästen.



Trinkgeld magnet

steht auf
gutes Essen

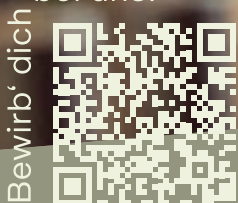
liebt das
hotel life

verbringt den
Feierabend gern
mit ihren Kollegen

food-lover

Teamplayer

bei uns!



Bewirb' dich

Dein Herz? In der Hotellerie. Dein Praktikum? In Guglwald.



Wenn du genauso begeistert bist, dann ist das Hotel Guglwald genau der richtige Praktikumsplatz für dich!

Dein Praktikum in Guglwald kommt nicht nur im Lebenslauf gut an, sondern bietet vielfältige Erfahrungen in den Bereichen Service oder Küche.

Interesse? Dann bewirb' dich gleich unter jobs.guglwald.at!



GUGLWALD
SLOW WELLNESS

Große Feier zum Schuljubiläum: 50 Jahre BSZ Bad Leonfelden



Eine festlich geschmückte Aula erwartete die etwa 200 Gäste, als Baletour und BORG am 12. März gemeinsam das 50-jährige Bestehen des Schulstandortes feierten.

Zur kulinarischen Begrüßung servierten Baletour-SchülerInnen Aperitifs und köstliche Cones, bevor Landeshauptmann Stelzer persönlich seine Grußworte an das Publikum richtete, gefolgt von einer Festrede des Bildungsdirektors Klampfer. Auch der Bezirkshauptmann, Bürgermeister von Bad Leonfelden und den anliegenden Gemeinden, VertreterInnen der Bildungsregion Mühlviertel sowie der Wirtschaftskammer und des Tourismus waren unter den Gästen, sowie – besonders erfreulich – zahlreiche ehemalige LehrerInnen. Die Moderation des abwechslungsreichen Programms übernahm Teresa Kaltenberger, Geschäftsführerin des Mühlviertel Magazins.

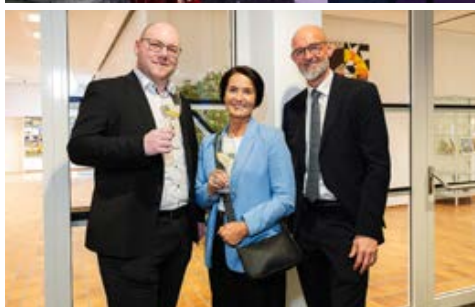
Für viel Applaus und einiges Staunen sorgte eine launige Talk-Runde, in der SchülerInnen der ersten Stunde, die aktuellen SchulsprecherInnen sowie ehemalige und heutige Direktoren Einblicke in den Schulalltag einst und jetzt gaben. So konnte man etwa erfahren, dass der Kochunterricht anfangs – mangels einer Schulküche – in den Gastronomiebetrieben der Umgebung stattgefunden hatte. Eine bebilderte Rückschau bot den Gästen schließlich einen guten Überblick und ließ bei „alten Hasen“ so manche Erinnerung aufleben.

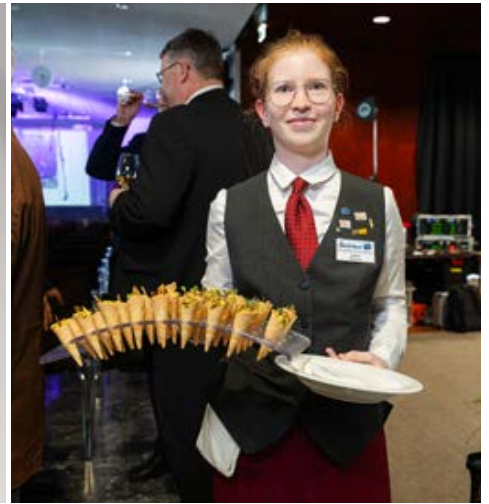
Den festlichen Rahmen bildeten ein abwechslungsreiches Musikprogramm und ein „Flying Dinner“ mit exquisiten acht Gängen. Hier konnten sich unsere SchülerInnen so richtig ins Zeug legen und für einen gelungenen Ausklang der festlichen Veranstaltung sorgen.



50-Jahr-Jubiläumsfotobuch

Ein besonderer Dank gilt unserem ehemaligen Direktor Herrn Mag. Franz Huemer, der mit großem Engagement das 50-Jahre-Jubiläumsfotobuch erstellt hat.





1978



2015



2017



Harte Schale – köstlicher Kern

Frische Austern zu verkosten, ist etwas ganz Besonderes. Die Möglichkeit dazu hatte die 2HFS am Rosenmontag dank eines Besuchs von Martin Sitter, Rungis-Express-Chef Österreich und Absolvent unserer Schule, und Markus Mayr, renommierter Hauben- und Sternekoch. Die SchülerInnen erhielten spannende Informationen, etwa dass Austern 48 Monate benötigen, bis sie die richtige Größe zum Verzehr haben, oder dass sie täglich 240 Liter Meerwasser filtern. Das anschließende Öffnen der Austern war gar nicht so einfach, aber schließlich konnten alle diese Spezialität genießen: mit Zitrone, Vinaigrette und auch gegart, mit Spinat.



Deutsch mal anders!

Der Deutschunterricht der 5HA und 5HD wurde zu einer echten Entdeckungsreise! Statt gewöhnlicher Referate wählte jedes Team eine Lektüre, stellte einen aktuellen Bezug her und ließ der Kreativität freien Lauf. So trafen „Die Leiden des jungen Werther“ auf moderne Romanzen wie „Gut gegen Nordwind“ und „Das Parfum“ wurde mit der düsteren Realität von Femiziden verknüpft. Der Sprachwandel spielte ebenfalls eine Rolle – etwa in „Der Buchspazierer“ und im eigenen Umgang mit Sprache. Kreative Präsentationsformen wie ein Vortrag in Rap-Form, Rollenspiele und intensive Diskussionsrunden machten die Literatur lebendig und förderten ein tiefes Verständnis der Themen.

Zum Abschluss nach Berlin

Die Abschlussfahrt der 5. Klassen führte im März nach Berlin zur ITB, der größten Reisemesse Europas. Auf dem Hinweg machten die SchülerInnen Zwischen-



stops in der

„Goldenen Stadt“ Prag und in Dresden, um Kunst und Kultur, aber auch das Nachtleben kennenzulernen. In Berlin bot eine Stadtrundfahrt Einblicke in die Geschichte und Gegenwart der Metropole, bevor die SchülerInnen auf der ITB ihr Wissen über aktuelle Trends in der Reisebranche erweiterten. Weitere Programmpunkte waren eine Aufführung im Kriminaltheater, eine Führung durch das Stasi-Gefängnis Hohenschönhausen, bei der Zeitzeugen über ihre Erlebnisse berichteten, und ein Rundgang durch das Park Inn Hotel.

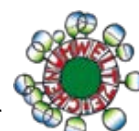
Flying Buffet auf der Messe Wieselburg

Im Rahmen der „Ab Hof“-Messe in Wieselburg durften sechs SchülerInnen der 4HD ein exklusives Sechsgänge-Menü servieren. Dabei hatten sie die Ehre, Landesrätin Michaela Langer-Weininger sowie zahlreiche Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Das Menü wurde in Form eines Flying Buffets serviert und von einer Auswahl an passenden Getränken begleitet. In Zusammenarbeit mit Pedacola und Thomabauer gelang es, keine Wünsche offen zu lassen. Zum Abschluss verkosteten und analysierten die SchülerInnen im „Capra“ in St. Valentin gemeinsam mit Helena Jordan, der Sommelière des Jahres 2024, einen französischen Perlwein.



Der Wert des Lebens

Hartheim war am 25. März im Rahmen des Religions- und Ethikunterrichts das Ziel der 3HA und der 3HD. Nach einer interessanten, aber durchaus erschütternden Führung durch die ehemalige Tötungsanstalt der Nationalsozialisten im Lern- und Gedenkort Schloss Hartheim erfuhren die Schülerinnen und Schüler im anschließenden Institut Hartheim einiges über die Arbeit mit und für Menschen mit Behinderung. Nach diesen aufwühlenden Eindrücken fand der Lehrausgang einen gemütlichen und sehr netten Abschluss durch den Besuch der „grünen Werkstätten“ des Instituts mit dem dortigen Streichelzoo.





Junge Talente BEI HOCHREITER

GEMEINSAM ZUKUNFT GESTALTEN

 **STAUFREIER ARBEITSWEG**

 **FREIER EINTRITT INS GYM**

 **GRATIS MITTAGESSEN**

 **WEITERBILDUNGEN**

 **TEAMBUILDING EVENTS**

Entfalte auch du dein Potenzial und gestalte aktiv mit uns die Zukunft der **LEBENSMITTEL-INDUSTRIE & HOTELLERIE**.

Entdecke die Stories von Dominik, Lebensmitteltechniker bei Hochreiter und Sophie, Rezeptionistin im Vortuna



JETZT BEWERBEN!
HOCHREITER-GRUPPE.AT

Trophée Mille 2025: Eine Auszeichnung für Österreich!

Zum vierten Mal waren wir heuer bei der Trophée Mille dabei, einem weltweiten Wettbewerb für Nachwuchstalente in den Bereichen Küche und Service. Bepackt mit unzähligen Küchen- und Serviceutensilien fuhr das Baletour-Team nach Saarbrücken, wo im Holiday Inn sogar ein Quadratmeter vom Kühlhaus – für die mitgebrachten Lebensmittel – genutzt werden durfte. Tags darauf ging die Fahrt weiter nach Reims, in die Stadt der Trophée Mille und des Champagners. Informationen zu Letzterem gab es im Champagnerhaus Canard Duchêne, bevor abends das Meet and Greet mit Philippe Mille, Nicolas Rieffel und den JurorInnen stattfand.

Beim Wettbewerb zeigten Leonie Schinagl (5HA) und Tobias Gross (5HB) ihr Fachwissen in den Bereichen Service und Sommelier, während Vincent Prag (5HB) aus einem vorgegebenen Warenkorb eine Hauptspeise kreierte und Lena Plöchl (5HA) das Dessert zauberte. Die Anspannung war groß – und groß war auch die Freude, als das Baletour-Team mit dem „Special Price Carré des Producteurs“ ausgezeichnet wurde! Vor der Heimreise besichtigte das Team noch die Stadt Reims, das Champagnerhaus Taittinger und das Hotel „La Caserne Chanzy“ des Jurors Baptist Collignon. Ein herzliches Dankeschön geht an unsere Schülerinnen und Schüler, die mit viel Fleiß und Ehrgeiz, aber auch Freude unzählige Vorbereitungsstunden geleistet haben. Dank gilt auch Margit Steinmetz-Tomala von Genussland Oberösterreich, Martin Sitter von Rungis Express, Marion Stütz von Rechberger, Absolvent und Sommelier Reini Niederbichler, Reiseleiter Lukas Rothner und allen Baletour-LehrerInnen für die Unterstützung.



26 geprüfte Biersommeliers

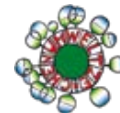
Auch in diesem Jahr haben sich wieder einige SchülerInnen entschlossen, die Ausbildung zur Biersommelière bzw. zum Biersommelier zu machen. Alle 26 Prüflinge haben bestanden, worüber wir uns sehr freuen. Die Prüfung besteht aus folgenden Teilen: einem Fachgespräch, wobei ein Menü gezogen wird, zu dem eine Bierbegleitung auszuwählen ist, sowie dem richtigen Zapfen, der Schanktechnik, der Sensorik und einer vorab erstellten Bierkarte. Diese Punkte sind wesentliche Bestandteile der Ausbildung. Unser Dank gilt auch der Brauerei Freistadt (siehe Jänner: Brau-Workshop) für die großzügige Unterstützung sowie dem gesamten Prüfungsteam.



Käse-Azubis bei den Käse-Profis

Gleich zwei Busse waren notwendig, um am 30. April alle angehenden KäsekennerInnen der 2. Klassen zum Fürstenhof in Kuchl und zum Seegut Eisl am Wolfgangsee zu bringen. Der erste Bus fuhr direkt nach Kuchl, wo die SchülerInnen am Fürstenhof den Betrieb mit den Jersey-Kühen besichtigten und selbst Käse herstellten, welchen sie auch mit nach Hause nehmen durften. Die zweite Gruppe startete am Wolfgangsee auf dem Schafbauernhof der Familie Eisl. Dort wurden die Produktion und der Stall besichtigt sowie die Schafprodukte verkostet. Anschließend tauschten die Gruppen die Schauplätze, sodass alle das volle Programm der lehrreichen Exkursion genießen konnten.





Alles läuft: Linz Donau Marathon

Bei strahlendem Sonnenschein nahmen am 13. April vierzehn Baletour-SchülerInnen am Linzer Marathon teil. Sieben wählten den 5K-Bewerb (5 km) und sieben den Viertelmara. Von den LehrerInnen waren vier beim Viertelmara dabei. Die schnellste Zeit der Baletour-Truppe über die 5K-Distanz erzielte Christoph Mistelbacher mit 23:38. Beim Viertelmara konnte Stefan Eder mit einer Zeit von 42:33 alle SchülerInnen und KollegInnen hinter sich lassen. Der schnellste Schüler auf dieser Distanz war Eric Hinterkörner mit 53:38.



Fußball-Schulmeisterschaften

Am 4. April 2025 fand in der Sportveranstaltungshalle Bad Leonfelden ein weiteres Highlight in unserem Schulsportkalender statt – das interne Fußballturnier der Tourismusschulen Bad Leonfelden. Neun hoch motivierte Teams nahmen daran teil und zeigten den Fans in packenden Spielen hochklassigen Fußball. Am Ende siegte in einem kampfbetonten, aber fairen Finale die 2HFS vor der 4HD. Der dritte Platz ging an die Maturanten der 5. Klassen. Herzliche Gratulation!



¡Hola desde Sevilla! Sprachwoche in Andalusien

Die Sprache, Kultur und das Lebensgefühl Spaniens durften die Spanischgruppen der 3. Klassen von 3. bis 10. April 2025 hautnah in Sevilla erleben. Untergebracht bei Gastfamilien, besuchten die SchülerInnen während der Woche eine Sprachschule, wo sie auf lebendige Weise ihre Spanischkenntnisse vertieften. Dabei lernten sie nicht nur neue Vokabeln und Redewendungen, sondern auch viel über den Alltag in Andalusien. Kulturell gab es in Sevilla einiges zu entdecken, etwa die beeindruckende Catedral de Santa María, den weitläufigen Plaza de España sowie den prachtvollen Alcázar de Sevilla mit seinen wunderschönen Gärten. Natürlich blieb auch Zeit, um durch die Gassen zu schlendern, Tapas zu probieren oder einfach das spanische Lebensgefühl zu genießen. Ein Highlight war der Tagesausflug nach Cádiz, einer charmanten Stadt am Meer. Sevilla hat alle mit seiner Herzlichkeit, seinem Temperament und seiner Schönheit begeistert – und vielleicht wurde bei dem einen oder der anderen die Lust auf ein Auslandspraktikum oder eine spätere Reise dorthin geweckt.



Raus aus dem Klassenzimmer, rein ins Theater!

Im Rahmen des Deutschunterrichts bzw. des Faches „Kunst und Kultur“ besuchten die 1HC, die 1HFSB sowie die angehenden Maturantinnen und Maturanten am 23. April das renommierte Jugendtheater Tribüne Linz, um eine Dramatisierung des Romans „Der Vorleser“ von Bernhard Schlink zu sehen. Nach dem Stück hatten die SchülerInnen die tolle Gelegenheit, mit den SchauspielerInnen zu sprechen und spannende Einblicke in deren Berufsalltag zu erhalten. Der Abend fand im „Tante Kaethe“ in Linz einen angenehmen Ausklang, wo Gastroleiter Tom Weber selbst durch die interessante Feierlocation führte.



„Secrets of Baletour“: Tourismusball der versteckten Paradiese

Mit einer glamourösen Ballnacht unter dem Motto „Secrets of Baletour – Entdecke die versteckten Paradiese“ konnten sich die Baletour-Maturantinnen und Maturanten am 16. Mai perfekt in Szene setzen. Die SchülerInnen der 4. Klassen verwandelten das moderne Schulgebäude in eine elegante, kreative und originelle Feier-Location der Extraklasse mit 13 Bars (!). Die aufwendige Dekoration mit viel Liebe zum Detail entführte neugierige Ballbesucher in festlichen Roben und Anzügen auf eine abenteuerliche Entdeckungsreise durch vergangene Jahrtausende.

Für beste musikalische Unterhaltung und ausgelassene Partystimmung sorgte schwungvolle Live-Musik, sodass nicht nur bei den kreativen Tanzeinlagen das Tanzbein geschwungen wurde. Das bunte Programmbouquet reichte von der traditionellen Eröffnung in Weiß über die Wahl der Ballkönigin und des Ballkönigs bis zur Mitternachtseinlage in farbenfrohen Kostümen. Kurz vor ein Uhr wurden die Gewinner der Tombola bekannt gegeben und der Sieger freute sich über einen tollen Wellnessurlaub-Gutschein.

Das Publikumsinteresse bei diesem 47. Baletour-Tourismusball war wieder beachtlich: 2000 Karten waren bereits lange vor dem Event ausverkauft.





Service & Teamwork mit OlympiasiegerInnen

Der österreichische Nachwuchssport stand im Mittelpunkt einer besonderen Charity-Veranstaltung. Dabei verwöhnten 25 SchülerInnen der 3. und 4. Klassen die Gäste aus Politik und Wirtschaft mit kulinarischen Köstlichkeiten. Doch sie agierten nicht allein: Gemeinsam mit sechs Olympia-Legenden – Ernst Vettori, Annemarie Moser-Pröll, Elisabeth Max-Theurer, Christian Taylor, Fritz Strobl und

Christoph Sieber – stellten sie eindrucksvolles Teamwork unter Beweis. Durch den Abend führte ORF-Starmoderator Rainer Parisek, der jeweils die Gerichte des sechsgängigen Menüs präsentierte, bevor diese von den Sport-Ikonen und SchülerInnen serviert wurden. Ein besonderer Dank gilt dem Land Oberösterreich sowie dem Olympiazentrum Linz für dieses einmalige Erlebnis!



Beeindruckende Leistungen der JungkäsekennerInnen

Im Mai stellten sich fast 100 Schülerinnen und Schüler der praktischen JungkäsekennerInnen-Prüfung am Käsewagen, nachdem bereits eine Woche zuvor eine sensorische Prüfung sowie ein theoretischer Teil absolviert worden waren.

Bei der feierlichen Verleihung der Zertifikate, zu der auch die Eltern der Prüflinge eingeladen waren, wurden zahlreiche großartige Leistungen sowie einige gute und ausgezeichnete Erfolge gefeiert.



Auf der Weltmesse der Bäcker und Konditoren

Bereits zum dritten Mal durften wir die Firma Backaldrin bei einem Messeauftritt unterstützen. Dieses Mal ging es am 17. Mai auf nach Düsseldorf zur iba, der größten Backmittel-Messe der Welt. Nach zehnstündiger Anreise im Bus betreuten 21 Schülerinnen und Schüler der 5. Klassen an fünf Tagen einen Messestand mit ca. 350 Sitzplätzen.

Serviert wurden typisch oberösterreichische Schmankerl, Gäste waren Kundinnen und Kunden aus aller Welt. Obwohl auch durchwegs stressige Momente dabei waren, hatten alle sehr viel Spaß und konnten die Arbeit genießen.



Ehrung für den Direktor der Tourismusschulen Bad Leonfelden

Viele Jahre lang bewies Hofrat Dr. Herbert Panholzer, Direktor der Tourismusschulen Bad Leonfelden, ein feines Gespür für die Bedürfnisse der Jugend, aktuelle Tourismus-Trends und die Anforderungen der Wirtschaft.

Sein Augenmerk lag auf der gelungenen Verbindung von Ausbildung und Praxis. Dies zeigt sich sowohl in der engen Zusammenarbeit der Schule mit regionalen Tourismusbetrieben als auch in der aktiven Teilnahme an internationalen Wettbewerben, bei denen die SchülerInnen durch ihre Erfolge zu Aushängeschildern unserer Heimat werden.

Sein großes Engagement für den Tourismus in Oberösterreich wurde nun vom Land Oberösterreich, der Wirtschaftskammer Oberösterreich und Oberösterreich Tourismus mit einer offiziellen Auszeichnung gewürdigt.

Gelungene Eventplanung: KultTag der KultiWirte

Mit dem KultTag ehren die KultiWirte ihre MitarbeiterInnen, und Meryem Güzel, Theresa Mairinger und Martin Nguyen (5HA) durften dieses besondere Event im Rahmen ihrer Baletour-Diplomarbeit planen und gemeinsam mit 40 MitschülerInnen sowie Lehrpersonen umsetzen. Dank der Firma Kröswang, die den Klaushof und einen Teil der Verpflegung zur Verfügung stellte, sowie der Zusammenarbeit mit dem Maurerwirt aus Kirchschlag wurde der Tag zu einem echten Highlight. Auf dem bunten Programm standen Workshops mit TV-Koch Mike Süßer, spannende Teamspiele, interessante Infostände und ein Auftritt von Dominik Süß.



Ab ins Schokoladen-Paradies

Ein kulinarischer Ausflug führte die Klasse 3HA gemeinsam mit Herrn Gruber und Herrn Wagner am 11. Juni nach Neustift im Mühlkreis. Nach einer erfrischenden Pause in entspannter Atmosphäre im Café Dikany ging es weiter in den Schoko-Laden von Kurt und Karina Wöss. Dort erwartete uns ein Schokobrunnen mit frischen Früchten, gefolgt von spannenden Einblicken in die Kunst der Pralinenherstellung und zahlreichen süßen Kostproben. Während Chocolatier Kurt faszinierende Geschichten über seine Leidenschaft für Schokolade erzählte, durften wir unsere eigene Tafel kreieren und kunstvoll verzieren. Der Ausflug war nicht nur informativ, sondern auch ein besonders genussvolles Erlebnis für alle Beteiligten!

Insekten-Kostproben in der 2HD

Zum Abschluss des Naturwissenschafts- und Lebensmitteltechnologie-Unterrichts erlebte die Klasse 2HD etwas ganz Besonderes. Gemeinsam mit Lehrerin Johanna Rathgeb wagten sich alle ans Probieren von Insekten, um eine nachhaltige Alternative zu Fleisch kennenzulernen. Die SchülerInnen durften dabei verschiedene Insekten kosten, die appetitlich in kleinen Schüsseln angerichtet waren. Danach folgte ein gemeinsames Abschlussessen, das allen sicher in Erinnerung bleiben wird. So wurde das theoretische Wissen aus dem Unterricht auf genussvolle Weise in die Praxis umgesetzt.





Genusstag 2025: Regionale Kulinarik hautnah erleben



Aus welchen Kernen kann man Öl pressen? Wie wird alkoholfreies Bier hergestellt? Und warum ist Wildfleisch so gesund? Auf solche und viele ähnliche Fragen erhielten die SchülerInnen der Baletour am 17. Juni Antworten aus erster Hand. Der sogenannte „Genusstag“, veranstaltet gemeinsam mit der Initiative „Genussland Oberösterreich“, versammelte 16 regionale Produzent:innen in der Aula und am Schulvorplatz. Wie bei einer Messe gingen die Schülergruppen von Stand zu Stand, wo die Hersteller spannende Einblicke in ihre Betriebe gaben. Auch mit Kostproben waren die Aussteller äußerst großzügig – vom Leinsamenöl über Dinkelbrot bis hin zu Fleischspezialitäten von der Kälbin konnte allerhand probiert werden. Zusätzlich forderte „Genussland Oberösterreich“ die Klassen zu einer Challenge heraus, bei der das Genussland-Logo mit regionalen Produkten möglichst rasch nachgebaut werden sollte. Den Sieg holte sich zwar die 3HA, doch der Tag war für alle Mitglieder der Baletour ein großer Gewinn.



Liquid Market 2025

Bereits zum fünften Mal fand heuer der Liquid Market in Linz statt. Bei perfektem Wetter, entspannter Atmosphäre und loungigem DJ-Sound ließen sich die Eigenkreationen, egal ob Cocktails und Mocktails, der rund 25 Bars wunderbar genießen. Das „Ba(r)letourteam“ betreute heuer 2 Cocktailbars, eine Longdrinkbar und die Bierstation. Außerdem waren die SchülerInnen eine große Unterstützung für die einzelnen Bars. Sie betreuten die Barkeeper persönlich und mit großem Interesse verfolgten sie das Geschehen bei der Veranstaltung.

Die Stimmung war wie immer großartig! Unzählige Gäste waren von den Barkeeper:innen und deren Angebot begeistert. Unsere Schüler:innen arbeiteten sehr professionell. Sie wurden von den Gästen, den Kolleg:innen der Bars und von dem Veranstalter „Verein hotspots Linz“ außerordentlich gelobt. Es war uns wieder eine große Freude, bei diesem tollen Event dabei sein zu dürfen. Ein großes Dankeschön auch an die Veranstalter und Organisatoren für diese tolle Zusammenarbeit!

René Gruber & Marek Rauschenbach



www.trauner.at

LEO FORSTHOFER

1. Auflage 2025, 288 Seiten
Hardcover, 23,5 x 28,5 cm

ISBN 978-3-99113-379-7



ELEMENTE DER KONДИТОРЕИ – TEIGE

Topkonditor Leo Forsthofer widmet sich in seinem neuen Buch einem der wichtigsten Grundsteine der Konditorei: dem perfekten Teig. Er zeigt, worauf es bei der Teigherstellung ankommt, um süße und pikante Meisterwerke zu erschaffen. Klassische und moderne Rezepte stehen ebenso im Fokus wie vegane, glutenfreie und zuckerfreie Kreationen.

t.
TRAUNER



Internationaler Sportsgeist beim BUBA-Sporttag in Budweis



Am 6. Juni stand für unsere SchülerInnen alles im Zeichen von Bewegung, Begegnung und gelebter Mehrsprachigkeit: Gemeinsam mit unserer Partnerschule in Budweis/České Budějovice erlebten wir einen gelungenen internationalen Sporttag – den

BUBA-Sporttag, unterstützt von Erasmus+. Bei strahlendem Wetter traten Teams beider Schulen in spannenden Fußballmatches gegeneinander an, während sich die SchülerInnen in gemischten Gruppen beim Volleyball und Beachvolleyball sportlich maßen. Fair Play wurde großgeschrieben – in einem Umfeld voller gegenseitigem Respekt und Offenheit. Besonders eindrucksvoll war die mehrsprachige Kommunikation auf Deutsch, Englisch und Tschechisch – ein echtes Highlight für alle Beteiligten und ein lebendiges Beispiel dafür, wie internationale Verständigung im Alltag funktioniert. Den Abschluss bildete ein typisch tschechisches Mittagessen mit köstlicher Soße und traditionellen „Knedlíky“, ein kultureller Genuss, der das Programm perfekt abrundete. Wir bedanken uns herzlich bei unserer Partnerschule in Budweis für die Gastfreundschaft und die hervorragende Organisation – und freuen uns schon jetzt auf das nächste gemeinsame Sportevent bei uns in Bad Leonfelden!



Alles rund ums „gute Tröpfel“

72 angehende Jungsommelières und Jungsommeliers begaben sich von 4. bis 6. Juni gemeinsam mit vier Lehrkräften auf Weinreise ins burgenländische Gols, um wertvollen Input für die bevorstehende Prüfung im Oktober zu erhalten.

Zunächst wurden die Pannobile-Winzer besucht, anschließend der Seewinkel – eines der weltweit bedeutendsten Süßweingebiete. Ein Neun-Gänge-Menü im Weingut Opitz mit passender Weinbegleitung rundete den ersten Tag ab. Der zweite Tag führte ins Mittelburgenland zu den Weingütern Reumann, Gager und Kirnbauer und fand beim Heurigen in Gols seinen Ausklang. Am dritten Tag gewährte die Sektkellerei Szigeti spannende Einblicke in die Kunst der Sektproduktion.

Sommersportwoche der 1HA am Wolfgangsee

In der letzten Schulwoche fand wieder eine unvergessliche Sportwoche am traumhaften Wolfgangsee statt. 26 motivierte SchülerInnen erlebten spannende Tage bei meist schönem Wetter und bester Stimmung. Das Programm umfasste Wasserski, Wakeboard, Windsurfen, Stand-Up-Paddling, Klippenspringen sowie einige mutige Seeüberquerungen – Aktivitäten, die für Begeisterung und sportliche Herausforderungen sorgten. Der glasklare See und die umliegende Natur boten dafür die perfekte Kulisse. Ein Highlight war die interessante Führung im legendären Hotel „Weißes Rössl“.



Freundschaften fürs Leben

AbsolventInnen des Jahrgangs 1995 treffen sich seit nunmehr 30 Jahren jährlich zum Klassentreffen. Zum 30. Jubiläum kamen sie erneut in den Räumlichkeiten der Baletour zusammen, um sich auszutauschen und Erinnerungen zu teilen.

Bei einer Führung durch das Schulgebäude erhielten sie spannende Einblicke in die Veränderungen der letzten Jahrzehnte. Auch einige Lehrkräfte freuten sich sehr über das Wiedersehen.

ERASMUS+ 2025: EU-Auslandspraktika und europäische Wettbewerbe in der Berufsbildung



Das Erasmus+ Programm der EU ermöglicht den SchülerInnen der Bad Leonfeldner Tourismusschulen (Baletour) bereits während ihrer Schulzeit Auslandserfahrungen zu sammeln und Internationalität im Rahmen ihrer Ausbildung zu erfahren. Ziel dieses Programms ist es, SchülerInnen die Möglichkeit zu geben, die verschiedenen Länder Europas und deren Sprache und Kultur kennenzulernen. So wird der europäische Geist gestärkt und das Gefühl der Zusammengehörigkeit gefördert.

Die Tourismusschule Bad Leonfelden pflegt Kooperationen mit internationalen Partnerschulen und ist aktives Mitglied der Europäischen Vereinigung der Hotel- und Tourismusschulen (AEHT). Aus diesem Grund können Schüler und Schülerinnen an diversen internationalen Projekten sowie an verschiedenen europäischen Berufswettbewerben teilnehmen. Auch in diesem Sommer haben wieder zahlreiche Baletour-SchülerInnen die Möglichkeit genutzt, ein Praktikum im Ausland zu absolvieren. Diese Praktika werden von der EU im Rahmen des Programms Erasmus+ gefördert. Die SchülerInnen erhalten eine finanzielle Unterstützung für die Reise und den Aufenthalt. Der EU-Zuschuss orientiert sich dabei an den Lebenshaltungskosten im jeweiligen Land. Im Sommer 2025 nahmen insgesamt 65 Schülerinnen und Schüler aus verschiedenen Klassen der HLT (Höheren Lehranstalt für Tourismus) und der HFS (Hotelfachschule) am Erasmus+ Programm teil. Die SchülerInnen absolvierten ihr Praktikum in folgenden Ländern: Deutschland, Belgien, Niederlande, Dänemark, Italien, Frankreich, Spanien, Portugal und Griechenland. Ein weiterer Höhepunkt wird das Engagement unserer SchülerInnen bei den Olympischen Winterspielen in Cortina d'Ampezzo sein. Dort werden sie in Catering und Service für das leibliche Wohl von Sportlern, Medienvertretern und anderen Ehrengästen im „Austria House“ des ÖOC sorgen. Außerdem nehmen 8-10 unsere SchülerInnen im Laufe der Schuljahres 2025/26 wieder an europäischen Wettbewerben im Bereich der Berufsbildung teilnehmen. Anfang November ging es bereits zum AEHT-Kongress nach Västerås, Schweden. Dort waren fünf Baletour-SchülerInnen am Start. Gemeinsam mit Schüler:innen aus anderen europäischen Tourismus- und Hotelfachschulen sind sie in internationalen Teams in 5 verschiedenen Kategorien angetreten: Pastry, Restaurant Service, Wine Service, Cocktails und Tourist Destination. Im Mai steht dann die Trophée Mille in Reims in Frankreich auf dem Programm, wo sie ebenfalls auf internationaler Bühne ihr gastronomisches Können und Wissen unter Beweis stellen werden. Das Erasmus+ Projekt der Europäischen Union findet alljährlich statt und erfreut sich bei den Schülern großer Beliebtheit, nicht nur, weil sie ihre fachlichen Kenntnisse erweitern können, sondern auch, weil sie kulturell und sprachlich davon profitieren. Dafür bedanken wir uns recht herzlich!

Sonja Zwölfer, Erasmus-Koordinatorin



Teamgeist im Radisson Blu in Antwerpen

Ich habe dieses Jahr mein Sommerpraktikum im Hotel Radisson Blu in der wunderschönen Stadt Antwerpen absolviert. Es war eine großartige Erfahrung, die mir nicht nur fachlich, sondern auch persönlich viel gebracht hat. Die Arbeit war abwechslungsreich und spannend, mir wurde viel Vertrauen entgegengebracht und ich durfte selbstständig Verantwortung übernehmen. Besonders beeindruckt haben mich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Team war meiner Meinung nach das absolute Highlight: stets freundlich, hilfsbereit und zuvorkommend. Man fühlte sich jederzeit unterstützt und willkommen. Auch meine freien Tage habe ich sehr geschätzt. Obwohl sie oft geteilt waren, nutzte ich die Zeit für Ausflüge nach Brüssel, Amsterdam oder ans Meer. Außerdem war es problemlos möglich, mit dem Manager individuelle Absprachen zu treffen, etwa für den Besuch von Freunden oder einen Ausflug nach Paris. Insgesamt war dieses Praktikum eine unvergessliche Zeit!



Johannes Rodler (5HD)

Am Meer in den Niederlanden

Dieses Jahr durften wir unser Praktikum im Hotel Noordzee 4 Sterne S in Cadzand Bad absolvieren. Wir wurden sehr herzlich willkommen geheißen und haben uns von Anfang an im Team wohlfühlt. Beim Arbeiten in der Küche galt es hauptsächlich das Mise en Place für die Vorspeisen und Desserts zu erledigen, welche beim Abendservice auch von uns angerichtet wurden. Neben dem Abendservice durften wir auch im Frühstücksdienst arbeiten. Nach wenigen Wochen wurde uns auch eine eigene Station überlassen und wir hatten die Chance, alle Abläufe selbstständig durchzuführen. Wir durften mit tollen Kolleginnen und Kollegen zusammenarbeiten und haben zahlreiche neue Freundschaften geschlossen. Ebenso hat uns der Kontakt mit den Gästen aus aller Welt sehr gut gefallen.

Freie Tage verbrachten wir am Meer oder erkundeten umliegende Städte. Beendet haben wir unseren Aufenthalt in den Niederlanden mit einem Abstecher nach Amsterdam. Wir werden uns immer gerne an diesen Sommer zurückerinnern und können diesen Praktikumsplatz sehr empfehlen!

Romana Hinterdorfer (4 HD), Selina Pirklbauer und Hannah Gierlinger (4HC)





Fisch und Meeresfrüchte in Berlin

Das Funky Fisch ist ein modernes Restaurant in Berlin, das sich auf frische Fischgerichte und mediterrane Küche spezialisiert hat. Der Betrieb legt großen Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und kreative Zubereitung. Das Team besteht aus erfahrenen Köchinnen und Köchen sowie Servicekräften, die gemeinsam für ein hochwertiges kulinarisches Erlebnis sorgen. Zu meinen Aufgaben gehörten unter anderem das Vorbereiten und Zuschneiden von Fisch und Meeresfrüchten, die Mithilfe bei der Vorbereitung von Beilagen, Saucen und Dressings, die Unterstützung beim Anrichten einfacher Gerichte, die Kontrolle und Sortierung frischer Zutaten sowie die Reinigung und Ordnung am Arbeitsplatz. Durch diese Tätigkeiten konnte ich viele praktische Erfahrungen sammeln und mein Wissen anwenden und erweitern. Besonders interessant war für mich der Umgang mit frischem Fisch und die Sorgfalt, die bei der Lagerung und Verarbeitung notwendig ist. Das Praktikum war unbezahlt und ich benötigte auch keine Unterkunft, da ich bei meiner Familie in Berlin wohnen konnte. Im Funky Fisch habe ich viel über den Alltag in einer professionellen Küche gelernt. Besonders beeindruckt haben mich das hohe Tempo, die gute Organisation und die enge Zusammenarbeit im Team. Ich konnte meine praktischen Fähigkeiten verbessern und einen tieferen Eindruck davon bekommen, was es bedeutet, in der Gastronomie zu arbeiten.

Vitalij Müller (5HA)

Modernes München

Das Hotel Revo in München war in diesem Sommer für fünf Wochen meine Praktikumsstätte. Ich arbeitete im Servicebereich und bekam dadurch einen umfassenden Einblick in den Alltag eines modernen Hotels. Besonders beeindruckt hat mich die offene und herzliche Atmosphäre im Team, in dem ich mich von Anfang an willkommen fühlte.

Zu Beginn meines Praktikums wurde ich mit den Abläufen im Restaurant und an der Bar vertraut gemacht. Schon nach kurzer Zeit durfte ich selbständig Aufgaben übernehmen, wie das Servieren von Speisen und Getränken, das Kassieren und das Eindecken der Tische. Ein weiterer wichtiger Teil meiner Arbeit war die Zubereitung von Cocktails und anderen Getränken. Dabei lernte ich, sorgfältig und präzise zu arbeiten, um den hohen Qualitätsansprüchen des Hotels Revo gerecht zu werden.

Im Laufe der fünf Wochen konnte ich meine organisatorischen Fähigkeiten verbessern, um auch in hektischen Situationen den Überblick zu behalten. Besonders der Kontakt mit den Gästen machte mir großen Spaß, da ich viele positive Rückmeldungen erhielt. Das Praktikum hat mir gezeigt, wie abwechslungsreich und anspruchsvoll die Arbeit im Service ist. Insgesamt war es eine sehr bereichernde Zeit, die mein Interesse an der Hotel- und Gastronomiebranche weiter gestärkt hat.

Alicia Müller (3HA)



KOMM IN UNSER TEAM

AM LOXONE CAMPUS & IM GLORIOUS BASTARDS IN KOLLERSCHLAG

DEINE BENEFITS

- ▶ Keine Teildienste
- ▶ Flexible Arbeitszeiten
- ▶ Mitarbeiterausflüge
- ▶ Kostenlose Unterkünfte & Verpflegung
- ▶ Top Karrierechancen & Weiterbildungsmöglichkeiten



Hier scannen für weitere Details oder unter:
loxone-campus.de/karriere

LOXONE campus



Folge uns #loxonecampus



Spitzengastronomie auf Sylt



Im vergangenen Sommer absolvierte ich gemeinsam mit zwei Mitschülern ein Praktikum auf der nordfriesischen Insel Sylt im Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker. Während Leopold Hager und Paul Gabriel in der Küche eingesetzt waren, war ich im Service tätig.

Von Anfang an durften wir viel Verantwortung übernehmen. Ich hatte sowohl am Morgen als auch am Abend eine eigene Station mit Gästen, für die ich zuständig war. Zu meinen Aufgaben gehörte es, die Gäste zu betreuen und zu verwöhnen – vom Aperitif über den gesamten Menüablauf bis hin zu Weinempfehlungen. Paul und Leopold arbeiteten in der Küche auf den Posten des Gardemanger und der Pâtisserie. Außerdem waren sie für das Mise en Place sowie das Anrichten im Gourmetrestaurant zuständig. Das Hotel bot sowohl ein À-la-carte- als auch ein Gourmetrestaurant, sodass wir vielfältige Einblicke in unterschiedliche Abläufe gewinnen konnten. Zusammenfassend war es ein spannendes und lehrreiches Praktikum, das uns wertvolle Erfahrungen im Service- und Küchenbereich ermöglicht hat und uns ein realistisches Bild vom Arbeitsalltag eines Spitzenhotels bot. Zudem waren unsere Kolleginnen und Kollegen stets bemüht, uns ihre Kenntnisse mit auf den Weg zu geben.

Sophie Hauer, Paul Gabriel und Leopold Hager (4HA)



Sylt: Sonne, Strand und Meer

Auf Sylt durfte ich in den letzten Sommerferien ein achtwöchiges Praktikum in der Küche des Hotels und Restaurants Jörg Müller machen. Von Anfang an fühlte ich mich dort sehr wohl, da alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unglaublich nett und hilfsbereit waren. Ich habe nicht nur viel über die Abläufe in einer professionellen Küche gelernt, sondern auch gemerkt, wie wichtig Teamarbeit und ein gutes Miteinander sind. Besonders schön war, dass ich während dieser Zeit viele neue Freundschaften schließen konnte, die mir sehr viel bedeuten.

Das Praktikum war nicht nur eine berufliche Erfahrung, sondern auch eine ganz besondere Zeit für mich persönlich. Die Arbeit hat mir gezeigt, wie spannend und abwechslungsreich die Gastronomie sein kann, und ich habe viele neue Eindrücke gesammelt. Darüber hinaus war es großartig, den Sommer auf Sylt zu verbringen. Die Insel ist wunderschön, und nach der Arbeit konnte ich oft den Strand und das Meer genießen. Insgesamt war das Praktikum für mich eine unvergessliche Zeit, die mir sowohl fachlich als auch menschlich sehr viel gebracht hat.

Matilda Schwandner (4HD)

Wertvolle Erfahrungen im Berliner Rutz

Das Berliner Hotel Rutz ist ein modernes gehobenes Restaurant, das für seine ausgezeichnete Küche und sein besonderes Ambiente bekannt ist. Während meines Praktikums habe ich nicht nur die Abläufe im Service kennengelernt, sondern auch einen guten Einblick in die Arbeit in der Gastronomie allgemein erhalten.

Zu meinen Aufgaben gehörten das Eindecken und Vorbereiten der Tische, das Servieren von Speisen und Getränken sowie die Betreuung der Gäste. Außerdem habe ich die Mitarbeitenden bei der Organisation des Services unterstützt und durfte kleinere Aufgaben eigenständig übernehmen. Dabei habe ich gemerkt, wie wichtig Teamarbeit, Freundlichkeit, Aufmerksamkeit und ein gutes Zeitmanagement sind, um den Gästen ein rundum positives Erlebnis zu ermöglichen.

Besonders spannend fand ich den direkten Gästekontakt, da ich dabei viel über höfliches Auftreten, Kommunikation und professionelles Verhalten lernen konnte. Auch die Atmosphäre im Team hat mir sehr gefallen, da die Kolleginnen und Kollegen mich freundlich aufgenommen und mir viele hilfreiche Tipps gegeben haben.

Das Praktikum ist für mich eine sehr wertvolle Erfahrung und ich weiß nun, dass mir die Arbeit im Service Freude macht. Ich habe für meine berufliche Zukunft wichtige Eindrücke gesammelt und verfüge jetzt über eine deutlich bessere Vorstellung davon, wie vielseitig und anspruchsvoll dieser Beruf ist.

Sabine Berger (4HD)



Restaurant La Capinera, Taormina

Mein Praktikum absolvierte ich auf Sizilien im Michelin-Restaurant La Capinera in Taormina, direkt am Meer gelegen. Ich arbeitete sechs Tage pro Woche in der Küche und sammelte viele spannende Erfahrungen. Zu meinen Aufgaben gehörten die Vorbereitung für den Service, das Anrichten von Gerichten, die Zubereitung frischer Pasta sowie die Arbeit mit Fisch. Besonders spannend war es, den Fisch selbst zu filetieren und die verschiedenen Sorten kennenzulernen.

Durch den täglichen Kontakt mit den italienischen Kolleginnen und Kollegen konnte ich meine Kenntnisse in dieser Sprache deutlich erweitern. Untergebracht war ich in einer kleinen Wohnung direkt am Meer, was das Praktikum zu einem besonderen Erlebnis machte. In meiner Freizeit erkundete ich Taormina und die Umgebung, verbrachte viel Zeit am Strand und unternahm sogar einen Ausflug auf den Vulkan Ätna. Insgesamt war das Praktikum eine tolle Mischung aus Lernen, Arbeiten und kultureller Erfahrung.

Adam-Gabriel Szabo (4HB)

Wertvolle Erfahrungen für die Zukunft

Auf das Restaurant Flurin in Glurns wurde ich durch Freunde aus Südtirol aufmerksam und mir war nach einem Besuch sofort klar, dass ich dort mein Praktikum im Rahmen des Erasmus+-Programms unserer Schule machen wollte. Mein Chef, Thomas Ortler, hatte ursprünglich Geschichte studiert, doch war er nach mehreren Stationen in Sterne-Restaurants in seine Heimat zurückgekehrt, wo er 2018 das Flurin eröffnete. Seitdem hat er weitere Projekte verwirklicht, darunter eigene Kochbücher und zusätzliche Restaurants. Das Küchenteam war sehr jung und ich wurde von Anfang an herzlich aufgenommen. Zunächst half ich hauptsächlich am Nudelposten, da dort täglich frische Pasta hergestellt wurde. Während des Services unterstützte ich das Team, wo immer es nötig war. Nach etwa einem Monat verließ einer meiner Kollegen das Restaurant und ich übernahm seinen Posten. Von diesem Zeitpunkt an war ich für die kalten Vorspeisen und die Desserts verantwortlich, vom Einkauf der Produkte über die Vorbereitung bis hin zum Anrichten während des Services. Besonders in der Hochsaison im August war es oft stressig und sehr anstrengend, da ich zuvor noch nie in einer Profiküche gearbeitet hatte. Gleichzeitig war ich stolz, dass mir diese wichtige Aufgabe anvertraut wurde. Die zehn Wochen im Flurin waren für mich eine sehr lehrreiche Zeit. Ich konnte viele praktische Erfahrungen in der Küche sammeln und habe gelernt, auch in stressigen Situationen den Überblick zu behalten. Besonders wertvoll war für mich, dass ich Verantwortung übernehmen durfte.

Martin Bürgler (4HC)

Raiffeisen
Region Bad Leonfelden



KULTURERLEBNIS

Bewusst die kulturelle
Vielfalt erleben.



Elegantes Ambiente in Dorf Tirol



Vergangenen Sommer durfte ich mein Praktikum im 5-Sterne-Hotel Castel in Dorf Tirol im Bereich Küche absolvieren.

Oberhalb von Meran gelegen, ist dieses Hotel für seine ausgezeichnete Gourmetküche und sein elegantes Ambiente bekannt. Zu meinen Aufgaben zählten die Vorbereitungsarbeiten für das täglich wechselnde Halbpension-Menü auf verschiedenen Posten, aber vor allem in der Pâtisserie und am Gardemanger. Ich durfte viel Verantwortung übernehmen und richtete am Abend die Gerichte selbständig an oder half am Küchenpass mit. In der Pâtisserie durfte ich zusammen mit dem Chef Pâtissier die Speisen für das 2-Sterne-Restaurant Castel fine dining anrichten. Ein Highlight war es stets, den Köchen bei der Zubereitung der Menüs über die Schulter zu schauen.

Besonders gefallen hat mir die enge Zusammenarbeit im Küchenteam, in dem jeder Handgriff sitzen musste. Ich wurde vom ersten Tag an freundlich aufgenommen und bestens integriert, sodass ich mich schnell wohlfühlte und viele neue Kollegen kennenlernte.

In der Freizeit erkundete ich die Umgebung rund um Meran und unternahm Ausflüge in die Berge. Das Praktikum im Hotel Castel hat meine Erwartungen mehr als erfüllt – ich konnte viel praktische Erfahrung sammeln und meine Fachkenntnisse erweitern.

Tobias Roscher (4HC)

Cocktail und Co. in Grado

Das italienische Grado war diesen Sommer mein Ziel, wo ich ein zweimonatiges Praktikum in der Rooftop Bar des Hotels Laguna Faro absolvierte.

Zu meinen Hauptaufgaben gehörte es, Bestellungen aufzunehmen, Cocktails zu mixen sowie Getränke und Speisen zu servieren. Ich lernte in dieser Zeit viele neue Cocktails und deren Zubereitung kennen, wodurch ich mein Fachwissen im Bereich Getränke deutlich erweitern konnte.

Ein weiterer Teil meines Einsatzgebietes war das Frühstücksservice, bei dem ich die Gäste betreute und auch die Möglichkeit hatte, Latte Art zu üben. Diese kreative Tätigkeit hat mir besonders viel Freude bereitet und meine Fähigkeiten im Barista-Bereich gestärkt. Das Arbeitsklima war sehr angenehm, ich hatte junge und hilfsbereite Kolleginnen und Kollegen, die mich von Anfang an unterstützten und mir vieles erklärten. Auch meine Chefin war jederzeit für mich da und stand mir mit Rat und Tat zur Seite.

Insgesamt war es eine tolle und lehrreiche Zeit, in der ich nicht nur meine fachlichen Kenntnisse erweitern konnte, sondern auch viel Spaß hatte. Das Praktikum in Grado war für mich eine wertvolle Erfahrung, die mich sowohl persönlich als auch beruflich bereichert hat.

Greta Gmeiner (3HD)

Alltag im 5-Sterne-Familienhotel

Zu viert haben wir unser Praktikum diesen Sommer im Nature Family Resort Feuerstein in Pflersch, Südtirol, absolviert. Anna Viertlmayr arbeitete an der Rezeption. Zu ihren Aufgaben gehörten der Empfang der Gäste, der Check-in und Check-out, verschiedene Büroarbeiten sowie das Sortieren von Rechnungen oder das Gestalten des Abendmenüs und verschiedener Grußkarten. Außerdem gab sie den Gästen wertvolle Tipps für Wanderungen und andere Freizeitaktivitäten. Anna Metz, Benedikt Oberreiter und Daniel Mittermair arbeiteten im Service als Commis, meist im Teildienst vormittags und abends. Am Vormittag lag die Hauptaufgabe auf dem Frühstücksservice. Da das Restaurant ein großes Buffet hatte, mussten wir nur Kaffee servieren und durften kleine Stationen alleine betreuen.

Am Abend servierten wir Speisen und Getränke und sorgten dafür, dass die Tische und Sideboards abgeräumt waren. Am Ende des Arbeitstages halfen wir beim Aufdecken fürs Frühstück und beim Aufbau des Buffets für den nächsten Tag.

Das Praktikum gab uns Einblicke in den Alltag eines 5-Sterne-Familienhotels und wir konnten unsere Kenntnisse im Service und an der Rezeption anwenden und Erfahrungen für unsere weitere Ausbildung sammeln.



Anna Metz, Daniel Mittermair, Benedikt Oberreiter und Anna Viertlmayr (4HB)

Ein Sommer in der Küche

Der Küchenbereich des 5-Sterne-Familienhotels Feuerstein in Pflersch am Brenner war diesen Sommer für sieben Wochen mein Arbeitsplatz.

Zu meinen täglichen Aufgaben zählten das Zusammenstellen des mittäglichen und abendlichen Salatbuffets, das Anrichten des Vorspeisenbuffets sowie das Mise en Place für den kommenden Tag. Besondere Highlights dieses Praktikums waren das wöchentliche Vorbraten des Roast Beefs sowie die Vorarbeiten auf den Fischtag, der immer freitags stattfand. Dafür putzte ich meistens schon mittwochs Fische und Garnelen zu. Beim Anrichten der Käse- und Obstplatten hatte ich volle kreative Freiheit, was eine willkommene Abwechslung zu den eher monotonen Arbeiten des Schneidens und Schälens war.

Trotz der Sprachbarriere, da das Küchenteam fast ausschließlich Italienisch sprach, verstand ich mich mit dem gesamten Küchenpersonal sehr gut und es herrschte nahezu durchgehend ein entspannt-freundliches Arbeitsklima. Ich hatte eine tolle Zeit und überlege, ob ich nicht später einmal auf Saison gehe und in einem anderen Hotel aushelfe.



Philipp Seyrkammer (4HD)



Praktikum de luxe am Kalterer See



Co-funded by the European Union

Vergangen Sommer durften wir unser Praktikum im 5-Sterne-Hotel Seeleiten absolvieren, das direkt am wunderschönen Kalterer See in der Nähe von Bozen gelegen ist.

Wir waren im Bereich Service eingesetzt und zu unseren täglichen Aufgaben zählten das Frühstücksservice, das perfekte Decken der Tische sowie die gesamten Tätigkeiten des Abendservices. Großer Wert wurde auf eine ausführliche Menübesprechung am Anfang des Abends gelegt, sodass wir die Gerichte stets detailliert erklären konnten. Am meisten Freude bereitete uns dabei der direkte Kontakt mit den Gästen inklusive der Bestellaufnahme und des Weinservices. Durch das hoteleigene Weingut Moser konnten wir unsere Weinkenntnisse vertiefen und erweitern. Wir wurden von Anfang an bestens in das junge Team integriert und schnell sind auf diese Weise neue Freundschaften entstanden.

Unsere Freizeit verbrachten wir unter anderem mit Weinkellerführungen, Baden im warmen Kalterer See sowie mit Ausflügen in die umliegenden Städte an der Weinstraße. Das Praktikum und die Region Südtirol haben unsere Erwartungen weit übertroffen, weshalb wir auf jeden Fall nächstes Jahr zurückkehren werden.



Ines Bäck und Hubert Schernhammer (4HC)

Ein Erlebnis für „fünf Sinne“



Eine moderne Version der katalanischen Küche steht im Fokus des Restaurants Cinc Sentits in Barcelona, das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. In diesem Sommer durften wir dort unser Praktikum absolvieren, Mia im Service und Alexander in der Küche. Das Restaurant hatte ausschließlich am Abend geöffnet, dadurch hatten wir den Vormittag frei, arbeiteten jedoch bis in die Nacht. Alexander hatte in der Küche einen eigenen Posten und durfte ein eigenes Gericht selbstständig anrichten. Der Kundenkontakt stand bei Mia im Zentrum, sie erklärte den Gästen das Menü und richtete die Speisen am Tisch an. Da das Restaurant sehr zentral gelegen ist, konnte wir viele Touren durch die Stadt unternehmen und sie gut kennenlernen. Auch unsere Kolleginnen und Kollegen waren sehr nett und es war insgesamt ein großartiges Erlebnis.

Mia Müllner und Alexander Haunschmid (4HD)



Ein einzigartiger Sommer

Unser letztes Praktikum verbrachten wir auf Teneriffa im Hotel Villa Cortés, einem Fünf-Sterne-Hotel direkt am Meer. Wir – Amelie, Pauline und Vanessa – arbeiteten im Service, meist im Beach Club oder im Beach Restaurant. Da es im Hotel insgesamt vier verschiedene Restaurants gab, konnten wir viele unterschiedliche Einblicke gewinnen – vom entspannten Strandrestaurant bis hin zum gehobenen Abendservice.

Wir arbeiteten fünf Tage pro Woche, meistens in Teildiensten. Die lange Mittagspause nutzten wir oft zum Entspannen am Strand oder zum Surfen, was schnell zu einem neuen Hobby wurde. Unsere Kolleginnen und Kollegen waren unglaublich herzlich und offen, sodass wir uns von Anfang an willkommen gefühlt haben. Gleichzeitig konnten wir unsere Englisch- und Spanischkenntnisse im Gästekontakt verbessern.

Insgesamt verbrachten wir zwei Monate auf der Insel, in denen wir auch abseits der Arbeit extrem viel Einzigartiges erleben durften. Oft hatten wir gemeinsam mehrere Tage frei und nutzten die Zeit, um die ganze Insel zu erkunden. Besonders die Roadtrips in den Norden mit den atemberaubenden Landschaften haben uns begeistert. Es war ein einzigartiger Sommer, den garantiert niemand von uns vergessen wird. Deshalb können wir ein Auslandspraktikum wirklich jedem nur empfehlen!

Amelie Bramberger (5HD), Pauline Marksteiner und Vanessa Putz (5HB)



Pâtisserie vom Feinsten an der Algarve-Küste

Im Sommer durften wir, Viola Sigmund und Johanna Groschupfer, unser Praktikum in dem 2-Michelin-Sterne-Restaurant der Vila Joya in Portugal machen. Das Hotel liegt direkt an der schönen Algarve-Küste und ist bekannt für seine ausgezeichnete Küche.

Wir arbeiteten in der Küche im Bereich Pâtisserie, also bei den Desserts und Süßspeisen. Dort halfen wir bei vielen verschiedenen Aufgaben mit: Wir bereiteten Zutaten vor, halfen beim Backen, richteten Törtchen und Nachspeisen an und lernten, wie man feine Dekorationen herstellt. Besonders spannend war es zu sehen, wie genau und kreativ in der Pâtisserie gearbeitet wird. Wir konnten viel dazulernen und unsere Fähigkeiten verbessern. Das Küchenteam war sehr freundlich und hilfsbereit und wir konnten jederzeit Fragen stellen. Durch die gute Zusammenarbeit haben wir uns schnell wohlfühlt. In unserer Freizeit unternahmen wir Ausflüge in verschiedene Städte, zum Beispiel nach Faro, Lagos und Lissabon. So lernten wir nicht nur viel in der Küche, sondern entdeckten auch das Land und die Kultur Portugals.

Die Zeit in der Vila Joya war für uns eine tolle Erfahrung, die wir nie vergessen werden. Wir haben fachlich viel gelernt und auch persönlich viel mitgenommen. Ein Praktikum im Ausland können wir nur weiterempfehlen – es erweitert den Horizont und macht großen Spaß.

Johanna Groschupfer und Viola Sigmund (4HB)



Co-funded by
the European Union



Hotel Philoxenia auf Paros

Das Hotel Philoxenia auf der griechischen Insel Paros liegt direkt am Strand und ich habe

mein diesjähriges Pflichtpraktikum somit vor einer traumhaften Kulisse absolviert. Die Arbeit war zwar zeitweise anstrengend, jedoch äußerst spannend und lehrreich. Da die meistgesprochene Sprache im Hotel Englisch war, konnte ich meine Sprachkenntnisse im täglichen Umgang mit den Gästen und dem Team deutlich verbessern. Ich durfte sehr selbstständig arbeiten und trug viel Verantwortung in verschiedenen Bereichen. So war ich am Vormittag allein für das Frühstück zuständig, mittags in der Bar eingeteilt und unterstützte am Abend das Serviceteam beim Abendessen.

Die Zusammenarbeit mit meinen Kolleginnen und Kollegen war ausgezeichnet. Ich wurde vom gesamten Team herzlich aufgenommen und als vollwertiges Mitglied behandelt. Besonders erfreulich war, dass ich als Praktikant genauso am Trinkgeld beteiligt wurde wie alle anderen Mitarbeiter im Service. Auch die Hotelleitung war stets präsent, äußerst hilfsbereit und kümmerte sich um alle. Die Arbeitszeiten wurden sehr genau eingehalten, und oft durfte ich sogar etwas früher Feierabend machen. Das Essen für das Personal war immer sehr gut und abwechslungsreich. In meiner Freizeit konnte ich die Liegen und Sonnenschirme des Hotels nutzen und hatte außerdem die Möglichkeit, im angrenzenden Surfclub kostenlose Windsurf-Stunden zu nehmen, was mir großen Spaß bereitete. Insgesamt war das Praktikum im Hotel Philoxenia eine äußerst bereichernde Erfahrung, bei der ich nicht nur meine fachlichen und sprachlichen Kompetenzen erweitern, sondern auch wertvolle Einblicke in den internationalen Tourismusbetrieb gewinnen konnte.

Luca Aigner (5HD)

Leidenschaft für die Haute Cuisine

Den Sommer 2025 verbrachte ich in Frankreich im Restaurant und Hotel Maison Doucet, das in dem kleinen ländlichen Charolles liegt. Dieser schöne, ruhige und sehr sichere Ort ist zirka eine Autostunde von Lyon entfernt. Die Menschen dort sind ausgesprochen nett, jedoch bietet Charolles nicht unendlich viele Aktivitäten.

Ich arbeitete gemeinsam mit einer Freundin, welche mit dem Auto in Frankreich war, somit hatten wir die Möglichkeit, uns in unserer Freizeit viele Sehenswürdigkeiten und berühmte Städte anzusehen. Allerdings gibt es zu den großen Städten, wie zum Beispiel Lyon und Paris, auch eine sehr gute, nicht allzu teure Zugverbindung. Das Restaurant im Maison Doucet ist mit vier Hauben und einem

Michelin-Stern ausgezeichnet. Es bietet ein unvergessliches Erlebnis für all seine Gäste. Meine Arbeit in der Küche war herausfordernd, abwechslungsreich und leidenschaftlich.

Ich hatte viele Möglichkeiten, über mich selbst hinauszuwachsen und Verantwortung zu übernehmen. Wir konnten in dieser Küche viele neue Erfahrungen sammeln und durften auch einmal Posten wechseln (Gardemanger und Entremétier). Das Team hat mich sehr schnell akzeptiert und ich fühlte mich nach kurzer Zeit als ein Teil davon. Auch konnte ich mein Französisch verbessern und – da meine Kolleginnen und Kollegen aus unterschiedlichen Nationen kamen (Italien, China, Japan, Südafrika ...) – mein Englisch trainieren. Der Küchenchef selbst sprach jedoch nur französisch. Nicht zu unterschätzen ist die harte Arbeit, die dort zu leisten ist. Wir hatten eine Sechstage-Woche und arbeiteten oft zwischen 13 und 14 Stunden am Tag, wodurch wir oft erschöpft waren und die Freizeit eher knapp bemessen blieb.



Leonie Koppler (5HA)

Arbeiten am Thunersee

Das 5-Sterne-Hotel Beatus, in dem ich diesen Sommer sechs Wochen verbracht habe, liegt am schönen Thunersee in der Schweiz. Meine Arbeitszeiten waren fast täglich von 9 bis 13:30 Uhr und von 18:30 bis 22 Uhr. Ich durfte sehr viele neue Erfahrungen sammeln und konnte auch die eine oder andere Herausforderung meistern. Meine liebsten Arbeitsplätze waren die Bar und die kleine Seelounge auf der Terrasse.

Insgesamt waren wir vier Praktikantinnen aus verschiedenen Schulen, und wir hatten sehr viel Spaß. Die anderen Mitarbeitenden waren leider nicht immer hilfsbereit und der Serviceleiter war etwas schwierig im Umgang, doch die Umgebung war wunderschön und wir haben unsere freien Tage gut nutzen können, um sie bei Wanderungen oder Schiffsausflügen zu erkunden. Auch war das Praktikum ideal, um die eigenen Sprachkenntnisse zu verbessern, besonders in Französisch oder Englisch. Ein spezieller Tag war der 1. August, der Schweizer Nationalfeiertag. Dieser wird so gefeiert wie bei uns Weihnachten und Silvester gemeinsam. Alle tragen die Schweizer Tracht und es wird im Rot-Weiß-Style dekoriert.

Valentina Gadringer (SHA)



Praktikum im Parkhotel Schwert

Unser Praktikum haben wir, Antonia, Luca, Eric und Alexander im Parkhotel Schwert in Weesen absolviert. Das Hotel liegt direkt am Ufer des Walensees und kombiniert traditionelles Ambiente mit modernem Komfort. Es verfügt über gemütliche Zimmer, ein hoteleigenes Restaurant und verschiedene Tagungsräume – ideal für private Reisen und Veranstaltungen. Von Anfang an wurde uns viel zugetraut und wir durften eigenständig Aufgaben übernehmen. Besonders spannend war für uns der Einblick in den Restaurantbetrieb. Wir lernten, wie man Gäste vom Empfang bis zur Verabschiedung betreut, eine eigene Servicestation inklusive eigenem Inkasso betreut und wie man Salate und Desserts à la minute anrichtet. Das Arbeitsklima im Hotel war sehr angenehm. Die Mitarbeitenden waren freundlich, hilfsbereit und haben uns gut ins Team aufgenommen. Die Arbeit war abwechslungsreich, teilweise auch herausfordernd, aber es hat insgesamt viel Spaß gemacht. Wir haben nicht nur viel über den Hotel- und Gastronomiebereich gelernt, sondern auch von der schönen Umgebung mit den vielen Freizeitmöglichkeiten profitiert.

Eric Hinterkörner, Alexander Neuwirth (SHA), Luca Gallistl und Antonia Prammer (SHC)



Teamwork im Bürgenstock Resort

In diesem Sommer hatte ich die großartige Gelegenheit, gemeinsam mit neun Mitschülerinnen und Mitschülern mein Praktikum im Bürgenstock Resort in der Schweiz zu absolvieren. Während der insgesamt neun Wochen war ich überwiegend im Oak Grill und im Pool Patio eingesetzt, durfte jedoch auch in anderen Restaurants mitarbeiten. Dadurch erhielt ich spannende Einblicke in die vielfältigen Arbeitsbereiche. Zu meinen Aufgaben zählten unter anderem Mise en Place, die Tätigkeit als Hostess oder Barkeeperin, das Betreuen einer eigenen Station, die Kontrolle des Passes sowie klassische Service- und Vorbereitungsarbeiten wie Putzen oder Serviettenfalten.

Von Beginn an wurden wir herzlich ins Team aufgenommen, was uns den Einstieg enorm erleichterte. Schon früh vertraute man uns verantwortungsvolle Aufgaben an, und der respektvolle Umgang im gesamten Team trug sehr zu unserem Wohlbefinden bei. Besonders hervorheben möchte ich das

Arbeitsklima. Ganz gleich ob im Austausch mit den Vorgesetzten oder mit unseren Kolleginnen und Kollegen – wir erledigten nicht nur unsere Aufgaben, sondern konnten dabei auch gemeinsam lachen und den Arbeitsalltag angenehmer gestalten.

Im täglichen Arbeitsablauf kommunizierten wir überwiegend auf Englisch, sowohl mit den Gästen als auch mit den Mitarbeitenden. Viele Gäste zeigten sich freundlich und respektvoll, doch lernten wir auch, mit schwierigen Situationen professionell umzugehen. In unserer Freizeit nutzten wir die schöne Umgebung, um an den See oder mit dem Boot nach Luzern zu fahren und um Wanderungen zu unternehmen.

Bettina Gaisberger (4HD)

Mit dabei waren: **Fabian Ganglberger (4HD), Lola Chauveau, Jakob Plöchl (SHA), Bianca Lackinger, Ina Scharinger, Jakob Kloibhofer, Sandro Pöllendorfer, Sebastian Schütz, Jakob Troppmair (5HD)**

Kochkunst im Seeblick Höhenhotel

Das Seeblick Höhenhotel in Emmetten ist ein schönes Hotel mit einem Restaurant unter Führung von Sebastian Roll, das sich auf die traditionelle Schweizer Küche spezialisiert hat. Das Hotel ist Teil der Balance Familie, die von der Familie Suhner aufgebaut worden ist. Zu Beginn meines Praktikums als Koch wurden mir die Abläufe genau erklärt, und bald durfte ich die Mise-en-Place-Arbeiten oder das Anrichten allein übernehmen. Anfangs war ich vor allem am Entremetier, dem Posten für Beilagen und vegetarische Küche, als Unterstützung eingeteilt, doch im Laufe meines Praktikums bestritt ich diesen Posten meistens selbständig. In den letzten Wochen erlernte ich noch den Saucier, den Posten für Fleisch und Hauptspeisen, sowie den Gardemanger, den Posten für Vorspeisen und Salate. Ich lernte viele bewundernswerte, nette Menschen kennen und konnte das Praktikum inklusive der schönen Gegend sehr genießen. Am meisten freut es mich, dass ich sehr viele Erfahrungen gesammelt und meine Kochkünste verbessert habe.

Georg Höftberger (4HD)



sehr große Auswahl

leicht erreichbar

weinturm
spirits & more

perfekt gelagerte Weine

natürlich gekühlter Weinkeller

SHOP-ÖFFNUNGSZEITEN:
MO | FR 09:00 - 16:00 Uhr
DI | MI 09:00 - 13:00 Uhr
DO 09:00 - 19:00 Uhr

www.weinturm.at




Kfrie
MINOQUE WINES



Direktionswechsel an Tourismusschulen Bad Leonfelden

Eine Ausbildung mit Hand und Fuß – das bieten die Bad Leonfeldner Tourismusschulen seit mittlerweile 50 Jahren. Dies zeigt sich nicht nur an den vielen Preisen, welche Baletour-SchülerInnen bei nationalen und internationalen Wettbewerben gewinnen. Auch die wachsende Nachfrage spricht eine deutliche Sprache: Mit 170 Neueintritten wird heuer wieder ein Rekord gebrochen.

Nach 14 Jahren an der Spitze übergibt Hofrat Dr. Herbert Panholzer mit 1. September die Direktion an MMag. Manuela Riener und tritt in den wohlverdienten Ruhestand.

Manuela Riener unterrichtet seit 20 Jahren kaufmännische und touristische Fächer an den beiden Schultypen HFS und HLT und ist seit 6 Jahren als Administratorin das Herz und die gute Seele der Baletour, mit knapp 600 Schüler-



Innen und ca. 80 Lehrkräften. Zentral bleiben auch unter ihrer – erstmals in der Schulgeschichte weiblichen – Leitung spannende Praxis-Projekte, ein enger Bezug zur Wirtschaft sowie eine fundierte Allgemeinbildung, damit Baletour-AbsolventInnen weiterhin innerhalb und außerhalb der Tourismusbranche erfolgreiche Karrieren machen.



Startklar an der Baletour!

Wir begrüßen ganz herzlich unsere ersten Klassen und unsere neuen Lehrerenden!

Die Reise mit der Baletourfamilie begann mit einer Eröffnungsfeier. Danach ging es für unsere Erstklässler:innen los mit einer Führung durch die Schule und dem gegenseitigen Kennenlernen.

Wir wünschen euch in den nächsten Jahren, wie an eurem ersten Schultag, viele sonnige Tage!



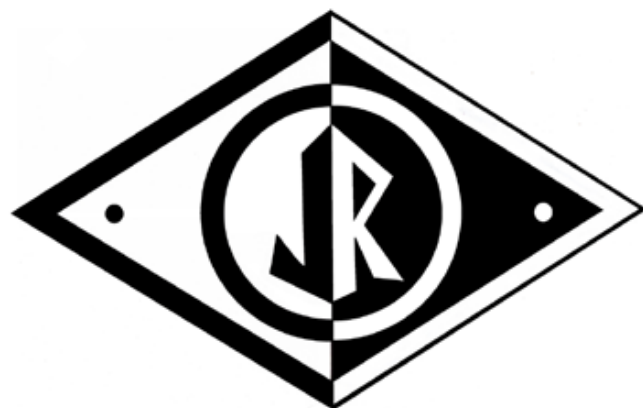
Herzlich willkommen im Team – unsere NeulehrerInnen



**FLEISCHHAUEREI
IMBISSSTUBE
CATERING**



**4204 REICHENAU
07211/8228**



J E N N E R

HAUSGEMACHT MIT MEISTERHAND

SEIT 1934

**FLEISCH UND WURST VON
JENNER**

...einfach etwas Besonderes



Große Pensionierungsfeier für Direktor Herbert Panholzer

Nachdem Direktor Herbert Panholzer nach langjähriger Tätigkeit für die Baletour seinen wohlverdienten Ruhestand angetreten hat, feierte er am 30. September in der festlich geschmückten Aula seinen Abschied vom Schuldienst. Wie man Unterhaltung und Kulinarik gelungen verknüpft, wurde dabei wieder einmal eindrücklich erlebbar.

Unter den zahlreichen Gästen befanden sich neben pensionierten und aktiven Lehrerinnen und Lehrern unter anderem Bürgermeister Thomas Wolfesberger, Gerhard Huber und Dirk Andreas von der Bildungsdirektion, Wolfgang Falkensteiner von den Tourismusschulen Ischl sowie Fachgruppenobmann Gerold Royda. Nach den begrüßenden Reden von Bürgermeister und Bildungsdirektion berichtete Herbert Panholzer im Rahmen eines unterhaltsamen Interviews aus seiner Laufbahn und gab auch so manche Anekdote preis. Anschließend stellte er seine Kochkünste unter Beweis und bereitete vor aller Augen – sowie unter kollegialer Aufsicht – eine Palatschinke und eine Piña Colada zu. Auch Silvia Schneider, allseits bekannt durch die Kochsendung „Silvia kocht“, sendete ihre Grüße in Form einer Videobotschaft. Die schwungvolle Moderation des Abends übernahm die neue Direktorin Manuela Riener gemeinsam mit Marek Rauschenbach. Für die wunderbaren Musik-Einlagen sorgten vier SchülerInnen mit ihren Instrumenten.

Nach dem abwechslungsreichen Programm wurden die Gäste von Baletour-Schülerinnen und -Schülern sowie den Kochlehrern mit einem Flying Dinner verwöhnt, das Köstlichkeiten wie Lachsforelle mit Brotchip, Kichererbsencurry oder Ochsenbackerl zu bieten hatte. Möge die festliche, heitere Stimmung dieses „ausgedehnten“ Nachmittags Herbert Panholzer noch lange begleiten.

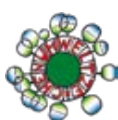


Baletour auf der Genusslandstraße

Alle zwei Jahre wird die Linzer City zur „Genusslandstraße“ und lockt BesucherInnen aus nah und fern. Heuer fand dieses spezielle Event bereits zum 10. Mal statt und wir durften im Rahmen der Pop-Up-Jause am Taubenmarkt an insgesamt drei Ständen zum Gelingen beitragen. Neun unserer SchülerInnen waren so lieb und nahmen sich dafür extra „Urlaub“ von den Ferien.

Zwei alkoholfreie Mixgetränke, der Swanessa und der Genussland Mule, wurden stilvoll im Kristallglas serviert, selbstverständlich gefertigt aus

Produkten des Genussland-Portfolios. Die Küche kredenzte Tatar vom Wild (Reh) und Melone (Wasser) auf knusprigen Knäckebrot-Kräckern. Das fulminante süße Finale bildete ein Savarin von weißem Mohn mit weißer Schokoladenspinne und Zwetschenröster. Danke an das Genussland- sowie das Baletour-Team für diesen charmanten Abend!



Start in die neue Schule mit Kennenlertagen

Zwei abwechslungsreiche Tage, die ganz im Zeichen von Teamgeist und gemeinsamer Erfahrung stehen – die sogenannten Kennenlertage sind an den Baletour Tradition. Auf gemeinsamen Ausflügen und bei abwechslungsreichen Aktivitäten können die Schülerinnen und Schüler einander kennenlernen und die neuen Klassengemeinschaften können sich bilden und stärken.

Für die 1HFS ging es heuer am ersten Tag in den Hochseilgarten in Kirchschlag bei Linz, während am zweiten Tag mit einer Hotel- und einer Bäckereibesichtigung sowie gemeinsamem Kochen an der Schule die Touristik und Kulinarik im Zentrum stand.

Die 1HA durfte die Kennenlertage am Traunsee verbringen – zuerst hoch oben am Feuerkogel und zum Schluss noch in der Werkstätte der Gmundner Keramik.

Der Lipno Stausee war das Ziel der 1HB, die am zweiten Tag in Linz bei den „Mission Games“ in kleinen Gruppen einen Wettkampf gegen die Zeit führte.

Die 1HC besuchte ebenfalls den Hochseilgarten in Kirchschlag und am nächsten Tag den Lipno Stausee.

Das unmittelbare Umfeld der neuen Schule erkundete die 1HD in Form einer Stadtführung sowie eines Besuchs der Lebzelterei Kastner. Am zweiten Tag ging es dann in luftige Höhen im Klettergarten.

Die 1HE wurde in der Teigbude der Mühlviertler Landbäckerei selbst kreativ, unternahm eine Rundtour durch das Hotel Falkensteiner und durfte sich ebenfalls im Klettern üben.

Die zwei Tage waren in allen Klassen geprägt von guter Zusammenarbeit, vielen neuen Eindrücken und einem harmonischen Miteinander.



Baletour ist einfach überall: Absolventen auf den Azoren

Es ist immer wieder erstaunlich, wo überall in der großen weiten Welt unsere Absolventinnen und Absolventen anzutreffen sind. Corina Reingruber und Valentin Forster, die 2022 ihren Baletour-Abschluss gemacht haben, hat es gleich auf die Azoren verschlagen, genauer in die Hauptstadt Horta auf der Insel Faial, und dort in die Restaurant-Bar „Oceanic“.

Corina ist im Service tätig und Valentin leitet die Küche. Beide fühlen sich sehr wohl im Team, die Kolleginnen und Kollegen sowie die Insulaner sind äußerst nett. Auf der landschaftlich außergewöhnlich schönen Insel mangelt es auch nicht an Freizeitaktivitäten. Wir haben uns sehr gefreut, die beiden dort zu treffen, und wir sind schon gespannt, wo wir das nächste Mal Baletour-Absolventen begegnen werden.



Nicole Mossböck, Marek Rauschenbach, Stefan Ilchmann
und Absolvent „Benno“, Lukas Rothner

Lehrreiche Exkursion der JungbarkeeperInnen

Zwei intensive und aufschlussreiche Tage erlebten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Jungbarkeeper-Ausbildung im Rahmen einer Exkursion, bei der die Themen Spirituosen, Brennverfahren, Barkeeper-Skills und kreative Cocktailkunst auf dem Programm standen. In der Destillerie Reisetbauer wurde ein umfassender Einblick in die Welt der Herstellung geboten – natürlich inklusive Verkostung. Die Bars Rooftop 7 und To the Moon präsentierten den SchülerInnen ihre Konzepte, bevor der Abend stilvoll mit einem köstlichen 3-Gänge-Menü im Paul's seinen Ausklang fand – ein perfekter Abschluss für einen abwechslungsreichen ersten Tag. Der zweite Tag stand ganz im Zeichen von Fachkenntnis und Inspiration. Hochkarätige Spezialisten wie Hermann Rogner (Destillerie Rogner), Samuel Hansbauer (Jameson), Mike Schmitt (Pernod Ricard Austria) und Atilla Szellhofer (Burdock Bar Salzburg) teilten ihr Wissen mit den angehenden JungbarkeeperInnen und Verkostungen verschiedener Basisspirituosen vertieften das Verständnis und waren eine optimale Vorbereitung auf die bevorstehende Prüfung. Ein herzliches Dankeschön gilt allen Vortragenden für ihre Zeit und Leidenschaft sowie den Lehrern René Gruber und Marek Rauschenbach für die großartige Organisation.

Luca Aigner, 5HD



Wiedersehen nach 45 Jahren

Viele Erinnerungen wurden aufgefrischt, als sich T3-Klasse des Abschlussjahrgangs 1980 nach 45 Jahren wieder in unserer Schule einfand. Überrascht waren die ehemaligen Schülerinnen und Schüler über die enorme Entwicklung und den Ausbau der Baletour, wobei die Schulbar besonders bewundert wurde. Ein Wiedersehen voller Freude und guter Laune!



Neues Erfolgsrezept

Conny Hütter und der Original Kornspitz gehen ab sofort als goldreiches Duo an den Start.
Herzlich willkommen Conny Hütter im „Kornspitz Sport Team“.





Stolze Käsekenner-Vizestaatsmeister

Beim heurigen Bundesfinale der diplomierten Käsekennerinnen und Käsekenner Österreichs durften wir, Marlene Pichler (3HD) und Jakob Kapeller (3HC), die Baletour vertreten und uns mit 19 anderen Schulteams messen. Nach nur zwei Wochen Vorbereitungszeit, in der die Sensorik, die Schneidetechnik und die Präsentation perfektioniert wurden, reisten wir zum Wettbewerb in Bad Gleichenberg. Wir starteten am ersten Tag mit dem Theorie- und Sensorik-Teil, und die Spannung stieg, da alle Teams nur zehn Punkte auseinanderlagen. Unter dem Motto „Cheese in Motion“ konnten wir auf sehr unterhaltsame Art beim Wettmelken, Begrifferaten oder Puzzlebauen unsere Geschicklichkeit und unser Wissen zeigen. Abends verwöhnten uns die Bad Gleichenberger SchülerInnen mit einem wunderbaren Gala-Dinner inklusive feiner Getränkebegleitung. Am nächsten Morgen stellten wir gleich als zweites Team unser Können bei der Präsentation unseres Käsewagens vor einer kochkarätigen Jury unter Beweis – und durften beim Finale antreten. Voll Freude nahmen wir schließlich unseren Pokal entgegen und machten uns mit einem großen Käsesortiment, vielen Erfahrungen und tollen Geschenken auf den Heimweg. Ganz herzlich möchten wir uns bei Herrn Kreuzweger für seine tatkräftige Unterstützung und seinen Einsatz bedanken, ohne die unsere Leistung nicht möglich gewesen wäre.

Marlene Pichler (3HD), Jakob Kapeller (3HC)

Herzliche Gratulation zu den bestandenen Wein-Prüfungen!

74 SchülerInnen legten am 21., 22. und 23. Oktober 2025 an der Höheren Lehranstalt sowie der Hotelfachschule die Prüfungen zum Jungsommelier/zur Jungsommelière ab. Die Prüfung umfasst Fachtheorie, Sensorik und Praxis. Bei der praktischen Prüfung mussten die KandidatInnen eine Weinempfehlung zu einem mehrgängigen Menü aus der selbstgefertigten Weinkarte abgeben und das Weinservice durchführen. Die SchülerInnen überzeugten durch professionelles Arbeiten und ein umfassendes Fachwissen im Bereich der Weinkunde.

So ist es auch nicht verwunderlich, dass der externe Prüfer Dipl.-Somm. Alexander Mair BEd sowie die Ausbilder Stefan Sigmund BEd, Mario Riemer und Harald Engler zu 13 „ausgezeichneten Erfolgen“ und 25 „guten Erfolgen“ gratulieren konnten. Die Ausbildung zum Jungsommelier/zur Jungsommelière ist eine Zusatzausbildung, die die SchülerInnen im Rahmen des Unterrichts an den Tourismusschulen Bad Leonfelden absolvieren können.



Tourismustag OÖ

Unter dem Motto „Tourismusland OÖ – am Puls der Zeit“ fand am 16. Oktober erstmalig ein Tourismustag für Schülerinnen und Schüler in Linz statt. Diesen durften die Maturaklassen der Baletour im Rahmen eines spannenden Exkursionstages besuchen. Mag. Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer von OÖ Tourismus, referierte nach der Begrüßung über das Tourismusland Oberösterreich sowie aktuelle Themen und Strategien. Johannes Auer, ebenfalls von OÖ Tourismus, entführte die Zuhörerinnen und Zuhörer in die innovative digitale Welt des Tourismus. Als weiteren Programmpunkt lud Baletour-Absolvent Stefan Fattinger, BA, zu einem interessanten Blick hinter die Kulissen der modernen Tourist Info Linz. Anschließend wurde das AEC, Museum der Zukunft, von Baletour-Absolvent Mag. Andreas Bauer vorgestellt, bevor die Klassen mit dem Deep Space einen der interessantesten digitalen Erlebnisräume der Welt kennenlernten. Es war für alle Beteiligten ein äußerst informativer und abwechslungsreicher Tag in Linz.





Wir dürfen gratulieren!

Alle Schülerinnen und Schüler, welche die Jungbarkeeper-Zusatzausbildung absolviert haben, haben diese umfangreiche und anspruchsvolle Zertifikatsprüfung bestanden! Vier Auszeichnungen und einige gute Erfolge gab es obendrauf. Die KandidatInnen überzeugten mit fundiertem Wissen und jeder Menge Begeisterung, die während der beiden Prüfungstage deutlich spürbar war. Besonders bei den Eigenkreationen konnten die AbsolventInnen ihre Phantasie und ihre Kenntnisse unter Beweis stellen. Wir freuen uns herzlich mit unseren frischgebackenen JungbarkeeperInnen über diese wertvolle Zusatzqualifikation!

Faustball Schulcup 2025

Am 20. Mai 2025 nahmen zwei Mannschaften unserer Schule mit viel Einsatz beim Faustball Schulcup der Oberstufen teil. Am Marianum Sportplatz in Freistadt lieferten sich die Teams tolle Spiele bei perfektem Wetter. Die gezeigten Leistungen reichten zwar nicht für die vorderen Plätze, doch am Ende zählen vor allem die gesammelte Erfahrung, der Spaß und der Teamgeist.



profi
dress



Baletour beim großen Wettkampf der europäischen Tourismusschulen

Mit Teilnehmenden aus mehr als 25 Ländern von Austria bis Zypern ist der AEHT-Wettbewerb einer der größten seiner Art in Europa. Von 3. bis 8. November durften fünf Schülerinnen und Schüler der Baletour an dieser renommierten Veranstaltung teilnehmen, die heuer in Västerås, Schweden, stattgefunden hat.

Bettina Gaisberger (5HD) trat im Bereich Restaurant Service an, Madeleine Haslhofer-Ortner (5HC) in der Kategorie Pastry, Luca Aigner (5HD) in Tourist Destination, Raphael Krone (5HD) im Wine Service und Jakob Plöchl (5HA) in der Kategorie Cocktail. Am Dienstag fand die große Eröffnungsfeier mit einer beeindruckenden Fahnenparade statt – insgesamt waren über 450 Personen vertreten. Es folgten die Briefings und die ersten theoretischen Prüfungen, die es gemeinsam mit einem zugelosten Partner bzw. einer Partnerin aus einem anderen Land zu meistern galt. An den folgenden Tagen wurden die praktischen Bewerbe abgehalten, bei denen die Teilnehmenden ihr Können – stets in der Wettbewerbssprache Englisch – unter Beweis stellen konnten. Obwohl das Baletour-Team das Podest knapp verfehlte, haben die Schülerinnen und Schüler Österreich hervorragend repräsentiert und können auf ihre Leistungen stolz sein. Die Siegerehrung fand dann im Rahmen eines Galaabends statt, bei dem alle ihre Erfolge in einem schönen Rahmen feiern konnten.

Den wettbewerbsfreien Freitag nutzte das Baletour-Team noch für einen Ausflug nach Stockholm und besichtigte bei strahlend schönem Wetter die Sehenswürdigkeiten der Stadt. Es war eine intensive, lehrreiche und unvergessliche Woche, in der nicht nur fachliche Fähigkeiten, sondern auch internationale Freundschaften und Erfahrungen gesammelt wurden. Besonders stolz ist unsere Schule auch darauf, mit Stefan Sigmund einen Lehrer zu haben, der bereits langjähriges Jurymitglied bei diesem international bedeutenden Wettkampf ist.



„Vyzkoušet, prosím!“ – Baletour begeistert auf südböhmischen Bildungsmessen



Mit einem professionellen und zugleich herzlichen Auftritt zeigte sich die berufsbildende Tourismusschule Baletour in diesem Herbst auf gleich drei Bildungsmessen in Südböhmen: in Krumau, Písek und – als Höhepunkt – auf der großen Bildungsmesse in Budweis vom 6. bis 8. November 2025. Diese Messe feierte heuer ihr 30-jähriges Jubiläum und zog erneut zahlreiche interessierte Jugendliche, Eltern und Bildungsinstitutionen an.

Besondere Aufmerksamkeit erhielt der gemeinsame Messestand mit der Partnertourismusschule aus Budweis, der direkt beim Eingang die Gäste freundlich begrüßte. Dank der Unterstützung des Programms Erasmus+ konnte die Baletour erneut an den Veranstaltungen teilnehmen und so wichtige internationale Kontakte pflegen.

Insgesamt elf Schülerinnen sowie drei Lehrkräfte vertraten die Schule und sorgten mit großem Einsatz für eine angenehme Atmosphäre. Österreichische Lehrer luden Interessierte charmant auf Tschechisch mit „Vyzkoušet, prosím!“ („Bitte probieren!“) zu frisch gemixten Cocktails und flambierten Apfelstücken ein, deren Duft an winterliche Lebkuchen erinnerte. In dieser genussvollen Umgebung entstanden zahlreiche bildungsberatende Gespräche mit Jugendlichen, Eltern und Lehrkräften.

Zudem wurden die Gäste zu Schnuppertagen und zum Tag der offenen Tür an der Baletour am 9. Jänner 2026 eingeladen. Auch viele Absolventinnen und Absolventen nutzten die Gelegenheit, den Stand ihrer ehemaligen Schule wieder zu besuchen und sich über aktuelle Entwicklungen auszutauschen. Abseits des Messetrubels nutzten die Direktionen beider Partnerschulen die Gelegenheit, weitere grenzüberschreitende Kooperationen zu planen. Neue Projekte sollen bereits im Jahr 2026 umgesetzt werden und die erfolgreiche Zusammenarbeit weiter vertiefen.

Die Baletour-Familie zeigt damit erneut, wie lebendig und herzlich Ausbildung im Tourismus sein kann – auf beiden Seiten der Grenze. Weiter so!

MACH DEINE Leidenschaft ZUM BERUF!

Starte deine Karriere dort, wo Gastfreundschaft gelebt wird.
Mit Herz, Stil und Team-Spirit.

#BründlSpirit #WorkWithPassion #DeineChance

Im modernen ****Spa Hotel Bründl in Bad Leonfelden erwartet dich eine Ausbildung, die mehr ist als nur ein Job. Lerne, was echter Teamgeist bedeutet, übernimm Verantwortung und wachse jeden Tag über dich hinaus.

Ob im Service, an der Rezeption oder in der Küche – bei uns gestaltest du aktiv das Gästerlebnis mit. Wir begleiten dich auf deinem Weg – mit Vertrauen, Praxisnähe und vielfältigen Entwicklungs-Chancen. Zahlreiche Mitarbeiter-Benefits erwarten dich.

JETZT BEWERBEN UND TEIL DES TEAMS WERDEN:



****Spa Hotel Bründl
Badweg 1, 4190 Bad Leonfelden
☎ 07213 / 611 77
✉ info@hotelbrundl.at
www.hotelbrundl.at



Bäckerei
seit 1835
Ritter



Baletour goes Olympia! Baletour im Austria House in Cortina

Ein Team aus sieben Baletour-SchülerInnen und Servierlehrer Stefan Sigmund ist bei den olympischen Winterspielen 2026 in Mailand/Cortina Teil des Catering-Personals im Austria House. Diese zentrale Location für Medaillenfeiern und VIP-Empfänge ist auch traditionellerweise kulinarischer Treffpunkt für Gäste aus aller Welt. Bei einem Frühstück an den Tourismusschulen haben der Generalsekretär

des ÖOC Mag. Florian Gosch, der Marketingleiter des ÖOC Mag. Dominik Wohlgemuth und der Inhaber des Catering-Unternehmens Ernst Seidl die ersten wichtigen Informationen für diesen außergewöhnlichen Arbeitseinsatz persönlich vermittelt. Mit großem Stolz, ihre ausgezeichneten Gastronomie-Kenntnisse in einem so aufregenden Rahmen einsetzen zu können, haben die SchülerInnen olympischen Duft geschnuppert und freuen sich bereits sehr auf den Einsatz.

HFS für VIP

In der Hotelfachschule liegt der Schwerpunkt besonders auf der Praxis. Damit diese nicht zur Routine wird, hatten die dritten Klassen die Gelegenheit, sowohl im VIP-Bereich des Eishockey-Clubs Black Wings als auch in jenem des Fußball-Bundesliga-Vereins Blau-Weiß Linz zu arbeiten. Die Schülerinnen und Schüler unterstützten die Buffets und waren für den Getränke-Service zuständig. Immer wenn es am Eis bzw. am Spielfeld ruhig wurde, startete naturgemäß der Tumult im VIP-Bereich, und die Schülerinnen und Schüler lernten, stressige Situationen souverän zu meistern. Neben dem Kennenlernen vieler Gäste hatten alle auch die Gelegenheit, die Spiele live mitzuerleben und die Atmosphäre im Stadion zu genießen.



„Alles für den Gast“ – Einsatz auf der Messe GAST in Salzburg

„Alles für den Gast“ – so lautet das Motto der Fachmesse GAST in Salzburg, einer der wichtigsten Branchenmessen für Hotellerie und Gastronomie. Von 8. bis 11. November durften heuer 18 Schülerinnen und Schüler mit Mario Riener und Christoph Hamerschmid als Lehrer den Messestand des Frischelieferanten Kröswang tatkräftig unterstützen. Der Stand gliederte sich in eine Patisserie mit zahlreichen süßen Köstlichkeiten, ein Bistro mit Vor- und Hauptspeise und Getränken sowie einen kleinen Verkostungsstand. „Wie hausgemacht“, so hieß die Schöpfkuche, bei der verschiedenste Arten von Currys angeboten wurden. Das Baletour-Team war verantwortlich für das Service und das Mise en Place und sorgte für das Wohl der Gäste. Das reibungslose Miteinander mit dem Kröswang-Team wurde sowohl von den Besucherinnen und Besuchern als auch vom Unternehmen selbst sehr positiv vermerkt. Für die Schülerinnen und Schüler haben sich dabei auch viele neue Kontakte mit Gastronomen aus ganz



Österreich ergeben, was für ihren weiteren Lebensweg sehr interessant ist. Nach einem anstrengenden Messetag durfte natürlich auch die Freizeit nicht fehlen: Eine Mitarbeiterparty, Spaß mit den Freunden und die Erkundung von Freilassing machten diesen Arbeitseinsatz zu einem einzigartigen Erlebnis. Ein herzlicher Dank gilt dem Team von Kröswang für die tolle Unterstützung und die Möglichkeit, wertvolle Praxiserfahrungen auf der Messe zu sammeln.

Ein festlicher Abend für einen guten Zweck

Rund 400 Gäste folgten am 2. Dezember der Einladung zu einer Benefizgala anlässlich des 170-jährigen Bestehens des historischen Linzer Dombauvereins. Einer der Höhepunkte war das 3-Gänge-Menü, das von Elisabeth und Clemens Grabmer vom Haubenlokal „Waldschänke“ in Grieskirchen zusammengestellt wurde. Teil dieser glanzvollen Veranstaltung waren auch die Klassen 4HA und 4HC, welche die beiden Gastronomen in Küche und Service unterstützen durften. Zahlreiche Prominenz aus Politik und Wirtschaft fand sich zu diesem Abend im Palais Kaufmännischer Verein ein, durch den Landeshauptmann a.D. Josef Pühringer führte. Unsere Schülerinnen und Schüler konnten in diesem festlichen Rahmen wieder einmal ihre Kenntnisse in der Praxis einsetzen und an Erfahrung und Selbstsicherheit gewinnen. Der Reinerlös der Veranstaltung kommt der aktuellen Restaurierung der historischen Gemäldefenster des Mariendoms zugute.



Antonella D'Amato

Absolventin 2019



2019 habe ich an den Tourismusschulen Bad Leonfelden im Zweig Hotel- und Gastronomiemanagement maturiert. Schon damals war mir klar: Marketing begeistert mich, aber wohin genau die Reise gehen würde, wusste ich noch nicht. Nach der Matura nahm ich mir bewusst



Zeit, um Neues zu entdecken. Mein Weg führte mich zunächst als Au-pair in die USA. Eigentlich nur für ein Jahr geplant, faszinierte mich New York jedoch so sehr, dass aus dem kurzen Abenteuer ein längerer Aufenthalt wurde. Der Wunsch zu bleiben wuchs, und schließlich entschied ich mich, dort meinen Bachelor in Marketing und Business Administration an der Fordham University zu beginnen. Vier intensive und prägende Jahre später konnte ich im Mai 2025 voller Stolz mein Abschlussdiplom entgegennehmen. Ein Lebenstraum von mir war es immer, eines Tages bei den Vereinten Nationen in New York zu arbeiten. Als dann im Sommer 2025 die Zusage vom United Nations Development Programme (UNDP) kam, konnte ich es kaum glauben: Ein lang ersehnter Wunsch ging in Erfüllung. Seit August bin ich nun Teil des Marketing-Teams und darf im Bereich

E-Commerce und Online-Marketing daran mitarbeiten, die 17 Sustainable Development Goals (SDGs) stärker ins Bewusstsein zu rücken und ihre Bedeutung über Grenzen hinweg sichtbar zu machen. Für mich bedeutet das nicht nur einen spannenden Berufseinstieg, sondern auch die Chance, an Initiativen mitzuwirken, die globale Wirkung entfalten. Wenn ich heute auf meine Schulzeit zurückblicke, wird mir bewusst, wie sehr die Tourismusschulen Bad Leonfelden ihren Slogan erfüllen: „Wir packen deinen Koffer fürs Leben.“ In meinem Koffer stecken heute nicht nur Fachwissen und praktische Erfahrung, sondern vor allem Neugier, Mut und die Offenheit, Chancen zu ergreifen. Mein Weg zeigt mir: Mit einem gut gepackten Koffer und etwas Hartnäckigkeit kann man es weit bringen, manchmal sogar bis nach New York.

Klaus Humenberger

Absolvent 1995



Vom falschen Stiegenhaus ins richtige Leben! Auf Empfehlung eines älteren Freundes war für mich klar: Die Höhere Lehranstalt für Tourismus in Bad Leonfelden sollte meine erste Wahl sein. Und doch hätte alles anders kommen können. Bei der Aufnahmeprüfung erwischte ich, ganz das nervöse „Stiftl“, das falsche Stiegenhaus und wäre beinahe zu spät gekommen. Wer weiß, vielleicht wäre ich heute Fotograf oder in einem ganz anderen Beruf unterwegs. Zum Glück fand ich doch noch meinen Weg und damit den Einstieg in eine Karriere, die mich vom Oberen Mühlviertel zur OÖ Touristik nach Linz führen sollte.

Die fünf Jahre an der HLT waren eine prägende Zeit: ein ausgewogener Mix aus lockerem Schulalltag, ernüchternden Schularbeiten, spannenden Entscheidungsprüfungen und ausgeprägter Feierlaune, wenn diese geschafft wurden.

Aus der 1HB wurde 1995 schließlich die 5HB, und schon damals entdeckte ich meine Leidenschaft fürs Organisieren von Reisen. Ob ins Salzkammergut oder quer durch Tschechien: Es gelang uns immer wieder, unsere Klassenvorstände von unseren Mehrtagesplänen zu überzeugen.

Der Wahlgegenstand „Incoming“ in der 5. Klasse öffnete mir erstmals die Türen zu einem echten Einblick in die Tourismusbranche. Die logische Konsequenz: der Berufseinstieg bei der OÖ Touristik GmbH, wo ich bis heute arbeite, was man in Zeiten häufiger Jobwechsel schon als ungewöhnlich bezeichnen kann.

Mein erster Arbeitstag war gleichzeitig prägend und lehrreich: Frischgebackener Maturant in Sakko und Krawatte, startete ich beim Radreiseveranstalter und fand mich binnen Minuten in der Fahrradwerkstatt wieder, wo ich wochenlang neue Fahrräder zusammenbaute. Eine pragmatische Art, den Beruf „von der Basis her“ kennenzulernen. Bald ging es aber in die Buchungsabwicklung, und ich fand zu meiner wahren Passion: dem Organisieren von Reisen durch Oberösterreich.

Als Teamleiter konnte ich erstmals Verantwortung für andere übernehmen. Ein glücklicher Zufall führte 2001 dazu, dass ich die Leitung der Filiale in Bad Ischl übernehmen konnte. Komplette eigenständiges Arbeiten in einer der coolsten Regionen Österreichs. Unterstützung erhielt ich dabei von meiner ehemaligen Klassenkameradin Meli, die bis heute ein unverzichtbarer Teil des Teams ist.

Viele unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stammen ebenfalls aus den Tourismusschulen Bad Leonfelden, aktuell rund 50%. Zudem freuen wir uns jedes Jahr über Praktikantinnen und Praktikanten, die wertvolle Erfahrungen im österreichischen Tourismus sammeln.

2012 übernahm ich als Prokurist Verantwortung für das gesamte Produktmanagement, 2023 schließlich die Geschäftsführung. Als verantwortliche Führungskraft liegt mein Fokus nicht nur auf wirtschaftlichem Erfolg, sondern besonders auf einem wertschätzenden, verantwortungsbewussten und humorvollen Umgang im Team. Werte, die wir schon damals in unserer Klasse gelebt haben.

Unsere Klassengemeinschaft war von Anfang an besonders: Wir haben nicht nur in der Schulzeit viel gemeinsam unternommen, sondern uns, abgesehen von einer coronabedingten Ausnahme, jedes Jahr zu Klassentreffen zusammengefunden. Selbst wenn uns die Wege inzwischen in alle Himmelsrichtungen und Branchen geführt haben, gemeinsam schwärmen wir jedes Mal von der guten alten Schulzeit in Bad Leonfelden.

Rückblickend bin ich dankbar, dass ich damals das „richtige Stiegenhaus“ gefunden habe. Sonst hätte mich das Leben vermutlich auf ganz andere Pfade geführt, fernab von den wunderschönen Landschaften und den abwechslungsreichen Reisen durch Oberösterreich, die bis heute meine Arbeit und Leidenschaft prägen.

Manuel Hehenberger

Absolvent 1998



Als gebürtiger Leonfeldner habe ich 1998 die Hotelfachschule in Bad Leonfelden abgeschlossen. Auch wenn ich den Beruf des Kellners nie ausgeübt und nur gelegentlich im elterlichen Gasthaus „Marktstube“ in Bad Leonfelden als Koch ausgeholfen

habe, begleitet mich eines bis heute: die Begeisterung für den Umgang mit Menschen und Lebensmitteln.

Nach der Hotelfachschule absolvierte ich eine Lehre zum Reisebürokaufmann, die ich 2001 erfolgreich abschloss. Anschließend arbeitete ich mehrere Jahre im Reisebüro Rammerstorfer, wo ich meine Leidenschaft fürs Reisen und andere Kulturen ausleben konnte. Ein halbes Jahr in Australien verstärkte meine Neugier auf fremde Länder und Menschen und schenkte mir viele wertvolle Erfahrungen fürs Leben.

Nach einigen Stationen im Vertrieb – unter anderem bei der Quanmax AG (mittlerweile Kontron AG) sowie bei HF-Direkt – führte mich mein Weg schließlich wieder zurück nach Bad Leonfelden zur Hochreiter Fleischwaren GmbH, wo ich nun schon seit über acht Jahren tätig bin. In dieser Zeit durfte ich viele Bereiche in der Verwaltung und im Vertrieb kennenlernen, Verantwor-

tung übernehmen und mich fachlich wie persönlich weiterentwickeln.

Heute bin ich Vertriebsleiter und Prokurist eines der größten europäischen Wurstwarenhersteller mit einer Exportquote von über 90% – eine Aufgabe, die mich täglich fordert, aber auch enorm erfüllt. Dass meine Eltern und Großeltern eine eigene Fleischhauerei betrieben haben, hilft mir natürlich in meiner Tätigkeit. Aber ebenso wichtig ist das, was ich in den Tourismusschulen Bad Leonfelden gelernt habe: den respektvollen Umgang mit Menschen und das Verständnis für Lebensmittel und Qualität, Organisation und Service. Ich bin stolz darauf, Absolvent der Baletour zu sein – und ein gutes Beispiel dafür, wie vielfältig die Wege nach dem Abschluss sein können. Die Ausbildung hat mir gezeigt, dass man mit Offenheit, Neugier und Einsatzbereitschaft vieles erreichen kann – Werte, die mich bis heute begleiten.

Ilona Stöger-Wolfmeir

Absolventin 2004



Wenn ich heute auf meinen Bildungsweg zurückblicke, dann bin ich unglaublich dankbar für alles, was sich daraus entwickelt hat – auch wenn ich damals, nach der fünfjährigen Ausbildung an den Tourismusschulen Bad Leonfelden, noch gar nicht wusste, wohin mich diese einmal führen würde.

Weil mir schon vor dem Abschluss eine Stelle angeboten worden war und es der einfachste Schritt schien, begann ich meine

Laufbahn im Reisebüro. Aus dem Plan, „erst einmal Erfahrung zu sammeln“, wurden viele wertvolle Jahre in der Touristik. Ich durfte Verantwortung übernehmen und war zuletzt bei Sabtours und Columbus Reisen als Büroleitung tätig.

Mit der Geburt meiner beiden Töchter 2011 und 2013 begann für mich ein ganz neuer Lebensabschnitt. Diese Zeit hat mich geprägt und meinen Blick auf das, was wirklich zählt, geschärft. Als ich danach wieder in die Berufswelt einstieg, war mir klar: Ich möchte dorthin zurück, wo mein Herz schlägt – in die Hotellerie.

Über die Falkensteiner Gruppe führte mich mein Weg schließlich in ein Familienhotel im oberen Mühlviertel. Dort habe ich erlebt, wie erfüllend es ist, Gästen besondere Momente zu schenken. Doch irgendwann spürte ich, dass mein Horizont größer ist – dass ich gestalten, bewegen und mitwirken möchte. So kam ich zu Familotel – der führenden Hotelkooperation Europas, die sich ganz dem Familienurlaub verschrieben hat. Seit acht Jahren bin ich nun Teil dieser besonderen Gemeinschaft. Zuerst durfte

ich die Abteilung Hotelberatung aufbauen und leiten, heute bilde ich gemeinsam mit meinem Kollegen Armin Biebl die Doppelspitze des Vorstands der Familotel AG. Wir begleiten über 60 familiengeführte Hotels in Deutschland, Österreich, Italien, Liechtenstein und Ungarn – und verstehen uns als Partner, Wegbegleiter und Ideengeber für die Betriebe, die Tag für Tag mit Leidenschaft Familienglück gestalten.

In meiner Rolle als Vorstand der Familotel AG verantworte ich vor allem die Themen Finanzen, Organisation, Recht und interne Weiterentwicklung – also alles, was im Hintergrund dafür sorgt, dass die Kooperation stark, stabil und zukunftsfähig bleibt. Dabei ist mir eines besonders wichtig: die Menschen hinter all dem nicht aus den Augen zu verlieren. Vieles, was ich heute in dieser Position einbringe, hat seinen Ursprung in Bad Leonfelden. Die Ausbildung hat mir nicht nur das nötige Wissen in BWL und Rechnungswesen vermittelt, sondern auch eine Haltung: strukturiert denken, mit Herz handeln und nie aufhören, neugierig zu bleiben.

Schlossermeister
Wohlschlager

ALU - EDELSTAHL
Sonderanfertigungen - Bauschlosserei

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

Höhere Lehranstalt 2024/25 – Reife- und Diplomprüfung

5 HA



1. Reihe sitzend v.l.n.r.: Mag. Bettina Vorholzer, Mag. Gregor Sonnberger, Jahrgangsvorständin
 Mag. Alexandra Preinfalk, Dir. HR Dr. Herbert Panholzer, Mag. Renata Jachs, Mag. Peter Rammer, MMag. Dominik Dollhäubl,
 2. Reihe: Kristina Krawanja, Theresa Mairinger (ausgezeichneter Erfolg), Franziska Danninger (ausgezeichneter Erfolg), Lea Wöllinger, Anna
 Kempinger, Lisa Anna Pirkhuber, Marie Haas,
 Paula Schinnerl (guter Erfolg), Meryem Güzel (ausgezeichneter Erfolg), Lena Plöchl
 3. Reihe: Anna Rammelmüller, Lena Klein (ausgezeichneter Erfolg), Felix Affenzeller (ausgezeichneter Erfolg), Leonie Schinagl (guter Erfolg),
 Katharina Schwarzenberger (ausgezeichneter Erfolg),
 Carolin Manzenreiter (ausgezeichneter Erfolg), Martin Nguyen, Valentin Tempelmayr, Mag. Bernhard Tandler

5 HB



1. Reihe sitzend v.l.n.r.: Mag. Bernhard Tandler, Mag. Gregor Sonnberger, Mag. Carina Hierzenberger, Jahrgangsvorständin MMag. Doris Führ-
 lingen-Reisenberger, Dir. HR Dr. Herbert Panholzer, Mag. Susanne Palzer, Mag. Sonja Zwölfer
 2. Reihe: Lara Reinhart, Serina Naji, Hannah Zerbs, Hanna Albrecht, Franziska Eder (ausgezeichneter Erfolg), Emilie Wakolbinger, Timo Pointner,
 Peter Moya Calle, Melánia Malarová,
 3. Reihe: Simon Brandstetter, Laura Wögerbauer, Hannah Lang, Lisa Krennbauer (guter Erfolg), Tobias Gross, Vincent Prag



1. Reihe sitzend v.l.n.r.: Mag. Edith Sonnberger, Mag. Gregor Sonnberger, Jahrgangsvorstand MMag. Dr. Peter Rohringer, Dir. HR Dr. Herbert Panholzer, Stefan Sigmund BEd, Dr. Barbara Fink, Mag. Christiane Puchner
 2. Reihe: Lena Seyr (ausgezeichneter Erfolg), Anna Pargfrieder (ausgezeichneter Erfolg), Marlene Pöpl (guter Erfolg), Kerstin Seyr (ausgezeichneter Erfolg), Johanna Gahleitner (guter Erfolg), Sophia Winkelhofer (ausgezeichneter Erfolg), Nadine Ramsebner (ausgezeichneter Erfolg), Patrizia Wurm (ausgezeichneter Erfolg), Amelie Schnölzer, Mira Binde
 3. Reihe: Mag. Bernhard Tandler, Matthias Traxler (ausgezeichneter Erfolg), Felix Hayder, Kathrin Pirklbauer (guter Erfolg), Marion Horner, Magdalena Luger (guter Erfolg), Felix Preschern, Lisa Katzmayer (ausgezeichneter Erfolg), Franziska Lackinger, Samuel Rockenschau



1. Reihe sitzend v.l.n.r.: Mag. Bernhard Tandler, Mag. Edith Sonnberger, MMag. Michaela Böcksteiner, Jahrgangsvorstand Mag. Gregor Sonnberger, Dir. HR Dr. Herbert Panholzer, Mag. Renata Jachs, Mag. Peter Rammer, MMag. Doris Führlinger-Reisenberger
 2. Reihe: Lukas Langedger, Nicolas Seeber, Elias Schmolz, Bernhard Baier, Sophia Litzlbauer, Zuzana Prokupková, Christina Voraberger, Estella Brandstetter (guter Erfolg), Katharina Altmüller (ausgezeichneter Erfolg), Carina Dieplinger (ausgezeichneter Erfolg), Laetitia Erasim, Mag. Susanne Palzer
 3. Reihe: Matthias Vierlinger (ausgezeichneter Erfolg), Mario Hofstadler (ausgezeichneter Erfolg), Finn Flaßer (ausgezeichneter Erfolg), Nico Katzmair (ausgezeichneter Erfolg), Sebastian Steininger, Kristián Brenner (guter Erfolg), Robin Tancer (guter Erfolg), Christoph Obermühlner, Anna-Lena Schneider, Theresa Mayr (ausgezeichneter Erfolg), Edeltraud Augl BEd

Hotelfachschule 2024/25 – Abschlussprüfung


3 HFS


1. Reihe sitzend v.l.n.r.: Stefan Ilchmann BEd, Mag. Michael Wöß, Mag. Gregor Sonnberger, Klassenvorstand Erwin Schiffbänker BEd, Dir. HR Dr. Herbert Panholzer, Mag. Renata Jachs, MMag. Michaela Böcksteiner, Mgr. Dagmar Šotolová, Mag. Sonja Zwölfer
 2. Reihe: Mag. Dorothea Preinfalk, Tobias Berka, Magdalena Stadlmann, Nora Haslmaier, Tomáš Rajský, Amina Kostro (guter Erfolg), Natálie Hlušková, Susanne Steiner (guter Erfolg), Petr Houska, Dominik Oberlehner (ausgezeichneter Erfolg), Felix Helmreich, Sara Märzinger
 3. Reihe: Erik Stumptner, Emil Kiss, Maximilian Hasenöhr, Mikuláš Migl, Erik Rechberger (ausgezeichneter Erfolg), Bronislav Mleziva, Philipp Auzinger, Höllinger Sebastian, Luca Neagu (guter Erfolg), Alexandr Stejskal



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

ECHT. NAH. ERLEBENSWERT. URLAUB IM MÜHLVIERTEL.

Das Mühlviertel steht für Qualität, Regionalität und nachhaltigen Tourismus.
Zwischen sanften Hügeln, klarer Luft und gelebter Gastfreundschaft erwartet
Sie eine Region, die Tradition und Innovation verbindet –
authentisch, bodenständig und vielseitig.

Schenk Freude, die bleibt.
SCHENK MÜHLVIERTEL.

Von herzlichen Gastgebern über kulinarische
Highlights bis hin zu unvergesslichen
Genussmomenten.

Gleich auf gutschein.muehlviertel.at bestellen.

MÜHLVIERTEL

Destination Mühlviertel | +43 5 07263-100
info@muehlviertel.at | muehlviertel.at



Sichere dir
deinen Gutschein.

WIR MACHEN DEINE **ABSCHLUSSARBEIT** ZUM MEISTERWERK!

Soft- oder Hardcover

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

**fertig in
1 - 3 Werk-
tagen**



**SCAN
ME!**

**NACHHALTIG DRUCKEN -
MODERN, UMWELTBEWUSST UND DIREKT AUS DER REGION.**

Druckerei Bad Leonfelden GmbH
Gewerbezeile 20, 4190 Bad Leonfelden

Tel 07213 / 6202
Mail office@dbl.at
Insta [@druckerei_bad_leonfelden](https://www.instagram.com/druckerei_bad_leonfelden)

→ **www.dbl.at**



Wir drucken
nach Richtlinien des
Österreichischen Umweltzeichens.