



# Jahresbericht 2021/2022

## **IMPRESSUM:**

**HERAUSGEBER** | Höhere gewerbliche Bundeslehranstalt für Tourismus, Katrinstraße 2, 4820 Bad Ischl  
Telefon +43 (0) 6132 24458, [office@tourismusschulen-salzkammergut.at](mailto:office@tourismusschulen-salzkammergut.at)

**FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH** | Dir. Mag. Wolfgang Falkensteiner

**REDAKTION** | MMag. Sabine Nöbauer, Mag. Alfred Reimair, Mag. Gudrun Schlömmer

**FOTOS** | Tourismusschulen Salzkammergut Bad Ischl, GMR Fotostudio, Schülerinnen und Schüler der TS Salzkammergut

**KONZEPTION, PRODUKTION UND ANZEIGENVERWALTUNG** | Druckservice Muttenthaler GmbH,  
Ybbser Straße 14, 3252 Petzenkirchen, Telefon 07416 504-0, [ds@muttenthaler.com](mailto:ds@muttenthaler.com)



**E**in spannendes Jahr ist vorüber. Wir möchten Ihnen mit dieser Broschüre einen kleinen Einblick in unser vergangenes Schuljahr 2021/22 geben.

Mit großer Freude durfte ich als neuer Direktor in meine Schule zurückkehren, in die ich selbst so gerne gegangen bin. Von einer anderen Schule kommend war nun doch alles neu – und die Herausforderungen dementsprechend groß.

Zudem hat Corona wieder vieles verändert und uns weiterhin einiges – nun nicht mehr ganz so ungewohnt Neues – beschert: Distance Learning, Maskenpflicht, Verbot der Durchmischung der Klassen in den Pausen, Sportunterricht nur im Freien, Verschiebung von Tests und Schularbeiten, Verschiebung von Skikursen und des Maturaballs, Gestaltung des Tags der offenen Tür nur von Lehrkräften und natürlich Unmengen von Antigen- und PCR-Tests sowie das Contact Tracing.

Die wesentliche Erkenntnis für Schüler\*innen und Lehrer\*innen, dass Schule mehr ist als Wissensvermittlung, hat sich im zweiten Corona-Jahr verstärkt gezeigt: Das gemeinsame Erarbeiten des Lernstoffes, das gemeinsame Lernen, die gemeinsam verbrachte Zeit zählen viel mehr als vorher angenommen wurde. Aus diesem Grund haben wir uns immer bemüht den Alltag aufrechtzuerhalten damit möglichst viele Schüler\*innen am Unterricht vor Ort, das heißt in der Schule, teilnehmen können.

Einen großen Dank möchte ich an dieser Stelle allen Lehrer\*innen, Schüler\*innen, Eltern, allen Verwaltungsmitarbeiter\*innen und dem Internatsteam für das gemeinsame Bewältigen dieser Herausforderungen aussprechen!

Weiters möchte ich mich besonders für die Unterstützung und die gute Zusammenarbeit bei meinem Einstieg in die Rolle des Direktors an unserer Schule sehr herzlich bedanken. Hervorheben möchte ich hier besonders meinen unmittelbaren Vorgänger als provisorischen Leiter MMag. Dr. Rudolf Schneeberger, das gesamte Leitungs- und Verwaltungsteam, die Personalvertretung, die Schüler\*innenvertretung, unseren Elternverein und das Internatsteam. Ein herzliches Dankeschön auch dem Team, das sich mit der zukunftsorientierten Schulentwicklung beschäftigt.

Mein besonderer Dank gilt auch unseren externen Partnern (Internat, Lieferanten, Katrin Seilbahn, Stadtgemeinde Bad Ischl, TVB Bad Ischl, Kulturhauptstadt 2024, Villa Seilern Vital Resort Bad Ischl, etc.) für die ausgezeichnete Zusammenarbeit. Großer Dank gebührt den vielen Sponsoren, die uns finanziell unterstützen und die es so ermöglicht haben, dass Sie heute diesen Jahresbericht in Ihren Händen halten oder digital lesen können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Lektüre!

Herzliche Grüße

Dir. Mag. Wolfgang Falkensteiner



**Mag. Wolfgang Falkensteiner**  
Direktor

# Liebe Leserin und lieber Leser!

# Es grünt so grün ...

**Endlich: Unser Kräutergarten wurde Realität. Ganz im Sinne von Nachhaltigkeit und Selbstversorgung wurden von den Schülerinnen und Schülern Kräuterbeete angelegt.**

Es war ein schweißtreibendes Projekt: Bei strahlendem Sonnenschein hieß es für die Jugendlichen bereits in aller Früh: „Auf geht’s!“ Und dann wurden Sträucher entfernt, der Boden bearbeitet, Holzkästen zusammengezimmert und wofür diese ganze Mühe? Für wohlschmeckendes Grün, das den Speisen den letzten Schlift geben sollte, für unseren Kräutergarten.

Tatkräftig unterstützt wurden die Jugendlichen bei dieser Arbeit von Herrn Dipl.-Päd. Lorenz Pesendorfer und das Hausmeister-team half beim Aufstellen der Hochbeete. Gleich neben der Laufbahn riecht es nun nach Rosmarin, Lavendel und Minze. Liebstöckel, Petersilie, Bohnenkraut und diverse andere „normalen“ Küchenkräuter befinden sich in einem Beet, die „Barkräuter“



(v. a. verschiedenste Arten von Minze) haben ihre Heimat im zweiten Beet gefunden und im dritten Beet findet man die „Spezialkräuter“. Besonders dem Sauerampfer wird hier viel Aufmerksamkeit geschenkt. Seine feine Säure hat es unseren Köchen besonders angetan. Nicht vergessen darf man natürlich die mediterranen Gewürzstauden im vierten Beet.

Damit das duftende und wohlschmeckende Grün auch während der Sommermonate prächtig gedeiht, wurde ein Bewässerungssystem installiert. Da die meisten Kräuter mehrjährig und im Aufwand eher pflegearm sind, steht einer langfristigen Verwendung dieser Beete nichts im Wege und die angehenden Köchinnen und Köche können auch in Zukunft unter der Vielfalt der Würzpflanzen wählen.





## Wandertag der 1 HLa

Unter dem Motto „Bad Ischl und Umgebung kennenlernen“ fand am 21. September ein Wandertag der 1 HLa mit ihrem Klassenvorstand Mag. Johannes Holzbauer der Tourismusschule Bad Ischl statt.

Start war die Schule. Anschließend wanderten die Schülerinnen und Schüler über Kaltenbach, Ahornfeld und Leschetizky-Höhe zur Kalvarienbergkirche.

Von der Kalvarienbergkirche ging es dann direkt zum 4-Sterne-Superior-Hotel „Villa Seilern“, wo wir von Teresa Streibl, einer ehemaligen Schülerin der TS Bad Ischl, erwartet wurden. In einer ca. 30-minütigen Führung bekamen die Schülerinnen und Schüler einen Einblick in Geschichte, Kulinarik, Wellness und Management des Hotels.

Anschließend gab es einen Rundgang durch das Zentrum von Bad Ischl. Der Weg zurück zur Schule führte dann über den Teufelsstein am Siriuskogel und den Sulzbachfeldern.

Die Schülerinnen und Schüler konnten so einen kleinen Einblick in ihre neue „Schulstadt“ gewinnen.

*Mag. Johannes Holzbauer*



# Ausflug in die Praxis

## 4 HLb: Betriebsbesichtigung des Seehotels „Billroth“ und anschließender Wandertag

Bei traumhaftem Herbstwetter verbrachte die 4 HLb mit ihrem Klassenvorstand Anna Hermüller einen besonderen Tag in St. Gilgen. Zunächst durfte die Klasse das Seehotel „Billroth“ besichtigen. Interessant für unsere Schüler\*innen deshalb, da dieses Hotel eine Vorreiterrolle unter den Betrieben am Wolfgangsee im Bereich „Digital Marketing“ einnimmt. Daniel Schachl, ein Profi erster Hand auf diesem Gebiet, ermöglichte den Schülerinnen und Schülern Einblick hinter die Kulissen dieser Art von neuer Strategie und die Jugendlichen konnten die Umsetzung des theoretischen Wissens in die Praxis erleben.

Bei der Führung durch das traditionsreiche Haus, das aufgrund seiner einzigartigen Lage schon mehrmals als Drehort für Spielfilme fungierte, war der besondere Charme dieses Gebäudes als „Sommerfrische – Villa“ spürbar. Fast „sommerlich“ ging es dann weiter. Bei herrlichem Wetter genossen die Jugendlichen einen Spaziergang durch die

bunte Herbstlandschaft mit abschließender Schifffahrt am Wolfgangsee. Ein wahrlich würdiger Abschluss von diesem Tagesausflug in eine der touristischen Topdestinationen Österreichs.

*Anna Hermüller*

*Fotos: © TS Sabine Nöbauer*





# „Hungrig auf echt“

Bei einer spannenden Exkursion nach Linz blickten die Maturantinnen und Maturanten unserer Schule hinter die Kulissen des Oberösterreich-Tourismus.

Der Tag in Linz begann mit einer Führung durch die vielen Abteilungen und Labs des Ars Electronica Centers, wo man im „Deep Space“ in einer technisch hochkomplexen Präsentation bis an die Grenzen des uns bekannten Universums vorstoßen konnte.

Mag. Rainer Jelinek, Destinationsentwickler bei der Landestourismusorganisation, brachte dann einen Blick in die gesetzlichen Grundlagen des Tourismus in Oberösterreich und die aktuelle Tourismusstrategie 2022. Die jungen Touristiker\*innen erlebten die großen strategischen Weichenstellungen und erfuhren aber auch, wie die Corona-Pandemie die verschiedenen Segmente des Tourismus in unserem Bundesland betroffen und viel spontanes Krisenmanagement erforderlich gemacht hat.

In der Folge erläuterte Projektleiterin Johanna Grabmer ausführlich das Schwerpunktthema Kulinarik und zeigte wie nach einem gut zweijährigen Planungs- und Ausarbeitungsprozess seit heuer die Vermarktung unserer kulinarischen Schätze und Angebotsstärken unter der Devise „Hungrig auf echt“ umgesetzt werden soll. Beim Besuch des Arte-Hotels Linz schilderten Resident-Manager Stefan Groß und Front Office-Managerin Alda Morocuti die Philosophie der Arte-Hotels, die zur Ipp-Gruppe gehören, und ließen erkennen, wie gerade der Städte- und Geschäftstouris-



mus unter den Auswirkungen der Pandemie gelitten haben. Trotz einer Erholung im abgelaufenen Sommer ist man noch immer weit vom Vor-Corona-Niveau entfernt, kreative Ideen und große Flexibilität aller Mitarbeiter gehören zu den täglichen Herausforderungen.

Dieser Tag in Linz war eine perfekte Vorbereitung für die mündliche Matura in mehreren Gegenständen. Ein Dankeschön an alle Referenten, die sich für uns Zeit genommen haben.

*Mag. Alfred Reimair*



# Was macht eigentlich ein Seilbahn-Manager?

„Ich habe einen echt tollen Arbeitsplatz“, erklärt Katrin-Seilbahn-Geschäftsführer Johannes Aldrian und blickt bei herrlicher Herbstsonne auf den Dachstein, den Gosaukamm und den Hallstättersee. Unser „Nachbar“ empfing die 1 ALa und 2 ALa im Rahmen des Gegenstandes „Angewandtes Tourismusmanagement“ und plauderte eine Stunde lang aus dem Arbeitsalltag eines Seilbahn-Managers. Die Schüler\*innen nutzten die Chance und stellten zahlreiche Fragen und erfuhren so einerseits technische Details, umgekehrt aber viel über das Marketing eines wichtigen Ischler Tourismusbetriebes. Kooperationen sind der beste Tipp, wenn man selbst nur ein kleines Marketing-budget hat – eng arbeitet die Katrin mit

den Ischler Hoteliers, mit dem Tourismusverband, der Eurotherme und vielen weiteren Betrieben zusammen. Vieles wurde in den letzten Jahren zur Attraktivierung des Angebotes getan, wodurch die Katrin im Vorjahr das beste Ergebnis in 60 Jahren Firmengeschichte erzielen konnte. Wege wurden ausgebaut (unter Einhaltung strengster Naturschutzauflagen), Aussichtsplattformen gestaltet, acht Themengondeln peppen das Fahrerlebnis auf und im leerstehenden ehemaligen Kinderland-Gebäude neben der Talstation wurde erst dieser Tage ein kleines „Bett&Berg“-Hotel eröffnet. Über 1.500 Saisonkarten verkauft die Katrin an einheimische Gäste – die immer noch die wichtigste Kundengruppe darstellen.

Wie international gefragt aber auch die Katrin ist, bewies eine israelische Touristengruppe, die während unseres Besuches auf den Ischler Hausberg kam und begeistert nach Süden fotografierte. Ein herzliches Dankeschön an Johannes Aldrian für die Einladung auf „unseren“ Berg!

*Mag. Alfred Reimair*







# Ein besonderer Advent

## Lockdown und die Bemühungen um einen „normalen“ Schulbetrieb

Ende November hieß es: „Lockdown“, doch die Schulen bleiben offen.“

Den Lehrkräften unserer Schule war sofort klar, dass hier wieder besondere Herausforderungen an die Schulgemeinschaft gestellt werden würden.

„Wir müssen etwas tun, um das Leben so normal wie möglich ablaufen zu lassen“, war der allgemeine Tenor im Lehrerzimmer. Frau Prof. Möslinger hatte die Idee, diesen Advent durch kleine, aber feine Aktionen zu etwas Besonderem zu machen. Und so kam eine Idee zur anderen und schließlich gab es trotz Lockdown ein paar Lichtblicke in der Schule, die der besonderen Situation gerecht wurden.

Zunächst wurde ein virtueller Adventkalender installiert. Das Türchen dazu wurde in der 10er-Pause geöffnet und die Klasse, die hinter diesem Türchen versteckt worden war, wurde mit einem kleinen Sack voll mit Süßigkeiten belohnt.

Um den Zusammenhalt zu fördern, wurde auch eine „Tea-Time“ ins Leben gerufen. Gesponsert wurde diese besondere Art des Teeauschanks und -trinkens von der Firma „Teekanne“.

Am 6. Dezember wandelten sogar Nikolaus und Krampus durch die Gänge und Klassenräume der Schule und verteilten ihre Gaben.

Schließlich fand in der Adventszeit auch ein kleiner Flohmarkt statt. Die Einnahmen wurden der Schuhputz-Aktion gespendet. Mit dieser Aktion unterstützen die Tourismusschulen ihre Patenkinder in Indien und ermöglichen ihnen so eine Schul- sowie eine Berufsausbildung. Da das Schuheputzen heuer coronabedingt nicht stattfinden konnte, veranstaltete das Bibliotheksteam spontan einen Flohmarkt. Eine ansehnliche Summe konnte so Frau Kneefel, dem guten Geist, der hinter dieser Aktion steht, überreicht werden.

Essen hält Leib und Seele zusammen – diese Weisheit gilt auch in Corona-Zeiten. Unsere Kochlehrer, allen voran Herr Buchberger, haben die Rezepte für ein wunderbares Weihnachtsmenü, bestehend aus Selleriesuppe, Weihnachtsgans und Bratapfel mit Weinschaumsoße, mit den Leserinnen und Lesern der Bezirksrundschaue geteilt. Natürlich wurden die Gerichte auch im Praxisunterricht zubereitet und mit Genuss verspeist.



### Weihnachtssessen

Selleriesuppe  
Weihnachtsgans  
Bratapfel mit Weinschaum



Und dass Bewegung, wenn auch mit Abstand, gut gegen die Beschwerden des Lockdowns wirken, ist inzwischen allen klar. Deshalb hat es sich die 1 HLB nicht nehmen lassen, einen Tanz mit allen Schülerinnen und Schülern sowie den Lehrkräften einzustudieren. Federführend und für die Choreografie zuständig waren Lena Gössweiner und Greta Lehner. Mit diesem Tanz verabschiedeten sich die Tourismusschulen am letzten Schultag vor den Weihnachtsferien in die wohlverdiente freie Zeit und freuten sich auf ein Wiedersehen im neuen Jahr.

# „Learning by doing“ – gut ausgerüstet für die Zukunft

So lautet das Motto von Herrn Dir. Mag. Wolfgang Falkensteiner, der zu Beginn des neuen Schuljahres die Leitung der Schule übernommen hat. Nach einer 100-Tage-Frist stellte sich „der Herr Direktor“ den Fragen von Schülerinnen und Schülern. Das Gespräch führten Valerie Baumgartner und Aaron van den Berg, beide besuchen die 1 HLa und sind Mitglieder des PR-Teams der Schule.



## INTERVIEW MIT HERRN DIREKTOR FALKENSTEINER, AM 21. DEZEMBER 2021

*1 HLa: Warum wollten Sie die Leitung der Tourismusschule in Bad Ischl übernehmen? Warum haben Sie sich dazu entschieden, sich an dieser Schule als Direktor zu bewerben?*

**Direktor:** Ich bin in Bad Ischl aufgewachsen und habe dort auch die 5-jährige Tourismusschule in den Jahren 1983 bis 1988 absolviert. Ich bin immer mit großer Begeisterung in diese Schule gegangen, das ist der Grund, warum ich in diese Schule zurückgekommen bin.

*1 HLa: Was sind Ihre Pläne für diese Schule? Welche Veranstaltungen sind geplant?*

**Direktor:** Das ist ein laufender Prozess. Da ich neu und noch nie Lehrer an dieser Schule war, muss ich erst die Schulkultur kennenlernen, um meine Ideen einbringen zu können. Mir persönlich ist es sehr wichtig, auf das Bestehende aufzubauen und auf aktuelle Rahmenbedingungen zu achten. Beispielsweise wurde der Maturaball von Jänner auf Mai verschoben, in der Hoffnung, dass er dann stattfinden kann. Leider wurden aufgrund von Corona bereits einige Veranstaltungen verschoben beziehungsweise abgesagt.

Doch im Jahr 2022 wird die Tourismusschule 50 Jahre alt – das wird sicher groß gefeiert werden. Im Herbst werden wir die Renovierungsarbeiten für zwei Lehrküchen abgeschlossen haben, ein „Einweihungsfest“ wird es da hoffentlich auch geben können.

*1 HLa: Wie sind Sie eigentlich Direktor geworden?*

**Direktor:** Ich war am Silvesterabend 2019 in Wien in der Albertina. Ich traf auf einen Kollegen, der mich darüber informiert hat, dass in der Tourismusschule in Bad Ischl

der Direktor in Pension gehen würde. Dieser Kollege meinte, dass diese Stelle doch etwas für mich wäre und nach einiger Zeit des Überlegens beschloss ich, den Tag der offenen Tür an der Tourismusschule zu besuchen. Ich fühlte mich sofort wieder heimisch und nach Rücksprache mit dem Kollegium der Schule habe ich mich beworben.

*1 HLa: Was haben Sie gemacht, bevor Sie Direktor geworden sind?*

**Direktor:** Nach der Matura arbeitete ich bei meinem ehemaligen Servierlehrer für zwei Monate im Café Zauner. Von dort wechselte ich nach Frankfurt in ein neues Vier-Sterne-Haus ins Service. Danach arbeitete ich in Lech in einem Fünf-Sterne-Haus im Service und in der Küche. Dann studierte ich Sozialwirtschaft an der Universität in Linz. Nach dem Studium war ich Assistent der Geschäftsführung in einer Tischlerei und überwiegend im Bereich der Wirtschaft tätig. Bevor ich an diese Schule kam, arbeitete ich fünf Jahre an der HLW in Kaltenbach, danach fünf Jahre an der Caritas-Schule in Salzburg und 13 Jahre an den Tourismusschulen in Kleßheim als Professor für kaufmännische Fächer.

*1 HLa: Was machen Sie in Ihrer Freizeit?*

**Direktor:** Ich bin gerne in der Natur, im Sommer schwimme und segle ich zum Beispiel sehr gerne; außerdem fahre ich mit dem Mountainbike und gehe wandern. Selbstverständlich reise ich auch gerne und lerne andere Kulturen und Länder kennen. Im vergangenen Sommer war ich hauptsächlich mit Vorbereitungen auf meinen neuen Beruf beschäftigt.

*1 HLa: Wie würden Sie Ihr Motto für die Schule beschreiben?*

**Direktor:** Ich denke, dass wir alle Lernende sind; wir lernen jeden Tag, jeder von uns. Gerade die letzten beiden Jahre haben uns gezeigt, dass wir auch flexibel sein müssen, da wir nicht wissen, was die Zukunft bringt. Aber ich glaube, dass eine fundierte Ausbildung – eine praktische wie auch eine theoretische – ein sehr gutes Rüstzeug für die Zukunft darstellt. Man kann dann sicherlich vieles leichter meistern.

*1 HLa: Wir danken für das Gespräch.*

## Inside Tourismusschulen – Tag der offenen Tür an unserer Schule

### Besondere Zeiten verlangen besondere Maßnahmen

Letzten Freitag fand an unserer Schule ein Tag der offenen Tür der besonderen Art statt. Da es in der Corona-Zeit unmöglich ist, diese Veranstaltung so zu gestalten, dass Schülerinnen und Schüler ihre Schule präsentieren, haben wir uns dazu entschlossen, interessierten Jugendli-

chen unsere Schule auf eine sehr spezielle und individuelle Art und Weise zu zeigen. Es wurden exklusive Schulführungen in Kleingruppen veranstaltet, bei denen unsere Gäste von Lehrkräften durch die Schule begleitet wurden. Bei einzelnen Stationen konnte man dann mit den Fach-



# Unternehmensvision & Erfolgskonzept k.u.k. Hofbeisl und k.u.k. Hofwirt Bad Ischl

## k.u.k. Max gab Einblick in seine Unternehmensphilosophie

Die 2 HLa besuchte im Rahmen des BVW-Unterrichts das k.u.k. Hofbeisl sowie den k.u.k. Hofwirt im Zentrum von Bad Ischl. Begleitet von Herrn Dir. Falkensteiner und Frau Prof. Steinkogler wurden uns die verschiedenen Organisationsbereiche des Betriebes nähergebracht. Wir durften sozusagen hinter die Kulissen schauen. Das Team ermöglichte uns exklusive Einblicke hinter die Cocktailbar, in die Küche sowie alle Gasträume des berühmten k.u.k.'s. Außerdem genossen wir spannende Vorträge, Präsentationen und Geschichten aus eigenen Erfahrungen wie z.B.: „das wahre Leben vor und hinter der Bar“ und die Philosophie hinter dem langjährigen Erfolgskonzept als Szenelokal „das Wohn-

zimmer von Bad Ischl“. Zudem bekamen wir einen Einblick in die Personalstruktur und die Unternehmensphilosophie des populären Betriebs. Doch auch das Praktische kam nicht zu kurz, etwa haben wir gelernt ein Bierfass umzuschließen oder was für den perfekten Kaffee wichtig ist. Wir bedanken uns sehr herzlich bei Max Hofbauer und dem ganzen k.u.k.-Team für die spannenden Einblicke und die offene Art. Es war für uns alle ein tolles Erlebnis.

*Katharina Stauer, 2 HLa*



kräften direkt sprechen und bekam Auskunft zu den jeweiligen Fächern, Schultypen und Vertiefungen. So wurde in die Praxisgegenstände hineingeschnuppert, die vielseitige Welt des Digitalen Marketings entdeckt und man bekam die Mannigfaltigkeit der touristischen Ausbildung vor Augen geführt. Natürlich kam auch der Sport mit seinen Indoor- und Outdoor-Aktivitäten sowie die Vielfalt des Sprachangebots nicht zu kurz.

Unsere Gäste zeigten sich von dieser Art der Führung sehr begeistert, genossen die entspannte Atmosphäre und fühlten sich ob der Individualbetreuung sichtlich wohl.

Ein besonderes Highlight an diesem Tag war, dass auch die Europäische Kulturhauptstadt 2024 vertreten war, um auf die Kooperation zwischen den Tourismusschulen und der Kulturhauptstadt hinzuweisen. Schülerinnen und Schüler werden durch diese Zusammenarbeit die Möglichkeit bekommen, selbst Projekte zu entwickeln, bei Kulturveranstaltungen mitzuarbeiten oder einfach nur bei Kulturprogrammen zuzusehen. – Einen ersten Eindruck, welche Schwerpunkte hier gesetzt werden, vermittelte das Team der Kulturhauptstadt, dem wir für die Unterstützung herzlich danken.



Von links nach rechts: Stefan Heinisch als Vertreter der Europäischen Kulturhauptstadt 2024, Mag. Irene Edtbauer, Dir. Mag. Wolfgang Falkenseiner, Mag. Theresa Beran

# „Graz war echt cool“

Die 3 FSa besuchte vor den Osterferien die steirische Landeshauptstadt und war begeistert.

Für die 3 FSa Klasse waren die drei Jahre an den Tourismusschulen leider permanent von Corona-Einschränkungen überschattet. Dieser Jahrgang musste auf fast alles verzichten, was den schulischen Alltag in der Klasse ergänzt, aufpeppt und bereichert. Umso größer war die Freude, als man endlich in den Zug nach Graz einsteigen konnte und wenigstens für zwei Tage „auf und davon war“.

Ein ganz aufrichtiges Dankeschön für diese Reise gebührt Klassenvorständin FOL Conny Rothauer BEd, die absolut alles in Bewegung gesetzt hatte, damit sich ihre Klasse noch über ein gemeinsames Erlebnis zum Abschluss der Hotelfachschule freuen konnte! Bei herrlich warmer Frühlingssonne ging es gleich mal rauf auf den Schlossberg mit dem Uhrturm, von wo eine coole Rutsche in Sekundenschnelle wieder runter in die

Altstadt führt. Diese begeistert sowohl durch historische Gebäude als auch durch viele gemütliche Beisl und Lokale. Tags darauf besuchte man eine frühere Absolventin der Schule, die heute mit „Mimi's Graz“ ein kleines und feines Tortenstudio betreibt und mit ihren ungewöhnlichen Hochzeitstorten schon über die Steiermark

hinaus bekannt ist. Mit seinen vielen interaktiven Angeboten traf auch das CoSA (Center of Science Activities) ganz den Geschmack der jungen Ischler, die dort zahlreiche Abenteuerstationen in Augmented Reality durchspielen konnten. „Ich komme sicher wieder hierher, wir haben noch lange nicht alles von Graz gesehen“, war der Tenor bei der Heimreise und die Freude über die gemeinsame Abschlussfahrt war groß.

*Mag. Alfred Reimair*





# ÖHV-Kongress in Wien – wir waren dabei!

**Vom 2. bis 4. Mai 2022 fand der Kongress der ÖHV (Österreichische Hotelier-Vereinigung) in Wien statt. Rund 700 Teilnehmerinnen und Teilnehmer kamen zu diesem wichtigsten Branchenevent der gehobenen Hotellerie nach Wien.**

Mit einem Jubiläumskongress in den imperialen Räumlichkeiten der Hofburg Vienna feierte die ÖHV das 30-jährige Jubiläum des Kongresses. Unter dem Motto „Lebensläufe. Arbeitswelten neu denken“ stand die Zukunft der Arbeit im Mittelpunkt der Veranstaltung.

## Teilnahme am Schülerprojekt der ÖHV

Wir, Anna-Maria Auinger und Jana Doppler, Schülerinnen der 2 ALa, hatten in Begleitung von Frau Mag. Sonnleitner die einmalige Chance bekommen, am Schülerprojekt der ÖHV mitzuwirken und wurden zum Kongress und auch zu den Abendveranstaltungen eingeladen.

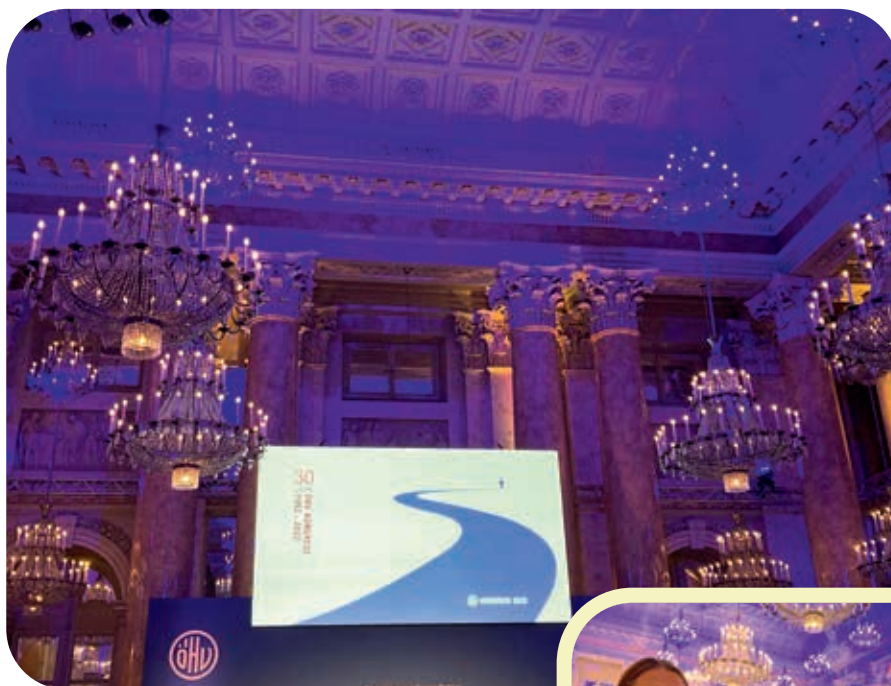
Am Montag stand zuerst ein Workshop bei einem Medienunternehmen in Wien am Programm. Gemeinsam mit 17 weiteren Schüler\*innen anderer Tourismusschulen wurden die Kongress-themen besprochen und Fragen für Interviews ausgearbeitet. Unser Thema war «Wie tickt die Jugend», die Ergebnisse sind auf Youtube zu sehen.

Generell waren die Vorträge für uns sehr spannend. Das Thema Arbeit wurde von vielen verschiedenen Aspekten her beleuchtet und wir bekamen dadurch auch interessante Einblicke in die Herausforderungen des künftigen Berufslebens.

Wir fanden es auch toll, dass man bei den Abendveranstaltungen ganz locker ins Gespräch mit anderen Kongressteilnehmern kam. Networking ist heutzutage im Tourismus besonders wichtig.

Wir möchten uns recht herzlich bei der ÖHV für die Einladung bedanken und werden diese drei Tage in Wien in bester Erinnerung behalten.

*Anna-Maria Auinger, Jana Doppler,  
Maria Sonnleitner*



# Alle Wege führen nach Rom

Und so kam es, dass die 5 HLa ziemlich spontan eine Abschlussreise in die „Ewige Stadt“ machen konnte. Da leider auf Grund der Coronasituation in den vergangenen Jahren auf viele Schulveranstaltungen verzichtet werden musste, war es umso wichtiger, doch noch einmal – und für die Maturaklasse auch das letzte Mal – gemeinsam auf Reise zu gehen. Noch einmal Klassengemeinschaft abseits des Klassenraumes erleben, gemeinsam italienisches Dolce Vita genießen und Rom unter den verschiedensten Aspekten kennenlernen, all das gelang den Teilnehmer\*innen dieser Klassenfahrt hervorragend. Neben den Highlights wie Petersdom, Kolosseum, Forum Romanum, Engelsburg, etc. stand auch die Generaudiienz von Papst Franziskus am Programm. Auf diese Weise – ausgestattet mit dem Segen von allerhöchster Stelle – konnte bei der bevorstehenden mündlichen Matura nichts mehr schiefgehen.

Ein ganz großer Dank gilt der Begleitlehrerin Mag. Katharina Steinkogler für die Mitorganisation der Abschlussreise. Als geprüfte Fremdenführerin konnte sie den zukünftigen Absolvent\*innen gleichzeitig auch praktisches Knowhow in Reiseleitung und Gästeführung vermitteln. Und nachdem alle Maturant\*innen eine Münze in den bekanntesten Brunnen der Welt – den Trevibrunnen – geworfen hatten, gilt eines als sicher: sie alle werden irgendwann wieder nach Rom in die „Ewige Stadt“ zurückkehren.





## Besuch des buddhistischen Zentrums GOMDE in Scharnstein

Im Rahmen des Religions- und Ethikunterrichts besuchten die Schüler\*innen der 4 HLa der Tourismusschulen das buddhistische Zentrum GOMDE in Scharnstein. Den Schüler\*innen wurde durch eine Führung und eine Meditation, unter Anleitung eines echten buddhistischen Mönchs aus Nepal, die buddhistische Lehre nähergebracht. Die Schüler\*innen waren von der sehr schönen Anlage, die von Ehrenamtlichen renoviert wurde, sehr beeindruckt und genossen den Aufenthalt.



## Sommersonnenwende auf der Goisererhütte

**Gute Kondition bewies die heurige 1HLA bei einer Wanderung mit Übernachtung auf der Goisererhütte.**

Von Gosau aus wanderten wir über die Iglmoosalm, Schartenalm zur Goisererhütte, was eine Überwindung von ca. 900 Höhenmeter bedeutete. Nach einer Rast nahmen dann noch einige Schülerinnen und Schüler den Kalmberg in Angriff, wo sie mit einer großartigen Aussicht auf die Bergwelt des inneren Salzkammergutes belohnt wurden. Gegen Abend hin spazierten wir noch auf den Sonnwendstein, wo ein schöner Sonnenuntergang die Belohnung war.

Der Zufall wollte es so haben, dass an diesem Abend die Mitglieder der Bergrettung von Bad Goisern ein Sonnwendfeuer in der Nähe der Hütte machten, was den krönenden Abschluss dieses schönen Tages bedeutet.



Am nächsten Tag kehrten wir gemütlich nach Gosau zurück von wo man schließlich mit Bus und Bahn die Heimreise in die Kaiserstadt antrat.

Mag. Margit Ketter und Klassenvorstand Mag. Johannes Holzbauer bedanken sich bei den Schülerinnen und Schülern der 1 HLa für den reibungslosen Ablauf und schönen Ausklang dieses Schuljahres.





## Kulinarik pur für die 3 HLa Exkursion nach Salzburg

Jedes Jahr steht bei uns an den Tourismusschulen Bad Ischl in der letzten Schulwoche ein Wandertag auf dem Programm. Heuer haben wir diskutiert, was wir wohl machen sollten. Schließlich stand der Entschluss fest: Keine Berge, keine Seen – wir fahren nach Salzburg auf eine besondere Exkursion: „Hangar 7“ und „Stiegl-Brauwelt“.

Dank unseres Servierlehrers, Herr Mittendorfer, konnten wir den „Hangar 7“ besuchen und uns auch das Restaurant IKARUS mit der tollen Sky-Bar anschauen. Besonders für unsere Burschen waren die Rennautos und Flugzeuge Highlights. Anschließend ging es für uns weiter in die Stiegl-Brauwelt. Wir kamen dort mit leerem Magen an, der aber im Restaurant rasch befüllt wurde – mit leckerem Schnitzel, Schweinsbraten oder Kasnocken.

Danach haben wir uns einen interessant gemachten Film im „3D-Bier-Kino“ angeschaut, um einen Überblick über die Bierproduktion zu bekommen. Diese Dokumentation war nicht nur auf der 180°-Leinwand zu sehen, sondern bei der Vorführung wurde auch der Boden miteinbezogen. Später haben wir uns die einzelnen Schritte der Biererzeugung bei einer Führung durch die Brauerei und das Museum angeschaut und da wir ja schon ein paar Vorkenntnisse hatten, konnten wir die Fragen der Mitarbeiterin beantworten. Zum Schluss gab es dann die lang ersehnte Belohnung – die Bierverkostung. Die 3 HLa war sich einig: Das war ein schöner, spannender und lehrreicher Tag, den wir so schnell nicht wieder vergessen werden.

*Vanessa Maier, 3 HLa*





## 2 ALa goes Vienna!

Als krönenden Abschluss des heurigen Schuljahres durften die Schüler\*innen der 2 ALa mit Frau Mag. Heidi Egger und Frau Mag. Theresia Beran einen zweitägigen Ausflug nach Wien unternehmen. Mittels einer Stadtbesichtigung mit anschließender Führung durch die Albertina und einem Rundgang im Schloss Belvedere gewannen die Schüler\*innen einen großartigen kulturellen Einblick in die Geschichte Wiens. Mit der Einkehr in das Restaurant „Krah Krah“ klang der Tag im geselligen Beisammensein mit Wiener Kulinarik aus. Auch die Freizeit kam nicht zu kurz, so wurde die Zeit genutzt, um gemeinsam durch die Stadt zu schlendern, Geschäfte zu durchforsten oder einfach auf einer Parkbank das schöne Wetter zu genießen. Die 2 ALa dankt den Professorinnen für die schönen Tage!

*Schüler\*innen der 2 ALa*





# Ein bunter Schulschluss

Unter dem Motto „Bunt macht stark“ organisierte die 2 HLa unter der Führung der Ethik- und Religionslehrkräfte ein kleines Schulschlussfest mit Spielen, die im Klassenverband zu absolvieren waren.

Nach dem Motto „Bunt macht stark“ spielten Farben dabei eine große Rolle – bei der anschließenden Feierstunde wurde auf die Bedeutung einer bunten Vielfalt für unsere Schulgemeinschaft verwiesen. Nicht der graue Einheitsbrei sei erstrebenswert, sondern die bunte Vielfalt mache das Leben interessant und spannend. Dazu gehöre aber auch Toleranz und eine große Portion Selbstreflexion.

Im Rahmen dieser Schulschlussfeier wurden auch die Schülerinnen und Schüler mit besonderen Leistungen belohnt – der Elternverein spendete dafür eine beachtliche Summe in Form von Ischler Gulden an Jugendliche mit sehr guten bzw. guten Erfolgen im Zeugnis.

Und da bei einem Fest das Essen und Trinken nicht fehlen darf, luden die Tourismusschulen noch zu einer kleinen Jause, die mit Genuss verzehrt wurde.

Am Freitag – nach der Zeugnisverteilung – begannen (endlich!) die wohlverdienten Ferien.

Wir wünschen allen einen bunten und schönen Sommer, ein spannendes und lehrreiches Praktikum, viel Spaß und Erholung und freuen uns auf ein Wiedersehen im Herbst!



*Das Team der Tourismusschulen  
Bad Ischl  
Fotos: ©TS Bad Ischl;  
Sabine Nöbauer*



# 4 HLb Schüler\*innen haben einen tollen Job gemacht!

Gleich nach Schulbeginn fand an unserer Schule das „Käse Theken Finale“ der Agrar Markt Austria (AMA) für Lehrlinge aus ganz Österreich statt. Beim Galadinner erwiesen sich die jungen Damen und Herren der 4 HLb als perfekte und charmante Gastgeber im Bereich Küche, Service und Gästebetreuung. Das fachkundige Publikum aus ganz Österreich war sehr begeistert. Bravo!





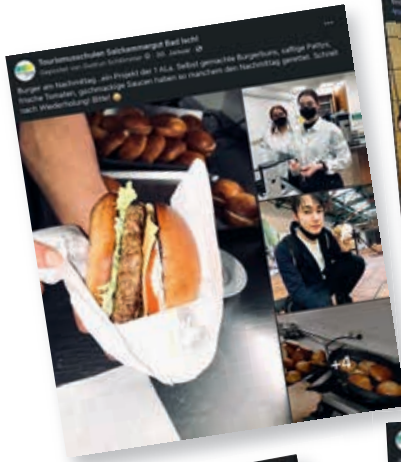
# Modernste Lehrküchen Oberösterreichs

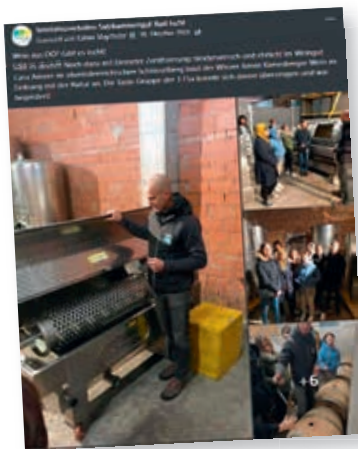
Mit großem Renovierungsaufwand erhalten die Tourismusschulen Bad Ischl die modernsten Lehrküchen des Bundeslandes. Ende des Jahres 2022 wird es so weit sein.

Nach nunmehr 38 Jahren Nutzungsdauer (errichtet 1984), und zwischenzeitlich einigen Erneuerungen von Küchengeräten, freuen wir uns nun auf eine Totalrenovierung unserer zwei ältesten Lehrküchen. Seit 16. Mai werden die beiden Lehrküchen abgebaut, zerlegt und vieles herausgestemmt. Die Arbeiten sind voll im Gange und werden bis November andauern, da mit Verzögerung durch die aktuell stark abweichenden Liefertermine von Bauteilen gerechnet werden muss.

Bis zur Fertigstellung nutzen wir unsere anderen beiden Lehrküchen Nr. 3 + 4 und freuen uns auf die großartigen neuen Möglichkeiten.







# „Salut Montpellier“

Schüler\*innen der Tourismusschulen Bad Ischl begeistern in Frankreich.

Kurz vor Schulbeginn nutzten Laura Lanner, Melanie Gschwandtner und Horst Wagner, Schüler\*innen der 5 HLa, die Gelegenheit, um im Rahmen eines Kultur- austauschprogramms die Gegend rund um Montpellier zu erkunden. Dabei war der Besuch des „Lycée Hôtelier Georges Frêche“ von Montpellier ein wichtiger Programmpunkt, da in Zukunft eine enge Zusammenarbeit der Tourismusschulen Bad Ischl und Montpellier geplant ist. Koordinatorin seitens Frankreichs ist dabei Madame Monique Germain, ein Fan des

Salzkammergutes, die auch den Aufenthalt der Jugendlichen geplant hat.

Natürlich waren die Jugendlichen auch in den Weinbergen im Languedoc unterwegs, besuchten dort Weingüter und waren restlos begeistert. „Unfassbar wie viele verschiedene Aspekte es beim Weinbau zu beachten gibt“, so Laura beim Besuch eines Top-Winzers der Region – „und erst die großen Weinkeller mit ihren langen Gängen, da könnte man sich wirklich verlieren“, ergänzte Horst und studierte dabei interessiert die Inschriften auf den alten Holzfässern.

Einen Höhepunkt dieser Reise stellte der Abschlussabend dar, an dem Laura, Melanie und Horst das französische Publikum mit einer souveränen Präsentation über die österreichischen Tourismusregion Salzkammergut und Bad Ischl in französischer Sprache beeindruckten. Als Horst dann noch auf seiner „Steirischen“ aufspielte, war das Eis endgültig gebrochen und einem regen Gedankenaustausch, wie denn eine mögliche Kooperation zwi-



schen Montpellier und Bad Ischl aussehen könnte, wurde in Gang gesetzt.

Auch die Französischlehrerin, Frau Mag. Margit Ketter, war von den Leistungen „der“ Jugendlichen beeindruckt: „Souverän und mit viel Charme haben die drei Bad Ischl und das Innere Salzkammergut vorgestellt. – Sie haben nicht nur unsere Schule würdig vertreten, sondern auch Bad Ischl und das ganze Salzkammergut“.

*Mag. Margit Ketter,  
Melanie Gschwandtner,  
Laura Lanner, Horst Wagner*



# Mit der Filmbrille unterwegs

Der Filmemacher Michael Reisecker machte Station an den Tourismusschulen Bad Ischl.

Die Schülerinnen und Schüler der 4 HLa hatten Gelegenheit, die Arbeitsweise eines außergewöhnlichen Filmemachers kennenzulernen. Michael Reisecker ist ehemaliger Schüler der Tourismusschulen, Kunststofftechniker, Schilehrer und eben Filmemacher, dessen Serienformat „Reiseckers Reisen“ auf ORF 1 ausgestrahlt wurde. Sein Markenzeichen ist eine Spezialbrille, in die eine kleine Kamera eingebaut ist, mit der er vor allem Menschen im alltäglichen Leben porträtiert.

Die Aufgabe der 4 HLa war es, ebenfalls auf Menschen zuzugehen und zu versuchen ins Gespräch zu kommen. Ausgerüstet mit der Spezialbrille machten sich Gruppen von Schülerinnen und Schülern auf den Weg, um Menschen zu finden, die bereit waren mit ihnen zu plaudern.

„Es war schon ein komisches Gefühl, als wir wildfremde Menschen angesprochen haben. Wir wussten ja nicht, was die sagen oder tun würden“, berichtet Johanna von ihren Erfahrungen und Denise fügt hinzu: „Ja, und das Erstaunliche war, dass die meisten wirklich freundlich waren und einige wirklich zu erzählen anfangen.“ – „Ich glaube, dass es gut war, dass wir die Brille aufhatten und keine große Kamera mitgeschleppt haben, so war es dann Leuten vielleicht gar nicht bewusst, dass sie gefilmt wurden“, erläutert Katrin, „obwohl wir natürlich aus datenschutzrechtlichen Gründen darauf hingewiesen haben“.

Die Jugendlichen selbst sind im Nachhinein von ihrem Mut überrascht, den sie gezeigt haben – „Also, einfach so Leute anzusprechen, das hätte ich sonst nie getan“, ist Jonathan überzeugt, „aber mit der Brille war das ganz etwas anderes, richtig spannend“.

Das Projekt „Unterwegs mit der Filmbrille“ war für die Jugendlichen eine wertvolle Erfahrung: Einerseits brauchte es Überwindung fremde Menschen anzusprechen und sich mit ihnen zu unterhalten, andererseits wurden sie mit einer anderen Art des Sehens konfrontiert. – Das Endergebnis faszinierte die Jugendlichen und auch Michael Reisecker: Ungeschönte Bilder mit normalen Menschen, eine ungewöhnliche Bildästhetik ohne Inszenierung, die beeindruckt.

*Katrin Ellmer und  
Denise Laherstorfer, 4 HLa  
Foto: ©TS Sabine Nöbauer*







## JAU, ISLAND

Dank des ERASMUS-Programms im äußersten Nordwesten Europas unterwegs

Felix Fragner und Marinus Lobmayr, zwei Schüler des heurigen Maturajahrgangs, verbrachten ihr letztes Sommerpraktikum in Island. Sie arbeiteten dort an der Nordküste des Landes, in einem Ort namens Siglufjörður. Zum touristischen Betrieb, in dem sie gearbeitet haben, gehören eine Pizzeria, ein Hotel mit einem À-la-carte-Restaurant sowie ein veganes Bistro.

Die beiden Jugendlichen waren über den freundlichen Umgangston, der im Arbeitsteam herrschte, sehr erfreut. Ein großes Hallo gab es, als sie feststellten, dass noch acht andere Praktikant\*innen aus Österreich den Weg nach Siglufjörður gefunden hatten.

Felix und Marinus waren hauptsächlich im Küchenbereich tätig – Felix u. a. auch im veganen Lokal und Marinus in der Pizzeria. „Das Arbeitsklima war sehr angenehm, nur in der Pizzeria wurde es zu Mittag manchmal hektisch. Kein Wunder, wenn wir 500 Pizzen am Tag rausbringen mussten“, so Marinus über seine Zeit in der Pizzeria. „Das Arbeiten war von den Arbeitszeiten her kein Problem“, erzählte Felix, „wir konnten uns die Schichten gut einteilen und wenn wir einmal etwas vorhatten, dann konnten wir einfach tauschen.“

In ihrer Freizeit waren sie sehr viel mit dem Auto unterwegs, um die Umgebung und die einzigartige Landschaft zu erkunden. So waren sie am „Black Sand Beach“,

bestaunten Wasserfälle, besuchten heiße Quellen und Eisgletscher. Doch auch der Betrieb sorgte für das Wohlergehen der Mitarbeiter\*innen. So wurden oft Freizeitaktivitäten für das Team angeboten wie Jetski-Fahren oder Grillpartys. Akureyri, die größte Stadt im Norden Islands mit ca. 20.000 Einwohnern, war bequem mit dem Bus zu erreichen.

„Es war ein ganz besonderes Abenteuer – und dabei meine ich nicht nur das Arbeiten in einem anderen Land, sondern auch die Landschaft und, dass wir viele Leute kennengelernt haben, das war wirklich eine ganz spezielle Erfahrung“, lautet das Fazit von Felix. „Ich kann das Erasmus-Programm und einen Auslandsaufenthalt wirklich nur jedem empfehlen“, so Marinus weiter, „da lernt man wirklich fürs Leben“.

*Felix Fragner, Marinus Lobmayr*

*Fotos: @Sabine Nöbauer*





## Von „Blood and Shadows“ bis „Mako“

### Cocktail-Contest an den Tourismusschulen Bad Ischl

Die Projektgruppen der 4 HLa stellten ihre Cocktail-Challenge unter das Motto „Netflix-Serien“. In 2er-Teams traten die Projektmitglieder zum Wettbewerb an, präsentierten ihre Cocktails der Jury und hofften sich durch Kreativität, originelle Ideen und Geschmack den Sieg zu „er-shaken“.

Dem Motto entsprechend wurden Namen wie „Mako“ (H2O – Plötzlich Meerjungfrau), „Blood and Shadows“ (American Horror Stories), „Feenstaub“ (Winx), „Pickle-Rick (Rick and Morty) und „Demogorgon“ (Stranger Things) für die Eigenkreationen ausgewählt.

So vielfältig wie die Auswahl der Serien war, so verschieden und bunt waren auch die Getränke. Es wurden giftgrüne und blutrote Drinks, Cocktails mit Espuma und Farbverlauf kreiert. – Alles Eigenschöpfungen der Schülerinnen und Schüler, die nicht nur hinter der Bar standen, sondern auch hinter der Organisation des Projekts. Gewonnen haben Johanna Abart und Projektleiterin Eva Gerhardt mit ihrem Cocktail „Mako“, der eine Hommage an die Serie „H2O – Plötzlich Meerjungfrauen“ ist. Der lagunenblaue Drink mit selbstgemachten, essbaren „Korallen“ als Speisenbegleitung überzeugte die Jurorinnen

und Juroren nicht nur durch Geschmack und Aussehen, sondern auch durch die fachgerechte Zubereitung.

Die Projektgruppe sowie die zuständigen Lehrkräfte freuen sich über das gelungene Projekt, das praxisnahes Arbeiten, Kreativität und Zusammenarbeit förderte und forderte.

*Katrin Ellmer, Marlene Feichtinger, 4 HLa  
Fotos: Denise Laherstorfer 4 HLa,  
Prof. Mag. Reimair Alfred*





## Poetry-Slam-Workshop mit Omar an den Tourismusschulen Bad Ischl

Einen sehr kreativen und interessanten Vormittag erlebten die Schüler\*innen des 1. Aufbaulehrgangs der Tourismusschulen Bad Ischl.

Der syrische Autor Omar Khir Alanam, der 2014 aus Syrien vor dem Krieg geflüchtet ist, hat in wenigen Jahren die deutsche Sprache gelernt und bereits mehrere Bücher und Gedichte verfasst. Im Rahmen seines Aufenthaltes in Bad Ischl, wo er eine Lesung abhielt, konnte auch ein Workshop an den Tourismusschulen organisiert werden. Sein Wissen, seine Schreibkompetenz und seine Geschichte beeindruckten die Schüler\*innen in hohem Maß.

Sie lernten durch Omar die Technik kennen, Poetry-Slams sowie freie Texte und Gedichte zu verfassen. Anschließend performten die Schüler\*innen ihre Texte vor Publikum. Seine offene, ungezwungene und herzliche Art begeisterte die Schüler\*innen sehr und eröffnete diesen einen positiven Blickwinkel Richtung Flucht und Integration.





## SPORTWOCHE 3 FSa Wasser und Berg

Vom 11. bis 15. Oktober 2021 stand die Sportwoche der Abschlussklasse der Hotelfachschule mit den Begleitlehrern Prof. Mag. Rainer Gratzer und Dipl.-Päd. Andreas Buchegger am Programm.

Das Angebot an Sportarten bestand traditionellerweise aus Kajakfahren und Bergsport. Erstmals gelang es, ohne Fremdreferenten auszukommen, was die Woche für die Eltern der Schüler\*innen mit Gesamtkosten von € 85,- äußerst preiswert machte.

Am Berg gab es vorerst eine allgemeine Einführung in die Seilhandhabung und Seiltechnik, inklusive der Einweisung in das richtige Begehen eines Klettersteiges. Die beiden restlichen Bergsporttage hieß es, dem Wetter zu trotzen. War es vorerst nur der Regen, der den Teilnehmer\*innen zu schaffen machte, so verlangte ihnen der letzte Tag alles ab. Im Gipfelbereich des

Gspranggupf lagen bereits 15 cm Schnee. Die frostigen Temperaturen ließen die beiden Wassersporttage ebenfalls zu einer Herausforderung werden, befahren wurden der Hallstättersee und der Traunsee bei Gmunden. Dennoch wurden die Ausfahrten zu einem schönen Ereignis, der den sportlichen Horizont erweiterte.

Jana Zoglmeier (3 FSa):

„Die Outdoor-Woche war einfach megatoll. Wir haben wirklich viel erlebt. Cool war es, als wir mit dem Kajak auf dem Traunsee und auf dem Hallstättersee unterwegs waren. Da haben wir Gmunden und Hallstatt aus einem anderen Blickwinkel gesehen und es war uns klar, warum diese

Orte zu den schönsten Orten Österreichs gehören. Ein besonderes Erlebnis war der Ausflug auf dem Gspranggupf, wo wir im Oktober bereits im Schnee gewatet sind. Doch uns Sportler und Sportlerinnen hat es nicht gestört, denn es gibt kein schlechtes Wetter, sondern nur eine schlechte Ausrüstung. Toll war auch das gemeinsame Kochen, auf einer Almhütte. Nach einem Tag im Freien haben uns die Spaghetti umso besser geschmeckt. Alles in allem eine ganz besondere Woche für unser Abschlussjahr!“

Andreas Buchegger







# Lustige Rodelpartie der 4 HLb

Einen Schultag der etwas anderen Art erlebte die 4 HLb mit ihrem Klassenvorstand Anna Hermüller gleich nach den Semesterferien.

Nach einer langen Durststrecke, während der pandemiebedingt keine Ausflüge möglich waren, wurden die Einschränkungen entschärft, Schulausflüge können nun endlich wieder durchgeführt werden. Die Freude über die wiedererlangte „Freiheit“ war unter allen Teilnehmern spürbar.

Bei Traumwetter stiegen die Jugendlichen durch die Winterlandschaft des Salzkammerguts auf der Rodelbahn „Trockentann“ auf. Am Zielpunkt angekommen, genossen die Schülerinnen und Schüler die warmen Sonnenstrahlen bei einer Jause

und wechselten einige spanische Sätze mit dem Sprachassistenten Raúl aus Andalusien, der sich dieses – für ihn einzigartige – Erlebnis nicht entgehen lassen wollte. Schließlich ging es mit den Rodeln auf der bestens präparierten Bahn sicher wieder ins Tal. Ein unvergesslicher Schultag, an dem viel gemeinsam gelacht und geschertzt wurde.



# „Hauseigene“ Schilehrerin aus der 3 FSa unterrichtet am Schikurs

Unter dem Motto „Schüler\*innen unterrichten Schüler\*innen“ fuhr Jana Zoglmeier, selbst noch Schülerin der 3 FSa, am Schikurs der 1 FSa mit und unterrichtete die Erstklässler.

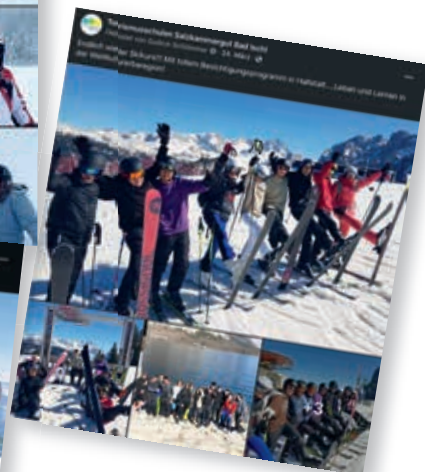
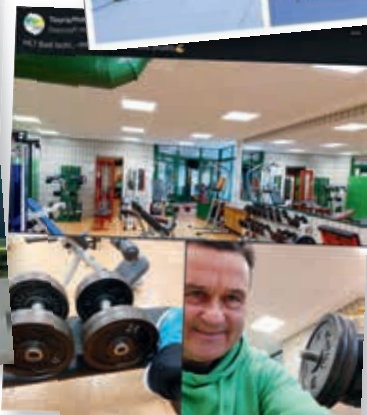
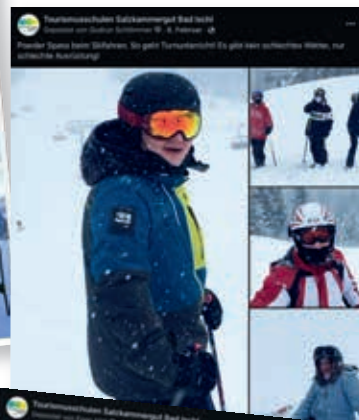
Da staunten die Schülerinnen und Schüler der 1 FSa nicht schlecht, als sich herausstellte, dass Jana Zoglmeier aus der 3 FSa die Klasse als Schilehrerin begleiten wird. Jana hat bei uns in der 2. Klasse der Fachschule die Ausbildung zur „Schilehrerin-Anwärterin“ absolviert und ist nun berechtigt, eine Schigruppe zu führen. Sie selbst ist eine sehr gute Schiläuferin, die für ihren Verein USC Attergau auch bereits mehrere Rennen bestritten hat. Weiters fährt Jana gerne mit dem Mountainbike, hat die Prüfung zum Mountainbike-Guide bei uns an der Schule abgelegt, geht gerne klettern und hat in der Unterstufe auch Fußball gespielt. Ihre „Feuertaufe“ als Schilehrerin bestand sie mit Bravour. Sigrid Schneeberger, die Organisatorin des Schikurses, ist von den Talenten Janas als Schilehrerin überzeugt: „Jana konnte mit den Jugendlichen wirklich gut umgehen, und obwohl sie noch sehr jung ist, gab es absolut keine Schwierigkeiten. Sie überzeugte durch ihr Können



und ist auf jeden Einzelnen ihrer Schützlinge optimal eingegangen.“ Auch für Jana ist die Erfahrung, die sie während der Schiwoche sammeln konnte, sehr wertvoll: „Ich habe alle Gruppen unterrichtet – von den „Beginners“ bis zu den „Könnern.“ Dabei wird ihr ein Schüler sicher in Erinnerung bleiben: „Wir hatten einen Burschen mit, der ist noch nie auf den Schiern gestanden, doch am letzten Tag fuhr er mit der ersten Gruppe über die schwarze Abfahrt durch das Kanonenrohr – das war wirklich beeindruckend.“ Untergebracht war die 1 FSa im BSFZ Obertraun (Austrian Sports Resorts), wo die Jugendlichen die Sportanlagen nutzen

konnten. Mit dem Wetter hatte die Gruppe ebenfalls Glück. – Die ganze Woche war es traumhaft schön – fast schon zu warm, besonders am Nachmittag. Doch das tat der guten Stimmung keinen Abbruch, die Klasse war froh, gemeinsam etwas unternehmen zu können und die Klassengemeinschaft zu stärken. Da der Elternverein diese sportliche Aktivität auch finanziell unterstützte, hätten eigentlich alle mitfahren können. Leider gab es coronabedingt zwei Ausfälle. Jana wird dem Sport auch in Zukunft treu bleiben. Ihr großes Ziel ist es, an unserer Schule die Matura zu machen, um dann zu studieren. Deshalb wird sie auch den Aufbaulehrgang besuchen und hat, wie könnte es auch anders sein, die Vertiefung „Sportmanagement“ gewählt.

Fotos: Sabine Nöbauer, TS Bad Ischl



# Tourismusschüler schnuppern Clubtourismus-Luft

**Der 1. Aufbaulehrgang sowie die 3. HLB machten im ALDIANA Club Resort in Ampflwang einen interessanten Blick hinter die Kulissen eines Ferienclubs.**

Diese Sport- und Projektwoche im ALDIANA Club Resort hat schon Tradition im vertiefenden Ausbildungsprogramm der Tourismusschulen und bietet in wenigen Tagen eine Fülle von Eindrücken aus dem Alltag des gehobenen Clubtourismus. Die Schülerinnen und Schüler waren in Begleitung von Mag. Sigrid Schneeberger und Mag. Andreas Niederauer in die Hausruckregion gereist, um sich mit dem Club-Konzept auseinanderzusetzen, dessen Angebot auf den Säulen Sport & Fitness, Familie, Wellness & SPA, Reiten und Kulinarik basiert.

Wie sieht das Tages- und Wochenprogramm eines „Clubbetreuers“ aus, was muss er können, was macht er für seine Gäste? Nun, die „Aldiana Sports- & Entertainmentmitarbeiter“ sind touristisch wie sportwissenschaftlich bestens geschulte Gästebetreuer in einem sogenannten Premium-Club. Unsere Schüler konnten erleben, wie das Clubleben im Bereich Küche, Service, Bühne, Sport, SPA und in der Managementebene organisiert ist. Bei einem Clubrundgang sowie einem Vor-

trag wurden die wichtigsten Managementstrategien und Arbeitsmöglichkeiten des Clubs erläutert.

Um den Tag aktiv beginnen zu lassen und auch um das sehr gute Abendessen mit „Live Cooking Stations“ wieder abzubauen, wurde jeder Morgen mit einer kleinen Laufrunde begonnen. Danach konnten die Schülerinnen und Schüler das Sportangebot selber wählen. Zur Auswahl gab es unter anderem: Tennis, Teqball (Fußball-Tischtennis) Badminton, Bogenschießen, Reiten, Beachvolleyball, Fußball, Kraftkammer, Stockschießen, Wandern, Nordic Walking, Biken und die verschiedenen Fitnessangebote. Langweilig wurde keinem der Schülerinnen und Schüler und so war am Abend leichte Erschöpfung zu spüren.

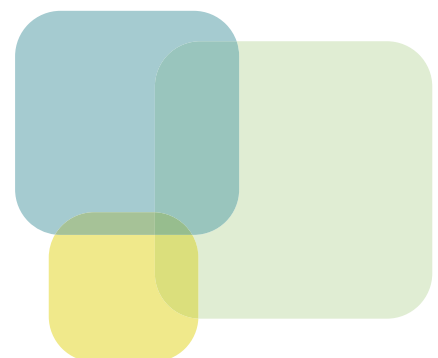
Bei Aqua Aerobic, Black Roll (Faszien-Training), Stretch & Relax, Fatburning, Yoga, Tanz & Fit und Hot Iron (Langhanteltraining) konnten die Schülerinnen und Schüler den Sportexperten genau auf die Finger schauen und so von den Profis allerhand lernen.

Wer trotzdem noch immer nicht genug erlebt hatte, konnte die Sing- und Tanzshows des Clubs genießen oder beim abendlichen Kahoot-Spiel die Gehirnzellen etwas anregen.

Die Projektverantwortlichen der TS Salzkammergut danken dem ALDIANA Club Resort für die langjährig gute Kooperation, die mit 2022 ein halbrundes Jubiläum feiert, nämlich 25 Jahre!!!

PS: Das Gruppenfoto der 3 HLB wurde übrigens auf dem beliebten Aussichtsturm des Wandergipfels „Göblberg“ gemacht – mit herrlichem Blick in die Hausruckregion.

*Dr. R. Schneeberger*







# Unterrichtsabwechslung dank der „Villa Seilern“

Schülerinnen und Schüler der 2 HLa und der 2 HLb durften dieses Jahr während ihres Betriebspraktikums in der „Villa Seilern“, einem Vital-Resort 4-Sterne-Superior-Betrieb in Bad Ischl, arbeiten.

Im Zuge der Zusammenarbeit mit der „Villa Seilern“ durften wir, Schüler\*innen der 2 HLa und 2 HLb, in dem Vital Resort, welches über 4 Sterne verfügt, Praxisluft schnuppen. Für diese Möglichkeiten bedanken wir uns bei unserem Fachvorstand Herrn Alfons Schörgendorfer, der Hoteldirektorin Frau Angelika Loidl sowie Frau Teresa Streibl, welche für das Marketing- und Eventmanagement in der Villa Seilern zuständig ist.

In der „Villa Seilern“ wurden wir in den Bereichen Küche und Service eingesetzt, um unsere praktischen Fähigkeiten zu erweitern. Dadurch bekamen wir einen guten Einblick in einen laufenden Betrieb und lernten auch mit Stresssituationen umzugehen, vor allem bei den Vorbereitungsarbeiten in der Küche und am Buffet.

„Die Schüler\*innen der Tourismusschule waren uns eine große Hilfe und wir würden uns sehr über eine Fortsetzung dieses Projektes freuen“, sagte Teresa Streibl am Ende des Schuljahres. Vor allem im Service konnten wir die diversen Abläufe eines großen Hotels gut kennenlernen und auch den Küchenchef Ayoub Semlali konnten wir mit unserem Einsatz davon überzeugen, dass diese Zusammenarbeit für beide Seiten von Vorteil ist.

Wir haben auch einige Mitarbeiter\*innen zu der Zusammenarbeit befragt und auch sie waren durchaus mit unserer Arbeit zufrieden und meinten, dass wir ihnen viele kleine und größere Arbeiten abgenommen hätten. Zudem berichteten sie, dass wir sehr hilfsbereite und lernfähige Schüler\*innen wären. Abschließend können wir sagen, dass wir sehr dankbar für die vielen Erfahrungen und Einblicke sind und wir die Villa Seilern definitiv für unsere Mitschüler\*innen weiterempfehlen können.

Als Dankeschön für ihren Einsatz und als Anerkennung für ihre Leistungen lud die „Villa Seilern“ die Schülerinnen und Schüler der 2 HLa und 2 HLb sowie deren Eltern und die Lehrkräfte der Tourismusschulen zu einem Sektempfang ein. Bei dieser kleinen Feier bestand die Möglich-



keit, den Betrieb zu besichtigen und sich auch über das mannigfaltige Angebot zu informieren. Die Eltern zeigten sich von dem Ambiente sehr beeindruckt und waren froh, dass ihre Kinder Erfahrungen in einem 4-Sterne-Superior-Betrieb sammeln konnten. Direktor Mag. Wolfgang Falken-

steiner bedankte sich bei seiner Rede für die gute Zusammenarbeit und sowohl die „Villa Seilern“ als auch die Tourismusschulen freuen sich auf weitere Kooperationen.

*David Lösch, Tizian Mickla,  
Florian Neubauer und Anna-Lena Schögl*





# Auch Lehrkräfte müssen ab und zu die Schulbank drücken

**Reinhold Etmayr und Lorenz Pesendorfer sind die neuen Käsesommeliers an den Tourismusschulen Bad Ischl.**

Nach zweijähriger Ausbildung traten unsere Pädagogen und weitere zwölf Prüflinge aus dem gesamten Bundesgebiet zur Käsesommeliersprüfung an. Ort der Prüfung war die Tourismusschule Bad Ischl.

Gut vorbereitet stellten sich die 14 Kandidatinnen und Kandidaten der theoretischen sowie der praktischen Prüfung. Besonders die theoretische Prüfung brachte so manchen Prüfling ins Schwitzen; mussten doch in einer LMS-Prüfung Fragen über die „Käse der Welt“ beantwortet sowie Auskunft zum Käse allgemein und zur Technologie der Käseherstellung im Besonderen gegeben werden.

Die praktische Prüfung bestand ebenfalls aus zwei Teilen: Einmal mussten sechs verschiedene Käsesorten aus Österreich sensorisch beschrieben werden und dann – der Höhepunkt der praktischen Prüfung – ein Käsewagen vorbereitet und ein Käseteller beim Tisch des Gastes, in diesem Fall vor der Prüfungskommission, zubereitet werden.

Die Prüfungskommission, bestehend aus der Vorsitzenden Mag. Dorith Knitel, dem Leiter Dipl.-Päd. Dietmar Wernitznig und den Kommissionsmitgliedern Christina

Nussbaumer (Dipl.-Päd. MA, Bed), Elisabeth Finstermann (Dipl. Käsesommelier) sowie Marianne Winkler (Dipl. Käsesommelier) waren von den Kenntnissen der Kandidatinnen und Kandidaten begeistert und alle bestanden die Prüfung.

Unsere Pädagogen, Reinhold Etmayr und Lorenz Pesendorfer, sind stolz, diese Ausbildung mit Bravour abgeschlossen zu haben und freuen sich schon darauf, „ihre“ Käse-Jungsommeliers kompetent und mit viel Engagement durch diese Zusatzausbildung zu führen.

*Reinhold Etmayr, Lorenz Pesendorfer*

*Fotos: Sabine Nöbauer, TS*

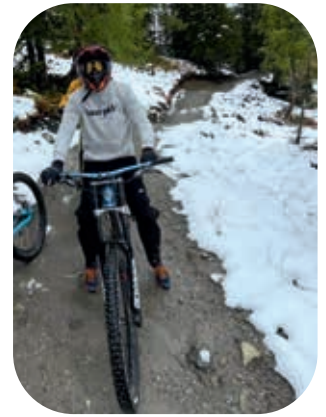




## Ausbildung zum Mountainbike-Guide

**Eine großartige Zusatzausbildung für unsere Jugendlichen**

Im Oktober und November bot sich für die Schülerinnen und Schüler der Tourismusschulen die Gelegenheit, die Ausbildung zum Mountainbike-Guide zu absolvieren. Mit dieser Ausbildung, die vom österreichischen Radsportverband (ÖRV) anerkannt wird, können die Jugendlichen in Zukunft Mountainbike-Touren planen und begleiten. Abgehalten wurde der Kurs von Elke Rabeder, der zweifachen Staatsmeisterin MTB Downhill und staatlich geprüften MTB-Trainerin sowie von Sigr



Schneberger, Turnlehrerin an unserer Schule und ebenfalls Mountainbike-Lehrwart.

Den rechtlichen Teil unterrichtete Josef Ketter, ebenfalls Lehrkraft an unserer Schule.

Welchen Anforderungen sich die Jugendlichen stellen mussten und wie viel Freude ihnen dieser Kurs gemacht hat, sieht man im Filmbericht von Andreas Niederauer, der die acht Burschen und Mädchen bei ihrer Ausbildung mit der Kamera begleitet hat:

<https://youtu.be/xUr3R7AM8mE>

## Vom Dachsteinkönig zu den „Blaufüßen“ in Schlüsslberg bei Wels

**Eine kulinarische Entdeckungsreise, die zum Nachmachen einlädt.**

„Uns ist es wichtig, dass unsere Schülerinnen und Schüler wissen, woher die Lebensmittel stammen und wie sie produziert werden. Das ist heutzutage in der Gastro-

nomie einfach Standard“, begründet Rainer Mayrhofer, Praxislehrer an den Tourismusschulen Bad Ischl, die kulinarischen Ausflüge, welche die „Taste-Gruppe“ der Fachschul-Abschlussklasse im Oktober im Rahmen einer Exkursionswoche unternommen hat.

Diese Reise führte die Jugendlichen vom Weingut „casa amore“ in Schlüsslberg bei

Wels über die Brauerei „Schloss Eggenberg“ in Ohlsdorf nach Bad Goisern, wo „Hrovats Kaffeerösterei“ und der Traditionsgasthof „Steegwirt“ besucht wurden. Über den Pötschenpass zur „Fischerei Ausseerland“ ging es dann weiter, um schließlich im Gosautal beim touristischen Leitbetrieb dieser Region, dem „Dachsteinkönig“, zu enden.



### Von „Blaufüßen“, die sich zwischen Weinstöcken tummeln

Der erste Ausflug führte die Klasse nach Schlüsselberg bei Wels, wo Ute und Armin Kienesberger das bio- und demeterzertifizierte Weingut „casa amore“ betreiben. Das Besondere an den Weinen dieses Betriebes ist, dass sie nicht im Handel zu erwerben sind, sondern exklusiv nur an auserlesene Betriebe, die die Qualität des Weines zu schätzen wissen, verkauft werden. In diesen Lokalen wird der Wein von Sommelieren und Sommeliers entsprechend präsentiert und fachgerecht beschrieben.



Besonders angetan waren die Schülerinnen und Schüler von der Art und Weise, wie dieser Betrieb geführt wird. Für Armin Kienesberger ist „biodynamisch“ nicht nur ein Wort, sondern eine Lebensauffassung. In seinem Betrieb ist jeder Arbeitsschritt wohl überlegt und findet im Einklang mit der Natur statt. So werden die Rebstöcke auch mit selbstgemachten Tees statt mit Spritzmitteln behandelt. Eine spezielle Rolle kommt dabei den Tieren zu, vor allem den Schafen und den Bresse-Hühnern, einer alten französischen Hühnerrasse mit blauen Füßen, die sich in seinem Weingarten bis knapp vor der Lese tummeln. Die Hühner picken allfällige Blattläuse von den Weinstöcken und die Schafe halten das Gras kurz, sodass nicht gemäht werden muss.

### Der verführerische Duft von Kaffee und ein 400 Jahre alter Brunnen

„Arabica“ und „Robusta“ heißen die beiden Bohnensorten, die in „Hrovats Kaffeerösterei“ in großen, glänzenden Kupferkesseln, die mit Holz befeuert werden, zu köstlichen und aromatischen Kaffeekreationen verarbeitet werden. Zu finden ist diese Anlage in Bad Goisern, wo ein weiterer gastronomischer, vielfach ausgezeichnete Betrieb besucht wurde – der „Steegwirt“. Bei der Führung durch das Haus zeigten sich die Schülerinnen und



Schüler von der gelungenen Renovierung dieses Traditionsgasthauses begeistert. Die gelungene Kombination von Funktionalität, die sich vor allem in den modern ausgestatteten Küchen widerspiegelt, mit der Bewahrung der alten Bausubstanz, der beim Umbau des denkmalgeschützten Gebäudes Rechnung getragen wurde, rief bei den Jugendlichen Bewunderung hervor. Besonders an die alten Balken und an den 400 Jahre alten Brunnen, die gekonnt präsentiert werden, werden sich die Jugendlichen noch lange erinnern.

### Wo der „Finstere Fürst“, „Samichlaus“ und der „Wildschütz“ zuhause sind

Was gehört zu einem guten Essen im Inneren Salzkammergut dazu? – Ein gut gezapftes Glas Bier. In der Privatbrauerei „Schloss Eggenberg“ bekamen die Schülerinnen und Schüler Gelegenheit, eine moderne Brauerei mit Tradition zu besichtigen. Selbstverständlich durften die angehenden Gastronominnen und Gastrologen die Erzeugnisse auch verkosten – das heißt, sie durften einen kleinen Schluck von ausgewählten Biersorten nehmen. Als Favoriten stellten sich die Biere mit ausdrucksstarken Namen wie „Finsterer Fürst“, „Samichlaus“ und „Wildschütz“ heraus. Doch am besten schmeckte den Jugendlichen der Karameilweizen, eine spezielle Zutat für manche Biersorte, und zwar ganz ohne Alkohol.



### Saiblinge und Reinanken

Über den Pötschenpass ins schöne Ausseerland führte die Schülerinnen und Schüler der nächste Ausflug, und zwar in die „Fischerei Ausseerland“, wo in modernen Becken Saiblinge und Reinanken gezüchtet werden, die dann in die Seen des Inneren Salzkammerguts ausgesetzt werden.

Dieser Betrieb verarbeitet ausschließlich heimische Fischarten. Wenn die Fische groß genug sind, werden sie nach dem Fangen filetiert, warm geräuchert und manchmal auch zu köstlichen Aufstrichen weiterverarbeitet. Die Erzeugnisse dieses Unternehmens sind weit über die Grenzen des Ausseerlandes bekannt. Als Spitzenidee bezeichneten die Jugendlichen die „Flossenbox“, mit der diese Produkte auch versandt werden können.

### Der „Dachsteinkönig“ – ein Ausnahmebetrieb im Gosautal

Das Familux-Resort „Dachsteinkönig“ ist immer einen Besuch wert. Dieses Kinderhotel bietet einfach alles, was man sich von einem Familienhotel erwartet. Beste Kinderbetreuung, Indoor- und Outdoor-Spielplätze, ein gepflegtes Hallenbad und als besonderes Highlight – einen Streichelzoo.

Doch für die Schülerinnen und Schüler der Tourismusschule war natürlich der Blick hinter die Kulissen noch interessanter. Und sie waren vom Konzept dieses familiär geführten Hotels begeistert. Flexible Arbeitszeiten, Kinderbetreuung, moderne Mitar-

beiter\*innenwohnungen, eine Bezahlung über den kollektiv vertraglich zugesicherten Mindestlohn sowie Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb des Unternehmens sind selbstverständlich. Das sind Konditionen, die begeistern und dazu beitragen, dass ein Arbeitsplatz in der Gastronomie interessant ist und bleibt.

Für die Jugendlichen der Tourismusschulen waren diese Exkursionen zu den unterschiedlichen Leitbetrieben der Region eine gute Gelegenheit, sich (wieder) über die Vielfalt der gastronomischen Arbeitsfelder zu informieren und über die eigenen beruflichen Möglichkeiten nachzudenken. Und so wird wohl so manche Absolventin und Absolvent in naher Zukunft in einem dieser Betriebe zu finden sein.

Marlene Neubauer,  
Michelle Schneeweis, Gloria Umeh  
Fotos: Sabine Nöbauer, TS Bad Ischl

# Bereit für die Bar- und Weinwelt!

**Tolle Erfolge feierten die 4. Jahrgänge bei der Wein- und Barprüfung.**

Auch dieses Jahr kann sich die Bilanz der Jungsommelier- und Jungbarkeeper-Prüfungen sehen lassen. Insgesamt wurden 63 Prüfungen in den beiden Sparten abgelegt.

Erfreulicherweise traten 26 Jugendliche in beiden Bereichen an. Ausgezeichnete Erfolge konnten bei beiden Prüfungen vier Schülerinnen erreichen – Verena Dickinger, Katrin Ellmer, Ina Schmiedsberger und Thekla Telser. Wir gratulieren herzlich! Auf die Prüfungen vorbereitet wurden die Schülerinnen und Schüler von Frau Marlies Ebenführer-Nahmer und Herrn Günter Gaderbauer.

Die beiden Fachlehrkräfte waren mit den Leistungen „ihrer“ Schützlinge äußerst zufrieden. „Es geht ja nicht nur um das Mixen am Prüfungstag, sondern die Jugendlichen müssen während des ganzen Schuljahres ihre Leistungen bringen“, so Marlies Ebenführer-Nahmer und sie schildert, welche Voraussetzungen bis zum Prüfungstag erfüllt sein müssen: Will man zur Barprüfung antreten, so muss man eine Barkarte für eine Bar seiner Vorstellung entwerfen. Dann muss ein repräsentatives Getränk – ein sogenannter Signatur-Drink kreiert werden – einer, der sozusagen zur Geschichte der Location passt.

Schließlich legt man eine theoretische Prüfung am Computer ab und wird anschließend „sensorisch“ geprüft – das heißt die Schüler\*innen müssen diverse alkoholische Spirituosen „erschnuppeln“ und beschreiben. Bei der praktischen Barprüfung mixen die Kandidat\*innen ihre Eigenkreationen und einen klassischen Cocktail, den das Prüfungskomitee aus einer Ge-

tränkekarte mit 35 Drinks und Cocktails auswählt, und führen ein Fachgespräch. Die Jungsommelier/e-Prüfung gestaltet sich im Prinzip ähnlich; es muss eine umfangreiche Weinkarte vorgelegt werden,



am Computer Fragen beantwortet und verschiedene Rebsorten bei einer Blindverkostung bestimmt und beschrieben werden.

Die praktische Weinprüfung gliedert sich in einen Getränkevorschlag zu einem Fünf-Gänge-Menü, der fachgerechten Präsentation des Weins, dem Weinservice und einem Prüfungsgespräch. „Es freut mich, dass alle Prüflinge eine tolle Leistung gezeigt haben“, lautet das Resümee von Günter Gaderbauer, der sichtlich stolz und zufrieden mit seinen Schüler\*innen war.

Auch der externe Prüfer, Mike Störinger – Barchef vom k.u.k. Hofbeisl, war von den Leistungen der Jugendlichen sehr beeindruckt und er machte ihnen ein tolles Angebot: „Wenn ihr in unserem Betrieb einmal reinschnuppeln möchtet und hinter einer „wirklichen“ Bar stehen wollt – jederzeit.“ Die „frischgebackenen“ Jungbarkeeper\*innen und Jungsommeliers freuten sich über die Glückwünsche und auch über das Angebot aus der dem Trend-Lokal von Bad Ischl. Bei einer kleinen Feier im Anschluss an die Diplomverleihung erfuhr man, dass so mancher Prüfling bereits im Sommer hinter der Bar stehen wird. – Ein schöner Erfolg, wenn man das Gelernte sofort anwenden kann.





## Gastvortrag für Schüler\*innen der Vertiefung Vitality & Spa Management im Aufbaulehrgang

Herr Andreas Süß, Absolvent unserer Schule (Maturajahrgang 2013), gab den Schüler\*innen der 2ALa und 3ALa einen Einblick in eine in Österreich entwickelte Spa-Software.

Wellnesshotels mit einem großen Spa müssen diesen kostenintensiven Bereich auch wirtschaftlich führen. Die Software der Firma TAC ermöglicht neben der üblichen Termin-Reservierung von Spa-Anwendungen auch den tagesaktuellen Zugriff auf viele Reports und Kennzahlen, die ein Spa-Manager für seine Entscheidungen benötigt.

Herr Süß gab den Schüler\*innen einen Einblick in die Aktivitäten der Firma TAC (The Assistant Company) mit Sitz in Hartberg. Neben der Spa-Software verkauft TAC weltweit auch hoch entwickelte Software für Thermen und Fitnessclubs.

Er skizzierte seinen eigenen beruflichen Werdegang und motivierte unsere Schüler\*innen dazu, offen zu sein und Neues auszuprobieren. Wir danken Herrn Süß für seine professionellen Einblicke.





# Käse-Prüfung an unserer Schule

17 Schülerinnen und Schüler der 2 HLa und 2 HLb haben die Käsekenner\*innen-Prüfung mit Bravour abgelegt und dürfen sich nun „Diplomierte österreichische Käsekennerin“ bzw. „Diplomierter österreichischer Käsekenner“ nennen.

Diese Zusatzqualifikation wurde in diesem Schuljahr zum ersten Mal im berufspraktischen Unterricht angeboten; die unterrichtenden Lehrer waren Dipl.-Päd. Reinhold Etmayer und Lorenz Pesendorfer, BEd.

Die österreichweit anerkannte Prüfung besteht aus insgesamt drei Teilen – einem rein theoretischen, der am Computer gelöst werden muss, einem sensorischen Teil, bei dem Käse beschrieben und beurteilt wird, sowie aus zwei praktischen Aufgaben. Bei der praktischen Prüfung muss ein Käsewagen hergerichtet und ein Käseteller vor den strengen Augen der Prüfungskommission zubereitet werden. Natürlich darf ein Fachgespräch im praktischen Teil ebenfalls nicht fehlen.

Die 17 Schülerinnen und Schüler, die sich dieser Prüfung unterzogen haben, stellen versiert ihr Wissen und Können unter Beweis.

Besonders erfreulich war, dass Emely Wilfinger bei der praktischen Prüfung alle Punkte erreicht hat und sich somit über einen „Ausgezeichneten Erfolg“ freuen kann; mit jeweils einem „Guten Erfolg“ gingen Marlies Baumann, Elisabeth Kohlmayr, Pauline Ronacher und Katharina Stauer nach Hause.

Wir gratulieren allen Prüflingen ganz herzlich!



## Digital Marketing –

Während man im ersten Ausbildungsjahr (3 HL) alle Fähigkeiten rund um das Thema Fotografie und Film erlernt, standen im zweiten Jahr (4 HL) die Bereiche Suchmaschinenoptimierung, Social Media-Management, Monitoring und Erfolgsmessung auf dem Lehrplan. Dabei konnten sich die Schüler\*innen ein Wissen hinsichtlich der Optimierung einer Website genauso aneignen, wie die Möglichkeit mit Erfolgsmessungen und Bewertungen auf einer Website ein Feedback zu erhalten.





# Wir gratulieren den 3. Jahrgängen zu den bestandenen Jungsommelier/e-Prüfungen



Kurz vor Beginn der Sommerferien traten 28 Schülerinnen und Schüler der 3. Jahrgänge zur Weinprüfung an. Die Vorbereitung dazu dauerte das ganze Schuljahr. Im Vorfeld wurde bereits eine umfangreiche Weinkarte gestaltet, bei der theoretischen Prüfung am Computer Fragen beantwortet und verschiedene Rebsorten bei einer Blindverkostung bestimmt und beschrieben.

Die praktische Weinprüfung gliedert sich in einen Getränkevorschlag zu einem Fünf-Gänge-Menü, der fachgerechten Präsentation des Weins, dem Weinservice

und einem Prüfungsgespräch. Die Prüfungskommission, bestehend aus Fachvorstand Dipl.-Päd. Alfons Schörgendorfer, Dipl.-Päd. Marlies Ebenführer-Nahmer und Mike Störinger (Barchef vom k.u.k. Hofbeisl) waren über die gezeigten Leistungen sehr erfreut.

Dipl.-Päd. Günter Gaderbauer, der die Jugendlichen während des Jahres betreut hatte, war sichtlich stolz auf seine Prüflinge, besonders als der externe Prüfer, Mike Störinger, die Leistungen der Schülerinnen und Schüler lobte: „Schön, dass es junge Leute gibt, die sich mit Qualitäts-

## „Ausgezeichneter Erfolg“:

Bergthaler Klaus  
Hocker Florian  
Straßmair Moritz

## „Guter Erfolg“:

Gattinger Lisa  
Hainbuchner Lisa  
Hirantner Celina  
König Sandra  
Lindner Lea  
Linsmayer Paul  
Maier Vanessa  
Pötsch Lea  
Tanzer Lila  
Wolf Anna

**Wir gratulieren ganz herzlich!**

weinen auskennen und diese auch fachgerecht empfehlen können. Solche Kompetenzen sind heutzutage sehr gefragt.“

Foto: Sabine Nöbauer, TS Bad Ischl

## ein Ausbildungsschwerpunkt für die Zukunft

Mit viel Eifer wurden Redaktionspläne erstellt, Texte für das Web optimiert, Social Media-Strategien entwickelt und eigene Websites gestaltet.

Besonders herausfordernd waren die Grundlagen der Kenntnisse rund um das umfangreiche Programm „Adobe After Effects“. Auch hier entwickelten sich einige Spezialisten, die über den Unterricht hinaus, auch in ihrer Freizeit mit viel Eifer nächtelang das Programm studierten.

Bei einem umfangreichen Gesamtprojekt konnten die Schüler\*innen ihr Wissen im Bereich Foto, Video, Blogs und Podcast unter Beweis stellen. So wurde über das Schulbuffet nicht nur eine Homepage, sondern auch ein Podcast erstellt, der direkt über diesen Link:

<https://buffet-1.jimdosite.com>, aber auch auf der Schulhomepage abrufbar ist.



**Woher kommt's? Die Homepage über das Schulbuffet gibt Auskunft darüber**

Im Rahmen des Ausbildungsschwerpunktes legen die unterrichtenden Lehrer großen Wert auf aktuelle, zukunftsorientierte Ausbildung. So werden einzelne

Module ständig weiterentwickelt, um den Anforderungen in der Praxis Rechnung zu tragen.

# „Shaken“ bis das Kongresshaus bebt

Der Maturaball der Tourismusschulen Bad Ischl war ein Ballvergnügen der Sonderklasse. Unter dem Motto „MATURINI – geschüttelt, gerührt & heute gekürt“ wurde bis in die frühen Morgenstunden getanzt und gefeiert.

Begonnen hat der Abend mit einem 5-gängigen Gala-Diner, das durch seine Raffinesse und Professionalität überzeugte. Zubereitet wurden die Speisen von den 4. Jahrgängen und den Koch-Lehrkräften; beim Servieren und bei den „Schulbars“ waren ebenfalls Schülerinnen und Schüler der 4. Jahrgänge zugange, die von den Service-Lehrkräften angeleitet wurden. Bei der Eröffnung des Balls durften die Maturantinnen und Maturanten Frau Ines Schiller, die als Bürgermeisterin und Hausfrau Grußworte an die Ballgäste richtete, und Herrn Mag. Thomas Plieseis von der Liste „Zukunft Ischl“ begrüßen. Dir. Wolfgang Falkensteiner eröffnete seinen „ersten“ Maturaball an dieser Schule und war wie auch alle anderen Anwesenden von der guten Stimmung begeistert. Besondere Erheiterung rief die diesjährige Schätzfrage – Wie viele Fehlstunden haben alle Schüler\*innen der Abschlussklassen zusammen? – hervor. Die Antwort bitte bei den Maturant\*innen erfragen. Zoe Rieger und Felix Fragner freuten sich über die Wahl zur Ballkönigin und zum Ballkönig, bevor es zu einem der Höhepunkte und gleichzeitig zum offiziellen Abschluss des Balles kam: der Mitternachtseinlage. Als kurze Einstimmung zu dieser Darbietung zeigten die abschließenden Klassen einen kurzen Film, bei dem das „k.u.k. Hofbeisl“ eine wichtige Rolle spielte, ehe die Maturantinnen und Maturanten mit der Musik von „shake it off“ und „Macarena“ das Kongresshaus „rockten“.





# „Ihr wart's so a liabe Klass“

In einer sehr persönlich gestalteten Feier erhielten die Absolvent\*innen der 3 FSa ihre Abschlussprüfungszeugnisse.

In Anwesenheit vieler Eltern und Verwandter und mit Nationalratsabgeordneter Bettina Zopf als Ehrengast konnte den 16 Schüler\*innen der Hotelfachschule ihr Abschlusszeugnis und auch das Diplom der Wirtschaftskammer übergeben werden. Man spürte die Rührung bei Klassenvorständin Conny Rothauer, als sie in launigen Worten und mit einer bilderreichen PowerPoint-Präsentation die drei Jahre ihrer Klasse Revue passieren ließ.

Die Coronapandemie hatte leider vieles verhindert, umgekehrt war es doch gelungen einen erlebnisreichen Schikurs in Hinterstoder, viele Fachexkursionen (z.B. ins Eventresort Scalaria in St. Wolfgang) und schließlich eine gemeinsame Abschluss-Reise nach Graz durchzuführen.



Die Klassenvorständin war stolz auf die tollen Leistungen, die ihre Schützlinge an den zwei Prüfungstagen geboten hatten. Jana Zoglmeier und Sabrina Holzer konnte zu einem ausgezeichneten Erfolg, Michelle Schneeweis und Hannes Spitzbart zu einem guten Erfolg gratuliert werden. Zum Abschied bekamen die frisch gebackenen Hotelkauffrauen und Hotelkaufmänner von ihrer Klassenmama je ein Lebkuchenherz als Erinnerung an ihre Schulzeit in Bad Ischl, verbunden mit den besten Wünschen für ihre Zukunft.





# Matura an den Tourismusschulen

Heuer traten drei Klassen mit insgesamt 49 Prüflingen zur Matura an. Anders als im letzten Jahr mussten die Maturantinnen und Maturanten auch die mündlichen Prüfungen ablegen. Die Jahresnote wurde wie in den „Corona-Jahren“ zuvor in die Endnote eingerechnet.

Bedingt durch den Umbau der Lehrküchen und um eine angenehme Prüfungssituation zu schaffen, wurden die Prüfungen im Seminarsaal des benachbarten Internats abgehalten.

Die Prüfungskommission unter dem Vorsitz von Dir. Mag. Wolfgang Falkensteiner war mit den gezeigten Leistungen sehr zufrieden.



So durften sich Marinus Lobmayr und Michaela Stangl (beide 5 HLb) über einen „ausgezeichneten Erfolg“ freuen. Einen „guten Erfolg“ erreichten Johannes Aschauer und Vincent Neubacher ebenfalls aus der 5 HLb (Klassenvorständin Mag. Irene Edtbauer) sowie Eva Fink, Paul Fuschlberger und Horst Wagner aus der 5 HLa (Klassenvorstand Mag. Josef Ketter) und aus dem 3. Aufbaulehrgang (Klassenvorständin Mag. Krista Anzengruber) Magdalena Enzi. Wir gratulieren allen Maturantinnen und Maturanten sehr herzlich!

Fotos: Sabine Nöbauer, TS Bad Ischl





# Heimkehr nach Bad Ischl

**Für einen Nachmittag – und viele für ein ganzes Wochenende – kamen rund 300 Absolvent\*innen der Tourismusschulen zurück in die Stadt ihrer Schulausbildung und ihrer Jugendjahre.**

Der inzwischen pensionierte Direktor HR Mag. Klaus Enengl hatte vor rund 10 Jahren die Idee, alle Absolvent\*innen die vor 5, 10, 15 usw. Jahren die Matura abgelegt haben, für einen „Home Coming Day“ an die Schule einzuladen. Viele dieser ehemaligen Tourismusschüler sind heute auf der ganzen Welt verstreut und haben höchst erfolgreiche Karrierewege eingeschlagen. Nicht wenige kamen aus dem Ausland, die vielleicht weitest angereiste Teilnehmerin lebt heute in Kanada. Rund 300 Damen und Herren war die Freude anzumerken, ihre einstigen Klassenkamerad\*innen, aber auch ihre ehemaligen Lehrer\*innen wiederzusehen, Erinnerungen auszutauschen, Anekdoten und Streiche wieder auszugraben und über ihre berufliche Karriere zu plaudern.

Ein engagiertes Schüler\*innenteam der 4 HLA- und 4 HLb-Klasse, unter der Betreuung der Lehrkräfte Marlies Ebenführer-Nahmer, Reinhold Etmayer, Irene Edtbauer und Alfred Reimair, hatte für einen hervorragenden organisatorischen Ablauf gesorgt und sich um die gastronomische Versorgung der Gäste gekümmert.

Antipasti, handgefertigte Spinat-Ricotta-Tortellini, Lachsforelle, Entenbrust und hausgemachte Topfenknödel als Dessert begeisterten die Gäste und gaben Zeugnis vom hohen gastronomischen Ausbildungsniveau an den Ischler Tourismusschulen.

Das begeisterte Publikum spendete dem Organisationsteam lang anhaltenden Applaus und ließ den Abend in der Ischler Gastroszene „nachhaltig“ ausklingen.

Johannes Holzbauer ein herzliches Dankeschön für die Bilder!

*Mag. Alfred Reimair*





# „Die beste Zeit unseres Lebens . . .“

Der Maturajahrgang 2001 traf sich im Oktober in Bad Ischl, um „ihre“ Tourismusschule zu besuchen.

Da wurden Erinnerungen wach: Schularbeiten, vor denen man gezittert hatte, der Praxisunterricht („antreten nur mit gebügeltem Hemd, tadellos gebundener Krawatte und geputzten Schuhen“) und die vielen gastronomischen Einsätze außerhalb des Schulunterrichts, dominierten die Erzählungen. „Wir hatten wirklich viel zu tun und haben dabei wirklich viel gelernt. Es war einfach die beste Zeit unseres Lebens!“, so das Fazit der Ehemaligen.

Selbstverständlich wurde das Schulgebäude besucht. Mag. Sigrid Schneeberger und Dir. Mag. Wolfgang Falkensteiner übernahmen diese spezielle Art der Schulführung. Dabei wurde die „alte“ Klasse zurückerobert und sofort an die Tafel die alten Klassenbezeichnung (331) geschrieben. Ein großes Hallo gab es, als Dr. Birgit Pötzelsberger und Dominique Roshardt ihre Fotos auf der „wall of fame“ entdeckten. Die schuleigene Bar wurde natürlich bewundert. „Schade, dass wir dort noch nicht unterrichtet wurden“, meinte eine Absolventin. Bei einem gemütlichen Beisam-



mensein – unter Einhaltung der 3G-Regel – klang der Besuch schließlich aus. Freilich wurde dabei die eine oder andere Episode aus dem Schulalltag zum Besten gegeben, herzlich gelacht sowie so manches Geheimnis – Stichwort: Schwindelzettel – gelüftet.

Doch all das ist bereits lange her und viele von den Ehemaligen haben Karriere

gemacht. Worüber sich der Jahrgang 2001 jedoch einig ist, ist, dass sie an den Tourismusschulen Bad Ischl eine Ausbildung fürs Leben erhalten und Erfahrungen gesammelt haben, auf die sie noch immer zurückgreifen können – und was will man von einer Schule mehr.

*Mag. Sigrid Schneeberger*

## Erfolgreiche Absolvent\*innen







## 1 Ala

### KV Prof. Mag. Harald Egger

Birnstingl Nikolaus, Ebner Fabian, Grömer Paul\*\*, Gutbrunner Anna, Höll Fasika, Kienesberger Antonia\*\*, Kunze Lorenz, Küpper Rudolf, Lindner Niklas, Loitzl Sebastian\*\*, Mühlberger Georg, Oberrauch Lukas\*\*, Ostermünchner David\*, Schmaranzer Dominik, Schrottshammer Laura, Stekau Anna, Suko Valentin\*, Taubenberger Viktoria, Waizinger Lea, Wurmsdobler Alexander, Zauner Michaela

## 1 FSa

### KV Prov. Mag. Sigrid Schneeberger

Amortoa Anastasia, Appl Jana, Bachmair Simon, Dollberger Liana, Fuchs Natalie, Gerard Jasmin, Gerauer Severin, Grabenberger Johanna, Haas Lukas, Hinterberger David, Leinberger Lara, Machner David, Passenbrunner Sven, Paveronschütz Lukas, Raffelsberger Marcel, Ramsauer Felix, Schörgendorfer Evelyn, Stefan David, Zimmermann Jeremy-Louis



## 1 HLa

### KV Prov. Mag. Johannes Holzbauer

Aschenberger Katharina\*\*, Baumgartner Valerie\*\*, Bock Jelena, Ertürk Selin\*\*, Feichtinger Hannah\*\*, Grawert Leonie\*, Greinz Luca-Elia\*\*, Grundner David, Höbenreich Sarah, Hruschka Max\*, Juchum Florian\*, Kain Kristin, Kometter Jonas\*, Lachner Anna\*, Lammerhuber Amelie, Pernkopf Konstantin, Statovci Aurela, van den Berg Aaron



## 1 H1b

**KV Mag. Dr. MSc  
Ursula Reisinger-Stutz**

Adrian Johann, Brkic Evel,  
Brunnthaler Kilian\*, Burgstaller Lukas,  
Cremenitchi Fabio-Alexandru,  
Ecker Noralie, Gössweiner Lena\*,  
Lehner Greta, Mühlgrabner Leonard\*\*,  
Oewaller Simon\*\*, Peßl Philippa,  
Philipp Hannah, Steigerstorfer Lena\*\*,  
Stieg Florentina\*, Strobl Felix\*,  
Weidinger Melissa\*\*, Wenger Lukas,  
Zelenkic Damien



## 2 Ala

**KV Prov. Mag. Heidi Egger**

Auer Stefan, Auinger Anna-Maria,  
Denk Lorenz, Doppler Jana\*\*,  
Eßl Linda, Grabenberger Laura,  
Hofstadler Elisa, Ilin Jasmin,  
Karlsberger Sebastian,  
Preuner Ines\*\*, Probst Lisa-Marie,  
Ragger Lenny-Luca, Reisinger Anna,  
Saller Katharina, Starlinger Annalena,  
Verdill Elisabeth, Zopf Elisabeth



## 2 H1a

**KV Prov. Mag.  
Barbara Möslinger-Gehmayr**

Baumann Baumann, Binder Claudia\*\*,  
Brunner Katharina-Anna,  
Chen Winni\*, Druckenthaner Isabella,  
Greinz Leonie\*, Heinrich Jolanda,  
Kaliba Tim, Kohlmayr Elisabeth\*\*,  
Lösch David, Medl Vanessa,  
Neubauer Florian, Opelt Marvin\*,  
Quirchmayr Nikolai\*\*,  
Rathner Hanna, Rieger Ronja,  
Ronacher Pauline\*\*,  
Stauer Katharina\*\*,  
Steinbichler Cecilia\*,  
Vogrin Katharina, Wilfinger Emely\*\*





## 2 Hlb

**KV Prov. Mag. Dr. Bernhard Spitzbart, MSc.**

Binder-Reisinger Paul, Costa Noah, Ebner Andreas, Gerhardter Lena\*, Gut Gregor, Haberlandner Felix, Huemer Sophie, Klein Johanna\*\*, Krischke Laurence, Maurerbauer Stefan, Mickla Tizian, Nußbaumer Anna\*, Nutz Emely, Pölzl-Huemer Nora, Schögl Anna-Lena, Spiessberger Eleonora\*\*, Stieglbauer Sebastian, Winterbacher Felix, Wolf Alexander

## 3 Ala

**KV Prof. Mag. Krista Anzengruber**

Aigner Antonia, Enzi Magdalena\*, Fellner Tobias, Gmeiner Dominik, Hahn Michael, Maier Felicitas, Pointl Valentin, Schiller Simon, Schindlauer Elisabeth, Thomasberger Anna, Weißenbacher Kevin



## 3 FSa

**KV FOL Rothauer Cornelia BEd**

Agic Mirela, Alkan Umut, Balaž Matteo, Fellingner Tobias, Gaigg Christina, Hack Philis, Hagmüller Liliane, Holzer Sabrina\*\*, Neubauer Marlene, Rabanser Franziska, Schneeweis Michelle\*, Spießberger Tobias, Spitzbart Hannes\*, Umeh Gloria, Varga Zoltán Brúnó, Zoglmeier Jana\*\*

### 3 HLa

#### KV Prof. Mag. Susanne Stiedl

Bartl Robin, Bergthaler Klaus\*,  
 Bichler Maximilian, Eisner Hannah,  
 Gatteringer Lisa, Glahn Lotta,  
 Goslett Victoria, Götzendorfer Fabian,  
 Gröstlinger Valentin,  
 Gschwandtner Anna\*\*,  
 Hainbuchner Lisa Maria\*\*,  
 Hofmann Elias, Klein Emily,  
 Kranabit Nicolas, Linsmayer Paulus\*\*,  
 Maier Vanessa\*\*, Mair Benjamin\*,  
 Matus Flora, Muslić Benjamin,  
 Panzl Lukas, Pötsch Lea Marie\*\*,  
 Somuncu Benyamin,  
 Spielbüchler Anna Lilli,  
 Steinkogler Mia\*, Straßmair Moritz,  
 Tanzer Lila, Wolf Anna



### 3 HLa

#### KV OStR. Mag. Andreas Niederauer

Bammer Lena,  
 Bengesser Maximilian,  
 Brenda Annalena\*,  
 De Kozierowski Nicolai,  
 Hirantner Celina\*\*, Hocker Florian\*,  
 Kastner Diana, König Sandra,  
 Lindner Lea\*, Linecker Selma\*,  
 Martinek Michelle, Ofner Hannah\*\*,  
 Reindl Kathrin\*\*, Rieger Jessica,  
 Schmoller Tanja, Tenge Mirjam\*



### 4 HLa

#### KV Prof. Mag. Lydia Vierthaler

Abart Johanna, Aigner Simon,  
 Czerwenka Elena, Doninger Sara,  
 Elger Lukas\*, Ellmer Katrin\*\*,  
 Feichtinger Marlene, Gabler Moritz,  
 Gerhardter Eva, Hummer Marvin,  
 Laherstorfer Denise,  
 Öhlinger Jonathan, Reichl Nico,  
 Reichl Paul, Rozprýmová Lucie,  
 Ruttenstock Xaver,  
 Schornsteiner Michael,  
 Stockinger Valentin,  
 Unterberger Leonie



\*\* ausgezeichnete Erfolg, \* guter Erfolg



#### 4 HLB

##### KV Prof. Mag. Anna Hermüller

Binder Jan, Demmelmayr Carina, Dickinger Verena\*\*, Eichler Jana, Enichlmayr Celina, Joppich Larah, Kapsammer Lea, Prachinger Beatrice, Schilcher Simon, Schmiedsberger Ina\*, Schweighofer Lukas\*, Sperrer Jakob\*, Stockinger Nataly, Sturany Nico, Telser Thekla\*\*, Varga Zoltán Ronald, Wopenka Valentina\*, Zaubmair Eva, Zeintlinger Eleana\*, Zeller Lorenz

#### 5 HLa

##### KV Prof. Mag. Josef Ketter

Auer Celine, Dorfer Julia, Fink Eva Marie\*, Fuschlberger Paul\*, Greuling Samuel, Gschwandtner Melanie, Kohlmayr Katharina, Lanner Laura, Mikula-Hubacek Katharina, Nešić Viktorija, Panholzer Katharina, Pavel Sonja-Adela, Putz Lena, Riano Christoph, Schartner Victoria, Schörgendorfer Lia, Stampfl Jasmin, Vilsecker Magdalena, Wagner Horst\*, Wallner Julian, Wolfsteiner Johanna, Ziermayr Laura



#### 5 HLB

##### KV Prof. Mag. Edtbauer Irene

Aschauer Johannes\*, Eder Franziska, Fragner Felix, Grabner Miriam, Hutterer Benjamin, Ladler Alissa, Lindinger Tobias, Lobmayr Marinus\*\*, Löckher Rudolf, Meyer Vincent, Neubacher Vincent\*, Parzer Teresa, Rieger Armin, Rieger Zoe, Roithmeier Andrea, Rummerstorfer Nicole, Simmer Paul, Stangl Michaela\*\*, Steinhäusler Anja, Vanicek Valentina



# Lehrerteam

**Dir. Prof. Mag. Wolfgang Falkensteiner**  
Betriebs- und Volkswirtschaft

**Prof. Mag. Krista Anzengruber**  
Englisch, Geschichte und  
Politische Bildung

**Prof. Mag. Theresia Beran**  
Englisch, Geschichte und  
Politische Bildung, Kunst und Kultur,  
Kulturbeauftragte

**Dipl.-Päd. Ernst Buchberger**  
Betriebspraktikum, Küchenorganisation  
und Kochen

**Dipl.-Päd. Andreas Buchegger**  
Bewegung und Sport, Deutsch

**Dipl.-Päd. Marlies Ebenführer-Nahmer**  
Serviceorganisation,  
Servieren und Getränke,  
Jungbarkeeper\*in-Ausbildung  
ARGE SOSG,

**Prof. Mag. Irene Edtbauer**  
Bewegung und Sport, Geschichte und  
Politische Bildung, Kunst und Kultur  
ARGE Geschichte, ARGE GPB Mentoring,  
SGA-Mitglied

**Prof. Mag. Harald Egger**  
Kaufmännische Fächer,  
Administrator, SQPM, Brandschutz,  
KUST DA

**Prof. Mag. Heidi Egger**  
Französisch, Tourismusgeografie und  
Reisebüro So(u)lution, ILB

**Dipl.-Päd. Reinhold Etmayer**  
Betriebspraktikum, Ernährungslehre,  
Küchenorganisation und Kochen  
KUST: Küchenausstattung  
SGA-Mitglied

**FOL Dipl.-Päd. Günter Gaderbauer**  
Betriebspraktikum, Ernährungslehre,  
Küchenorganisation und Kochen,  
Jungsommelier\*e-Ausbildung

**Prof. Mag. Rainer Gratzner**  
Bewegung und Sport, Englisch  
KUST: Bewegung und Sport

**Dipl.-Päd. Christine Heißl**  
Informationsmanagement

**Prof. Mag. Anna Hermüller**  
Französisch, Italienisch, Spanisch

**Prof. Mag. Egon Höll**  
Bewegung und Sport, Geschichte  
ARGE Bewegung und Sport

**Prof. Mag. Johannes Holzbauer**  
Biologie und Ökologie,  
Naturwissenschaften und  
Lebensmitteltechnologie, Mathematik  
ARGE NAWI, So(u)lution,  
Suchtprävention

**Prof. Mag. Josef Ketter**  
Betriebs- und Volkswirtschaft, Ethik,  
Fachtheorie Tourismus,  
Politische Bildung und Recht  
ARGE Ethik, ILB, Politische Bildung

**Prof. Mag. Margit Ketter**  
Bewegung und Sport, Ethik, Französisch  
ARGE Französisch

**Mag. Jakob Kinz**  
Deutsch, Geschichte und Politische  
Bildung, Projektmanagement,  
ARGE Event- und Kulturmanagement

**Prof. Mag. Helga Kraxberger**  
Französisch, Italienisch  
ARGE Italienisch

**Dipl.-Päd. Rainer Mayrhofer**  
Betriebspraktikum, Serviceorganisation,  
Servieren und Getränke  
KUST: Service

**VL Christoph Mittendorfer-Huemer**  
Betriebspraktikum, Serviceorganisation

**Prof. Mag. Barbara  
Möslinger-Gehmayer**  
Bewegung und Sport,  
Tourismusgeografie und Reisebüro  
LBti So(u)lution

**Dipl.-Päd. Uwe Muhr BEd**  
Ernährungslehre PH OÖ;  
Dienstzugeteilt Küchenorganisation  
und Kochen

**Prof. Mag. Dr. Stefanie Kaltenbrunner**  
Informationsmanagement,  
Touristische Programme

**Prof. Mag. Andreas Niederauer**  
Kaufmännische Fächer,  
Digitale Marketing, PR

**Prof. MMag. Sabine Nöbauer**  
Deutsch, Geschichte und Politische Bildung  
ARGE Deutsch, Bibliothekarin,  
SGA Mitglied  
KUST PR, Leiterin Schreibwerkstatt

**Dipl.-Päd. Lorenz Pesendorfer BEd**  
Betriebspraktikum, Küchenorganisation  
und Kochen,  
Bildungsberater (Stv.)

**BATH Benjamin Pözlleitner**  
Religion evangelisch

**MMag. Maria Putz-Obereder**  
Religion katholisch

**Prof. Mag. Alfred Reimair**  
Fachtheorie Tourismus, Französisch,  
Tourismusgeografie und Reisebüro,  
Landes ARGE TMKM,  
Organisation Berlin ITB, ARGE Geografie

**Prof. MMag. Doris Reisinger**  
Englisch, Französisch  
ARGE Englisch,  
Landes ARGE (E) und (F)

**FOL Dipl.-Päd. Cornelia Rothauer BEd**  
Informationsmanagement

**Prof. Mag. Gudrun Schlömmner**  
Fachtheorie Tourismus,  
Kaufmännische Fächer,  
Bildungsberatung; ILB, SGA-Mitglied

**Prof. Dr. Rudolf Schneeberger**  
Bewegung und Sport, Ethik,  
Tourismusmarketing und  
Kundenmanagement



# Verwaltungspersonal

## Prof. Mag. Sigrid Schneeberger

Bewegung und Sport, Ethik

## FOL FV Dipl.-Päd.

### Alfons Schörgendorfer

Betriebspraktikum, Serviceorganisation  
Fachvorstand

## Prof. Mag. Maria Sonnleitner

Fachtheorie Tourismus,  
Hotel- und Gastronomiemanagement,  
Kaufmännische Fächer

## Prof. Mag. Dr. Bernhard Spitzbart

Betriebs- und Volkswirtschaft,  
Fachtheorie Tourismus,  
Kaufmännische Fächer  
KUST: Schulbuchreferent,  
ARGE-Leiter BVW, ILB, So(u)lution,  
Austausch mit Tilburg

## Mag. Katharina Steinkogler

Religion katholisch

## Prof. Mag. Susanne Stiedl

Angewandte Mathematik

## Prof. Mag. Claudia Streibl

Englisch,  
Mitverwendung NMS Bad Ischl

## Prof. Mag. Dr. Ursula Stutz-Reisinger

Geschichte, Spanisch,  
Bibliothekarin, ILB, ARGE Spanisch;  
PH OÖ

## Prof. Mag. Lydia Vierthaler

Deutsch,  
Tourismusgeografie und Reisewirtschaft  
So(u)lution

## Prof. Mag. Andrea Zirknitzer

Angewandte Mathematik, Deutsch,  
So(u)lution, Bibliothekarin, ARGE AM



Sekretariat

### Sekretariat:

Elisabeth Bammer,  
Christine Seiwerth,  
Marlene Jung

### Wirtschaftsleitung:

Sabine Gaderbauer-Ebner

### Schulwart:

Christian Buchberger, Josef Forst

### Reinigung:

Nada Jelacic, Snjezana Ladan,  
Ivanka Lucic, Christa Pilz

### Schulärztin:

Dr. Verena Baschata



Schulwarte und  
Reinigungskräfte



Schulärztin



## Vier wichtige Persönlichkeiten unserer Schule sind im Herbst 2021 in den Ruhestand getreten

Die Eröffnungskonferenz an den Tourismusschulen war zugleich auch der Abschied von drei verdienten Pädagogen: Mit Dipl.-Päd. Peter Prechtl, Dipl.-Päd. Helmut Frießnegg und Prof. Mag. Erwin Pichler haben sich drei wesentliche Säulen der Tourismusschulen aus dem aktiven Schuldienst zurückgezogen.

Schließlich hatte am 12. Oktober auch unsere langjährige „Chefsekretärin“ Barbara

Aschauer ihren letzten Arbeitstag. Seit 1986 im Schuldienst, war sie seit November 2012 definitiv an den Tourismusschulen tätig. In ihrer ruhigen und freundlichen Art war sie uns stets eine kompetente und hilfsbereite Ansprechpartnerin, für alle ihre Chefs die Umsicht, Genauigkeit und Verlässlichkeit in Person!

Als – so ihre offizielle Berufsbezeichnung – „Rechnungs- und Kanzleiführerin“ hatte



sie gemeinsam mit ihren Direktoren auch ein hoch datiertes Budget gewissenhaft zu verwalten. Die topfitte Sportlerin freut sich, künftig mehr Zeit für ihre Enkelkinder, das Mountainbiken, Bergwandern und Schifahren zu haben. Wir wünschen allen vier Jungpensionisten beste Gesundheit und viel Freude im neuen Lebensabschnitt.

*Mag. Alfred Reimair*

## Prof. Mag Erwin Pichler: Der scharfzüngige Allrounder

Prof. Mag. Erwin Pichler hat seit 1984 an unserer Schule Deutsch, Geschichte, Kunst und Kultur sowie Präsentation und Kommunikation unterrichtet. In diesen vier Jahrzehnten war er nicht nur Pädagoge, sondern auch Leiter der Arbeitsgemeinschaft der Deutschlehrer, Mitglied der BundesARGE Deutsch, Betreuungslehrer für zahlreiche Unterrichtspraktikanten und Betreuer vieler Diplomarbeiten. Der gebürtige Innviertler wird uns dank seiner Spontaneität und geschliffenen Rhetorik lange in Erinnerung bleiben. Als Klassenvorstand und Lehrer war es ihm immer gelungen, einen guten Draht zur Jugend aufzubauen und diese ebenso konsequent wie humorvoll zu begleiten. Jahrelang hat er die Wien-Tage im Rahmen des Gegenstandes Kunst&Kultur mitorganisiert und begleitet.

In der Funktion des Bildungsberaters hat er an vielen Zubringerschulen das Bildungsangebot der Ischler Tourismusschulen bekannt gemacht und mitgeholfen, neue Schüler für unsere Ausbildungsstätte zu



motivieren. Als Personalvertreter und Obmann des Dienststellenausschusses war er Mahner und Kritiker zugleich und hat sich in vielfältiger Weise für die Kollegenschaft eingesetzt. In jüngeren Jahren war der vielseitige Allrounder eine wichtige Stütze des TS-Fußballteams, bei Feiern im Kollegenkreis war er als Gitarrist und großartiger Austropop-Interpret beliebt.

*Mag. Alfred Reimair*





## Dipl.-Päd. Helmut Frießnegg: Der bunteste Koch von allen

Dipl.-Päd. Helmut Frießnegg hatte schon elf Jahre mit Peter Prechtl in dessen elterlichen Betrieb zusammengearbeitet, ehe sie ab 1996 auch Kollegen an unserer Schule wurden. Dank seiner mehr als zehn knallig-bunten Koch-Outfits war er stets der „bunte Hund“ unter unseren Kochlehrern.

Der gebürtige Altausseer, der auch das Betriebspraktikum an unserer Schule betreut hat, sammelte einst internationale Erfahrungen in Norwegen und war lange beim Do&Co-Formel-1-Catering und beim KAPS-Catering auf der ganzen Welt unterwegs. Als Gast in den Lehrküchen der TS war man von Heli Frießnegg und seinen Schützlingen stets auf höchstem Niveau verwöhnt worden. Der einfühlsame Küchenchef konnte manch heutigen Spitzenkoch auf den ersten Karriere-Schritten begleiten und ihnen wertvolle Tipps mit auf den Weg geben.

Helmut Frießnegg war über Jahrzehnte auch im Praxislehrerverband stark engagiert und hat in den Sommerferien unzählige Seminare und Fortbildungen absolviert. In der Pension wird er seinen Hobbys Mountainbiken, Bergsteigen und dem Langstreckenschwimmen nachgehen.

Mag. Alfred Reimair



## Dipl.-Päd. Peter Prechtl: Hotelier, Gastronom und Lehrer

Mit Dipl.-Päd. Peter Prechtl ist ein Vollblutgastonom in den Ruhestand getreten, der seit 1996 sein umfangreiches Wissen und praktisches Können in den Dienst der gastronomischen Ausbildung der Jugend gestellt hat. Im elterlichen Hotelbetrieb in Gmunden aufgewachsen, übernahm Peter Prechtl mit dem „Schlossbräu“ in Mondsee einen eigenen Betrieb, ehe er fast zeitgleich an die Tourismusschulen geholt wurde. Neben diesem Fulltimejob absolvierte er die pädagogische Ausbildung und unterrichtete in Bad Ischl Restaurantwesen, Getränkekunde sowie Hotelbetriebslehre.

Der „Workaholic“ Peter Prechtl war als Ausbilder anspruchsvoll und konsequent, seinen Schüler\*innen konnte er Erfahrungen aus vielen Jahren in der internationalen Hotellerie und Kreuzschiffahrt weitergeben. Spätestens beim Zitat: „Jetzt sag ich was als Wirt, net als Lehrer“ wussten

seine Schützlinge, dass es jetzt ernst war! Neben seiner Lehrtätigkeit absolvierte er zusätzlich die Ausbildung zum Biersommelier, hat mit seinen Schüler\*innen Bier gebraut und betreute rund 20 Jahre lang den jährlichen Bierzapfwettbewerb der Brau Union für die gastronomische Jugend. Dabei konnten unter seiner Betreuung mehrere Landesmeistertitel und Spitzenplätze beim Bundesfinale erreicht werden.

„Wenn einer vor der Schule schon auf die Katrin läuft oder gleich nach dem Unterricht aufs Mountainbike steigt, dann ist es Kollege Peter Prechtl“, meinte Dr. Rudi Schneeberger zum Abschied. Noch immer gewinnt der Neo-Pensionist in seiner Altersklasse („Masters“) zahlreiche Mountainbike-Rennen und zeigt sich dabei topfit!

Mag. Alfred Reimair



## WIR GRATULIEREN

Dir. Mag. Wolfgang Falkensteiner durfte im Namen der Bildungsdirektion gleich drei Lehrkräften unserer Schule den Titel „Oberstudienrat“ verleihen.

Die engagierten Pädagogen, Mag. Rainer Gratzner, Mag. Andreas Niederauer und Mag. Erwin Pichler wurden aufgrund ihrer pädagogischen Leistungen und Verdienste um die Schule ausgezeichnet. Sie sind nun berechtigt, den Titel „Oberstudienrat“, Abkürzung OSR, zu führen.

Wir freuen uns mit ihnen und gratulieren unseren Kollegen auf das Herzlichste!



# Danke für alles – verdienstvolle Lehrkräfte gehen mit Schulende 2022 in Pension

„Das war meine Schule“, „ich habe hier sehr gerne unterrichtet“ „mia hot's einfach taugt“, - das sind Worte, die man von „unseren“ Pensionistinnen und Pensionisten, immer wieder hört.

Dipl.-Päd. Ernst Buchegger, Mag. Margit Ketter, Mag. Alfred Reimair, FV FOL Alfons Schörgendorfer und Mag. Andrea Zirknitzer treten ihren wohlverdienten Ruhestand an. Dass sie weiterhin aktiv sein werden, ist wohl allen klar, die sie kennen. So kann es gut sein, dass man die eine oder andere bzw. den einen oder anderen bei Sportveranstaltungen trifft, beim Bergwandern begegnet, bei Kulturveranstaltungen sieht oder in fernen Ländern vorfindet.

Der Ruhestand wird wahrscheinlich bei allen aktiv eingeläutet werden. Ob sie die Schule vermissen werden? Ja, da sind sie sich einig. Ob sie ab und zu bei uns „vorbeischauen“ werden? Ja, natürlich, denn es ist „ihre“ Schule. Aber sie freuen sich auch schon sehr auf die Zeit, die ihnen jetzt zur Verfügung steht. Pläne hätten sie genug.

Wir, das Team der Tourismusschulen Bad Ischl, freuen uns mit unseren nunmehr ehemaligen Kolleginnen und Kollegen, wünschen ihnen alles Gute, Gesundheit und viel Freude im neuen Lebensabschnitt.

Sie werden uns immer willkommen sein.





# Tuxerhof

ALPIN SPA HOTEL

*Echt charmant.  
Echt genial.*

Werde Teil eines erfolgreichen Familienunternehmens und arbeite in unserem dynamischen und jungen Team der *#gästebegeisterer*.

JOIN  
the  
TEAM

## 10 Gründe für den Tuxerhof

1. Familiäre Atmosphäre
2. Vollzeit-Arbeitsvertrag mit überdurchschnittlicher Bezahlung
3. 5 Tage Woche
4. Moderne, mit Liebe eingerichtete Unterkünfte im eigenen Mitarbeiter-Wohnhaus
5. Offene Kommunikation auf Augenhöhe
6. Freie Nutzung von unserem AlpinSPA sowie Fitnessstudio und Aktivprogramm
7. Mitarbeiter-Bonuscard mit vielen Vorteilen
8. Bezahlte Aus- & Weiterbildungen
9. Regelmäßige TEAM-Events
10. spürbare Herzlichkeit & wertschätzender Umgang

♥ Saisonsprämie: 100 € Bonus pro Monat

“  
5-Sterne-Hotels gibt es viele.  
Das Besondere bei uns ist, dass wir wie eine  
TEAMfamilie sind. Als moderner Arbeitgeber agieren  
wir auf Augenhöhe, lernen voneinander, sind offen und  
dankbar für alles Neue. Diese tolle Stimmung  
überträgt sich sofort auf den Gast.  
”

Andrea Schneeberger,  
Gastgeberin mit Herz



Nähere Informationen auf [teamwork.tuxerhof.at](https://teamwork.tuxerhof.at)

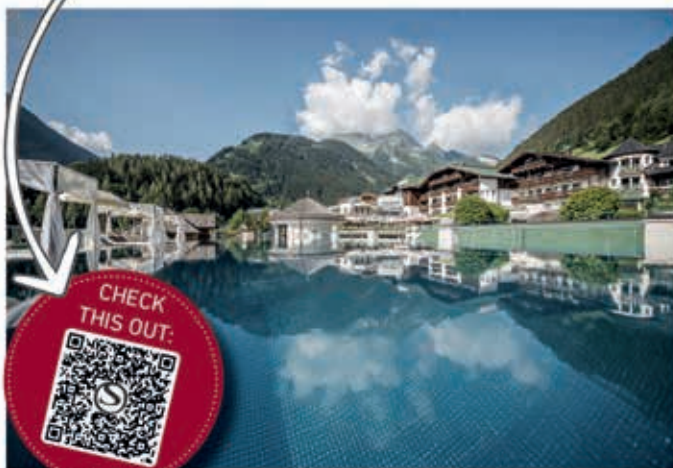
Alpin Spa Tuxerhof · Tux / Zillertal · Familie Schneeberger  
Tel.: +43 (0)5287 8511 · [jobs@tuxerhof.at](mailto:jobs@tuxerhof.at)



# One Team, one Family

Wir sind jung, motiviert und offen für Neues. Damit wir Tag für Tag unsere anspruchsvollen Gäste verzaubern können benötigt es natürlich ein starkes Team, das gerne zusammenarbeitet und Spaß an der Arbeit hat.

Willst auch du zu uns dazugehören?



## Join The Team

- Team Lodge - Mitarbeiterunterkunft
- kostenlose Verpflegung
- geregelte Arbeitszeiten
- 5 Tage Woche
- STOCK-Bonuscard
- Überdurchschnittliche Bezahlung

STOCK resort  
A - 6292 Finkenberg 142  
Zillertal / Tirol

t +43 5285 6775 511  
romana.n@stock.at  
www.stock.at



**ALPRIMA**  
APARTHOTEL WINTERTOUR

**LEBE DEIN TALENT**  
DIE LEHRE.

**Wir bilden aus!**  
**Hotelkauffrauen-**  
**und männer!**

**Wir suchen motivierte Rezeptions- und Reservierungsmitarbeiter (m/w/d), Initiativbewerbungen für andere Positionen jederzeit willkommen!**

**Wir bieten Euch als TOP-Arbeitgeber in der Region Pyhrn-Priel:**

- Gehalt über KV sowie Zahlung von Überstunden und Feiertagszuschlägen.
- 13. und 14. Monatsgehalt (Weihnachts- und Urlaubsgeld).
- Ein unbefristetes Dienstverhältnis.
- Flexible Arbeitszeitmodelle (Teil- oder Vollzeit).
- 5-Tage-Woche mit digitaler Zeiterfassung sowie fairer Dienst- und Urlaubsplangestaltung.
- Kostenfreies Mitarbeiter-Appartement mit Wohn-/Schlafbereich inkl. Küche, Balkon/Terrasse, WC/Dusche und WLAN.
- Neue, stylische und bequeme Arbeitskleidung.
- Kostenfreie Heiß- und Softgetränke während der Arbeitszeit.
- Kostenfreie Ski-Saisonkarten für die Skigebiete Hinterstoder und Wurzeralm.
- Kostenfreie Pyhrn-Priel Saisonkarte im Sommer.
- Ehrung von Geburtstagen und Jubiläen.
- Family & Friends Rabatt auf unsere Appartementpreise.
- Preisgünstig Reisen und Übernachten via PERSONIGHTS.
- Kostenfreie Nutzung des Wellness- und Fitnessbereichs.
- Betriebliche Mitarbeitervorsorge.
- Regelmäßige Team Meetings sowie gemeinsame Aktivitäten.
- Interne und externe Fortbildungen sowie stetige Sicherheitsschulungen.
- Ein tolles, harmonisches und fachkompetentes Team.

**Wir haben DEIN Interesse geweckt?**

Dann bewirb Dich bitte per E-Mail mit Lebenslauf, Lichtbild und Arbeitszeugnissen unter [jobs-hinterstoder@alprima.at](mailto:jobs-hinterstoder@alprima.at). DEIN Ansprechpartner: Gerrit-Hendrik Bauer (Geschäftsführer), Telefon: +43-7564-54910, [www.alprima.at](http://www.alprima.at)



  
**TRANSGOURMET**

Sei ein Teil vom  
**Wir-Gefühl!**  
#teamtransgourmet

karriere.transgourmet.at

## t. TRAUNER

Ob privat oder im Beruf: Wie man mit guten Umgangsformen überzeugt und welchen Wert Dresscodes haben, erfährt man im neuen Buch „Der Benimm-Code. Überzeugend und stilvoll auftreten“.



Genauere Infos zu neuen Trends, wie z. B. im New Work.



Wertvolle Tipps sowohl für alltägliche Situationen als auch für besondere Zeiten



Mit Online-Etikette, den wichtigsten Dresscodes, neuen Distanzzonen-Regeln und aktuellen Businesscodes.



### Der Benimm-Code Überzeugend und stilvoll auftreten

312 Seiten Hardcover,  
Format 17 x 24 cm  
ISBN 978-3-99113-057-4  
EUR 24,90

# BIST DU YOUNIQUE?

**DEIN ERSTER ARBEITSPLATZ AUF DEM SEEFELDER HOCHPLATEAU MIT LÄSSIGER LEBENSQUALITÄT UND EINER VIELZAHL AN SPORT- UND FREIZEITMÖGLICHKEITEN.**

Du möchtest erste berufliche Erfahrungen sammeln und Dein Praktikum oder Deinen Eintritt ins Berufsleben in einem familiengeführten, ausgezeichneten Betrieb in der Luxushotellerie absolvieren? Dann bist Du bei uns im Klosterbräu in Seefeld in Tirol genau richtig.

Wir suchen nach begeisterungsfähigen, herzlichen Menschen mit Charakter für die Bereiche Küche, Service und Rezeption. Wir bieten Dir zahlreiche Benefits, eine ausgezeichnete Verpflegung und eine übertarifliche Entlohnung. Wir sind sehr gut mit den Öffis erreichbar (mit Fahrtkostenzuschuss) oder stellen Dir eine Unterbringung direkt im Ort zur Verfügung.

Ob Praktikum, Teilzeit, Saison oder Vollzeit mit individuellen Arbeitszeiten von 2–6 Tagen pro Woche – Wir finden, was zu Dir passt. Als Leitbetrieb sind wir eine starke Referenz in Deinem Lebenslauf.

Wir freuen uns auf Dich und Deine younique Bewerbungsunterlagen!

Familie Seyrling | Seefeld | Tirol | Austria |  
Tel. +43 5215 2621 0 |  
karriere@klosterbraeu.com |  
klosterbraeu.com



Agnes und Alois Seyrling,  
Gastgeber mit Herz & Seele  
in 6. Generation



**FÜR EIN GUTES BAUCHGEFÜHL**

## Wir backen, was ehrlich ist.

Weit über hundert Jahre ist es her, dass in einer Backstube die ersten Brotlaibe über den Ladentisch gingen. Seitdem sind wir als Bäcker ein großes Stück weitergekommen. Gerade weil unsere Zutaten noch immer dieselben sind: regionale Rohstoffe, handwerkliches Können, die Liebe zur Tradition und die Lust an der Innovation.

*Ihr Anton Haubenberger*

**Bei uns liegt Genuss in der Familie.  
Seit fünf Generationen.**

[www.haubis.at](http://www.haubis.at)



Jetzt  
bewerben:  
[info@furtherwirt.at](mailto:info@furtherwirt.at)  
oder 05352 63150

Wir suchen engagierte Schulabgänger und Praktikanten in allen Sparten:  
Koch/Köchin | Kellner\*in | Receptionist\*in | Animater\*in

Deine Karriere im Landgut & Familotel Furtherwirt - Familie Hagsteiner

Innsbruckerstraße 62 | 6382 Kirchdorf/ | [www.furtherwirt.at](http://www.furtherwirt.at)

Bewerbungen unter: T +43 5352 63150 | E [bewerbung@furtherwirt.at](mailto:bewerbung@furtherwirt.at)

# UNTERIRDISCHE ARBEITS- BEDINGUNGEN.

Dein Job  
in den Salz-  
welten

Salz   
welten

Mehr Infos und  
weitere Jobs:  
[salzwelten.at/jobs](http://salzwelten.at/jobs)



8990 Bad Aussee  
Bahnhofstraße 136  
Tel. 03622/52648  
Fax DW 4

4822 Bad Goisern  
Untere Marktstraße 24  
Tel. 06135/8215  
Fax DW 6



[www.fleischhauereizauner.com](http://www.fleischhauereizauner.com) • E-Mail: [office@fleischhauereizauner.com](mailto:office@fleischhauereizauner.com)



**Raiffeisenbank**  
**Inneres Salzkammergut**

Meine Bank



FACHGESCHÄFT FÜR  
DAMENMODE  
BERUFSMODE -  
SCHULAUSSSTATTER



**Deine a la carte**  
**Karriere am Traunsee**

Schau rein auf  
[www.meingastrojob.at](http://www.meingastrojob.at)  
und finde deinen Traumberuf





**MONDI**  
RESORT AM GRUNDLSEE

## KOMM ZUM SEE!

**GEMEINSAM GESTALTEN** wir den Rückzugsort im Herzen Österreichs. Für unsere internationalen Gäste. Genuss das ganze Jahr. In 174 Hotel-Appartements und 16 Chalet-Einheiten. In einzigartiger Lage über dem Grundlsee.

Wir freuen uns auf Dich!  
Direktor Franz Kromoser & Team

**NÄHERE INFOS**  
[www.mondihotels.com/grundlsee](http://www.mondihotels.com/grundlsee)

**FRAGEN UND BEWERBUNGEN AN**  
[karriere.grundlsee@mondihotels.com](mailto:karriere.grundlsee@mondihotels.com)

Freie Stellen

**MONDI RESORT AM GRUNDLSEE**  
Archkogel 31 | 8993 Grundlsee | Tel. +43 (0) 3622 / 84 77-0

# salzkammergut

© TVB Attersee-Attergau/Meritz Albring

ATTERSEE-ATTERGAU - AUSSEERLAND - BAD ISCHL - DACHSTEIN  
FUSCHLSEEREGION - MONDSEE-IRRSEE - TRAUUNSEE-ALMTAL - WOLFGANGSEE

[salzkammergut.at](http://salzkammergut.at)

## DAS TEAM

# SUCHT DICH

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

[www.alpenhof.at](http://www.alpenhof.at)

**Alpenhof**  
NATUR - SPORT & SPA

Klaus Dengg | Hintertux 750 | A-6293 Tux | Tel.: +43-5287-8550 | [team@alpenhof.at](mailto:team@alpenhof.at)

**Oberbank**  
Nicht wie jede Bank

**Anders, weil:**  
bei uns jeder Job auch Sinn und Freude machen soll.

Die Oberbank  
Erfolgsleiter.  
Gemeinsam Ziele erreichen.

**Jetzt online bewerben:**  
Hier entlang: [oberbank.at/jetztstellen](http://oberbank.at/jetztstellen)

#ichbinoberbank



©Thomas Seidel

Alle Infos und Veranstaltungen finden Sie unter [www.badischl.at](http://www.badischl.at)



[badischl.at](https://www.instagram.com/badischl.at)

[facebook.com/badischl](https://www.facebook.com/badischl)



Gewerbepark 6 | 4861 Schörföling  
[office@sautner.at](mailto:office@sautner.at) | 07662 82020 0  
[www.sautner.at](http://www.sautner.at)

## Schülerinternat Bad Ischl

... ein Haus zum Wohlfühlen!

Du willst eine Schule in Bad Ischl besuchen, dann bist du bei uns richtig!

Es gibt unzählige Gründe, das Schülerinternat Bad Ischl zu nützen. Der Schulerfolg ist weit über dem Durchschnitt. Durch gegenseitiges Helfen und Unterstützen beim Lernen werden nicht nur bessere Noten erzielt, es macht einfach mehr Spaß, als alleine am Schreibtisch. Unsere Bewohner schließen Freundschaften fürs Leben! Unser Haus bietet u.a. Internet, TV-Anschluss, Musikzimmer, Fitnessraum, Tischtennis und ein umfangreiches Freizeitprogramm.

**Bildung braucht ein Zuhause!**



Katrinstraße 4  
 4820 Bad Ischl  
 06132/24514

[www.studentenwerk.at](http://www.studentenwerk.at) | [office.ischl@studentenwerk.at](mailto:office.ischl@studentenwerk.at)



# BRANDL

SEIT 1867  
AUF VERTRAUEN GEBAUT

BRANDL Bau GesmbH

Franz-Schenner-Straße 5-7

A-5350 Strobl

[www.brandl-bau.at](http://www.brandl-bau.at)

06132-300

Wir gratulieren den  
Schülerinnen und Schülern  
der Tourismusschulen  
Salzkammergut zum  
abgelaufenen Schuljahr!

Erholen Sie sich, gehen Sie in die Welt hinaus und  
kommen Sie wieder. Die Tourismuswirtschaft freut  
sich auf Sie!

Alles Gute wünscht der Wolfgangsee Tourismus!



WOLFGANGSEE  
salzkammergut

wolfgangsee.at



KÜCHENVIELFALT ZUM VERFÜHREN



JACHS  
küchen  
& wohnkultur

flagship  
partner

ewe FM

JACHS-Küchen Ges.m.b.H  
Götzstr. 8-10 | 4820 Bad Ischl | Tel.: 06132/21199  
[www.jachs-kuechen.at](http://www.jachs-kuechen.at)

# JOHANN

EIS | CAFÈ | BAR

SCHRÖPFERPL. 2  
4820 BAD ISCHL

**WWW.FIXFAX.AT**      **4655 VORCHDORF**  
**07614 / 5113-0**

**SPARKASSE** **Salzkammergut**

Wir geben Kraft fürs Leben.

**WKO** **WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH**  
**TOURISMUS · FREIZEIT**

*Pascher Andreas*  
*Handelsg.m.b.H.*

*Sofinger Schweißwaren*  
*Feinschleiferei*  
*Haushaltsartikel*  
*Feine Stuhlbohren*

Pascher Andreas Handelsges.m.b.H. | Tel.: +43 (0)732 735065 | e-mail: [office@pascher-linz.at](mailto:office@pascher-linz.at)  
Bismarckstraße 18, A-4020 Linz | Fax: +43 (0)732 735065-20 | Web: [www.pascher-linz.at](http://www.pascher-linz.at)

Der Spezialist in Sachen Messer, mit eigener Schleiferei, seit 1973 Messersatz in bewährter Profiqualität mit deinem Namen, mittels Lasergravur auf der Klinge.

Näheres unter [www.pascher-linz.at](http://www.pascher-linz.at) oder in unserem Geschäft!

**PERNKOPF & HAAS**  
ELEKTRO · GAS · WASSER · HEIZUNG

Pernkopf & Haas GmbH  
Tänzigasse 2, 4820 Bad Ischl  
Tel. 06132 28 273, Fax DW 10  
[www.pernkopf-haas.at](http://www.pernkopf-haas.at)

**berndorf**  
*tradition & design since 1843*

[www.berndorf-linzbuck.com](http://www.berndorf-linzbuck.com)

**LODENFREY**  
BAD ISCHL

Kurhausstraße 4  
A-4820 Bad Ischl  
Tel.: +43 (0) 6132 25441

[www.lodenfrey-badischl.at](http://www.lodenfrey-badischl.at)

**EHN**  
SEIT 1859

**Weingut Ludwig Ehn**  
Bahnstraße 3  
3550 Langenlois

m 0664-1009480  
t 02734-2236  
f 02734-2236-4

[www.ehnwein.at](http://www.ehnwein.at)      [weingut.ehn@ehnwein.at](mailto:weingut.ehn@ehnwein.at)




# GLASFASER

## AUS DER REGION FÜR DIE REGION

VORTEILE EINES GLASFASER-ANSCHLUSSES:

- ✓ Hohe Download Datenrate
- ✓ Hohe Upload Datenrate
- ✓ Hohe Verfügbarkeit
- ✓ Keine Volumenbeschränkung
- ✓ Steigert den Wert der Immobilie
- ✓ Regionaler Anbieter und Wertschöpfung

**PR LINK**  
PETER RAUTER GmbH

Kontaktieren Sie uns unverbindlich:  
[www.pr-link.at](http://www.pr-link.at)  
 06216/5721-0

# 1 Branche – 100 Möglich- keiten.



**Gemeinsam für  
Oberösterreich begeistern.**

**Erlebenswert echt.  
oberoesterreich.at**

## Bad Ischl – Hotel Villa Seilern



# Kaiserliche Hotel-Gutscheine

Überraschen Sie Ihre Lieben mit majestätischen  
Urlaubs-Momenten im Hotel Villa Seilern  
in Bad Ischl.



**Bestellung unter:**  
 Tel.: +43 (0) 6132/24132, [office@villaseilern.at](mailto:office@villaseilern.at)  
 Hotel Villa Seilern, Tänzlgasse 11, A-4820 Bad Ischl  
[www.villaseilern.at](http://www.villaseilern.at)

DA, WO DU DEINE LEIDENSCHAFT  
ZUM BERUF MACHEN KANNST,  
BIST DU DAHEIM ... DAHEIM BEIM  
STANGLWIRT!




**Jetzt durchstarten –  
Deine Karriere ... daheim beim Stanglwirt!**

- ... im Spa
- ... im Event
- ... im Service
- ... in der Küche
- ... im Back Office
- ... in der Landwirtschaft
- ... und in vielen weiteren Bereichen!

Besuche uns auf [karriere.stanglwirt.com](http://karriere.stanglwirt.com)  
und informiere Dich über unsere aktuellen Stellenangebote.  
Wir freuen uns auf DICH – Deine Stanglwirt-Familie!

Familie Häuser, A-6353 Going, Kaiserweg 1, +43/(0)5358/2000  
oder [karriere@stanglwirt.com](mailto:karriere@stanglwirt.com) | [www.stanglwirt.com](http://www.stanglwirt.com)

**DACHSTEIN WEST**  
GASSEN · HÖRBRANNE · ANNOBERG

**Zuchuu!**  
Carver-Paradies gesucht.  
Fun & Action bei  
Freunden gefunden.

#dachsteinwest [www.dachstein.at](http://www.dachstein.at)

**Landlust ISCHL**

Zimmer & Frühstück  
im Salzkammergut

Im Gawanz 1, A-4820 Bad Ischl – Lindau  
tel +43 699 17658778  
mail [office@landlust-ischl.at](mailto:office@landlust-ischl.at)  
web [www.landlust-ischl.at](http://www.landlust-ischl.at)  
facebook <https://www.facebook.com/landlustischl/>

**ASAMER**

**Asamer Kies- und Betonwerke**  
[www.asamer.at](http://www.asamer.at)

**WACHS MA ZAM!**

Unsere Familie  
wächst.  
Sei dabei!

90 Jahre Voglauer

**VOGLAUER** [karriere.voglauer.com](http://karriere.voglauer.com)

**ESPLANADE-APOTHEKE**  
MAG. PHARM. ANNA-MARIA KÖCK KG

Die **ISCHLER-HERZTROPFEN** sind ein alkoholischer Kräuterauszug, der herzkraftigend und kreislaufstützend wirkt. Sie werden bei leichter Herz- und Kreislaufschwäche, sowie bei nervös bedingten Herzbeschwerden verwendet.

**APOTHEKENEIGENE SPEZIALITÄTEN**

A-4820 Bad Ischl, Esplanade 18  
Tel.: +43(0)6132-23 427  
[info@esplanade-apotheke.at](mailto:info@esplanade-apotheke.at)  
[www.esplanade-apotheke.at](http://www.esplanade-apotheke.at)

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Montag - Freitag: 8.00 bis 18.00 Uhr  
Samstag: 8.00 bis 12.00 Uhr

Ein herzliches

**DANKESCHÖN**

allen Inserenten, die durch ihre Einschaltung  
die Produktion dieses Jahresberichtes ermöglichten.

**DANK**

# VIVAMAYR

VIVAMAYR ist ein Gesundheitshotel, das sowohl seinen Gästen als auch seinen Mitarbeitern/-innen zu mehr Lebensqualität verhelfen will.

Als VIVAMAYR-Mitarbeiter/in überzeugst Du durch Deine Offenheit, Freundlichkeit und Kompetenz unsere Gäste davon, dass es keinen besseren Ort gibt, um Gesundheit und Leben in Balance zu bringen.

## Werde auch Du Teil unseres Teams!

### Deine Vorteile

- / Dich erwartet eine Tätigkeit in einem expandierenden Ganzjahresbetrieb im gehobenen internationalen Bereich.
- / Wir sind ein krisensicheres Unternehmen, da wir als Kuranstalt auch während Lockdowns geöffnet haben.
- / Bei uns hast Du geregelte und angenehme Arbeitszeiten (abends bis maximal 20 Uhr).
- / Freu Dich über mindestens 2 Wochen Urlaub über Weihnachten und Silvester.
- / Du arbeitest in einem jungen motivierten Team an einem modernen Arbeitsplatz.
- / Wir versorgen unsere Mitarbeiter/-innen mit gesunder Verpflegung auf höchstem Niveau.

## Wir freuen uns auf Dich!

### VIVAMAYR Altaussee

Fischerndorf 222

8992 Altaussee

personal@vivamayr.com

+43 (0) 3622 71450-713

[www.vivamayr.com](http://www.vivamayr.com)



Das war das Jahr 2021/2022