

VILLA BLANKA
INNSBRUCK

Jahresbericht 2018/19

#schoolforlife

Die Tourismusschulen VILLA BLANKA als
bester Ausbildungsort für eine Karriere im Tourismus



Weltweit unter den
besten 10 Tourismus-
schulen



Top-Ausbildung seit über
65 Jahren mit hohem
Bezug zur Praxis



Jährlich mehrere
Auszeichnungen unserer
SchülerInnen bei Wettbe-
werben

Vorwort 2018/19

Das Schuljahr 2018/19 ist fast zu Ende und damit ein intensives Schuljahr, in dem es galt unsere Villa Blanka weiter in Bewegung zu halten und die gesetzten Ziele zu verwirklichen.

Durch die positiven Ergebnisse meines ersten Schulleitungsjahres an der Villa Blanka und motiviert durch das vielfach geschenkte und bestätigte Vertrauen der villablankafamily, galt es in diesem zweiten Schulleitungsjahr das neue Schul- und Freizeitkonzept zu festigen, sowie unseren neuen Wohncampus mit Hotelkomponente mit Leben und Erleben zu füllen.

Wir konnten in diesem Jahr durch Investitionen in Hard- und Software die Schulqualität und unser gesamtes Angebot deutlich spürbar für unsere SchülerInnen verbessern und daraus folgend wiederum eine erhöhte Nachfrage nach Schulplätzen erreichen. Unser Ruf als beste Tourismusschule und als die unternehmerische Schule findet im ganzen Land wieder Bestätigung und lässt die „Ausbildungsaktie“ unserer SchülerInnen steigen, die gefragt ist wie noch nie.

Der Schulstandort der VILLA BLANKA bietet seit diesem Schuljahr einen neuen Wohncampus mit Hotelkomponente – ein Angebot das unsere SchülerInnen begeistert. Dieser kann auch von SchülerInnen genutzt werden, die jeden Tag nach Hause fahren. Um den Lernerfolg zu verbessern erhalten die SchülerInnen eine tägliche, kostenlose Lernunterstützung. Das vielfältige Freizeitangebot mit Fitnessraum, moderner Sporthalle für Fußball und Volleyball-Matches sowie Kletterwand, bietet eine angenehme und abwechslungsreiche Wohnatmosphäre.

Im Sommer 2019 wird in Baustufe 2 eine Schülerlounge, eine Reception für den Unterricht und die sogenannte Villa Vital - ein Fitnessclub für SchülerInnen - geschaffen. In jedem Schritt des neuen Schul- und Freizeitkonzeptes - in der Infrastruktur und in der Schulentwicklung stehen die Schülerbedürfnisse im Vordergrund und steht die Exzellenz in allen Bereichen als Gesamtziel im Fokus.

Unser neuer Schultyp, die dreijährige „Kulinarische Meisterklasse“ hat einen guten Anfang genommen. Sie ist uns ein besonderes Anliegen und wie das erste Jahr gezeigt hat, ein unverzichtbares Angebot für SchülerInnen, denn die SchülerInnen dieser Klasse haben sich während des Schuljahres fast verdoppelt. Für eine Karriere in Hotellerie und Gastronomie arbeiten wir mit unseren SchülerInnen nach dem Motto



„von den Meistern lernen“. In diesem Schuljahr erarbeiteten sich die SchülerInnen neben dem lehrplanmäßigen Unterricht vielerlei Zusatzkompetenzen, wie zum Beispiel mit der Doppelweltmeisterin in Obst- und Gemüseschnitzen eine besondere und seltene Ausbildung, die SchülerInnen wurden auch zu Tee- und FruchtsaftexpertInnen und haben mehrere Wochen mit den Achenseer Zwei-Haubenköchen Armin und Alexander Gründler trainiert und 100 Gästen ein kulinarisches Frühlingshighlight serviert.

In der Höheren Lehranstalt haben wir durch Anschaffung neuer EDV-Programme unseren Weg zur Schule 4.0 fortgesetzt und werden mit unserer Ausbildung den Forderungen der Wirtschaft nach Digitalisierungs-Know-How bei zukünftigen MitarbeiterInnen gerecht.

Durch unser Engagement als Erasmus+ Schule konnten die SchülerInnen der dritten Jahrgänge der HLT erstmals ein zweiwöchiges EU-gefördertes Workplacement in Brighton absolvieren und so von der Internationalisierungsoffensive der Schule profitieren. Ebenso freuen wir uns über die intensivierte Zusammenarbeit mit europaweit agierenden Firmen, die unseren SchülerInnen im heurigen Schuljahr internationale Arbeitserfahrungen in Stockholm, Kopenhagen, Eindhoven, Köln und Birmingham ermöglichten. Ein besonderes (Arbeits)Erlebnis war auch unser Einsatz bei der nordischen Ski-WM in Seefeld und am Berg Isel. Alles unbezahlbare wertvolle Praxiserfahrungen für unsere SchülerInnen. Vorreiter ist die Villa Blanka auch in der Ausbildung zum zertifizierten Veranstal-

tungs- und Bankettmanager und bei der Unternehmer- und Lehrlingsausbilderprüfung, die gefragte Zusatzqualifikationen für unsere Entrepreneur*innen sind.

Wettbewerbe, Aktivitäten, Projekte, Veranstaltungen, Exkursionen, Vorträge, Workshops und Praxiseinsätze bereichern unseren Schulalltag und zeigen, dass unsere Schule lebt und sich weiterentwickelt. Unsere Schüler*innen durften viel erleben und Erfolge feiern, wie beim Rezeptwettbewerb „regional genial“ durch einen Doppelsieg, dem Sieg beim FAFGA-Tischkulturwettbewerb oder „International Wörthersee Cocktail Cup“, die Silbermedaille bei der Käse-Challenge in St. Johann oder die Teilnahme bei der Service-Design-Challenge 2019 in Linz.

Mit unseren Kooperationspartnern, den Nordtiroler Gemüsebauern veranstalteten wir bereits zum zweiten Mal den Tiroler Gemüsetag und setzten durch verschiedene Workshops und Aktivitäten, wie dem Biohotel-Workshop oder dem 6. Villa Blanka Tag unter dem Motto „Healthy Living“ und Powerworkshop für mehr Energie ein starkes Zeichen für eine „gesündere“ villablankafamily.

Im Sinne von nachhaltiger Ausbildung finden sich in unserem „Karriereplaner“ oder auf dem digitalen Jobportal workplacements auf der ganzen Welt. Wie jedes Jahr nehmen Schüler*innen auch diesen Sommer wieder Praktikumsplätze bei unserem Kooperationspartner in Hong Kong an. So schaffen wir gemäß unserem Motto „jederzeit weltweit einen Job“ Tatsachen im Sinne von nachhaltiger Ausbildung.

Ein besonderes Highlight stellt der jährliche Villa Blanka Ball dar, der auch heuer wieder ein echtes Ballereignis war – danke dem Ballkomitée und allen Mithelfer*innen und Sponsor*innen.

Zahlreiche Charityveranstaltungen, wie die Roll-On-Gala oder die Serviceunterstützung bei der Gala der Innsbrucker Sozialen Dienste zeigen die soziale Kompetenz der Schulgemeinschaft.

Zahlreiche Praxiseinsätze, Sprachreisen, Weinreisen und Sportwochen, all diese Highlights sind nur durch engagierte Lehrer*innen möglich und garantieren unvergessliche Schulerlebnisse. Auch die Teilnahme an Wettbewerben erfordert Training, Übernahme von Verantwortung und hohen Zeiteinsatz von Schüler*innen und Lehrer*innen. Für das außergewöhnliche Engagement – vielfach außerhalb der Unterrichtszeit – bedanke ich mich bei allen beteiligten Lehrpersonen und Schüler*innen.

Für die gute Unterrichtsarbeit zeichnen unsere Lehrpersonen verantwortlich – dafür herzlichen

Dank. Mein großer Dank gilt den ARGE-Leiterinnen, den Koordinatorinnen, der Personalvertretung, den Bildungsberater*innen, der SQPM, den Mitgliedern des SGA und den Schüler*innen- und Elternvertreter*innen.

Mein besonderer Dank gilt dem Administrator OStR Johann Öttl, dem Fachvorstand Dipl. Päd. Wolfgang Mucher, der Wirtschaftsführerin Barbara Jenewein und meiner Assistentin Anita Aigner, den Abteilungsleiter*innen in Internat, Haustechnik, IT-Management, Reinigung und Wäscherei, Restaurant und Eventcenter, sowie allen Mitarbeiter*innen der Villa Blanka. Gemeinsam sind wir diese starke „villablankafamily“, die das WIR-Gefühl auf die gesamte Schulgemeinschaft zu übertragen in der Lage ist und feiern viele Erfolge durch gegenseitige Unterstützung und immensen Zusammenhalt.

Ich bedanke mich auch beim Regionalleiter der Bildungsdirektion DI Anton Lendl für die Unterstützung sowie den Kooperationspartnern und den Eltern für das Vertrauen und die gute Zusammenarbeit.

Abschließend wünsche ich der gesamten Schulgemeinschaft und allen Leser*innen einen schönen und erholsamen Sommer.

Direktorin Mag. Sabine Wechselberger

Grußworte Villa Blanka

Es geht aufwärts!

Die erste Umbauphase mit dem Aus- und Neubau des Mädcheninternates zum modernsten Studentenheim Österreichs und dem neuen Team ist auch wieder viel Schwung, Optimismus und Zuversicht in unsere Schule eingekehrt und die Anmeldezahlen belegen eine ganz besonders erfreuliche und positive Entwicklung. Wir sind auf einem ausgezeichneten Weg und diesen Schwung wollen wir auch weiterhin nutzen, um in unsere Ausbildung und in unsere Infrastruktur zu investieren.

Über den Sommer werden wir speziell für unsere Schülerinnen und Schüler neue Kommunikations- und Lernräumlichkeiten errichten und auch ein Fitnesscenter wird in diesem Bereich Platz finden. Damit wird die Redewendung aus den Satiren des römischen Dichters Juvenal „mens sana in corpore sano“ (ein gesunder Geist in einem gesunden Körper) auch in unserem Bereich sehr authentisch umgesetzt.

Auch das „Herzstück“ unserer letzten Investitionsphase ist mit dem erfolgreichen Abschluss des Architektenwettbewerbes in die Endrunde gegangen und im nächsten Jahr wird das neue Internat im Direktionsgebäude als weiterer Meilenstein und sehenswerter architektonischer Hotspot in Innsbruck umgesetzt werden.

Die Tourismusschulen Villa Blanka lehren und leben Qualität und sind ein Garant für eine Top-Ausbildung für junge Menschen im Tourismus. Erfreulich für uns ist auch, mit welcher Leidenschaft und Motivation unsere Schülerinnen und Schüler die „Kulinarische Meisterklasse“ besuchen und so der dreijährigen Fachausbildung einen neuen Stellenwert einräumen. Wir freuen uns darauf, auch im nächsten Jahr mit unseren engagierten Professorinnen und Professoren, sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter den erfolgreichen Weg weitergehen zu dürfen und unsere „unternehmerische Schule“ weiter zu verbessern und zur besten Anlaufstation für ausbildungswillige und karriereorientierte junge Menschen weiterzuentwickeln.

Alle jenen erfolgreichen Maturantinnen und Maturanten welche nunmehr stolz unsere Schule verlassen wünschen wir, dass sie weiterhin gute Botschafter unserer Villa Blanka bleiben und eine erfolgreiche berufliche Laufbahn einschlagen. All jene welche noch

ein paar Monate oder Jahre bei uns ihre Ausbildung genießen, wünschen wir noch verdiente und schöne Sommerferien und freuen uns auf einen interessanten Herbst.

Freundliche Grüße und schöne Sommerferien!



Mag. Franz Stagg, Obmann



Dr. Peter Trost, Geschäftsführer



Schulorganisation

Direktion: Dir. Mag. Sabine Wechselberger
Fachvorstand: OSR Dipl. Päd. Wolfgang Mucher
Buchhaltung: Barbara Jenewein
Sekretariat: Anita Aigner
Administration: OStR Mag. Johann Öttl

Schulvereinsvorstand

Obmann: Mag. Franz Staggl
Obmann-Stv.: Präs. Christoph Walser
Obmann-Stv.: LAbg. Mario Gerber
Schriftführerin: Dir. Mag. Evelyn Geiger-Anker
Vorstandsmitglied: Alois Rainer
Geschäftsführer: Dr. Peter Trost

Schulgemeinschaftsausschuss

Vertretung der Lehrerschaft:

Dr. Friedrich Schwarzenauer
Dipl. Päd. Nicole Cassani BEd
Mag. Manuela Steidl

Vertretung der Erziehungsberechtigten:

Klaus King
Marion Develli
Nina Hauschild

Vertretung der SchülerInnen:

Max Dreisbach, 3B, Schulsprecher
Noah Hammerle, 3A, stv.Schulsprecher
Katharina Obwegeser, 5A, stv.Schulsprecherin

Villa Blanka Office: 0512 / 29 24 13

Personalvertretung

Mag. Hermann Müntz
Mag. Larissa Canaval
Dr. Friedrich Schwarzenauer



Anita Aigner

LehrerInnenkollegium im Schuljahr 2018/19

Dir. Mag. WECHSELBERGER Sabine

Prof. Mag. Martin BREITSCHING
 Prof. Mag. Larissa CANAVAL
 Dipl. Päd. Nicole CASSANI, BEd
 Pfr. Mag. Rainer DAHNELT
 Prof. Mag. Elisabeth DEBERN
 Prof. Mag. Biljana ERHARDT
 FL Matthias HAIDER
 OStR Prof. Mag. Sylvia HAMMER
 Prof. Mag. Simone HARGITAI-SCHIESTL
 Prof. Mag. Georg KANDOLF
 OStR Prof. Mag. Beatrix KIRCHLER
 Dipl.-Päd. Harald KLOTZ, BEd
 OSR FOL Josef KÖLBL
 OStR Prof. Mag. Martin LAIR
 Prof. Mag. Sieglinde LECHNER
 Prof. Mag. Ute LIENSBERGER
 Prof. Mag. Julia MATZKA
 FL Wolfgang MODL
 FL Rene MOLLE
OSR FV Dipl.-Päd. Wolfgang MUCHER
 Prof. Mag. Hermann MÜNST
OStR Prof. Mag. Johann ÖTTL
 Stephanie RIMML BSc, BEd
 Prof. Mag. Dr. Friedrich SCHWARZENAUER
 Prof. Mag. (FH) Helga SCHWEMBERGER
 OStR Prof. Mag. Norberg SEIWALD
 Prof. Mag. Anja SMITH
 Prof. Mag. Manuela STEIDL
 Dipl.-Päd. Bernhard STROLZ
 OStR Prof. Mag. Irene STROSCHNEIDER
 Dipl.-Päd. Christian TABELANDER, BEd
 Prof. MMMag. Dr. Christoph THOMA
 Prof. Mag. Christa VOLTZ-LOCHER
 Prof. Mag. Brigitta WINNER
 Mag. Florian MAYR

Direktorin, Entrepreneurship, Hotelmanagement

Englisch, Bewegung und Sport
 Mathematik
 Angew. Informationsmanagement
 Evangelische Religion
 Kaufmännische Fächer
 Kaufmännische Fächer
 Küchenorganisation und Kochen
 Italienisch, Ernährungslehre
 Kaufmännische Fächer
 Englisch, Naturwissenschaften
 Französisch, Touristische Fächer
 Küchenorganisation und Kochen
 Serviceorganisation, Servieren und Getränke
 Naturwissenschaften, Bewegung und Sport
 Italienisch, Angewandtes Informationsmgmt.
 Englisch, Bewegung und Sport
 Bewegung und Sport
 Serviceorganisation, Servieren und Getränke
 Küchenorganisation und Kochen
Fachvorstand, Serviceorg., Servieren u. Getr.
 Deutsch, Geschichte
Administrator, Kaufmännische Fächer
 Serviceorganisation, Servieren und Getränke
 Deutsch, Geschichte
 Angew. Informationsmanagement, Tourismusmarketing
 Deutsch, Touristische Fächer
 Englisch, Bewegung und Sport
 Englisch, Geschichte
 Küchenorganisation und Kochen
 Französisch, Mathematik
 Küchenorganisation und Kochen
 Religion, Ehtik
 Angew. Informationsmanagement, Geografie
 Kaufmännische Fächer
 Unterrichtspraktikant

Internat



Das Schuljahr neigt sich dem Ende zu.

Langsam kehrt Ruhe ein. Die letzten Schularbeiten und Prüfungen sind geschafft. Die Sommerferien können endlich kommen.

Genau die richtige Zeit das vergangene Schuljahr noch einmal Revue passieren zu lassen.

Im Schuljahr 2018/19 besuchten insgesamt 46 Mädchen und 39 Buben die Internate der Tourismusschulen Villa Blanka.

Das Internat stellt das Rückgrat unserer Schule dar, denn was wäre die beste Ausbildung ohne einen Ort, wohin sich unsere SchülerInnen nach einem anstrengenden Schultag zurückziehen können, einen Ort, an dem man auch nach der Schule gefördert und unterstützt wird. Auf gegenseitiges Vertrauen wird besonders viel Wert gelegt.

Persönliche, individuelle Betreuung, füreinander Dasein und gemeinsame Aktivitäten runden das Bild des Internates ab.

Unsere Erzieherbüros gelten als zentrale Anlaufstelle. Hier wird zusammen gelacht, gemeinsam gespielt oder oft einfach nur stundenlang über dies oder jenes geredet.

Bei Bedarf wurden auch dieses Schuljahr wieder Stützkurse in den wirtschaftlichen und fremdsprachlichen Fächern sowie Mathematik angeboten.

Natürlich dürfen dabei Freizeit, Hobbies und gemeinsame (sportliche) Aktivitäten nicht zu kurz kommen. Deshalb boten wir unseren internen und externen SchülerInnen dieses Jahr zahlreiche Freizeitmöglichkeiten, welche nachfolgend kurz dargestellt werden.

Fußballturnier

Auf Wunsch einiger SchülerInnen wurde im Internat zum wiederholten Male ein Fußballturnier abgehalten. Das Turnier, welches von Herrn Modl organisiert wurde, gestaltete sich sehr abwechslungsreich, es kam immer wieder zu Überraschungen und die Stimmung unter den TeilnehmerInnen war zu jeder Zeit freundschaftlich und positiv. Das Bemerkenswerte daran war, dass das Turnier ohne große Streitereien und dennoch mit viel Engagement durchgeführt werden konnte. Es war ein faires Gegen- und Miteinander.

Sehr erfreulich ist darüber hinaus die Tatsache, dass auch einige Erzieher daran teilgenommen haben und somit bei solchen Gelegenheiten ein Austausch und Zusammenkommen von Erziehern und SchülerInnen stattfindet.

Wir freuen uns sehr, dass unser neues Angebot – YOGA – so zahlreich – auch von den Burschen angenommen wurde.

Unsere Absolventinnen und Absolventen gratulieren wird zum Abschluss ihrer schulischen Ausbildung und wünschen ihnen viel Erfolg und Glück im neuen Lebensabschnitt.

Den restlichen InternatsschülerInnen wünschen wir einen erholsamen Sommer und viel Erfolg bei den jeweiligen Praktika.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen im September.
Euer Internatsteam



Momente eines intensiven Schuljahres



Rückblickend war es wieder ein sehr bewegtes Schuljahr.

Praxiseinsätze, Veranstaltungen im Eventcenter und Wettbewerbe mit großartigen Erfolgen sorgten neben dem Schulalltag für Abwechslung. Das Restaurant bietet den SchülerInnen mittags und abends eine Bühne für Praxiseinsatz.

Eine Zusammenarbeit im Rahmen der Festigung und Anwendung des Gelernten ist immens wichtig.

Dabei erhalte ich durchwegs positive Rückmeldungen, über die Freundlichkeit und Einsatzbereitschaft unserer jungen Fachleute. Auch von Gästen, nach Einsätzen im Rahmen von Charity-Events, für die wir im Laufe des Schuljahres engagiert waren. Etliches davon ist im vorliegenden Jahresbericht angeführt. Auszugsweise erwähne ich weitere, beeindruckende Momente, die durch unsere Praxisabteilung getragen waren.

- „weltmeisterlicher“ 14tägiger Einsatz mit über 80 SchülerInnen bei der Nordischen Ski-WM in Seefeld
- Goldmedaille im Bereich „Tischkultur“ anlässlich des FAFGA-Tischdeck-Wettbewerbes durch Katharina Perger
- Tag der Tiroler Gemüsebauern mit Gemüsestraße in der Wirtschaftskammer Tirol
- Präsentation der Villa Blanka auf der Osttirol-Messe in Lienz und auf der BeSt³-Bildungsmesse in Innsbruck
- Service- und Küchenbetreuung bei der 22. RollOn-Gala mit Familie Gründler
- Gelungene Weihnachtsfeier für alle Schülerinnen und Schüler in der Aula
- Jungsommelier-Wettbewerb in Klessheim mit

- Finalteilnehmer Zangerl Martin
- Villa Blanka Ball, Tag der offenen Tür
- Weinverkostungen für Jungsommeliers: Südtirol, Steiermark, Birgit Braunstein, Gregor Schup
- Mehrtägiger Schülereinsätze für SWARCO in: Köln, Kopenhagen, Eindhoven und Stockholm
- Lehrreiche Wachau-Weinreise mit den Jungsommeliers
- Zum 7. Mal ein dreitägiger Einsatz auf der VINOBILE in Feldkirch
- Gemüseschnitzen, Kochworkshops und ein Frühlingsskulinarium mit unserer Kulinarischen Meisterklasse
- Zipfer Zapfmasters für die Klassen 2A und 2B an der Schule und Entsendung der besten SchülerInnen zum Landeswettbewerb nach Absam
- Präsentation der Villa Blanka auf der Bildungsmesse in Mühldorf am Inn, Bayern
- MONIN-Cup und Jungbarkeeper-Wettbewerb in Bad Ischl mit besten Platzierungen

Diese vielfältigen Aufgaben verlangen auch andere Formate des Unterrichts, vonseiten der SchülerInnen eine große Bereitschaft und Eigenständigkeit, vonseiten der Lehrerschaft zum Teil eine Abwandlung der Lehrerrolle, für die besonders viel Engagement und ordentlich Mehrarbeit aufzubringen sind. Wesentlich ist aber nicht die Menge, sondern die Qualität der Arbeit. Seit Jahren bilden sich SchülerInnen, auch in Lehrgängen diverser Zusatzqualifikationen weiter. Jungsommelier-, Jungbarkeeper- und Käsekenner-Stunden gehören inzwischen zu den Wahlpflichtfächern. Außerhalb des regulären Unterrichts sind die Angebote „Meisterkochen“ und Patisserie ebenso gut besucht. Das Interesse, sich dadurch weitere Fähigkeiten mittels eines Zertifikates anzueignen war sehr groß. Dafür gebührt allen TeilnehmerInnen großer Respekt!

Die kulinarische Meisterklasse, inzwischen ausstrahlend neu aufgestellt, hat mit hoher Praxisorientierung und etlichen Workshops von sich hören gemacht. Im kommenden Schuljahr wird die Hotelfachschule, mit bewährtem und schlüssigem Konzept weitergeführt.

Die im praktischen Unterricht und für den Abschluss erforderlichen Praxisstunden wurden in der Regel mit der gebotenen Arbeitshaltung und der erwähnten Freundlichkeit im Restaurant oder der Küche

des Restaurants geleistet. Vielen Dank für die Einsatzbereitschaft und die unerlässliche Disziplin.

Ohne den Einsatz aller Beschäftigten der Villa Blanka wäre eine derart erfolgreiche Arbeit jedoch nicht möglich. Dafür sage ich allen DANKE, besonders meinem Praxisteam für ihre Arbeit im Dienste der Ausbildung unserer SchülerInnen. Ein aufrichtiges „Danke“ und eine würdige Verbeugung für meine Kollegen Bernhard Strolz und Josef Kölbl, die in diesem Schuljahr in den Ruhestand wechseln.

Ich wünsche allen erholsame Sommerferien und freue mich auf ein Wiedersehen im neuen Schuljahr. Mit interessanten Einblicken, in allerhand 2018er Villa Blanka-Momente, wünsche ich Ihnen nun viel Freude!

OSR Dipl. Päd. Wolfgang Mucher
Fachvorstand

Q-HUM - Schuljahr 2018/19



Im Rahmen der Qualitätsinitiative Berufs Bildung QIBB und Q-HUM Qualität an Humanberuflichen Schulen wurde im Juli 2018 das 8. Schulprogramm als Strategiepapier des Schulstandortes erstellt.

Im Bereich Lehren und Lernen ist der Bundes-schwerpunkt „Transparente Leistungsbeurteilung“ immer noch ein Thema.

So wurden im laufenden Jahr die Beurteilungsmodelle der einzelnen Fachgruppen aktualisiert und nach den Prinzipien der Kompetenzorientierung überprüft. Es gibt einen Konsens innerhalb der Fachgruppen bezüglich der erarbeiteten Themenbereiche und Schwerpunkte für die mündliche Reifepfprüfung. Gemeinsame Beurteilungsraster für die abschließenden Prüfungen sind in den großen Fachbereichen üblich, in einigen Prüfungsfächern läuft aktuell der

Abstimmungsprozess. Der gemeinsam erarbeitete Bewertungsbogen für die Diplomarbeiten steht in allgemeiner Verwendung.

Dem Thema „Individualisierung“ wird der Schulstandort weiterhin durch zahlreiche klassen- und fächerübergreifende Projekte gerecht. Dabei steht die Förderung der fachlichen, sozialen und personalen Fähigkeiten im Vordergrund. Die SchülerInnen bewähren sich bereits ab dem ersten Jahr in schulischen Projekten im Unternehmen Villa Blanka selbst, aber auch bei externen Auftritten und Einsätzen.

Der Bereich „Gesundheitsförderung im Sinne eines umfassenden Qualitätsverständnisses“ ist von großer Bedeutung.

Unter dem Motto „Healthy living“ wurde das Ziel formuliert, einen gesunden Lebensraum Schule und Internat zu schaffen.

Ein Projekttag am Ende des Schuljahres soll diesem Thema gewidmet sein. Ideen und Ansichten der Schüler/innen werden ebenso Platz haben wie Beiträge von Expert/innen.

Für Planung, Organisation und Betreuung der Veranstaltung werden Schüler/innen vieler Klassen zuständig sein. Unsere besten „Jung-Köche“ werden ein kreatives Menü zaubern. Von der Ausbildung zur Expertise, das ist der Grundgedanke.

Ein großes Ziel der Qualitätsarbeit ist es auch, die Verbindungen zu Absolvent/innen der Villa Blanka zu pflegen. Soziale Medien erleichtern den Kontakt und geben die Möglichkeit, laufend Bilder des Schullebens zu vermitteln. Einladungen zu Projekttagen oder Veranstaltungen ermöglichen den Direktkontakt und stärken die Verbundenheit. Die Idee der „community“ bestimmt die Qualitätsarbeit der kommenden Jahre.

OStR Mag. Beatrix Kirchner

Gesunde Schule!

In diesem Jahr pflegten wir als einzige Tourismusschule Österreichs weiterhin die Kooperation mit den regionalen Zulieferern wie Nordtiroler Gemüsebauern, für Tiroler Milchprodukte etc.

Wir haben außerdem unsere Getränkeautomaten auch auf zuckerreduzierte Getränke umgestellt.

Ein vielfältiges Sportprogramm von Fußball bis Yoga bietet für alle SchülerInnen das passende Bewegungsprogramm in der Freizeit an.

Schulsportgütesiegel



Für das sportliche Angebot an unserer Schule, die Sportwochen der 2. Jahrgänge und unser Bemühen, unsere SchülerInnen „in Bewegung“ zu halten, erhielten wir von der Bildungsdirektion Tirol das Sportgütesiegel in Bronze verliehen.

#villablanka
#schoolforlife
#schoolforsports

Unser Jahr in der SchülerInnenvertretung

Wir, Max, Noah und Katharina, waren für dieses Schuljahr die Schülervertreter. Für uns drei war es das erste Mal.

In diesem Jahr haben wir vieles mitgenommen und gelernt. Dabei stand der Austausch mit unserer Direktorin im Vordergrund.

Um unser Amt bestmöglich ausüben zu können, haben wir immer wieder Seminare und Kurse bei der Schülerunion oder der LSV besucht. Highlights waren natürlich auch die Schülerparlamente, die im Tiroler Landtag in Innsbruck stattgefunden haben. Dabei werden über die Forderungen, die wir als Schüler in Tirol gegenüber dem Bildungsministerium haben abgestimmt und debattiert.

Jedem Schüler, der die Initiative ergreifen möchte aktiv unser Schulleben mitzugestalten, können wir es nur empfehlen, Schulsprecher zu werden. Man lernt die Schule auf eine ganze neue Art und Weise kennen. Wir waren beispielsweise auch Mitglieder im Schulgemeinschaftsausschuss der Schule und somit bei wichtigen Entscheidungen dabei.

Am Ende können wir sagen, dass es uns Dreien viel Spaß gemacht hat und wir gerne als Schülersprecher eure Meinungen vertreten haben.



Pensionierungen und Jubilare

OStR Mag. Norbert Seiwald



Es gibt Dinge, die erscheinen einem kaum vorstellbar, ein Brexit in naher Zukunft beispielsweise. Bei einem Ausstieg der besonderen Art waren wir – die Villa Blanka Family - allerdings Zeugen. Herr Professor Seiwald ging heuer im Februar nach 33 Jahren in die „Pension“, hat aber die villablankafamily nicht wirklich verlassen. Denn oftmals kehrte er als „Villa Blanka-Coachdriver“ zurück und das wird auch in Zukunft so sein. Bei Prof. Seiwald erschien und erscheint vieles unmöglich: Eine Straße in Mitteleuropa, die er höchstselbst mit Bus, Automobil, LKW, Fahrrad oder Ähnlichem nicht befahren hat – kaum denkbar; Furcht vor nebligen, kurvigen Bergstraßen – kennt er nicht (seine Insassen schon!); eine Reise ohne Anekdoten – gibt es nicht; und ein Lehrerausflug, bei dem Prof. Seiwald nicht seine Finger im Spiel oder am Lenkrad hatte – geradezu absurd. Aber sich Prof. Seiwald nur als passionierten Reisenden vorzustellen, greift zu kurz. Seine Leidenschaft galt und gilt der Villa Blanka, seinen Schülern, die er auch heute noch besucht, seinen Reisen zur ITB, die man sich ohne ihn fast nicht vorstellen kann, oder nach Prag. Auch seine geschliffene Rhetorik, sein praxisbezogener Reisebüro-Unterricht, sein Sinn für Ironie, seine Liebe zur Lyrik, der gerne einmal in Knittelversen gehuldigt wurde, sind unver-

kennbare Markenzeichen.

Was ebenfalls kaum je zu kurz kam, war der Humor. Prof. Seiwald war am Morgen im Kaffeezimmer zu treffen, war fast immer vergnüglich, und seine offene, unkomplizierte Art eine Bereicherung für das gesamte Kollegium. Neben all diesen Fähigkeiten sollte aber auch sein Werdegang hier an der Villa Blanka gewürdigt werden: Seit 1986 engagierte sich Prof. Seiwald in vielen Bereichen der Schule. Er lehrte nicht nur seine Kernfächer Deutsch und Geographie, sondern unterrichtete auch mit viel Praxiserfahrung Tourismus, Marketing und Reisebürokunde, sowie Verkehrslehre. Für besondere Verdienste wurde Herrn Seiwald 2011 der Berufstitel Oberstudienrat verliehen. Ausserhalb des Unterrichtes engagierte sich Herr Prof. Seiwald für ein gutes Betriebsklima in vielerlei Hinsicht und wurde aber auch seitens der Behörde zum Vorsitzenden für abschließende Prüfungen, Prüfer für Berufsreifeprüfung und Externistenprüfung bestellt und arbeitete am Lehrplan „Destinationsmanagement“ für Tourismusschulen mit.

Für den neuen Lebensabschnitt wünschen wir das Allerbeste – und eines ist gewiss: Prof. Seiwald im RUHEstand – unmöglich!

OSR Dipl. Päd. Josef Kölbl

OSR Diplom-Barkeeper Josef Kölbl würde jetzt sagen: „Und tschüss!“



Sehr früh, bereits nach dem Besuch der Grundschule in Ampass und Innsbruck begann die Tourismus-Karriere von „Josl“.

In Top-Hotels ist es durchaus üblich, dass man als Page beginnt, bevor man in weiteren Bereichen eingesetzt wird. Als Page, im 5*-Grand Hotel Europa in Innsbruck, war „Josef“ für viele Gäste das erste und letzte Gesicht, welches sie beim Betreten oder Verlassen des Hauses zu sehen bekamen. Der Beginn als Page legte den erfolgreichen Grundstein für seine Koch-Kellner Lehre. Nach dem erfolgreichen Abschluss, arbeitete Herr Kölbl über viele Jahre in Hotels der 5-Sterne-Kategorie. Besonders legendär war sein Wirken am Hot-spot Österreichs, in Velden am Wörthersee.

Gerade mal 22 Jahre jung, übernahm Herr Kölbl 1978 die Moosalm in Kühtai. Drei Jahre, die mindestens so sagenhaft waren. Da hat ihn wohl schon das Barkeeper-Virus befallen.

Hofrat DVw. Mag. Othmar Graus, der damalige Schul- und Hoteldirektor der „Villa Blanka“, hat das Talent von Herrn Kölbl erkannt und ihn für das Hotel „Villa Blanka“ engagiert. Aus kleinen Anfängen einer international angesehenen Hotelfachschule wurde 1979 die Höhere Lehranstalt für Fremdenverkehrsberufe.

Inzwischen hat Prof. Kölbl 38 Jahre an der Villa Blanka gewirkt. Als Oberkellner, Erzieher und Lehrer hat er viel erlebt und kann etliche Geschichten erzählen. Auch der illustre Gästekreis, den Prof. Kölbl

mit Schülerinnen und Schülern im ehemaligen Hotel empfangen und verwöhnt hat, kann sich sehen lassen. Schauspiellegende Omar Sharif, Juri Gagarin, sowjetischer Kosmonaut sowie einige Bundespräsidenten und Landeshauptleute. Nach dem Besuch der Berufspädagogischen Akademie widmete sich Herr Kölbl der Ausbildung zum Diplom-Barkeeper, die er 2012 mit bestem Erfolg abschloss.

Nicht erst seit dem Zeitpunkt gehörte das Arbeiten hinter der Bar zum Steckenpferd des immer gut gelaunten Servierlehrers. Spaß an der Arbeit zu haben vermittelte er in all den Jahren auch den Schüler/innen. Unzählig die MONIN- und Jungbarkeeper-Wettbewerbe, auf die er die jungen Barfachleute hintrainiert hat.

Organisationstalent ist die Stärke von unserem Kollegen Kölbl. Als Klassenvorstand und auch als verantwortlicher Lehrer bei unzähligen, hochkarätigen Großveranstaltungen, von denen hier nur ein kurzer, aber wesentlicher Auszug erwähnt ist.

Life-Award, Golfturnier Rinn, RollOn-Gala im Congress Innsbruck, SlowFood Projekt, Biathlon-WM in Hochfilzen, YOG-Youth Olympic Games-Gala Dinner in der Hofburg mit Prinz Albert von Monaco und zuletzt die Nordische SKI-WM in Seefeld. Dass Prof. Kölbl auch mit mittelalterlicher Perücke und Mozartkostüm eine gute Figur macht, zeigte unser legendärer Einsatz beim zwei Tage dauernden Geburtstag von Johannes Graf von Moy, im Park seines Wasserschlosses in Anif.

All den Einsätzen nicht genug, war Prof. Kölbl einige Jahre als Bildungsberater für die Villa Blanka an Tiroler Schulen und österreichweit bei Praktikumsbesuchen unterwegs.

In Würdigung all seiner Verdienste verlieh die Präsidentin des Landesschulrates, Dr. Beate Palfrader Herrn Fachlehrer Josef Kölbl den Titel „Oberschulrat“. In über 30 Jahren an der Villa Blanka im Unterricht, besonders in der Spezialausbildung Bar, hat sich Prof. Kölbl mit großem Engagement im Ausbildungsbereich der praktischen Gegenstände an der Höheren Lehranstalt für Tourismus verdient gemacht. Seine fachliche Kompetenz und hohe Einsatzbereitschaft für die Villa Blanka und sein Humor werden nun fehlen, aber nicht vergessen!

Danke für die Loyalität, Kollegialität und Verbundenheit über all die Jahre!

Let's shake, Mr. Barman Kölbl!

Dipl. Päd. Bernhard Strolz

Bernhard Strolz - Chapeau, Herr Küchenmeister!



Seit September 1999 wirkt er als Fachlehrer für Küchenführung und -organisation an der Villa Blanka.

Er ist auch Unternehmer und Consultant. Vergibt Hotelsterne bei den Alpinen Gastgebern. Schreibt Rezepte für Johann Lafer's Kochbücher. In seiner Freizeit entspannt er sich beim Mountainbike fahren, Lesen, Kochen, (Gourmet)Reisen und in der neuen Rolle als Opa.

Und jetzt nimmt Herr Prof. Strolz seinen „Toque“ ab... Bernhard Strolz kochte - vor seiner Zeit an der Villa Blanka - an vielen Herden dieser Welt. Zwischendurch „verlieh“ ihn die Schule zu hochkarätigen Events. 2005 nach Washington ins Weiße Haus zu George W. Bush, 2006 für 10 Tage mit Johann Lafer nach Jakarta, 2012 für ein kulinarisches Projekt nach Hongkong und etliche Male nach Berlin.

Was zeichnet unseren Kollegen und gourmetkritischen Koch Bernhard Strolz aus? Zielbewusstsein!

Er hat 1980 die Prüfung zum Küchenmeister mit Auszeichnung absolviert und viele Jahre am WIFI Küchenmeister ausgebildet. Er hat erheblich zum Niveau in der Ausbildung, wie sie heute Standard ist, beigetragen. Seine gewissenhafte Vorbereitung und zielgerichteter Unterricht zeichnen ihn ebenso aus. Nicht erst seit dem Studium an der Berufspädagogischen Akademie oder den vielen, besuchten Fortbildungseminaren.

Prof. Strolz beschränkte seine Arbeit nicht alleine auf die Lebensmittelausgabe. Es waren besonders die Werte, im wertschätzenden und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln - im Lehrküchen- als auch im

Betriebsküchen-Unterricht.

SchülerInnen, als auch Mitglieder der Vereinigung „Neue Kochkunst“ orientieren sich an den praktischen und organoleptischen Fähigkeiten und am Wissensschatz von Bernhard Strolz. Etliche „Ratatouille-Fans“ hat er im Bereich Küche erfolgreich ausgebildet.

Ebenso erfolgreich agierte Küchenmeister Strolz bei zahlreichen Seminaren, wie z. B. Kochkurs „Menü flambiert“ für LehrerInnen aus Tiroler Tourismusschulen, Koch- und Keksbäckseminare für junge Menschen aus den umliegenden Volks- und Mittelschulen oder Apfelstrudel-Workshops für amerikanische Gäste an der Villa Blanka.

Sein Handwerk als Koch erlernte er im Zillertal. Im Anschluss erweiterte er seine Erfahrungen. Als Chef Pâtissier im Cariblu-Hotel auf St. Lucia, 1st Commis im Gleneagles in Schottland und Beau-Rivage in Lausanne, als Chef de Partie in der Aubergine, bei Eckart Witzigmann in München. Mit dem Jahrhundertkoch Witzigmann und seinen Wegbegleitern Franz Raneburger, Johann Lafer und Hans Haas, Karl-Heinz Friedl und Sepp Haueis verbindet ihn eine lang anhaltende Freundschaft.

Rückblickend hat Herr Prof. Strolz 19 Jahre lang, nicht nur in Tirol, sondern weit über die Grenzen hinaus als Botschafter für die Ausbildung an der Villa Blanka geworben.

Wir bedanken uns für das Engagement und die gute Zusammenarbeit über viele Jahre! Alles Gute!

Runder Geburtstag - wir gratulieren!

Dipl. Päd. Christian Tabelander



25-jähriges Dienstjubiläum

Für langjährig erbrachte Leistungen und als Zeichen der Anerkennung für das schulische Engagement wurde OSR Fachvorstand Dipl.-Päd. Wolfgang Mucher vom Direktor der Bildungsdirektion Tirol, Dr. Paul Gappmaier, für 25 Jahre Dienst im Schulwesen, im feierlichen Rahmen gewürdigt.

„Als Lehrerin, als Lehrer reicht es nicht nur fachlich und sachlich kompetent zu sein, es braucht auch sehr viel an Empathie und sozialer Kompetenz. Man muss Persönlichkeit und Experte sein. Damit die Lehrerschaft Schritt halten kann, ist eine stetige Aus- und Weiterbildung von enormer Wichtigkeit“, so Dr. Gappmaier.

Er hob dabei den Einsatz, die zielstrebige Unterrichtsarbeit und die menschlichen Aspekte der verantwortungsvollen Tätigkeit der Jubilare hervor.



Bei einer internen Feier an der Villa Blanka honorierte Frau Direktorin, Mag. Sabine Wechselberger die hohe fachliche Kompetenz und fortwährende Einsatzbereitschaft von FV Wolfgang Mucher für die Villa Blanka.

35-jähriges Dienstjubiläum



Für 35 Jahre vielfältige Leistungen im Dienste der Villa Blanka und Engagement in verschiedensten schulischen Bereichen wurde OStR Mag. Beatrix Kirchler vom Dienstgeber Bildungsdirektion Tirol ausgezeichnet. Mag. Kirchler wirkte bis jetzt 35 Jahre nicht nur als engagierte Lehrerin für Französisch, TMKM und Tourismusmanagement, sondern ist auch routinierte Klassenvorständin und seit vielen Jahren auch die Schulqualitätsprozessmanagerin und Französisch-ARGE-Leiterin der Villa Blanka.

Weiters zeichnete Mag. Kirchler für viele image-trächtige Veranstaltungen verantwortlich, wie zum Beispiel den Villa Blanka Tag oder das Qibb-Vernetzungstreffen Westösterreich.

Viele touristische und Sprachreisen hat Frau Kirchler zur Freude ihrer SchülerInnen organisiert und begleitet, mit ihren SchülerInnen erfolgreich Projekte umgesetzt und Wettbewerbe bestritten, sowie unzählige Diplomarbeiten begleitet.

Ihre hohe fachliche Kompetenz spiegelt sich in Ernennungen zur Vorsitzenden von abschließenden Prüfungen, Mitglied in Lehrplankommissionen und mehreren Ausschüssen, z.B. für Bildungsstandards im Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung wider. Als Obfrau der Vereinigung österreichischer Tourismuslehrer setzte sie Maßstäbe in der Fortbildung und organisierte legendäre Exkursionen und Fortbildungen in touristische Hochburgen des ganzen Landes. 2018 vertrat sie die Villa Blanka bei einer hochkarätigen touristischen Roadshow in Moskau.

Besonders hervorzuheben ist auch die lebenslange Fortbildungsbereitschaft, sowie die gute Vernetzung mit Partnern aus Wirtschaft und Kultur.

Die Gemeinschaft der Tourismusschulen Villa Blanka gratuliert und bedankt sich für viele Jahre Loyalität und Engagement mit hoher fachlicher und sozialer Kompetenz – immer im Sinne „ihrer“ Schule.



Bauen ist unsere Leidenschaft

Projektentwicklung ▪ Projektsteuerung ▪ Architektur
Troubleshooting ▪ Consulting

30-jähriges Maturajubiläum



Matura-Jahrgang 1989: 30jähriges Maturajubiläum 2018/19 mit ihrer KV OStR Kirchler und ehemaligen ProfessorInnen.

20-jähriges Maturajubiläum



Maturajahrgang 1999: Wir durften unsere AbsolventInnen zum 20jährigen Maturajubiläum willkommen heißen ... einer sogar extra aus Norwegen angereist und mit dabei auch einige Lehrer - Seiwald, Dalmonogo, Pittl und Dir. i.R. Kirchner! Super Stimmung und positives Staunen für die ehemalige Schule!

Heidi Achleitner - Sekretariat



Unsere herzliche Heidi – Ansprechperson in allen Belangen für SchülerInnen, Eltern, LehrerInnen, ... – einfach unsere gute Seele des Hauses hat uns in Richtung Ruhestand verlassen.

Frau Achleitner hat in den letzten Jahren neben der Sekretariatsarbeit viele Arbeitsbereiche erledigt und übernommen – dafür sind wir froh und dankbar und wohl jedem der villablankafamily fällt etwas ein, wofür er oder sie Heidi besonders danke sagen möchte. Wir wünschen Gesundheit und viele harmonische und schöne Stunden im Kreise der Familie, sowie einen entspannten „Ruhestand“.



Fortbildungen

Titel der Veranstaltung	TeilnehmerInnen
"Tourismus und nachhaltige Entwicklung" - Trends, Chancen, Herausforderungen und Handlungsfelder für die Tourismuswirtschaft	Debern, Winner
(Pflicht)Praktika BMHS-Online-Plattform	Mucher, Öttl
ARGE AHS/BMHS - Fürchte dich nicht! "Nichts ist verloren, wenn man wirklich den Dialog praktiziert." (Papst Franziskus)	Thoma
ARGE Angewandte Mathematik BHS	Canaval
ARGE Bewegung und Sport: NLP - Theorie und Praxis mit "Best Practice Beispielen"	Lair
ARGE Deutsch HUM Vernetzungstreffen	Münst
ARGE HUM Wirtschaft	Winner
ARGE Marketing - Online-Marketing Teil 2	Cassani
Bundesseminar: Argeleiter/innentagung Ethik	Thoma
Businesspool - Mitarbeiterzufriedenheit und Arbeitgeberanalyse	Wechselberger
COOL-MultiplikatorInnentagung	Hammer
Der Bregenzerwälder Weg im Tourismus: innovativ - vernetzt - kooperativ	Kirchler
DirektorInnentagung HUM/BA/HTL - Unterwegs zur autonomen Schule - Tourismuskolleg	Wechselberger
Einführung in die Arbeit mit Sokrates	Öttl
Entrepreneur-Seminar	Mucher
Fachvorstandstagung Klessheim	Mucher
Fachvorstandstagung Villa Blanka	Mucher
Fortbildung für Schul-FachkoordinatorInnen aus Religion	Thoma

Titel der Veranstaltung	TeilnehmerInnen
Fremdsprachenkongress der BHS: Plenarvortrag "Die Fertigkeit Sprechen im Fremdsprachenunterricht"	Kirchler, Lechner, Steidl
Fremdsprachenkongress der BHS: Plenarvortrag "Sprechen anhand digitaler Apps"	Kirchler, Lechner, Steidl
Fremdsprachenkongress der BHS: Workshop Mehrsprachigkeit und mündliche Kompetenz unterrichten E-FR	Kirchler, Lechner, Steidl
Hotel: Veranstaltungsreihe Prodingler - Erfolg ist planbar!	Debern, Erhardt, Hargitai-Schiestl, Winner
HUM-Tagung: BURNOUT verhindern - Job Engagement fördern: Was LehrerInnen und Führungskräfte tun können?	Wechselberger
Käsesommellier/ière Refresh-Training	Tabelander
Konstruktiver Umgang mit Konflikten in der Lehrlingsausbildung	Mucher
Landesweite DirektorInnenkonferenz	Wechselberger
Le competenze degli esami scritti e orali (RDP / certificati)	Lechner
Masterclass: Große Weine des Burgenlandes	Mucher
Neurauter Kulinarik Fachtage	Mucher, Strolz
Religion unterrichten an AHS/BMHS mit Kompetenzorientierung im Blick, Teil 2	Thoma
Service Design Challenge 2019	Kirchler
Sprachenforum International	Kirchler, Liensberger
Strategisches Hotelmanagement Forum 2019 - Power Branding	Wechselberger
Tagung der Fachvorständinnen und Fachvorstände an Tourismusschulen	Mucher
Tagung Gesunde Schule Tirol: gesund, gut und gerne unterrichten	Hammer

Titel der Veranstaltung	TeilnehmerInnen
Untis: Stammdaten, Lehrfächerverteilung	Öttl
Untis: Stundenplan	Öttl
Untis: Vertretungsplanung, Abrechnung, Sonderfälle	Öttl
Vernetzungstreffen Angewandte Mathematik HUM/BAfEP	Canaval
Weinbau in Höhenlagen	Mucher
Weinseminar mit Elisabeth Eder: Österr. vs D	Mucher
Whisky Masterclass	Mucher
Wie wir morgen arbeiten: Competences of the 21st Century	Debern
Wine Educators Congress	Mucher
XXIII. Kongress der Wine Educators	Mucher

Die Brotbuben[®]

*Guter Geschmack und
perfektes Service
machen Schule.*

DANK EUCH!

www.brotbuben.at

Brot ist Charaktersache.

Unterrichtserfahrung sammeln an der Villa Blanka

Im Unterrichtsjahr 2018/2019 durfte ich mein Unterrichtspraktikum im Fach Geschichte und politische Bildung an der Villa Blanka absolvieren. Bereits ganz am Beginn wurde ich im Kollegium herzlich aufgenommen und konnte im September 2018 die ersten Unterrichtserfahrungen sammeln und eine Klasse übernehmen.

Wie sich in rückwertiger Betrachtung herausstellt, vergeht ein Unterrichtsjahr schneller als man am Anfang meint. Nachdem die ersten Wochen in der neuen Umgebung noch aufregend und stressig waren, fand ich, auch geleitet durch konstruktives Feedback, schnell in die Rolle als Lehrperson und konnte erste wichtige Entwicklungsschritte feststellen. Dabei konnte ich auch erstmals die unterschiedlichen Persönlichkeiten und Charaktereigenschaften der SchülerInnen über einen längeren Zeitpunkt kennenlernen und so kontinuierlich einen Eindruck erlangen.

Besonders waren auch die Konferenzen, Events und Elternabende, die den Schulalltag begleiteten. Hervorzuheben ist dabei sicherlich die besinnliche Weihnachtsfeier und die Feier zur Pensionierung eines Kollegen. Dort konnte ich erstmalig auch die kulinarische Seite der Villa Blanka und meine Klasse als KellnerInnen kennen lernen. Mit Sicherheit eine außergewöhnliche Erfahrung und eine tolle Erinnerung an die Zeit als Unterrichtspraktikant!

Da im Unterrichtspraktikum die Tätigkeit als Lehrer und die Arbeit in der Klasse an erster Stelle steht, kamen auch die ersten Tests, Prüfungen und Referate nicht zu kurz. Auch hier zeigten sich Möglichkeiten, neue Erfahrungen zu sammeln und über einen längeren Zeitraum die Performenzen der SchülerInnen zu

beobachten und einzuordnen. Danke an dieser Stelle auch an meine Klasse und alle SchülerInnen für die Akzeptanz und Aufnahme als Junglehrer.

Zuallerletzt möchte ich mich noch beim ganzen Kollegium und besonders bei Direktorin Wechselberger für das tolle und lehrreiche Jahr herzlich bedanken. Auch möchte ich besonders meinem Betreuer Mag. Hermann Müntz Danke sagen, da er von Anfang an ehrlich und konstruktiv seine Erfahrung und Tipps einbrachte und es mir somit durch konstante Feedbacks ermöglichte, mich in vielerlei Hinsicht zu verbessern und wohl zu fühlen.

Vielen Dank! UP Mag. Florian Mayr



**ELEKTROTECHNIK
STEINLECHNER**

Telefon 05224-52051 . office@elektro-steinlechner.at
www.elektro-steinlechner.at

Fachvorstand Wolfgang Mucher ist auch Diplom-Kaffeessommelier

FV Wolfgang Mucher hat Kompetenzen auf vielen Gebieten, fügte jetzt ein weiteres Fachgebiet hinzu. Er besuchte das Institut von Prof. Leopold Edelbauer in Wien um die Ausbildung zum Diplom-Kaffeessommelier zu absolvieren.



Die Prüfung legte er mit Auszeichnung ab und darf sich jetzt Diplom-Kaffeessommelier nennen.

Von Hand gemahlene, frisch duftende Kaffeebohnen wurden in verschiedensten Zubereitungsarten zu feinen Kaffeespezialitäten. Historische Brühmethoden, die Geschichte des Kaffees, die unmittelbar

mit der Wiener Kaffeehauskultur zusammenhängt, wurden im Diplomlehrgang behandelt. Auch die Anwendung der Schaumdüse für „Latte-Art-Kaffees“ an Dampfdruckmaschinen mit Zubereitung eigener Kaffeevariationen kamen im umfangreichen Kurs in Wien nicht zu kurz. Ausgebildete Master des Leopold Edelbauer-Institutes prüften am Ende des Lehrganges die KandidatInnen in drei Bereichen, schriftlich, mündlich und praktisch.

Zirben-Zimt-Zauber

Das Highlight von Diplom Kaffeessommelier Wolfgang Mucher war jedoch die Zubereitung einer eigenen Kaffeevariation, angelehnt an die Klassiker der Wiener Kaffeegetränke mit Alkohol, wie Kaffee Maria Theresia, Mozartkaffee oder Pharisäer.

Der Experte hatte dazu den Kaffee „Zirben-Zimt-Zauber für zwei“ mit Rezept, Zutaten (Pipilers Zirbenlikör, eigens extrahiertem Zirbenholzextrakt, Zimt-Indonesian-Rhum-Apfel-Infusion, Schlagobers, einem Tannenbaum aus Mürbteig und getrocknetem Apfelchip) im Tiroler Stil kreiert. „Das ganze wurde auf einem Zirbenbrettl serviert und bei der Prüfung in Wien flambiert,“ berichtet Wolfgang Mucher.

Die anderen Kaffeessommeliers und die Prüfungskommission waren von der Leistung mehr als überzeugt und zeigten sich vom „Tiroler Zirben-Zimt-Kaffee“ begeistert.

Wir gratulieren herzlich!



Stahlbau Fritz GmbH

Stahl- und Blechbearbeitungszentrum
Grabenweg 41 • 6020 Innsbruck

Tel. 0043 / (0) 512 / 34 61 41 • Fax 0043 / (0) 512 / 34 23 66

Mail: office@stahlbau-fritz.at • www.stahlbau-fritz.at

COOL West trifft COOL Ost

Die 3B der Tourismusschulen Villa Blanka Innsbruck besucht die 3HTB der HLTW Wassermanngasse in Wien 21.



Nach einer gelungenen „Schnitzeljagd“, einem Theaterbesuch, einem Museumsbesuch kommt auch die Kulinarik nicht zu kurz. Es waren spannende drei Tage mit vielen neuen Eindrücken. 3B



Diplomarbeiten

5A

Nachhaltiger Tourismus - ein Benchmark-Katalog für einen optimal-nachhaltigen Tourismusort

Jessica Gundolf, Lena Trenkwaldner, Theresa Böhm, Tuule Laine

Fachkräftemangel in der Tiroler Gastronomie

Hannes Lusser, Katharina Obwegeser, Sebastian Hacket

Unternehmensanalyse Hotel Huberhof

Lisa Kofler, Patrizia Huber

Der Einfluss touristischer Entwicklung auf die Kultur einer Region und die Nutzung kultureller Angebotselemente im Destinationsmarketing als Erfolgsfaktor für den alpinen Raum.

Madeleine Jehle, Michael Jenewein

Arosa als alpine Destination mit Weitblick am Beispiel des Konzepts der Schweizer Ski- und Snowboardschule Arosa SSSA

Ladina Wyss, Maria Madl

Barrierefrei in Innsbruck – eine Analyse ausgewählter barrierefreier Angebote

Tamara Plattner, Ywonne Altindagoglu (5B)

Lieferando und Co. - ausgewählte Lieferserviceunternehmen im Wettbewerbsvergleich

Alexandra Grüner, Fabian Lhota, Johanna Schwärzler

Legendary: Der Weg zur Hotellegende

Catherine Steinlechner, Johanna Altenberger, Yana Fyut

Event Management - Planung und Organisation eines Studentenfestes

Serafin Schaller, Leo Vondrak, Moritz Unterlechner (5B)

Diplomarbeiten

5B

critical success factors im Gesundheitstourismus – better aging im Hotelambiente
Laura Fagschlunger, Miriam Rasinger

Eventplanung und -organisation als integrierter Bestandteil eines strategischen Kundenmanagements im Marketing gastronomischer Unternehmen
Anna Dorfmann, Patrick Eberharter, Benjamin Flöckinger

Die Zukunft der touristischen Mittelklassebetriebe in Tirol
Maximilian Hiltpolt, Max Köfler

Der Einfluss politischer Krisen auf den Tourismus am Beispiel der Destination Türkei
Andreas Bramböck, Sophia Jäger

Österreichischer Kulturtourismus - eine Analyse ausgewählter Reisemotive von Kulturtouristen in Innsbruck und Wien
Nina Konrader, Magdalena Kulaita

„Gesundheit und Spaß im Feriencamp“ - ein innovatives Angebot für Kinder und Jugendliche mit Adipositas
Belinda Holzer, Greta Mühlberger

Betriebsübernahme in der Tiroler Ferienhotellerie
Jennifer Geisler, Denise Patsch, Anna-Maria Saurer

Der alpine Tourismus im Spannungsfeld gesellschaftlicher und klimatischer Veränderungen am Beispiel Tirols.
Andreas Schennach, Andreas Schonger

Barrierefrei in Innsbruck – eine Analyse ausgewählter barrierefreier Angebote
Tamara Plattner (5A), Ywonne Altindagoglu

Event Management - Planung und Organisation eines Studentenfestes
Serafin Schaller (5A), Leo Vondrak (5A), Moritz Unterlechner



Klasse 1A

Jahrgangsvorstand: OStR Mag. Sylvia HAMMER



Bakirov Leron
Härting Julia
Iltchenko Vera
Kerschbaumer Andreas
Kopp Iris
Kronberger Ronja
Maelzer Milla

Mang Marlene
Markova Nikol
Melmer Isabell-Marie
Sanin Edrian
Scheiring Theresa
Schenk Leon
Schneider Quirin

Shtam Oleksii
Sindlhofer Noah
Steiner Serena
Sterzinger Nina
Unterlechner Rosa
Velboi Oleksii
Walch Valentin

Klasse 1B

Jahrgangsvorstand: Mag. Manuela STEIDL



Bitschnau Oscar
Blaas Tobias
Fender Lena
Gründler Andre
Hauschild Anna
Juen Isabella
Kipper-Unterrainer Dominik

Mader Theresa
Mikula Antonia
Moser Elisabeth
Riml Florian
Ritzinger Philipp
Schernthanner Raphaela
Scholl Sophia

Tollinger Lukas
Unterlechner Leo Wanda
Uran Maximilian
Vögel Julia
Weinmayr Alex
Wimmer Karla



VILLA BLANKA
INNSBRUCK

Klasse 2A

Jahrgangsvorstand: Mag. Larissa CANAVAL



Brenner Viktoria-Sophie
Brunner Felicia
Bucher Eloise
Cabran Stefania
Gasteiger Raphael
Griasskin Adriana
Gryniuk Mariia

Hauschild Ferdinand
Karki Elisa
Kralinger Lena
Kupferschmied Luitpold
Nitsche Elias
Obwegeser Michael
Pfaff Konstantin

Puelacher Michelle
Reindl Maria
Sele Leonie
Sykora Lena
Turner Wilhelm
Zelger Laura

Klasse 2B

Jahrgangsvorstand: Dipl. Päd. Nicole CASSANI BEd



Albert Alexander
Dablander Axel
Davaz Chiara
Frühauf Salma
Gerda Gabor

Groder Lena
Hafner Eva-Maria
Happ Veronika
Jäger Celine
Makarov Daniil

Rass Leon
Salner Alina
Stergiou Athanasios
Sturm Lucas

Klasse 3A

Jahrgangsvorstand: Mag. Christa VOLTZ-LOCHER



Albert Anna
Braune Lisa
Ennemoser Stefan
Fischer Ignaz
Fuchs Rebecca
Grassegger Amelie
Gruber Jakob
Hammerle Noah
Hennerbichler Dominik

Hiltpolt Emma
Igerl Jonas
Karbon Greta
Kirchebner Andreas
Moser Claudia
Nikonyuk Nikita
Öhler Chiara
Prodingner Matthias
Riml Diana

Salchner Irina
Schaller Florian
Schultes Marius
Seelos Maximilian
Strigl Sara
Tipotsch Theresa
Vogl Laurin
Yan Yuxin

Klasse 3B

Jahrgangsvorstand: Mag. Hermann MÜNST



Aloys Noah
Aloys Valentina
Bodner Selina
Develli Valentino
Dil Mykhailo
Dreisbach Maximilian
Federspiel Katharina

Frotschnig Clemens
Kraler Johannes
Mayr Jasmine
Müßigang Stefan
Pinter Claudio
Pult Katharina
Raffl Rebecca

Rindler Johannes
Saurwein Anna
Unterlechner Andreas
Wagner Roman
Wippler Julian
Zierl Sylvia

Klasse 4A

Jahrgangsvorstand: Mag. Ute LIENSBERGER



Ahrer Anna
Allinger-Csollich Marlena
Berestetska Oleksandra
Buchacher Laura
Geisler Marlene
Hochfilzer Fabian

Janovsky Lukas
King Laura-Marie
Krabath Lukas
Prissmann Georg
Rindler Eva
Schuster Nina

Shevchuk Vadym
Sonntag Noah
Spranz Jana
Stoess Antoine
Villgrater Daniel
Weissengruber Sophie

Klasse 4B

Jahrgangsvorstand: Dr. Friedrich SCHWARZENAUER



Abenthung Armin
Egger Susanne
Eller Thomas
Hofmeier Patricia
Klotz Franziska
Kurz Jonas
Kurz Michael

Kuster Philip
Loh Chiara
Loh Selina
Neuser Felix
Papes Sophia
Perger Katharina
Pfister Franz

Pranger Alexander
Schroll Alina
Strigl Valentina
Vonmetz Anna
Walser Armin
Zangerl Martin

Klasse 5A

Jahrgangsvorstand: MMMag. Dr. Christoph THOMA



Altenberger Johanna
Böhm Theresa
Fyut Yana
Grüner Alexandra
Gundolf Jessica
Hacket Sebastian
Huber Patrizia

Jehle Madeleine
Jenewein Michael
Kofler Lisa
Laine Tuule
Lhota Fabian
Lusser Hannes
Madl Maria

Obwegeser Katharina
Plattner Tamara
Schaller Serafin
Schwärzler Johanna
Steinlechner Catherine
Trenkwalder Lena
Vondrak Leo
Wyss Ladina

Klasse 5B

Jahrgangsvorstand: OStR Mag. Beatrix KIRCHLER



Altindagoglu Ywonne Maria
Bramböck Andreas
Dorfmann Anna
Eberharter Patrick
Fagschlunger Laura
Flöckinger Benjamin
Geisler Jennifer

Hiltpolt Maximilian
Holzer Belinda
Jäger Sophia
Köfler Max
Konrader Nina
Kulaita Magdalena
Mühlberger Greta

Patsch Denise
Rasinger Miriam
Saurer Anna-Maria
Schennach Andreas
Schonger Andreas
Unterlechner Moritz



VILLA BLANKA
INNSBRUCK

Klasse 1f

Jahrgangsvorstand: OSR Dipl. Päd. Josef KÖLBL



Bishwokarma Saroja
Eller Patrick
Friedrich Matthias
Gasser Florian
Hammerle Thelma
Kapferer Felix

Kupferschmied Karl
Kurz Maximilian
Newesely Annabelle
Riha Stephan
Rinner Lucas
Schalk Antonia

Schaller Dominik
Scherl Elias
Wilhelm Kilian
XI Yan
Xia Linyi

RAIFFEISEN. DEIN BEGLEITER.



DU
WILLST
HOCH
HINAUS?

Geh deinen eigenen Weg.

Dein Club-Konto hilft dir dabei. Damit du dich vollkommen auf dein Studium konzentrieren kannst, kümmern wir uns um deine Finanzen.
www.club-tirol.at

Gold für filmreife Tischkultur der Villa Blanka



Bei dem Tisch-Kultur-Wettbewerb auf der Gastronomie-Messe FAFGA war Katharina Perger von Beginn an auf Goldmedaillen-Kurs. So perfekt die Tischdekoration auch sei, sie sollte ihren Zweck erfüllen. „Es muss praktikabel sein“, fasst es Wolfgang Mucher, Fachvorstand an den Tourismusschulen Villa Blanka, zusammen.

Gemeinsam mit der 17-jährigen Schülerin Katharina hat er den Siegeltisch gestaltet. Für den Wettbewerb galt es, einen runden Tisch mit 180 Zentimeter Durchmesser für vier Personen und ein fünfgängiges Menü zu decken. Eine Jury achtete außer auf die Praktikabilität und die fachlichen Kriterien, wie der Vollständigkeit der Messer und Gabeln, vor allem auf Sauberkeit, Kreativität und optischen Eindruck. Die Villa Blanka setzt mit dem Thema „Filmgerichte mit



Geschichte“ nicht nur eine filmreife Dekoration ein.

Als Platzteller diente eine schwarze Filmrolle, die Servietten werden von einem 38-mm-Film gehalten und sogar Angelina Jolie, Francis Ford Coppola und Tobias Moretti nehmen am Tisch Platz. „Wir haben extra Wein vom Weingut von Angelina Jolie und Brad Pitt, einen Edelbrand aus der Brennerei von Tobias Moretti und einen Coppola-Chardonnay organisiert“, berichtet Katharina stolz. „Wir haben für dieses Konzept lange recherchiert und es dann, sogar mit dem, von Hand geschriebenen Menü auf Filmklappen, ausschließlich mit Filmgerichten, inszeniert.“

Der Aufbau dauerte etwa zwei Stunden. Nicht nur einmal wurden dafür beim Training Gläser und Besteck poliert. Für Katharina Perger aber kein Problem. „Ich mache das gerne, dekoriere auch bei uns daheim die Tische“, sagt die Tochter eines Gastronomen. Sie und Wolfgang Mucher wurden für ihre Detailverliebtheit mit dem ersten Platz und einem Preisgeld belohnt.



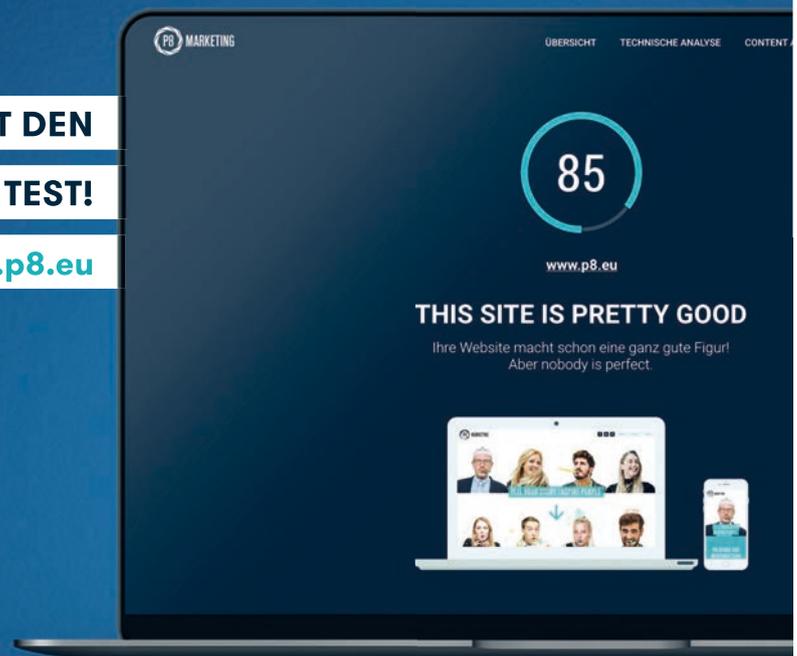
TESTEN SIE JETZT IHRE ONLINE-PERFORMANCE!

Wir analysieren Ihre Website auf Qualität, Sicherheit,
Suchmaschinenoptimierung und Sichtbarkeit.

MACHEN SIE JETZT DEN

KOSTENLOSEN TEST!

onlinecheck.p8.eu



Überzeugt?

Dann melden Sie sich gerne
bei unserem Berater **Florian Heiß!**

E: f.heiss@p8.eu T: +43 512 565616-29 M: +43 660 8884401



INNSBRUCK SALZBURG LINZ WIEN

Ski-WM Seefeld: Königliches Service der Villa Blanka



Die Nordische Ski-Weltmeisterschaft in Seefeld war, nach London, Sotchi und Rio de Janeiro, erneut ein krönender Beweis für den Erfolg der GastgeberInnen der Villa Blanka. Sowohl bei der Mithilfe in der Großküche des Caterings, als auch im Service glänzten die SchülerInnen mit Gastlichkeit.

Diesmal waren das VIP-Zelt, während der nordischen Skiweltmeisterschaften 2019 in der Olympiaregion Seefeld und der Special-Guest-Bereich am Bergisel die Brennpunkte.

Das Edelcatering „Tiroler & Südtiroler Kraft“ zählte dabei auf die kulinarischen Fertigkeiten und die Freundlichkeit des jungen Tourismusnachwuchses.

Darauf eingestimmt wurden alle Verantwortlichen bei einem mehrstündigen Briefing im Gold- und Silberbereich des 1700 Plätze fassenden VIP-Zeltes.

Bereits beim Empfang des Landeshauptmannes Günther Platter glänzten über 80 Villa Blanka SchülerInnen mit gekonntem Service eines Regionalmenüs der Tiroler Wirtshauskultur.



Sportlegenden, Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Kultur genossen sichtlich die großartige Atmosphäre bei der Eröffnungsfeier. Als weitere Gäste wurden das schwedische Königspaar Carl Gustav und Silvia, Norwegens König Harald mit seiner Sonja, sowie Bundespräsident Alexander Van der Bellen und Bundeskanzler Sebastian Kurz kulinarisch verwöhnt.



Villa Blanka Direktorin Sabine Wechselberger sagt zum Auftreten ihrer gastronomischen BotschafterInnen: „Es ist eine tolle Möglichkeit für uns, zur kulinarischen und gastronomischen Betreuung am absoluten Hot-Spot der WM beizutragen“.

Die Fachlehrer, Wolfgang Modl, Josef Kölbl und Fachvorstand Wolfgang Mucher arbeiteten in Seefeld mit und setzen die Herausforderungen an 10 Tagen mit großer Erfahrung um.

Für die Herzlichkeit und das Engagement der Villa Blanka Küchen- und Service-Crew gab es, zusammenfassend, täglich „Gold“.



Tourismus-Wallfahrt Stift Stams



Die jährliche Tourismuswallfahrt fand im letzten Jahr im Stift Stams statt.

In der Begegnung mit Menschen braucht es die richtige Balance von Wertschätzung, Service, Geduld und Vielfalt - kulturell, gesellschaftlich und religiös.

Bereichernd waren in diesem Jahr wieder die kulinarischen Leistungen der SchülerInnen der Villa Blanka. Nach dem feierlichen Dankgottesdienst der Tiroler Touristikerinnen und Touristiker in der Basilika des Stiftes Stams, verwöhnten anschließend die Schülerinnen und Schüler unter der Leitung von Servierlehrer Modl und Küchenmeister Strolz mit Speis und Trank die Wallfahrtsgäste.



Weihnachtsaktion des Jugendrotkreuzes Tirol



Auch in diesem Jahr engagierten sich die SchülerInnen und MitarbeiterInnen der Tourismusschulen Villa Blanka bei der Jugendrotkreuz-Weihnachtsaktion: Viele bedürftige Tiroler Personen und Familien hatten das Jugendrotkreuz brieflich um ein Lebensmittel- bzw. Weihnachtspaket gebeten – alleinerziehende Mütter mit kranken Kindern, ältere Menschen in ärmlichen Verhältnissen, Familien an der Armutsgrenze.

Die in diesen Briefen dargelegten Schicksale waren vielfältig, die Not der Menschen war deutlich zu spüren. Daher haben unserer SchülerInnen und MitarbeiterInnen, vielfach unterstützt auch von den Eltern, ab Ende November viele Lebensmittel – häufig schon als Weihnachtsgeschenke verpackt – in die Schule mitgenommen oder Geld gespendet, mit dem dann geeignete Lebensmittel (Kaffee, Marmelade, Honig, Konserven, Nudeln, Gebäck, ...) gekauft werden konnten.

Im Religions- oder Ethikunterricht der ersten und fünften Klassen entschieden sie sich dann, welche Lebensmittel für jede einzelne dieser Familien oder Einzelpersonen besonders geeignet sein würden. Schön verpackt und mit selbstgebastelten Weihnachtsgrüßkarten unserer Kulinarischen Meisterklasse versehen, sind die Weihnachtspakete der Villa-Blanka-Schulgemeinschaft dann über die MitarbeiterInnen des Jugendrotkreuzes zu Weihnachten ausgeliefert und von den Empfängern mit großer Dankbarkeit entgegengenommen worden.

Für die Koordination bedanken wir uns bei
MMMag. Dr. Christoph Thoma

Bundeswettbewerb der diplomierten KäsekennerInnen

Silbermedaille für Noah Aloys und Matthias Prodingler - Herzliche Gratulation!



Zu Beginn des Schuljahres findet alljährlich ein österreichweiter Wettbewerb der diplomierten Käsekennerinnen und Käsekenner statt. Heuer war der Austragungsort dieses Wettbewerbes die Tourismusschule am Wilden Kaiser in St. Johann in Tirol. Das Finale fand vom 17.10 – 18.10.2018 statt.

Auch dieses Jahr war die Villa Blanka mit zwei Schülern der 3. HLT, nämlich Aloys Noah und Prodingler Matthias mit ihrem Ausbilder Dipl. Päd. Christian Tabelander BEd vertreten.

Dabei konnten die beiden ihr perfektes Fachwissen und ihre Nervenstärke an diesen zwei harten Ausscheidungstagen perfekt bündeln und wurden mit der Silbermedaille belohnt.

Insgesamt waren 25 berufsbildende höhere Schulen mit je 2 Schüler/innen aus ganz Österreich bei dieser Veranstaltung präsent.

Die einzelnen KandidatInnen mussten sich in diesen 2 Tagen einem umfangreichen Aufgabemix stellen.

Dazu zählten u.a. ein schriftlicher Test über ein- einhalb Stunden mit verschiedensten Aufgabens- stellungen zum Thema Käse, und ein Sensorik-Teil, wo diverse Milch bzw. Käsesorten verkostet und entsprechend bestimmt werden mussten. Am zweiten Tag mussten die Schüler/innen nun ihr praktisches Können am Gästetisch unter Beweis stellen – das verlangte den Teams noch einmal alles ab.

Das heißt, bei einer Auswahl von 50 Käsen einen Käsewagen mit ca. 10 -12 Käsen bestücken, diesen fachgerecht präsentieren, einen Käseteller als Dessert daraus zubereiten, korrespondierende Getränke, Brotarten und Beigaben dazu empfehlen, und nebenbei wurden wiederum von der fachkundigen Jury Fragen gestellt.

Am Ende des Wettbewerbs wurden die Tourismusschulen Villa Blanka mit Silber ausgezeichnet, was wiederum die hervorragende Qualität unserer Schule unterstreicht.

Matthias Prodingler

Weinkulinarium Tarrenz



Beim 2. Weinkulinarium in Tarrenz wurden Antoine Stoess und Armin Abenthung für ihre Regional Tirol Rezepte und Kreationen mit dem Doppelsieg ausgezeichnet. HERZLICHE GRATULATION!



Erlebnis Sennerei
Zillertal

... mit GENUSSlöffeln und SchauBauernhof

Den Kreislauf hochwertiger
LEBENSmittel erleben!

www.erlebnissennerei-zillertal.at

FAHRSCHULE
peter.

0512 / 58 00 85

sommer 2019.

jeden montag.
beginnen unsere 8-tages-kurse.
2-, 3- und 4-wochen kurse.

neu.
wähle täglich
aus 4 kurzzeiten.

kaiser-jäger-straße 1 innsbruck
fahrerschule-peter.com ing. peter unteregger



VILLA BLANKA
INNSBRUCK

villablanka.com | Foto: Kuschla

EINFACH
fesselnd



PEPPER PARK
ausgezeichneter Arbeitsplatz

VON DIESEM JOB

willst du dich
nicht mehr lösen.

Ausgezeichnete Arbeitsplätze für
hervorragende Arbeitnehmer.
Wir bringen euch in Verbindung.



PEPPER PARK

ausgezeichneter Arbeitsplatz

PEPPER PARK | www.pepperpark.at
hgc Hotellerie & Gastronomie Consulting GmbH | Standort Innsbruck | ATRIUM Amras | Grabenweg 58/4 | A-6020 Innsbruck | T +43 (0)512 39 69 92

25. Landesfremdsprachenwettbewerb 2019



Vadym Shevchuk und Marlene Geisler von der Klasse 4A haben beim diesjährigen Landesfremdsprachenwettbewerb am 21. und 22. Februar ihr Können in Italienisch und in der Mehrsprachigkeit Englisch-Italienisch unter Beweis gestellt. Sie sind gegen die besten SchülerInnen der BMHS in Tirol angetreten, haben sich in drei Runden (Interview – Präsentation – Diskussion) hervorragend präsentiert und schließlich im dichten Feld der SieganwärterInnen jeweils den 4. Platz erreicht. Zwei vierte Plätze mit zwei Viertklässlern – eine super Leistung!

Ich bedanke mich bei euch für eure Bereitschaft, sich auf diesen Wettbewerb einzulassen, viele zusätzliche Lerneinheiten zu absolvieren und unsere Schule mit eurer Leistung würdig zu vertreten. Grazie mille e complimenti vivissimi!

Bei all den Vorbereitungen sowie beim Wettbewerb mit dabei war auch Oleksandra Berestetska, ebenfalls

4A, die mit den Themen nicht gerade Glück hatte, immerhin Erfahrungen sammeln konnte und nächstes Jahr – unter dem Motto „Jetzt erst recht“ einen neuen Anlauf nehmen wird.

Weitere Teilnehmerinnen in Englisch und Französisch waren Ladina Wyss und Katharina Obwegeser, beide Schülerinnen der 5A. Sie konnten die Finalrunde nicht erreichen, wohl aber wichtige Erfahrungen sammeln.

Mag. Sieglinde Lechner



Service Design Challenge Linz 2019



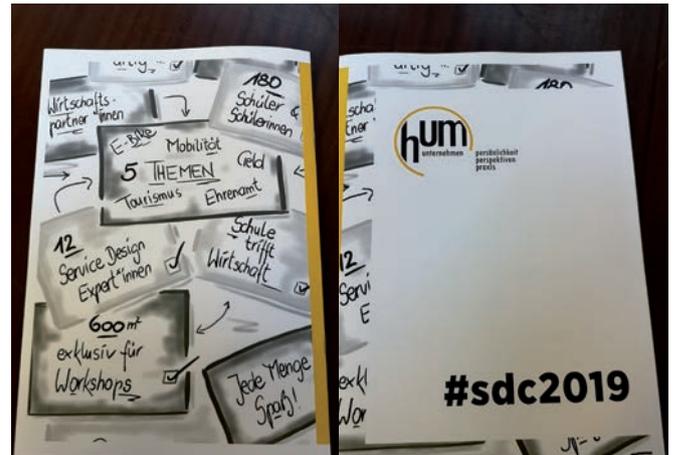
„Voll nice“ – die erste Service Design Challenge Österreichs eröffnete Unternehmen die kreative Lebenswelt von Jugendlichen.

190 Schülerinnen und Schüler humanberuflicher Schulen aus ganz Österreich im Alter von 16 bis 19 Jahren machten zwei Tage lang den Festsaal des neuen Rathauses in Linz zum größten Think Tank des Landes. Im Rahmen der ersten Service Design Challenge vom 27.2 bis 1.3 trafen die Jugendlichen auf österreichische Unternehmen und Organisationen. Gemeinsames Ziel war es, viele Antworten auf die große Frage „Wie sieht unsere Welt in fünf Jahren aus?“ zu finden. Sowohl die jugendlichen Kreativköpfe als auch die Vertreter/innen der Wirtschaft zogen eine äußerst positive Bilanz – Es war „voll nice“! So lautet ein Kommentar auf der Website Innovationsgestaltung!



Das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung hatte diesen nationalen Workshop gemeinsam mit Pädagoginnen und Service-Designerinnen ins Leben gerufen. 30 selbstorganisierte Schüler/innen-Teams befassten sich mit konkreten Aufgabenstellungen wie e-Mobilität, Banking, Hotellerie und Freiwilligenarbeit. Unterstützt wurden sie dabei von Partner/innen aus der Wirtschaft. Die Villa Blanka war mit 3 Schülerinnen aus der Klasse 4B engagiert vertreten.

Service Design ist eine Denk- und Arbeitsweise, die die Kund/innen mit all ihren Visionen, Wünschen und Problemen in den Mittelpunkt des Denkens, Planens und Handelns stellt und voraussetzt, dass man ganz in die Welt der Auftraggeber/innen eintaucht. Diese Kundenorientierung ist besonders im Tourismus ein Erfolgsfaktor. Damit die Impulse aus dem Workshop nachhaltig wirken, entschied das Team der Schülerinnen, die Thematik für ihre Diplomarbeit zu wählen und im Laufe des kommenden Schuljahres zu bearbeiten.



RollOn Benefizgala 2019 im Congress Innsbruck



Das Highlight jeden Jahres ist die Benefizgala, die auch für die Villa Blanka in mehr als 20 Jahren zum „Meilenstein“ geworden ist.

Dieses außergewöhnliche Jahresereignis begeisterte bereits unzählige Menschen aus Wirtschaft, Politik, Sport und Kultur, es inspirierte zum Um- und Nachdenken und stellt Menschen mit Behinderungen in ein ganz anderes Licht. Für die kulinarische Unterstützung wird serviceseitig auf die Erfahrung der Villa Blanka gesetzt.



Am 9. November, bei der RollOn-Gala, im Saal Tirol des Innsbrucker Congress wurden, 500 Gästen aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft Menschen präsentiert, die sonst selten die Gelegenheit haben, ihr Talent auf einer großen Bühne zu zeigen. „Sie haben den schweren Herausforderungen im Leben standgehalten“, sagte Obfrau Marianne Hengl.

Gelegenheit sich zu präsentieren, hatten erneut Schülerinnen und Schüler der Villa Blanka. Das Gala-Menü wurde von den zwei Haubenköchen Alexander und Armin Gründler vom Kulinarikhotel Alpin in Achenkirch zubereitet. Unterstützt von unserem Kochlehrer Christian Tabelander und zwei vierten Klassen.



Das Dessert zauberten Tiroler Zuckerbäcker-Schüler. Im gekonnten und freundlichen Service unserer Villa Blanka Servicecrew spürte man die große Freude, mit der die Gäste verzaubert wurden.

Unter der Serviceleitung von Stephanie Rimml und Josef Kölbl war auch diese Gala wahrlich eine großartige Leistung in sämtlichen Bereichen.



Allen Beteiligten, auch den ersten Klassen für das Aufdecken am Tag vor der Gala, einen herzlichen Dank! Danke für Eure Unterstützung!



FAFGA 2018



Bei der FAFGA 2018 durften wir wieder das Messerestaurant führen – ein praxisorientiertes Projekt mit großen Herausforderungen für unsere SchülerInnen, denn es galt ein „echtes Restaurant“ mit allen Betriebsabläufen zu organisieren und zu betreiben.



Unter der Leitung von Dipl.Päd. Christian Tabelander und Servicelehrer FL Wolfgang Modl machten die SchülerInnen unserer Schule alle Ehre. Die Messegäste begeisterten sich an regionalen Spezialitäten und dem umsichtigen Service.



Beim Tag der Tiroler Tourismuswirtschaft konnten sich auch prominente Gäste aus Politik, Wirtschaft und Tourismus von der hohen Qualität der Praxisausbildung an den Tourismusschulen Villa Blanka überzeugen.



Die ersten Klassen hingegen durften die Fachmesse für Gastronomie als Gäste kennenlernen und so erstmals „Branchenluft“ schnuppern.



Tag der Tiroler Gemüsebauern in Kooperation mit der GenussSchule Villa Blanka



Viel Prominenz aus der Wirtschaft und von Wirtschafts- und Landwirtschaftskammer folgten der Einladung zum Gemüsefest der Tiroler Gemüsebauern an der Wirtschaftskammer Tirol. Die VILLA BLANKA, mit ihrem bewährten Team aus LehrerInnen und SchülerInnen bot den Gästen ein perfektes kulinarisches Erlebnis und gekonntes Service. Beim diesjährigen Gemüsefest gab es auch eine kleine Tiroler Sensation.

Erdnüsse aus Tiroler Anbau – diese absolute Neuheit und etliche neuer Gemüsearten waren ihm Rahmen des Gemüsefest zu feiern.



Das Sortiment an Gemüse wurde in vielfältiger Weise von SchülerInnen und Lehrern der Tourismusschule Villa Blanka in köstliche Schmankerln verwandelt, die in hunderten Fingerfood-Schälchen den zahlreichen Ehrengästen serviert wurden.

Dabei wurde allen bewusst, dass die Tiroler Landwirtschaft nicht nur für hervorragende Lebensmittel steht, sondern zugleich eine nachhaltige Bewirtschaftung der wertvollen Böden gewährleistet und damit das Landschaftsbild ganz wesentlich prägt. Die erste österreichische Tourismus-GenussSchule, Villa Blanka, hat dies am Tag der Tiroler Gemüsebauern besonders hervorragend umgesetzt.

FV OSR Dipl. Päd. Wolfgang Mucher





VILLA BLANKA
INNSBRUCK

klumaierXtanner
GASTROTRENDS . MAL . TECHNIK

SCHWAZ . DORNBIRN . MÜNCHEN

MARIACHER & FRIENDS

MARIO
KLUMAIER

PATRICK
TANNER

Unsere technologischen Lösungen sehen echt spektakulär aus und verändern das Arbeiten maßgeblich. Ob Bar, Gewerbe- oder Showküche. Von modernster Klima-, Kälte- und Großküchen-Technik bis hin zum Weinschrank nach Maß: Wir liefern Ihnen das volle Hightech-Programm mit eindrucksvollen Special Effects und einen rundum starken Auftritt.

www.kxt.cc  @kxt.gastrotrends



Kulinarische Meisterklasse: Frühlingskulinarium – Obst- und Gemüseschnitzen – Tee-Spezialisten – Fruchtsaftexperten – „Backmeister“

In der 3jährigen Kulinarischen Meisterklasse wird unter dem Credo „von den Meistern lernen“ gearbeitet. Diese kulinarikbegeisterten SchülerInnen haben in diesem Schuljahr bereits mit der Doppelweltmeisterin in Obst- und Gemüseschnitzen, Angkana Neumayer gearbeitet, wurden zu „Backmeistern“, Tee- und Fruchtsaft-Experten ausgebildet und haben mehrere Wochen mit den Achenseer Zwei-Haubenköchen Armin und Alexander Gründler für IHR kulinarisches Highlight trainiert. Unglaublich was die 15jährigen SchülerInnen auf Tische und Teller gezaubert haben. Die geladenen Gäste waren allesamt begeistert. Das Fundament in Küche und Service haben Prof. Tabelander und Prof. Kölbl gesetzt und darauf wurde dann von den SchülerInnen unter Anleitung externer Experten und den Haubenköchen Gründler ein Meisterwerk gesetzt.





VINOBILE - Die Weinmesse Westösterreichs!



Das neue Kultur- und Kongress Zentrum Montforthaus in Feldkirch war vom 26. bis 28. April 2019 erneut Schauplatz der größten Weinmesse Westösterreichs. Über 130 Winzer präsentierten ihre Weine im Rahmen der Vinobile.

18 SchülerInnen der Villa Blanka, unter der Leitung von OSR Josef Kölbl und FV Wolfgang Mucher, boten den Besuchern und Weinliebhabern aus Vorarlberg, der Schweiz, Liechtenstein und Süddeutschland ein perfektes Service rund um die Präsentationen der Winzer.



Die große Vielfalt an wunderbaren Weinen erfreute während der Vinobile knapp 6.000 vinophile Besucher. Bereits zur Eröffnung sorgten unsere Jungsommeliers und SchülerInnen für die perfekte Gestaltung und Durchführung des Aperitifs und der Eröffnungsfeier im Montforthaus.



Der Bürgermeister von Feldkirch hatte in seiner Eröffnungsrede die Leistungen der SchülerInnen der Villa Blanka, heuer bereits zum 7. Mal als Partner der Vinobile, besonders hervorgehoben. Am Ende der Vinobile erhielten wir eine großzügige Weinspende für die Ausbildung unserer Jungsommeliers. Frau Claudia Düngler war für die Abwicklung der Vinobile verantwortlich. Sie betreute uns hervorragend mit der An- und Abreise, der Unterkunft im Hotel und einer großartigen Verköstigung.

Wir freuen uns auf den nächsten Einsatz: Vinobile 2020.

FV Dipl.-Sommelier Wolfgang Mucher



Villa Blanka SchülerInnen im Einsatz für SWARCO

Jahrzehntelange Partnerschaft mit SWARCO und europaweite Jobmöglichkeiten für Villa Blanka SchülerInnen.



- Kopenhagen: ITS World Congress vom 17. – 21.9.2018, Sophie Weißengruber
- Köln: DeuSAT Infrastruktur-Fachmesse vom 26.-29.3.2019, Rebecca Raffl
- Birmingham: Traffex vom 31.3. – 5.4.2019, Nina Schuster und Eva Rindler

Our report from Birmingham

In April 2019 we, Nina Schuster and Eva Rindler, had the great pleasure to support the SWARCO AG at the Traffex, UK's largest and most established exhibition in Birmingham.

We were responsible for the hospitality and catering services during the exhibition. Traffex is an exhibition for international traffic engineering, Intelligent Transport Systems (ITS), road safety, parking, and highway maintenance. At the exhibition, our tasks were to offer guests and the stand personnel coffee, soft drinks, beer, Austrian wine and some snacks. Every morning we cleaned the stand and then did the "mise en place" for the day. The exhibition lasted for three days and at the SWARCO AG stand it was busy the whole time. After the exhibition, in the evening, we were invited for dinner. It was a very kind offer of Richard Neumann, the communication manager, to invite us on those days. We enjoyed these evenings very much. Before our flight back to Innsbruck, we had enough time to visit Birmingham city. On our sightseeing-tour we took the chance to visit the famous "Bullring". The Bullring is a major commercial area of central Birmingham. It has been an important feature of Birmingham since the Middle Ages, when its market was first held. Nowadays you'll find 160 stylish stores with 2000 leading brands there.

Eva Rindler and Nina Schuster, 4A



Wein, Wachau und ein Schloss...



Begleitet von den Ausbildnern, FV Wolfgang Mucher und FL Wolfgang Modl starteten wir mit großer Vorfreude auf die Weinreise in die Wachau.

Am 2. Tag fuhren wir nach Dürnstein. Entlang des engen Donautales, vorbei an steilen Terrassen der weltbesten Lagen für Riesling, zeigte sich das Weltkulturerbe in der strahlenden Morgensonne. Die Domäne Wachau war unser erstes Ziel, das führende und wegweisende Weingut der Region. Nach Besichtigung des barocken Kellerschlössls, der Weingärten an den berühmten Wachauer Lagen und der Weinkeller, folgte eine moderierte Verkostung. Weingutsleiter und Master of Wine, Roman Horvath zeigte uns im Glas das einmalige Spektrum unterschiedlicher Veltliner und Rieslinge, die Vielfalt der großen Wachauer Lagen. Das hat alle begeistert.

Wir blieben in der Wachau, am Weingut von Thomas Özelt, genannt „Özi“, der uns die mühsame Bearbeitung der Steinterrassen zeigte und an Weinstöcken



die Arbeit eines Winzers im Jahresverlauf erklärte. Die intensive Laubarbeit, das Ausdünnen sowie die selektive Lese von Hand.

Zurück in Krets, im „Weinsinn“ - Erlebniswelt der Winzer Krets in der Sandgrube 13 erhielten wir eine Kellerführung durch alte Kellergewölbe und besichtigten modernste rostfreie Kellertechnik. Die Weinverkostung konzentrierte sich auf die Spezialitäten des Hauses: Riesling, Grüner Veltliner, Zweigelt und einen spritzigen Winzersekt. Auch hier haben SchülerInnen einiges Relevantes für die Prüfung mitgenommen.

Fünf Minuten mit dem Bus entfernt, in Stratzing erwartete uns die Winzerfamilie Josef Schmid zu einer Weinverkostung - mineralische Grüne Veltliner, steinfruchtige Rieslinge mehrerer Jahrgänge, perfekte „Erste Lage“-Weine und rubinrote Zweigelt-Weine und „Pepino“ haben bei allen großen Gefallen gefunden.



Dann haben wir uns in Schale geworfen. Für das Dinner. Romantischer hätte der Abschluss des Tages nicht sein können. Im Innenhof des Schlosses Walpersdorf, bei Hollenburg, servierte man uns einen Petnat zum Aperitif. Harald und Andrea Hoch, vom Winzerhof Hoch kredenzt die besten Weine zum Gala-Menü: Variationen - Thunfisch - Lachs - Zwetschge - Ziegenkäse / Apfel-Selleriecremesuppe - Nussbrot-Chip / Rosa gebratener Kalbsrücken - geschmorter Spitzpaprika, Kerbel-Erdäpfelaibchen / Variationen feiner Desserts. Familie Hoch vermittelte uns währenddessen die Geschichte der traditionsreichen Schiffahrtsmeister- und Winzerfamilie, die Philosophie und die Produktion von Basis-, Orts- und Lagenweinen und der, edler Kellerreserven.

Vor der Heimreise ging es noch zu Fuß zu einem Pionier der jüngeren, österreichischen Weingeschichte. Zu Dr. Bertold Salomon in den UND-Hof, Gründungsmitglied der „Vereinigung Traditionsweingüter Ös-



terreich“. Im imposanten Innenhof des ehemaligen Klosters wurden wir herzlich empfangen. So leise sind SchülerInnen wohl nie, wie wir sie hier erlebt haben. Staunend lauschten sie der Geschichte der Wachau, des UND-Hofes und der bewegenden Familiengeschichte von Familie Salomon, der das Weingut 1792 übertragen wurde. Dr. Salomon führte uns dann in einen kleinen Garten, von dem wir den besten Blick auf die Lagen mit großen Namen hatten. „Erst durch den Boden, das Terroir entstehen Nuancen und Komplexität, kristallklare Weine mit feiner Mineralität“, erklärte uns der authentische Winemaker.

Den Stil der Weine haben wir bei einer Verkostung, unter einer 200 Jahre alten Baumpresse reflektiert. Von etlichen Weinen und der Art von Dr. Salomons Ausführungen beeindruckt, hätten wir beinahe das nächsten Weinreise-Highlight versäumt.



Zu Fuß, gerade ein paar Hundert Meter vom UND-Hof entfernt, ist die Schiffsanlegestelle in Krems, zu der wir es gerade noch schafften. Das Motto „Genuss am Fluss“ lag vor uns. Ein prachtvolles Flussschiff der Familie Brandner, mit dem wir in einer entschleunigten, dreistündigen Fahrt, von Krems nach Melk, die Weinreise ausklingen ließen. Während dem Dahingleiten auf der Donau, durch das Weltkulturerbe Wachau, entlang berühmtester Lagen mit historischen Orten, gab es zum Abschluss ein wirklich gutes Wiener Schnitzel und Wachauer Wein.

Bei Sonnenschein, Stromaufwärts langsam heim... und... war einst der englische König Richard I. „Löwenherz“ auf der Burg der Kuenringer in Dürnstein gefangen, so waren wir gefangen von der Landschaft, der Kultur, den Weinen und den Menschen, die das bewahrt haben, erhalten und pflegen.

FV OSR Dipl. Päd. Wolfgang Mucher
Diplomsommelier





VILLA BLANKA
INNSBRUCK

Villa Blanka Restaurant - eine Bühne für unsere SchülerInnen

Unser Restaurant bietet unseren SchülerInnen die ideale Möglichkeit, ihre praktischen Fähigkeiten zu perfektionieren.



G&G Montagen

Gerhard Ostermünchner

• Trockenbau • Metalldecken • Spanndecken • Mineralfaserdecken

Mobil: 0699 / 116 57 703
Fax: 0512 / 21 42 65
ggmontagen@gmx.at



Bildungsmessen Lienz und Mühldorf in Bayern

Bildungsmesse Lienz in Osttirol: 20.-23.9.2018, Lena Groder, Susanne Egger

An einem Wochenende im September 2018 in Lienz konnten sich interessierte Jugendliche über die Schule informieren. Vor Ort dabei waren FV Mucher und zwei Schülerinnen der VILLA BLANKA.



Auch die politische Prominenz besuchte den Messtand in Lienz. Sie alle bewunderten die Handfertigkeit beim Modellieren der Marzipanrosen von Susanne und Lena und lobten im Besonderen die Ausbildung an der renommierten VILLA BLANKA.



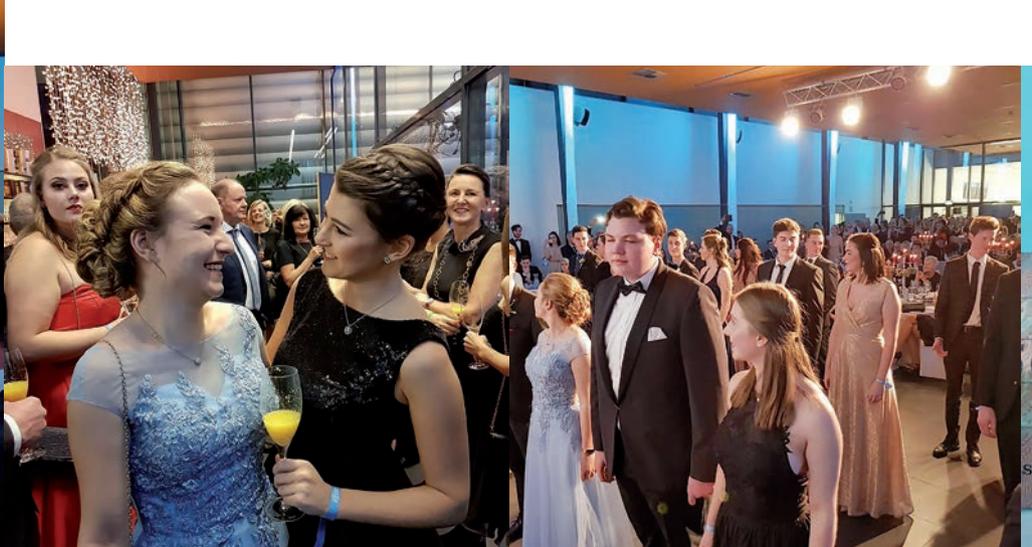
Nebenbei besuchten die Schülerinnen mit FV Mucher auch den Absolventen Johannes Westreicher im Grand Hotel Lienz. Beim Abendessen und einer interessanten Führung durch das Grand Hotel erhielten die angehenden Maturantinnen spannende Einblicke in die Infrastruktur und die Führung eines 5-Sterne Hotels im Talboden von Lienz.



Bildungsmesse in Mühldorf am Inn, Bayern, 4.-6.4.2019, Leonie Sele, Viktoria Brenner

Wie im Vorjahr waren wir auch im April 2019 in Mühldorf am Inn in Bayern auf der Bildungsmesse Inn-Salzach, um interessierte Jugendliche über die Villa Blanka zu informieren. Vor Ort dabei waren auch hier FV Mucher und zwei Schülerinnen der VILLA BLANKA.
FV Wolfgang Mucher





Maturaball Villa Blanka

... ein fulminanter Ballabend in jeder Hinsicht – natürlich kulinarisch, aber auch hinsichtlich der guten Stimmung und der Geschlossenheit der #villablankafamily.

Ein unaufgeregtes, strukturiert arbeitendes Ballkomitee legte die Basis für das gelungene Event. Herausragende Leistungen aller beteiligten SchülerInnen in Küche und Service, sowie im Vorfeld in der Organisation, spiegelten sich in einem einfach schönen, stimmungsvollen Ball und zufrieden-glücklichen Gesichtern der BallbesucherInnen wider.

Erwähnt sei, dass die vierten Klassen selbständig in „Eigenregie“ den Maturaball „gestemmt“ haben. Üblicherweise eröffnen MaturantInnen, moderieren und bestreiten die Mitternachtseinlage, ansonsten können sich die MaturantInnen dank der 4. Jahrgänge aufs Feiern konzentrieren. Erfreulicherweise kehrten auch viele AbsolventInnen zum Ball Ihrer Schule zurück. Ehemalige LehrerInnen und sogar der Präsident der Wirtschaftskammer Tirol Christoph Walser beehrte uns heuer erstmals.

Das Motto „wir leben, was wir lehren“ wurde perfekt umgesetzt – eine wirklich professionelle Arbeit mit festlichem stimmungsvollem Ergebnis.



Somit möchte ich für diesen Abend den SchülerInnen Rosen streuen und ein „Sehr gut“ vergeben.

Vielen Dank für diesen perfekten Maturaball 2019.

Direktorin Mag. Sabine Wechselberger



Tag der offenen Tür 2019

Der Tag der Offenen Tür 2019 stand ganz unter dem Motto „Villa Blanka Community“. SchülerInnen, LehrerInnen und MitarbeiterInnen begrüßten und betreuten die zahlreichen und interessierten BesucherInnen.



Es ging um die Darstellung der Schule, vieler Aktivitäten, des Ambientes, um den Kontakt mit SchülerInnen und LehrerInnen, um Informationen zu Ausbildung und Berufschancen, aber vor allem auch um Gastfreundschaft.

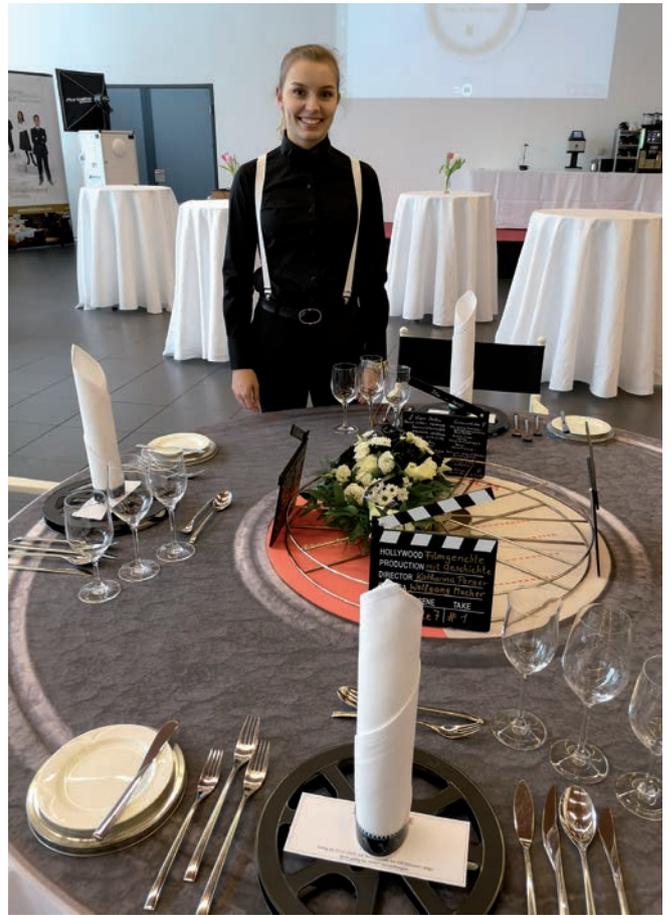
Alle Beteiligten waren mit Engagement und Freundlichkeit bei der Sache, der Gedanke der Teamarbeit war über Klassen und Altersgruppen hinweg spürbar.



Das Echo der Gäste bestätigte das positive Gefühl, das Motto des Tages gut umgesetzt zu haben, ein phänomenaler Tag mit überzeugendem Angebot und vielfältigem Programm.

Danke allen Beteiligten!





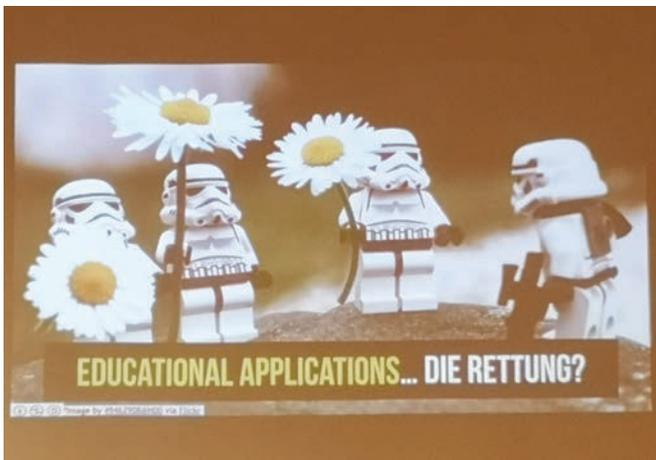
Fortbildung Sprachenforum International 2018 in Bad Hofgastein

Das Center für berufsbezogene Sprachen CEBS, eine Serviceeinrichtung des österreichischen Bildungsministeriums, organisierte im Oktober 2018, zum 25-jährigen Bestehen, eine Großveranstaltung mit internationalen Referent/innen in Bad Hofgastein.



Die Vorträge und Workshops zum Thema 21st Century Skills wurden in Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, Russisch und Spanisch gehalten. Fast 300 Teilnehmer/innen genossen das Ambiente, den Austausch von Ideen und die Fachexpertise.

Zwei Sprachen-Lehrerinnen der Villa Blanka nahmen am Forum teil und konnten im Rahmen der Sprachenkonferenz am Schulstandort über innovative Inhalte und Erfahrungen berichten.



Tourismus und Kulturerbe

Im November 2018 lud das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus im Rahmen des Kulturerbejahres 2018 #EuropeForCulture zu einer Veranstaltung nach Klessheim in Salzburg ein.



Die Frage „Warum kommen Gäste 2030 nach Österreich?“ diskutierten Kulturmanager/innen und Schüler/innen von Tourismusschulen aus Österreich und Ungarn.

Das festliche Ambiente des Kavaliershauses bot einen passenden Rahmen.

Zwei Schüler der 5. Klassen der Villa Blanka waren interessierte Teilnehmer dieses Events.

OStR Mag. Beatrix Kirchler

EUSALP Jahresforum 2018 in Innsbruck

Tirol führte im Jahr 2018 den Vorsitz der EU-Alpenstrategie (EUSALP), einer grenzüberschreitenden Kooperation, in der 48 Regionen und sieben Alpenstaaten gemeinsam alpenweite Projekte entwickeln. Das Jahresforum fand im November 2018 in Innsbruck statt.



Es stand unter dem Motto „zukunft.gemeinsam.gestalten. mit der nächsten Generation“.



Den Alpenraum als Lebens- und Wirtschaftsraum für die nächste Generation zu erhalten und zu pflegen, das war und ist das Ziel. Jugendliche zwischen 15 und 28 Jahren sollten für die Besonderheiten des Alpenraums sensibilisiert und an der Gestaltung ihres Lebensraums beteiligt werden. Plenarsitzungen, Vorträge, Workshops und Ausstellungsstände bildeten die Begegnungspunkte.

Die fünften Klassen verbrachten einen gesamten Tag im Congress Innsbruck und nahmen an den Workshops und Vorträgen teil.




VWA
Diplomarbeit
DRUCKEN & BINDEN

Alles aus einer Hand

- ✓ beste Qualität
- ✓ preiswert
- ✓ schnell
- ✓ Sonderpreise für Schulklassen

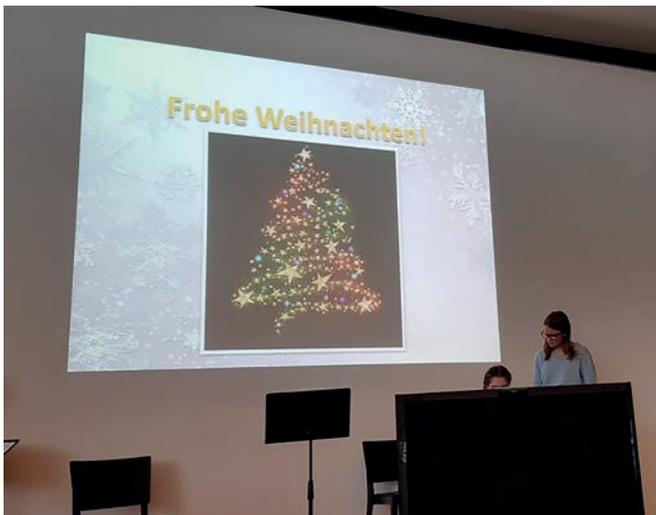
persönlich oder online
<http://studia.at/diplomarbeiten-online>

5x in Innsbruck
(ganz in deiner Nähe)
und im Netz studia.at
AUCH ONLINE:
studia.at/diplomarbeiten-online

#VillaBlankaFamily feiert Weihnachten



Weihnachtsfeier unserer Schulgemeinschaft - so viele Talente, so viel Spirit, so feierlich und dann nach gutem Essen und süßem Weihnachtsgruss ... ab in die Ferien! #villablankafamily
Danke allen Beteiligten!





Vormatura 2019

Hohe Geistlichkeit, Politik und Wirtschaft trafen sich diese Woche neben stolzen Eltern unserer Prüflinge zum kulinarischen Jahreshighlight der Villa Blanka

42 SchülerInnen der Villa Blanka absolvierten ihre Matura in Kochen und Servieren und begeisterten die Gäste des guten Geschmacks. Nach Tranchieren, Flambieren und Filetieren am Vormittag, kochten und servierten die SchülerInnen ein viergängiges Menü, brillierten in Weinservice und mit einem Lächeln im Gesicht vor den Gästen, denn der Mittagsgenuss für die Gäste war für die SchülerInnen nur mehr die Kür. Alle Gäste lobten durchwegs die kulinarischen Leistungen und die Gastfreundlichkeit unserer SchülerInnen und waren erstaunt, wie viele Wettbewerbe, Veranstaltungen und Zusatzausbildungen noch „so nebenbei“ von den SchülerInnen mit Bravour geschafft wurden. Auch den pädagogischen Leistungen der lehrenden Praxis-Professoren zollten die Gäste Respekt. All in All erfolgreiche Tage für unsere #villablankafamily. Mit diesem Prüfungsmarathon verabschiedeten sich zwei langjährige Praktiker Prof. KM Bernhard Strolz und Prof. OSR Josef Kölbl in den wohl verdienten Ruhestand – wir möchten uns für die Leistungen und die Loyalität bedanken!



Schulstart für die 1. Klassen



Die neuen SchülerInnen der 1A, 1B und unserer neuen Kulinarischen Meisterklasse 1f wurden herzlich willkommen geheißen.

Die InternatsschülerInnen kamen schon am Sonntag vor Schulbeginn und konnten sich mit Ihren Familien von unserer #villablankafamily und dem einzigartigen Schulstandort überzeugen.





MORANDELL
FÜHRENDER WEINSPEZIALIST SEIT 1926

MORANDELL BRINGT DIE WELT DES GENUSSES INS HAUS

Seit 1926 ist die Familie Morandell mit Wein verankert. Sie bietet Ihnen Genuss aus allen Weinbaugebieten Österreichs und begeistert Sie mit edlen Tropfen aus aller Welt.

ALLES AUS EINER HAND

Es muss aber nicht immer klassischer Wein sein: Das Sortiment umfasst auch Champagner, Sekt, Prosecco, Süßweine, Portweine, Edelbrände, Grappe und Olivenöl. Des Weiteren führt das Unternehmen über 200 Biere, alle gängigen alkoholfreien Getränke und internationale Markenspirituosen.

MORANDELL INTERNATIONAL GMBH

Wörgler Boden 13-15 · A-6300 Wörgl
www.morandell.com

Die Zukunft
liegt in Ihrer Hand!

#jointhewinner



LKW WALTER
CONTAINEX
WALTER BUSINESS-PARK
WALTER IMMOBILIEN
WALTER LEASING

WALTER GROUP

career.walter-group.com

so geht sauber.



Sprachreise nach Triest – 5A Un buon viaggio di Trieste



Al 29.9.2018 il gruppo italiano della 5 AK, ha fatto una vacanza studio a Trieste. Era bellissima e molto interessante. Dopo sei gironi istruttivi purtroppo l'ultima gita in classe era finita.

Al sabato siamo arrivati all'alloggio a Trieste. Dopo il nostro arrivo, siamo andati a cena nel centro storico.



Al giorno dopo abbiamo fatto un'escursione di 3 ore in Val Rosandra, una bella montagna carsica. Abbiamo attraversato la frontiera della Slovenia. In serata siamo stati accolti nella scuola "Piccola Università Italiana".

Al lunedì la scuola ha iniziato e dopo quattro ore di lezioni abbiamo fatto un giro turistico con una guida di Trieste.

Che bella esperienza era il mercoledì dove dopo la scuola siamo andati al ristorante della famosa cuoca Ami Scabar. Era interessante di conoscere il suo modo di cucinare e preparare i piatti tipici di Trieste. PESCE, PESCE, PESCE in tutti modi, ma mai senza abbattimento ma sempre con i sei gusti DOLCE, AMARO, SALATO, AGRO, UMAMI e OLEOGUSTO. Siamo stati molto viziati.



Al giovedì il nostro viaggio ci portava a visitare la famosa ditta ILLY. Illy Caffè, che è sinonimo di qualità in tutto il mondo. A Trieste è usanza bere il caffè anche in bicchiere di più vedete in questa immagine.

PERCHÉ:

- per migliorare la lingua
- per comunicare con la gente
- per fare esperienze di culturali
- per degustare la varia scelta culinaria
- per divertirsi con la classe e imparare tanto



Sprachreise Paris 5A



Le voyage avec notre professeur, Mme Kirchler, était formidable et nous avons aimé beaucoup.

Le groupe « français » de la classe 5A

La classe 5 A avait la possibilité de passer huit jours à Paris.

Nous avons été logés chez des familles d'accueil. Nous avons aussi fréquenté une école de langues. Notre prof Katerina était très sympathique. Bien sûr, le voyage était aussi un voyage culturel pour nous. Nous avons visité le Château de Versailles, le Musée du Louvre, le Musée d'Orsay et le Centre Pompidou. Le quartier juif au Marais était très intéressant. Nous avons eu aussi beaucoup de temps libre et pouvions explorer la ville. Le Marché aux Puces à la Porte de Clignancourt était grand et il y en avait pour tous les goûts. La visite de la Tour Eiffel était impressionnante. Le soir elle brille et illumine complètement la ville de Paris.



Sprachreise nach Florenz - 5B



Als eine Klasse mit Anlaufschwierigkeiten in der italienischen Sprache machten wir, die 5B, uns auf eine Reise in ein Land, in dem italienisch durchaus gesprochen wird, Italien – genauer Florenz.



Unter der Führung von Frau Professorin Sieglinde Lechner, welche wahrscheinlich sogar dazu in der Lage wäre einem Kaninchen Fremdsprachen beizubringen, traten wir an zur Sprachwoche, um das Feuer unserer Sprachkompetenz zu entfachen.

Florenz ist zwar der ideale Standort um italienisch zu lernen, da die Einheimischen so dialektfrei sprechen, wie man sich es in Österreich nur wünschen könnte, jedoch sprechen sie genauso gut Englisch wie Italienisch. Infolge dessen mussten wir die Einheimischen erst überzeugen den Dialog auf Italienisch zu führen, egal wie verzweifelt unsere Mimik schien.

Auch optisch hatte Florenz uns einiges zu bieten:

Über zahlreiche Sehenswürdigkeiten wie dem Dom, oder die Uffizien, war für jeden etwas dabei. Wem die offensichtlichen Attraktionen trotzdem nicht genug waren, der konnte seine Freizeit mit dem Zählen der Stadtbrücken verbringen, oder sich im labyrinthartigen Aufbau der Stadt verirren. Letztere führte allzu oft dazu, dass das pünktliche Einhalten der Treffpunkte verhindert wurde.

Die Reise war für uns Schüler eine unglaublich interessante und lehrreiche Erfahrung.

Wir hatten in der Woche viel Spaß und bedanken uns für die Gelegenheit unseren Horizont zu erweitern und im besonderen Prof. Mag. Sieglinde Lechner für die umfangreiche Betreuung und die gemeinsame Zeit!

5B – Andreas Bramböck



RAIFFEISEN. DEIN BEGLEITER.



DU
WILLST
HOCH
HINAUS?

Geh deinen eigenen Weg.

Dein Club-Konto hilft dir dabei. Damit du dich vollkommen auf dein Studium konzentrieren kannst, kümmern wir uns um deine Finanzen.
www.club-tirol.at



Workplacement - Erasmus+ Project Brighton from 9 March to 23 March 2019

On 8 March we, the classes 3A and 3B, were ready for take off to fly into a new adventure with Mrs Liensberger and Mr Lair in our hand luggage.

We were the first students of the Villa Blanka to participate in the Erasmus + Project of the EU, so we didn't know what to expect.

After a two-hour flight we arrived at London Gatwick on Saturday. There we were separated into small groups and were introduced to our taxi drivers who drove us to our host families. There we were warmly welcomed by our host families and the house was shown to us.

On Sunday we made a guided tour around Brighton to get to know some of the history and the sights. We visited Hove Beach, saw the British Airways i360, the Clocktower and the Royal Pavilion in Brighton. In the afternoon we had spare time to explore the city on our own. It was totally worth it because there are a lot of great restaurants, shops and bars.

The next day we already started our work at different hotels, cafes or shops. There we had various tasks to do and we had a lot of contact with the customers, the managers and other employees which was great because we had to speak English a lot and therefore we could improve our English language skills.

On Tuesday we had school for the first time. We were split into five groups and the focus was on job interviews and our CVs. We learned useful things for our future care-



Erasm



er. Every Tuesday and Thursday we learned more pretty cool things at the language school.

To spice up our trip we met with our classmates every Wednesday. Once we went to a karaoke bar to sing songs and have fun with our friends. On the next Wednesday evening we met to go bowling which was a lot of fun. It was always nice to meet the others and share our experiences.

The most exciting highlight was the daytrip to London which we made on Saturday. The train left early in the morning and brought us directly to Victoria Station in the centre of London. Throughout the day we were attended by a local tour guide who showed us the most important sights of London like Buckingham Palace, the London Eye, Hyde Park and the London Tower.

To finish our tour, we made a boat trip on the River Thames. From there we had a great view at the Tower Bridge, St. Paul's Cathedral and many more sights.

Furthermore, we had the possibility to explore London on our own. A part of us did some more sightseeing while the others were more attracted to go shopping.

After these two weeks of great experience, making new acquaintances, learning practical skills and improving our independence we started our journey home.

Summing up it was an amazing trip and we would always do it again!

Diana Riml & Theresa Tipotsch, 3A



us+



ITB – Internationale Tourismusbörse Berlin



37 Schülerinnen und Schüler der Klassen 4A und 4B hatten die Möglichkeit, die weltgrößte Tourismusmesse in Berlin zu besuchen. Diese fünftägige Leistungsschau auf dem Messegelände am Funkturm lockte um die 160 000 BesucherInnen in die Hauptstadt.



Die ITB als zuverlässiges Konjunkturbarometer zeigte für die Reiseindustrie unvermindertes Wachstum auf hohem Niveau und eine stabile Nachfrage.

Inhaltlich widmete sich der Kongress unter anderem den Themen Overtourism, Nachhaltigkeit und Klimawandel, den veränderten Ansprüchen insbesondere der Kunden im Luxus-Segment sowie dem Thema Future Mobility.

Die SchülerInnen der Villa Blanka hatten nicht nur die Gelegenheit, Messe und Kongress mitzerleben, sondern auch die Stadt kennenzulernen und freie Zeit zu genießen.



Die 5 Tage sind wie im Fluge vergangen und die Heimfahrt per Bus war ein abschließendes Abenteuer im Sturm. Herr Prof Seiwald hat uns gut zurück gebracht.

OStR Mag. Beatrix Kirchler



Sportwoche der 2. Klassen am Millstätter See



Die Sportwoche am Millstätter See war ein voller Erfolg! „Die Organisation der Sportangebote und die Unterbringung im Sportresort Royal X in Seeboden ließen keine Wünsche offen!“ – so die einhellige Meinung der Schülerinnen und Schüler der 2A und 2B und der Begleitpersonen Prof. Mag. Nicole Cassani - die Leiterin der Sportwoche - und Prof. Dr. Friedrich Schwarzenauer.

Am 29. April ging's los, wir wurden von unserem ehemaligen Prof. Norbert Seiwald am Marktplatz in Innsbruck in einem nagelneuen Reisebus abgeholt, dann ging es über Kitzbühel, den Pass Thurn – der uns mit winterlichen Bedingungen willkommen hieß - den Felbertauernpass und Lienz über das Obere Drautal nach Seeboden an den Millstätter See

Das direkt am See gelegene „Sportresort Royal X“ erwies sich als neues, modernes Hotel mit Restaurant im Haupthaus, Hallenbad und 3 optisch ansprechenden Wohnkuben. Nach der Zimmereinteilung ging es sofort zum gut organisiertem Sportangebot: Segeln

(einige Schüler schafften sogar den „Basis-Segelschein“!), Beachvolleyball (am letzten Tag gab's ein Turnier mit anderen Klassen, das recht erfolgreich verlief), Tennis und Tanzen mit dem Schwerpunkt Hip Hop und Salsa. Die Leitung der jeweiligen Sportarten übernahmen engagierte Trainer, die sehr an der individuellen Steigerung der Schülerinnen und Schüler interessiert waren.

Das kulinarische Angebot (Buffet bei Frühstück, Mittag- und Abendessen) fand durchaus Anklang, am Abend war zudem das Hallenbad für uns reserviert, einige Tapfere suchten dabei auch kurz Erfrischung im See, der nur einige Meter entfernt lag.

Der Höhepunkt der Woche war wohl der „Karaoke Abend“, an dem sich wirklich ALLE beteiligten, bei jeweils 4 Mikrophonen gab es keine Pause. Die angegriffenen Stimmbänder am nächsten Morgen bewiesen das vokale Engagement der Truppe!

Und am 3. Mai wurden wir wieder von Prof. Norbert Seiwald abgeholt und es ging auf derselben Route heimwärts. Insgesamt eine sehr gelungenen Woche!

Mag. Dr. Friedrich Schwarzenauer



G&G Montagen
Gerhard Ostermünchner

• Trockenbau • Metalldecken • Spanndecken • Mineralfaserdecken

Mobil: 0699 / 116 57 703
Fax: 0512 / 21 42 65
ggmontagen@gmx.at

Ischgl-Crew - Besuch an der Villa Blanka

„Wir freuen uns, Vertreterinnen und Vertreter aus der touristischen Praxis, aus einem sehr bekannten Tourismusort, nämlich Ischgl, bei uns begrüßen zu dürfen“, das waren die Worte der Moderationsgruppe aus der Klasse 1B anlässlich des Besuches einer Abordnung des TVB Ischgl im Seminarzentrum Villa Blanka.



„Tourismus ist eine spannende Branche in Bewegung. Mobilität und Begeisterung sind Teil des Geschäftes. Arbeit im Tourismus - für junge Menschen eigentlich der ideale Weg, Neues zu sehen und innovative Ideen zu entwickeln.“

Allerdings ist es wichtig, die tollen Möglichkeiten auch zu erkennen.



Das ist die Aufgabe der Unternehmen oder Destinationen: Chancen darzustellen, zu kommunizieren, erlebbar zu machen. Erfolgreiche Leistungsträger finden neue Wege, junge Leute anzusprechen.

Die Ischgl-Crew ist einer davon – und ein besonderer dazu“, diese Aussagen der jungen SchülerInnen leiteten über zur Präsentation der Ischgl-VertreterInnen.

Mehrere AbsolventInnen der Villa Blanka, wie Frau Daniela Wolf, Junghoteliere vom Hotel Post Ischgl, Frau Jelena Jehle, Mitarbeiterin im Tourismusverband Paznaun-Ischgl, Herr Martin Sieberer, einer der renommiertesten Spitzenköche des Landes und Förderer des touristischen Nachwuchses, Herr Michael Sieberer, Koch im Hotel Trofana Royal Ischgl und

Herr Hermann Zangerl, Koch und Sommelier, machten den ZuhörerInnen aus den 4. und 5. Klassen der Villa Blanka den Schauplatz Ischgl und die Arbeit im Tourismus schmackhaft.



Ein Gewinnspiel ermittelte 8 SchülerInnen, die eingeladen wurden, den Ferien- und Arbeitsort Ischgl im Rahmen eines erlebnisreichen Tages zu erfahren. Begeisterung und Engagement sind die Grundpfeiler der Tiroler Gastlichkeit, aber auch unabdingbar für das Wohlbefinden der MitarbeiterInnen. Das Konzept der Ischgl-Crew entspricht dieser Erkenntnis.

OStR Mag. Beatrix Kirchler

Alpenresort Schwarz in Mieming



Wir, die Entrepreneurship Gruppe der 5B, durften eines der bekanntesten und schönsten Hotels in Tirol besuchen: Das Alpenresort Schwarz in Mieming.

In den neu renovierten Veranstaltungs- und Seminarräumen informierte uns Frau Nadine Oberthanner von der Personalabteilung über die Geschichte des Hauses und anschließend über die Schwerpunkte und Prinzipien des Mitarbeitermanagements.

1694 wurde der ursprüngliche Gasthof zum ersten Mal im Grundbuch erfasst. Das Haus entwickelte sich schließlich zu einem exklusiven Wellness- und Alpenparadies.

Über die Arbeitsbedingungen im Alpenresort Schwarz waren wir alle positiv überrascht: Der Aspekt der Mitarbeiterbindung und -motivation ist im ganzen Haus spürbar. Wir waren sowohl von den internen als auch den externen Sozialleistungen, welche intensiv auf das soziale Gemeinwohl ausgerichtet sind, beeindruckt.

Zum Abschluss wurde im Rahmen eines Schätzspiels die Frage gestellt, wieviel das Alpenresort Schwarz pro Jahr für Mitarbeiteraus- und weiterbildungen ausbebe.

Als glücklicher Gewinner über ein Frühstück für 2 Personen konnte sich anschließend Maximilian Hiltolt freuen. Mit seiner Schätzung von ca. € 200 000 lag er fast richtig.

Der Nachmittag war sehr informativ und hinterließ bei uns allen viele Eindrücke. Anschließend gab es noch eine Jause im Restaurant Greenvieh.

Wir bedanken uns herzlich bei der Familie Pirktl für den Einblick in ihren Betrieb! #schwarzgastgeber

Sophia Jäger, 5B

Betriebsführung Hotel Grafenast



Die Gruppe Entrepreneurship 5 B besuchte das Biohotel Grafenast. Die abenteuerliche Anfahrt über Pill zum Pillberg hat sich auf alle Fälle gelohnt.

Wir waren vom ersten Eindruck begeistert. Das Hotel liegt idyllisch über dem Inntal (1 300 m Seehöhe) und der Weitblick über das Oberland und Mittelgebirge ist phänomenal.

Anfangs erhielten wir vom Hausherrn, Herrn Peter Unterlechner, die ersten Impressionen der Philosophie und der Mission des Hauses. Das individuelle Betriebskonzept mit all seinen spezifischen Angeboten (Indoor und Outdoor) wird bereits seit mehreren Generationen erfolgreich umgesetzt.

Im Anschluss führte uns Herr Unterlechner noch durch das Haus. Die Materialien der Zimmer sind vorwiegend regional und nachhaltig.

Die abschließende Schatzsuche mit speziellen Fragen in Bezug auf das Hotel Grafenast und dem dazugehörigen Hotelareal war für uns das Highlight des Nachmittags.

Um uns für die Abfahrt zu stärken beendeten wir unseren Ausflug mit einem biologisch zubereiteten Linsenmoussaka und einem köstlichen Kaiserschmarrn.

Nochmals vielen Dank für diesen sehr informativen Nachmittag.

Entrepreneurgruppe 5 B

NEU: Veranstaltungs- und Bankettmanager

Die Villa Blanka ist wieder einmal Vorreiter: Planen, durchführen und auswerten lautet die Devise, wenn Entrepreneurs zu Bankettprofis ausgebildet werden („Entrepreneurship“ ist der englische Begriff für Un-



ternehmertum)!

Als erste Schule in Tirol bietet die Villa Blanka die Zusatzqualifikation „Bankett ManagerIn“ an. In Kooperation mit dem Unternehmen „Bankettprofi“ arbeiten SchülerInnen der 4. Klassen mit einer speziell entwickelten Software, die international im Bankett- und Kongressmanagement zur Planung, Durchführung und Auswertung von Events aller Art eingesetzt wird. Es gilt, die umfangreichen Funktionen einer Datenbank kennenzulernen und die Branchensoftware praktisch anzuwenden.



Nach dem zweitägigen Seminar folgte die dreiteilige Prüfung. Alle SchülerInnen der 4. Klassen und Fachvorstand Wolfgang Mucher erhielten die Anwenderdiplome vom Trainer Urs Bürki überreicht.

Direktorin Sabine Wechselberger: „Es ist enorm wichtig, SchülerInnen bestmöglich auf das Berufsleben und die Arbeit in der Event-Branche vorzubereiten. Profis aus der Praxis haben die Veranstaltungssoftware geschrieben, somit hat man mit diesem Anwenderdiplom Vorteile bei einer Bewerbung. Die Unternehmer profitieren von solchen Kenntnissen unserer AbsolventInnen. Auch wir setzen die innovative BpEvent-Software im Eventcenter der Villa Blanka ein. Die Diplomanden profitieren von dieser einmaligen Kooperation.“

Wir gratulieren allen Villa Blanka BANKETTprofis!



KONTROLLARMBÄNDER

easy to handle

AUS STOFF - viele Muster & Farben

KEYHOLDER & LANYARDS UND WEITERE EVENTARTIKEL

AUS KUNSTSTOFF - über 30 Farben

www.kontrollarmband.at

AUS PAPIER/ TYVEK® - über 18 Farben für 1001 Anlässe

DISPO AUSTRIA

Tiglböng 76 b | A-6073 Sistrans/Tirol
Tel. +43 664 1611505 | Fax +43 512 370881
info@kontrollarmband.at | www.kontrollarmband.at

Kulinarische Meisterklasse - Besuch der Erlebnis Sennerei Zillertal

Als eines der vielen Highlights in unserem heurigen Schuljahr besuchten wir die Erlebnis-Sennerei im Zillertal. Als angehende Käsekenner in spe, die kurz vor ihrer Prüfung stehen, sahen wir die Käseproduktion vom Melken der Tiere bis hin zum Verkauf.



Viel Fragen wurden gestellt und einiges war für uns wieder neu.

Anschließend durften wir alle an einer Verkostung von verschiedenen Käsesorten teilnehmen.

Bedanken möchten wir uns bei unseren beiden Lehrern Herrn OSR Josef Kölbl und Herrn Dipl. Päd. Christian Tabelander für diesen interessanten Tag.

Die Kulinarische Meisterklasse 1f



Süße Stunden



Diese Stunden sollen den SchülerInnen mehr Zeit und Einblick in die süße Welt der Patisserie ermöglichen. Vieles wird im Rahmen des Unterrichts angesprochen, jedoch meistens nur die Grundbegriffe. Deshalb wurde mit diesem Freigegegenstand den jungen Menschen ermöglicht, sich mehr Wissen auf diesem Gebiet in entspannter Atmosphäre zu erwerben.

Auch heuer wurde vieles in Richtung Zuckerbäckerei gezeigt, hergestellt und natürlich auch verkostet. Es wurden Pralinen in Form von dunklen Trüffelkugeln mit Amarena-Kirsche, Nougat-Bonbons mit weichem Kern und auch weiße handgeformte Kokos-Kugeln kreiert. Weiters stellte jede/r „BackmeisterIn“ eine Sahnetorte mit Biskuitboden, Füllung und Ausfertigung her. Zur Weihnachtszeit war der Höhepunkt ein duftendes Lebkuchenhaus, wo viel künstlerische Fähigkeiten jeder/jedes Einzelnen zum Vorschein kam. Der Bogen der gefertigten Süßigkeiten erstreckt sich von Cupcakes, Marzipan modellieren, Dessertdekorationen bis hin zu Cake-Pops.

Um es zum Abschluss auf einen Nenner zu bringen: Es waren viele „Süße Stunden“ im Schuljahr 2018/19.



Wine-Tastings für Villa Blanka Jung-sommelièren und Jungsommeliers

Burgenland Masterclass am Wifi Innsbruck, 17.10.2018



Im Festsaal des WIFI Tirol fand die erste Wein Burgenland Präsentation auf Tiroler Boden statt. Die Präsentation war auf 3 Teile aufgebaut: Zuerst fand eine Burgenland Masterclass statt, die von Christian Zechmeister persönlich geleitet wurde und bis auf den letzten Platz ausgebucht war. Zweiter Teil war die klassische Tischpräsentation. Dazu wurden vom Marketing der Wein Burgenland auch 66 SchülerInnen der Villa Blanka eingeladen. Die Winzer boten bei chilliger Musik Raritäten aus Großflaschen zur Verkostung an. Für unsere angehenden, jungen Weinfachleute war es natürlich ideal, direkt von den Winzern lernen zu dürfen. Eine Fortsetzung im kommenden Jahr ist angedacht.

Weinverkostung Südtiroler Weine an der Villa Blanka, 12.12.2018

DS Norbert Waldnig, Präsident des Tiroler Som-



meliervereins, präsentierte eine Palette an Südtiroler Spitzenweinen. Besprochen wurden die unterschiedlichen Weinbauregionen, diverse Rebsorten, Bodenbeschaffenheiten, klimatische Bedingungen und die daraus resultierenden Geschmacksbilder der edlen Tropfen, die wir verkostet haben.

Top-Winzerin Birgit Braunstein an der Villa Blanka, 27.2.2019

Am Mittwoch, den 27. Februar war eine der renom-



miertesten Winzerinnen Österreichs, Birgit Braunstein an der Villa Blanka. Exklusiv für unsere angehenden Weinfachleute hat sie dafür mit Diplomsommelière, Frau Nili Kaya (Weinhandelsfirma Morandell) eine Weinverkostung moderiert. Der Verkostungstermin bot nicht nur die Möglichkeit Frau Braunstein persönlich kennenzulernen. Auch ihre Weine, aus biodynamischer Produktion, gereift im 400 Jahre alten Gewölbe wurden kredenzt. Herkunftscharakter, Tiefgang, Lebendigkeit und Spannung waren bei den Weinen von Birgit Braunstein garantiert.

Präsentation Wein Steiermark, 3.4.2019





Weinexpertin, Frau Mag. Hildegard Wolf, Botschafterin von „WeinSteiermark“, war an der Villa Blanka. Frau Wolf hat über die Vielfalt der steirischen Weinbaugebiete, im Speziellen über das neue Herkunftssystem der steirischen DAC-Weine referiert. Aber auch eine exzellente Sensorik-Einheit haben wir genießen können und dazu gebietstypische Weine wie z.B. Welschriesling, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Weißburgunder und Schilcher renommierter Winzer verkostet.

Geschwister on Tour. Gregor & Johanna Schup, DIE Winzer der Thermenregion gaben exklusives Weinseminar an der Villa Blanka, 29.5.2019

ProWein, AWC und VINOBILE sind nur einige Messtermine, die Gregor und Johanna Schup wahrnehmen. Nicht nur unsere SchülerInnen der Weinreise 2017 haben Johanna und Gregor die besten Tropfen kredenzt, auch an der Villa Blanka gab es im Mai 2019 reichlich Insiderwissen und feinste Weine. Auch aus Großflaschen.

FV OSR Dipl. Päd. Wolfgang Mucher,
Diplomsommelier

Einzigartig in Tirol: Unternehmer- und Lehrlingsausbilderkurs an der Villa Blanka



Zusätzlich bietet die Villa Blanka als einzige Schule in Tirol einen unterrichtsbegleitenden Ausbilderkurs für die Lehrlingsausbildung und Unternehmerprüfung an. Externe Prüfer der Wirtschaftskammer nehmen dann die Unternehmer- und Lehrlingsausbilderprüfung ab, welche SchülerInnen einen Vorteil am Arbeitsmarkt bietet, indem sie danach selber Lehrlinge ausbilden dürfen oder sich selbstständig machen können.

Heuer haben 43 Schüler dieses Angebot angenommen und das Prüfungsgespräch erfolgreich abgeschlossen. Generell setzt die Villa Blanka darauf, SchülerInnen bestmöglich auf den Berufseinstieg und auf das Arbeitsleben vorzubereiten.



Gebäudereinigung
WERNER
JÄGER
Meisterbetrieb.

Die jungen KäsekennerInnen der Kulinarischen Meisterklasse haben die Jury begeistert!



12 SchülerInnen der kulinarischen Meisterklasse Villa Blanka haben in diesem Schuljahr im Käsekenner-Kurs, unter Leitung von Käsesommelier Christian Tabelander, die Prüfung absolviert. Nach einer herausfordernden schriftlichen Prüfung, einem Sensorik-Teil fand abschließend die praktische Prüfung vor einer externen Jury statt.



Unter den prüfenden Blicken von Käsesommelier Hansjörg Wechselberger, Diplom-Käsesommelière Marina Kofler-Abfalterer und Diplom-Käsesommelier Martin Mair mussten sich die angehenden Käsefachleute der umfangreichen Prüfung am Tisch des Gastes stellen. Einig war sich die Prüfungskommission: „Das sind bestens ausgebildeten Fachleute, die in der Gastronomie sofort mit offenen Armen aufgenommen werden“. Groß war die Freude, als feststand, dass alle SchülerInnen die Prüfung bestanden haben.

Die Anstrengungen wurden mit einem Zertifikat, dem Käse-Sommelier-Pin und einer Tasche, gefüllt mit Käseprodukten der Tirol Milch, belohnt.



Entrepreneure setzen auf Fachmagazin „events“



Mit Fachwissen durch die Ausbildung: Young Talents posieren mit dem „event-Magazin.“

„Das war ja mal eine schöne Überraschung! Anfang Mai flatterte eine Mail in das Postfach der Redaktion und uns entgegen strahlten Schülerinnen und Schüler der Tourismusschulen Villa Blanka in Innsbruck – alle ausgestattet mit einer neuen Ausgabe unseres Magazins“!

Unter Leitung von Fachvorstand OSR Dipl.-Päd. Wolfgang Mucher diskutierten die Schülerinnen und Schüler mit dem Ausbildungsschwerpunkt Entrepreneurship einen Beitrag zum Thema „Inszenierung von Events in touristischen Destinationen als Teil der Marketingstrategien im Tourismus, zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit in Produkt- und Leistungsangeboten.“

Deswegen freuen wir uns umso mehr, dass wir den jungen Tourismus-Expertinnen und -Experten mit unserem Magazin weiterhelfen konnten und wünschen viel Erfolg bei der Ausbildung!“

Claudia Göhnermeier, Chefredakteurin / events



Fußball Oberstufe Schulolympics



Die Freude war groß heuer wieder bei den Fußball Oberstufen Schulolympics teilnehmen zu dürfen.

Nach zwei sehr motivierenden Testspielen gegen die SVG Reichenau, momentan zweitplatziert in der aktuellen Meisterschaft der U18 Tirol, und mehreren Trainingseinheiten in unserer Turnhalle, piff der Schiedsrichter das Turnier am 08. Mai um 10:00 Uhr in der Wiesengasse in Innsbruck an.

Spiele durfte Jeder gegen Jeden, somit hatten wir sechs starke Gegner vor uns. Teamgeist, Motivation, Zuversicht und Wille waren groß, das Turnier zu gewinnen. Leider reichte es nicht ganz um unter die besten Drei zu kommen.

Es war ein sehr schöner, spannender und aufregender Tag für mich und die 15 Schüler der zweiten, dritten und vierten Klassen. Ich freue mich schon sehr auch nächstes Jahr am Turnier teilnehmen zu dürfen.

Vielen Dank an Herrn Gernot Buratti für die Trainingsspiele in der SVG Reichenau und an Herrn Karl Bodner für die Organisation des Turniers.

FL Wolfgang Modl



3 A Entrepreneurre auf Hotelrecherche im Resort STOCK



Im Ausbildungsschwerpunkt Entrepreneurship ist es uns wichtig über den Tellerrand und hinter die Kulissen von Unternehmen – speziell auch Hotels – zu blicken.

In diesem Schuljahr besuchten wir den Paradebetrieb Stock Resort ***** im Zillertal. Der Vortrag von Daniel Stock höchstpersönlich und der Blick in alle Betriebsbereiche war beeindruckend und lehrreich zugleich. Familie Stock zeigte sich überdies als großzügiger Gastgeber und wir wurden obendrein auch noch kulinarisch verwöhnt.



Nachhaltiges Hotelmanagement im Naturhotel Waldklause*****, Längenfeld



Im Fach Entrepreneurship besuchte die Schülerinnen und Schüler 5A im April das Naturhotel Waldklause in Längenfeld. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren von der Betriebsbesichtigung sehr beeindruckt: vom bepflanzten Dach, welches die Gäste als Ruheoase zur Erholung nutzen, von den Zimmern in unterschiedlichen Vollholzausführungen, dem Wellnessbereich, der neuen innovativen Küche, dem bestens bestückten Weinkeller, uvm. Besonders interessant waren die Ausführungen der Hausherrin Irene Auer. Ihre Philosophie ein Naturhotel zu errichten, entstand in einer Zeit, in der Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Umweltzertifizierungen noch keine Themen waren. Damals wurden sie belächelt, heute sind sie am Puls der Zeit. Juniorchef Johannes Auer berichtete von den Herausforderungen bei den Zu- und Umbauten, bei den verschiedensten Umweltzertifizierungen, bei der Implementierung nachhaltiger Betriebsabläufe sowie über wirtschaftliche Kennzahlen des erfolgreichen Unternehmens. Die Exkursion war für Alle gelungen und bereichernd. Vielen herzlichen Dank dafür an Familie Auer.

Mag. Brigitta Winner



Eine „naturreine“ Exkursion nach Stans



Einen beeindruckenden und lehrreichen Nachmittag durften wir, die Schülerinnen und Schüler der 3BK im Fach Entrepreneurship, im November 2018 bei der Firma Darbo in Stans erleben. Bei der Firma Darbo denkt jeder an leckere Marmeladen. Bei unserer Exkursion haben wir noch vieles mehr über das Unternehmen und seine Produkte erfahren.

Der Leiter des Labors hat uns durch den Betrieb geführt und all unsere Fragen beantwortet. Er zeigte uns das Labor, in dem neue Produkte entwickelt werden, mit ihnen experimentiert und probiert wird, um schlussendlich die perfekten Sorten für die Produktion zu kreieren. Bevor die Sorten für die Produktion freigegeben werden, werden sie noch von den Geschäftsführern und den „Darbo-Brüdern“ verkostet. Sie sind es, welche den neuen Kreationen die Marktfreigabe erteilen.

Anschließend wurden wir durch die hochtechnischen Produktionshallen geführt. Dabei wurden uns alle Produktionsschritte gezeigt: von der Anlieferung der frischen Ware, die strenge Qualitätskontrolle durch geschulte Mitarbeiter, das Kochen der verschiedenen Marmeladen bis hin zum automatisierten Abfüllungs- und Verpackungsbereich. Beeindruckend fanden wir die großen Lagerhallen mit den fertigen Produkten, die in die ganze Welt exportiert werden.

Abschließend nahm sich Herr Egger, langjähriger Prokurist der Firma Darbo, ausgiebig Zeit, um das

Marketing und die Entwicklung von Darbo mit Zahlen, Daten und Fakten zu erläutern. Wir hatten viele Fragen, auf die er geduldig und auskunftsfreudig einging.

Mit einem süßen Abschiedsgruß der Firma Darbo (Hollersirup und Honig) und einer tollen Erfahrung mehr fuhren wir, beeindruckt von diesem tollen Unternehmen, wieder nach Hause.

Wir bedanken uns herzlich bei der Firma Darbo für die Einblicke in ein Tiroler Vorzeigeunternehmen und Frau Winner für die Organisation.

Selina Bodner und Valentina Aloys, Schülerinnen der 3B

Hochwertige und funktionelle INNENEINRICHTUNGEN vom Spezialisten



Für GASTRONOMIE | SHOP | BÜRO | PRIVAT und mehr



Holzmanufaktur und Vitrinenbau Auer GmbH
Hallerstraße 135, 6020 Innsbruck

Tel.: 0512 261136, office@auer-hm.at, www.auer-hm.at



ZUM GUTEN ESSEN DAS BESTE WELLWASSER

Mit der GASTRO & HOME Edition bietet wellwasser® die optimale Lösung für sauberes, gesichertes und gesundes Wasser.

Wasser ist das wertvollste Lebensmittel! Auch wenn unser Wasser jeden Tiroler Wasserversorger in einwandfreier Qualität verlässt, verliert es diese oftmals auf dem Weg zum Glas – aufgrund älterer, undichter Leitungen, längerer Standzeit des Wassers oder unsauberer Anschlüsse. Die Wellwasser Technology GmbH hat es sich deshalb zur Aufgabe gemacht, den Tirolern und ihren Gästen frisches und gesichertes Wasser in unbegrenzter Menge zur Verfügung zu stellen – direkt aus dem Hahn gezapft, frisch gekühlt, still oder perlend. Dafür wurde von Wellwasser Technology die GASTRO & HOME Edition entwickelt.

GESUNDHEIT IM FOKUS

Für Geschäftsführer Dietmar Meraner ist auch der Gesundheitsaspekt entscheidend: „Im Zeitalter eines nicht mehr überschaubaren Marktes an Nahrungsergänzungsmitteln ist eine Rückbesinnung auf die reine Ausgangssubstanz Wasser wichtig. Zum Beispiel liefern wir mit unseren wellwasser®- Trinkbrunnen für Schulen und Kindergärten einen

wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung in der Entwicklungsphase unserer Kinder. Meine Vision ist es, Tirol neben Tourismus und Sport auch in puncto Wasser zur Nummer eins zu machen.“

WEITERE VORTEILE

Neben dem Gesundheitsaspekt liegen weitere Vorteile von wellwasser® auf der Hand:

wellwasser® ist Regionalität, Nachhaltigkeit, Umweltschutz, lebt Gastfreundschaft und ist ein Stück Heimat.

DIETMAR MERANER, GF WELLWASSER TECHNOLOGY GMBH



GASTRO

Für die Gastronomie entfällt das aufwendige Handling mit sperrigen Kisten. Dadurch wird auch Platz im Lager und in Kühlschränken geschaffen. Gäste und Einheimische kommen in den Genuss von qualitativem, heimischem Wasser – einfach aus der Schankanlage gezapft, still oder perlend und in edlen wellwasser-Karaffen kredenzt.

HOME

Gesichertes, qualitativ hochwertiges Wasser ist auch in den eigenen vier Wänden ein Muss – es beginnt schon bei der Wasserentnahme fürs Kochen und Zubereiten und endet beim Trinken des frischen Wassers. So wird schon Kindern von Anfang an Zugang zu bestem Wasser geboten, sodass sie die Qualität und den Wert des gesunden und sicheren Wassers zu schätzen lernen.

Leergut, Transportwege und Müllentsorgung entfallen, was die Umweltbelastung reduziert.

3FILTER SYSTEM

Der Aktivkohle-Anschwemmfilter entfernt Schmutz und Partikel, die größer als 0,5 µm (0,0005 mm) sind. Zum Vergleich: Die durchschnittliche Dicke eines Haars beträgt 0,05 mm. Im Wasser gelöste wertvolle Inhaltsstoffe wie Magnesium, Kalzium, Kalium etc. bleiben im Wasser, weil diese eine Teilchengröße haben, die wesentlich unter der Trenngrenze der Membran liegt. Ein Aktivkohlepulver übernimmt die Aufgabe der Adsorption. So nennt man die Eigenschaft der Aktivkohle, schlechten Geschmack, unangenehmen Ge-

ruch oder Verfärbungen zu neutralisieren. Im Aktivator beeinflussen ausgesuchte Kristalle das Wasser positiv. Der Bakterienfilter hat die Aufgabe, pathogene Keime aus dem Wasser zu filtern. Solche Ultrafilter werden z. B. auch in der Medizintechnik verwendet.

EINFACH INSTALLIERT

Wir installieren das 3filter System immer so nah wie möglich an der Entnahmestelle. In der Gastronomie wird es direkt vor dem Karbonator der Schankanlage installiert. Der Karbonator kühlt und versetzt das saubere wellwasser® mit Kohlensäure. Bei der HOME-Edition steht das 3filter System in der Regel unter dem Küchenwaschbecken. Damit ist gewährleistet, dass das saubere,

gesicherte und gesunde wellwasser® nicht wieder durch verunreinigte Leitungswege belastet wird.

PR

WELLWASSER TECHNOLOGY GMBH

Stadlweg 23, 6020 Innsbruck
Tel.: 0512/560966
Mobil: 0664/1007746
office@wellwasser-technology.com
www.wellwasser.com





VILLA BLANKA
INNSBRUCK

FOTOSPLITTER

Kletter-WM



Villa Blanka Catering bei der Kletter-WM....
3 Sieger! Gratulation

Klasse - 1. Kochen

Erster Kochunterricht in IK und Lehrküche.!



5A auf dem Oktoberfest

Oktoberfest mit Backstageführung von unseren AbsolventInnen und WiesnwirtInnen - Danke!



Abschied Kochlehrer Huber

Wir verabschiedeten unseren Kochlehrer, Herrn Huber, in den wohlverdienten Ruhestand und wünschen alles Gute!



Gebäudereinigung
WERNER

JÄGER

Meisterbetrieb.

Villa Blanka Restaurant

Unsere SchülerInnen auf der Bühne im Villa Blanka Restaurant - #schoolforlife!



Entrepreneure im Hotel Interalpen

Unsere Entrepreneure mit dabei beim Recruiting im Hotel Interalpen.... interessante Workshops, super Hotelführung - vielen Dank!



Erstes Wiener Schnitzel

Villa Blanka Generation 2018/19 erstes Wiener Schnitzel..... remember #villablankafamily



ChefDays Graz

Die 4. Klassen unserer Schule wurden zu den Chef-Days nach Graz eingeladen. Begleitet wurden sie von Prof. Kölbl und Prof. Strolz.

Hier ein kleiner Auszug aus dem Line-up: Tim Mälzer, Heinz Reitbauer, Matthias Winkler (Sacher CEO), Pia Leon (Latin America's Best Female Chef), DIE JUNGEN WILDEN, Martin Klein - Executive Chef Hangar-7, Paul Ivic - Tian Wien, Agustin Balbi - Hongkong, Markus Eckartz - The Rocket Scientists



Wohnen mit Hotelkomfort



VILLA BLANKA: Wohnen mit Hotelkomfort in unseren neuen Internatszimmern!

Süße Stunden

First Time „süße Stunden“ - schon jetzt talentierte Passiers!



Bundesfachvorstandstagung



Bundesfachvorstandstagung bei uns auf der Villa Blanka.

Freifach Meisterkochen



...gleich das 1. Mal meisterlich!

Zukunftswerkstatt Tourismus



DI Plank GF BM für Nachhaltigkeit und MR Mag. Weilinger mit unseren SchülerInnen bei der Zukunftswerkstatt für Tourismus und Kulinarik an der Villa Blanka. Auch Herr Falkensteiner, NR Hörl, LR Geisler, KR Hackl uvm. behrten uns.



WKO-Präsident Mahrer



WKO-Präsident Dr. Mahrer war zu Besuch an der Villa Blanka - folgt uns jetzt auf Instagram - wir haben uns sehr gefreut! #villablankafamily #schoolforlife

Kulinarische Meisterklasse - Menü



Kulinarische Meisterklasse: Erstmals kocht jede/r sein eigenes Menü! #schoolfortourism #meisterwerden




seit 1973
mit Erfolg abschneiden

Pascher Handelsges.m.b.H.
www.pascher-linz.at

Gastroday Ötztal 2018

Gastroday Ötztal 2018 - Superevent - Villa Blanka-SchülerInnen helfen mit: Weißwurstfrühstück Feldkogelalm und dann Lokalwechsel zum Mountain-crosspoint! Danke allen SchülerInnen und Herrn Prof. Kölbl, sowie den EventorganisatorInnen und Attila Scheiber für die freundliche Aufnahme und die Betriebsführung mit Museumsrundgang!



Straußeneier

Heute Straußeneier im Warenkorb der Meisterklasse - cool!



Goldmedaille im Kochen

2 x WM-Gold Kochen für unseren Absolventen Thomas Penz! Herzliche Gratulation!



Absolventin Julia Kofler

Unsere Absolventin Julia Kofler im Dienst beim National Day in den Arabischen Emiraten! #schoolforlife #allovertheworld #topjobs



Süße Stunden - Lebkuchenhaus

Es weihnachtet sehr bei den „Süßen Stunden“ in der 2. Klasse.... einem jeden sein Lebkuchenaus - bravo!



Der Advent beginnt



Heute haben unsere Mädels aus der 3. Klasse die erste Kerze auf unserem Adventkranz entzündet - schöne 1. Adventwoche!



BeSt3

Heute auf der BEST - die cupcakes unserer Schülerinnen fanden reissenden Absatz! Danke unseren fleissigen SchülerInnen!



Schnuppertage

Schnuppertage in der Küche



Nikolo

Allen einen schönen Nikoloabend, besonders der villablankafamily




lernquadrat
Nachhilfe.
Lernbegleitung.
Ferien-Intensivkurse.
Jedes Alter. Alle Fächer.

Innsbruck: 0512 - 579 333
Imst: 05412 - 611 02
www.lernquadrat.at

Villa Blanka Road Show im Pitztal

Villa Blanka Road Show im Pitztal ... und viele Pitztaler Absolventen getroffen ... Philipp, Stefan, Joachim, Franz ... #villablankafamily



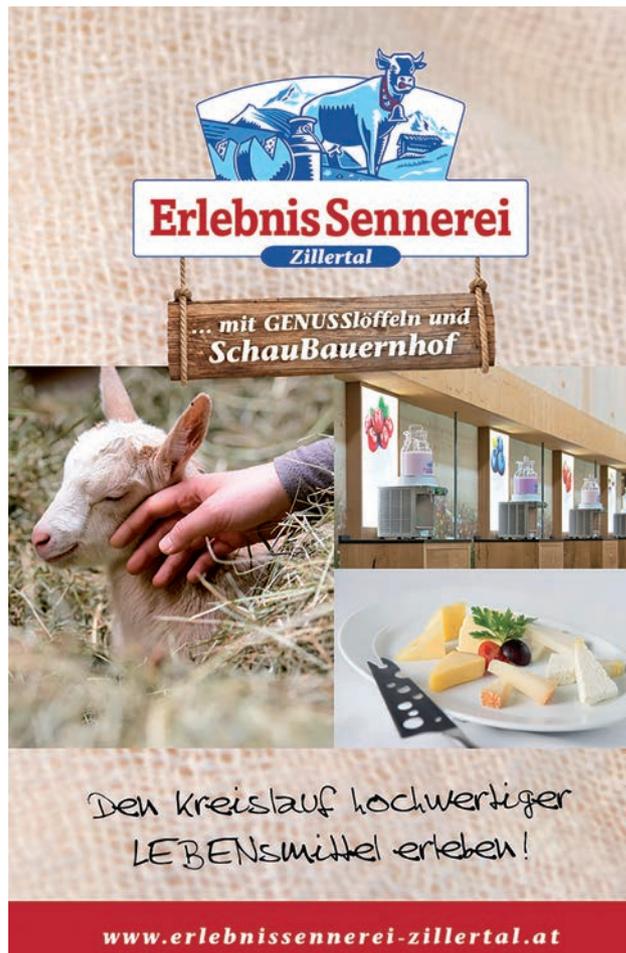
Limoncellino

Limoncellino created by villablanka für unsere 30 jährigen Maturajubilare



Minikäserei

KäsekennerInnen mit ihrer Minikäserei - köstlich!

Erlebnis Sennerei
Zillertal

... mit GENUSSlöffeln und SchauBauernhof

Den Kreislauf hochwertiger
LEBENSmitTEL erleben!

www.erlebnissenerei-zillertal.at

Pflichtpraktikum von Lucas

Lucas macht jetzt schon einen Teil seines Pflichtpraktikums! Super Lucas! #KulinarischeMeisterklasse



SchnupperschülerInnen

Herzlich Willkommen unsere heutigen Schnupperschüler und Alex, Schnupperschüler vergangener Wochen jetzt auch bei uns!



Winterwonderland

Villa Blanka Winterwonderland....



Besuch WKT-Präsident

Wir danken Herrn Christoph Walser, Präsident der WK Tirol für den Besuch in unserer Schule und auch bei unseren MaturantInnen!



Kochweltmeister Thomas Penz in der Küche

Wir freuen uns, dass unser Absolvent und Kochweltmeister Thomas Penz wieder einmal in unsere Kochtöpfe schaut

#villablankafamily #meisterköche



Buffet Fremdsprachenwettbewerb

Danke für den hervorragenden Einsatz und das all-seits gelobte Buffet in der BTV!



Zipfer Bierzapfwettbewerb

Zipfer Bierzapfwettbewerb: herzliche Gratulation zum Sieg Felice! Auch an Leon 2. und Lena 3.!

#schoolforlife

Ball der Wirtschaft

Unsere Schülerinnen beim Ball der Wirtschaft - Sektempfang! Danke! #schoolforlife #Wkschule



Tagessplitter

Tagessplitter heute: 1. Klasse workshop für Saftexperten, Schnupperschüler Francesco aus der Schweiz kocht mit und musiziert in unserem Musicroom ... und unsere Schülerinnen im Eventcenter ... viel los, oder?



Faschingsdienstag

Faschingsdienstag für unsere SchülerInnen - Krapfen für ALLE! #villablankafamily



Alpenvolleys



Alpen Volleys gegen den deutschen Meister - Villa Blanka mit dabei! #villablankafamily

Gastrochallenge



Danke unseren Teilnehmerinnen der Gastro-Challenge für euren Einsatz und eure Kreativität - super Schulbotschafter!

Diplomarbeiten



Erste Säule der Reifeprüfung Diplomarbeitspräsentationen haben unsere MaturantInnen geschafft - allen herzliche Gratulation!

#villablankafamily #schoolforlife

Qimic Workshop



Kulinarische Meisterklasse: Qimiq Workshop

#schoolforlife

#zusatzwissen

Maturastreich

5A/B Maturastreik am letzten Schultag



Vorschau Schulbeginn 2019/20

Montag, 9. September 2019

08:15 Uhr Konferenz der Lehrer der 1. Jahrgänge/Klassen
09:00 Uhr Unterrichtsbeginn der 1. Jahrgänge/Klassen

Mittwoch, 18. September 2019

08:00 Uhr Nachtragsprüfungen Praxis

Donnerstag, 19. September 2019

08:15 Uhr Eröffnungskonferenz
09:00 Uhr Semester-, Wiederholungs- und Nachtragsprüfungen
(1.- 4. Jg.)

Freitag, 20. September 2019

09:00 Uhr Fortsetzung der Semester-, Wiederholungs- und Nachtragsprüfungen
14:00 Uhr Konferenz der Praxislehrer
16:30 Uhr Klassenkonferenzen
anschl. Pädagogische Konferenz

Montag, 23. September 2019

08:00 Uhr Stundenplanmäßiger Unterricht für alle Jahrgänge/Klassen

Für die 5. Klassen HLT 2018/19

Montag, 9. und Dienstag, 10. September 2019

08:00 Uhr Wiederholungsprüfungen

ab Mittwoch 18. September 2019

08:30 Uhr Herbsttermin Schriftliche Reife- und Diplomprüfungen
bzw. Abschlussprüfungen

*****Änderungen vorbehalten*****

**Bitte beachten Sie unsere aktuellen Termininformationen im Internet unter
www.villablanka.com**

Impressum:
Redaktion und für den Inhalt verantwortlich, Gestaltung und Produktion:
Dir. Mag. Sabine Wechselberger
Gestaltung und Layout: Mag. Johann Öttl
Anzeigenakquisition:
Anita Aigner, Barbara Jenewein, Mag. Johann Öttl
Druck:
Studia GmbH, 6020 Innsbruck, Herzog-Siegmund-Ufer 15



VILLA BLANKA



Tourismusschulen VILLA BLANKA Innsbruck
Weiherburggasse 31 · 6020 Innsbruck · Österreich
T (+43 512) 292413 · F (+43 512) 292413-11
E office@villablanka.com · W www.villablanka.com

