

Was ist möglich?

Nachwuchsforscher aus dem Bezirk ausgezeichnet



Die Sieger in der Kategorie Kleingruppen: Die NMS Clemens Holzmeister Landeck mit „Wir verlassen die Erde“.
Foto: Die Fotografen

(dgh) Beim Wettbewerb „Jugend forscht in der Technik“ der Wirtschaftskammer und des Fördervereins Technik zeigten Nachwuchsforscher auch heuer, wie viel Neugier und Begeisterung in ihnen steckt. Die Jury hatte es schwer, aus den 18 leidenschaftlich präsentierten Projekten die Sieger zu ermitteln. Bei den Volksschulen holte sich die VS Stanz den zweiten Platz mit „Hammer Hammerwerke“; teilgenommen hat auch die VS Tobadill („Feuer und Luft“). In der Kategorie Kleingruppen hatte die NMS Clemens Holzmeister Landeck mit „Wir

verlassen die Erde“ die Nase vorn. Das fünfköpfige Team ging der Frage nach, wie es mit uns Menschen außerhalb der Erde weitergeht. „Das ist der Mars. Mit unseren Robotern wollen wir herausfinden, was möglich ist und was nicht“, erklärten Kevin, Jakob und Sebastian und ließen die Roboter über den Tisch sausen. „Es gab Höhen und Tiefen. Wir haben uns ein dreiviertel Jahr mit dem Projekt beschäftigt und auch viel Freizeit investiert.“ Rang drei holte sich ebenfalls die NMS Clemens Holzmeister Landeck („Kampf dem Microplastik“).

So schmeckt Sommer

Kulinarischer Jakobsweg im Paznaun

(dgh) Ab 10. Juli steht im Paznaun wieder Hochgenuss im Hochgebirge auf dem Programm. Beim achten „Kulinarischen Jakobsweg“ sind erstmals fünf Sterneköche dabei.

Wer zwischen Juli und September im Paznaun seine Wanderschuhe schnürt, braucht sich um die Verpflegung keine Sorgen zu machen: Am 10. Juli fällt der Startschuss für den achten „Kulinarischen Jakobsweg“ – geboten werden entspanntes Wandern und genussvolles Schlemmen auf fünf Genussrouten auf über 2000 Metern Höhe. Die Schirmherrschaft obliegt dem „Koch des Jahrhunderts“ Eckart Witzigmann. Die Rezepte der Sterneköche bleiben bis Ende September 2016 auf den Sommerspeisekarten der teilnehmenden Hütten in Galtür, Ischgl, Kappl und See. Erstmals übernehmen fünf Spitzenköche die Patenschaft für je eine Alpenvereins-hütte und kreieren ein Gericht mit regionalen Spezialitäten aus dem Paznaun; dabei sind der Münchner 2-Sterne-Koch Bobby Bräuer (Niederelbehütte), die Schweizer Spitzenköchin Tanja Grandits (Ascherhütte), Viki Geunes (Heidelberger Hütte), Josef Steffner (Friedrichs-



Fünf Spitzenköche kreieren beim „Kulinarischen Jakobsweg“ Gerichte mit regionalen Spezialitäten aus dem Paznaun.
Foto: TVB Paznaun-Ischgl

hafener Hütte) und Stephen Crane (Jamtalhütte). Zum Auftakt am 10. Juli wandern die fünf Spitzenköche gemeinsam mit Gästen auf die Hütten und kochen erstmals gemeinsam mit den Hüttenwirten ihre Rezepte. Nähere Informationen über die Köche und Touren sowie einen kostenlosen Download der Gerichte gibt's auf www.kulinarischerjakobsweg.paznaun-ischgl.com oder www.paznaun-ischgl.com.

lehre + matura

mit zwei ausbildungen
doppelt sicher in die zukunft.

Lehre & Matura verbindet eine vollständige Berufsausbildung mit der allgemeinen Hochschulreife. In Tirol wird dieses Angebot vom WIFI und vom BFI durchgeführt. Mehr Informationen unter: www.tirol.gv.at/lehre-und-matura



bezahlte Anzeige

