



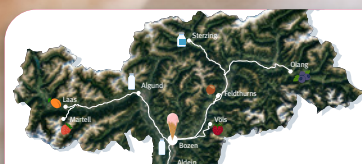
02
2020

manufaktino

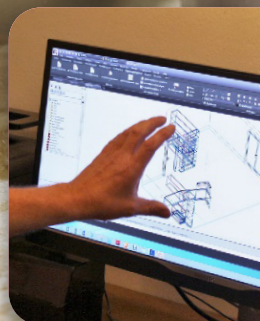
Wirtschaft für die Kids



Mit Online-
Arbeits-
blätter



REGIONALER
KREISLAUF



WIE ENT-
STEHT EIN
MÖBEL-
STÜCK ?


Regionalität



BROT IM
REAGENZGLAS




- 3** **Lied** Do it now – Sing for the climate
- 4** **Regionalität** Was ist Regionalität?
- 7** **Regionalität** Regionaler Kreislauf 
- 8** **Regionalität** Nicht regionaler Kreislauf
- 9** **Regionalität** Regionalität unterstützen
- 10** **Entdeckerseiten** Handwerksmeister, die Experten auf ihrem Gebiet
- 12** **Reportage** Ein Geburtstag mit vielen Besonderheiten
- 14** **WorldSkills** Teilnehmende unterstützen Regionalität
- 16** **Ein Tag in der Goldschmiede** Wie entsteht ein Schmuckstück?
- 18** **Steckbriefe** Wir sind Macher
- 22** **Rechenseite** Weizenbrötchen 
- 23** **Rätselseite** 
- 24** **Experiment** Brot im Reagenzglas
- 26** **Berühmte Erfindungen**
- 27** **Englisch** Glossary for trades and tools 
- 28** **Kunterbunt – Spaßseite**

Hallo, ich bin
Ferdinand 
Lass uns gemeinsam
viele spannende
Berufe entdecken!



Impressum

manufaktino – Wirtschaft für die Kids | Auflage: 18.000 Exemplare | Hgb. und Verwaltung: lvh.apa Bildung & Service Gen. mbH · Mitterweg 7, 39100 Bozen · Tel. 0471 323 200 · Fax 0471 323 210 · manufakt@lvh.it | Koordination: Dr. Ramona Pranter | Redaktion: Sabine Kerschbaumer, Sabina  escher, Elisa Mair | In Zusammenarbeit mit der Deutschen Bildungsdirektion, Pädagogische Abteilung, Bozen | Presserechtlich Verantwortlicher: Dr. Bernhard Christanell, MA · Reg. Tribunal Bozen · Nr. 24 am 11. Mai 1948, ROC 9592 | Grafik, Layout und Druck: www.longo.media | Fotos: lvh.apa, shutterstock, unsplash, Alan Bianchi – AB Foto, Tiroler Goldschmied, Florales Atelier.

DO IT NOW – Sing for the climate

We need to wake up
We need to wise up
We need to open our eyes
And do it now now now
We need to build a better future
And we need to start right now

We're on a planet
That has a problem
We've got to solve it, get involved
And do it now now now
We need to build a better future
And we need to start right now

Make it greener
Make it cleaner
Make it last, make it fast
and do it now now now
We need to build a better future
And we need to start right now

No point in waiting
Or hesitating
We must get wise, take no more lies
And do it now now now
We need to build a better future
And we need to start right now



Was ist Regionalität?

„Regionalität“ stammt vom Begriff Region ab. Damit ist ein Gebiet gemeint, das eine Einheit bildet. Es gehört in gewisser Weise zusammen.

Der Begriff Regionalität lässt sich mit geschichtlichen Ereignissen erklären. Vor über 200 Jahren begann die sogenannte **Industrialisierung**. Im 18. Jahrhundert wurden die ersten großen Maschinen gebaut. Mit diesen Maschinen konnten die Menschen Produkte viel schneller herstellen. Immer größere Betriebe entstanden. Schuhe wurden früher vom Schuster in Handarbeit angefertigt. Das dauerte einige Stunden. Dafür passten die Schuhe wie angegossen. Durch die Industrialisierung

werden Schuhe von großen Maschinen in kurzer Zeit und großen Mengen produziert. Die Maschinen wurden mit den Jahren größer und besser. Viele wurden digitalisiert. Das klingt eigentlich gut. Allerdings hat die industrielle Herstellung einige **Nachteile**. Viele der großen Betriebe wollen immer schneller und günstiger produzieren und kaufen preiswerte Rohstoffe und Materialien vorwiegend in armen Ländern. Viele Firmen produzieren auch dort, weil die Arbeitskräfte billiger als in den reicheren Ländern wie beispielsweise Europa sind. Die Leidtragenden sind die Menschen, die dort leben. Sie werden für ihre Arbeit nicht genügend bezahlt. Es ist nicht nur die **schlechte Bezahlung**, die gegen die



großen Firmen spricht. Es ist auch ein sehr **langer Transport** nötig. Lkws, Schiffe und Flugzeuge müssen die Materialien stück
denlang oder tageweise von Land zu Land transportieren. Die dabei produzierten **Abgase** schaden der Umwelt. Die Produkte sind häufig nicht so hochwertig, weil sie günstig hergestellt werden. Lebensmittel müssen oft **in Plastik verpackt** werden, damit sie während des langen Transportweges frisch bleiben. All dies wirkt sich auf die Qualität aus.

Wer **regional** einkauft, unterstützt die Betriebe der näheren Umgebung. Diese Betriebe achten auf die Verwendung lokaler Produkte und schaffen Arbeitsplätze vor Ort. Wenn viele Bürgerinnen und Bürger einen sicheren Arbeitsplatz und ein angemessenes Einkommen haben, können sie sich mehr leisten. Dadurch geben sie mehr Geld aus und unterstützen andere Betriebe. Alle Arbeitenden geben einen Teil ihres



Lohnes an das Land und den Staat ab. Mit diesen sogenannten Steuergeldern können öffentliche Einrichtungen, wie Schulen, Straßen, Krankenhäuser, Sportanlagen, Bibliotheken und vieles mehr gebaut werden.




Die Vorteile der Regionalität


- Produkte müssen nicht mit Lkws, Schiffen und Flugzeugen weite Strecken **transportiert** werden.
- **Tiere** werden artgerechter gehalten.
- Regionalität schafft **Arbeitsplätze** in der Region.
- Die Arbeitenden erhalten einen **gerechteren Lohn**.
- Jeder Betrieb, der in der Region produziert, schafft Geld, das in der Region bleibt. Das ist die sogenannte **Wertschöpfung**.
- Regionalität trägt zum **Umweltschutz** bei. Die Qualität der Produkte ist hochwertiger und nachhaltig.





Regionaler Kreislauf

Regionalität ist für die Wirtschaft des Landes sehr wichtig. Um den regionalen Kreislauf am besten zu verstehen, gibt es hier  **Beispiel einer Eisdiele** in Bozen. Auf der Landkarte sieht man, wo die Eisdiele die Zutaten für die Herstellung ihres Speiseeises einkauft.

- *Frische Ziegen-Vollmilch aus Algund*
- *Frische Milch und Sahne aus Bozen*
- *Joghurt aus Sterzing*
- *Frische Eier aus Bozen*  *haltung aus Aldein*
- *Erdbeeren aus Martell*
- *Aprikosen aus Laas*
- *Heidelbeeren aus Olang*
- *Himbeeren aus Völs am Schlern*
- *Kastanien aus Feldthurns*




Kauft die Eisdiele die Produkte regional ein, bleibt das Geld in Südtirol. Durch die Steuern profitiert die ganze Bevölkerung. Viele Menschen haben eine Arbeit und können sich ein besseres Leben leisten. Die kurzen Transportwege entlasten die Umwelt.




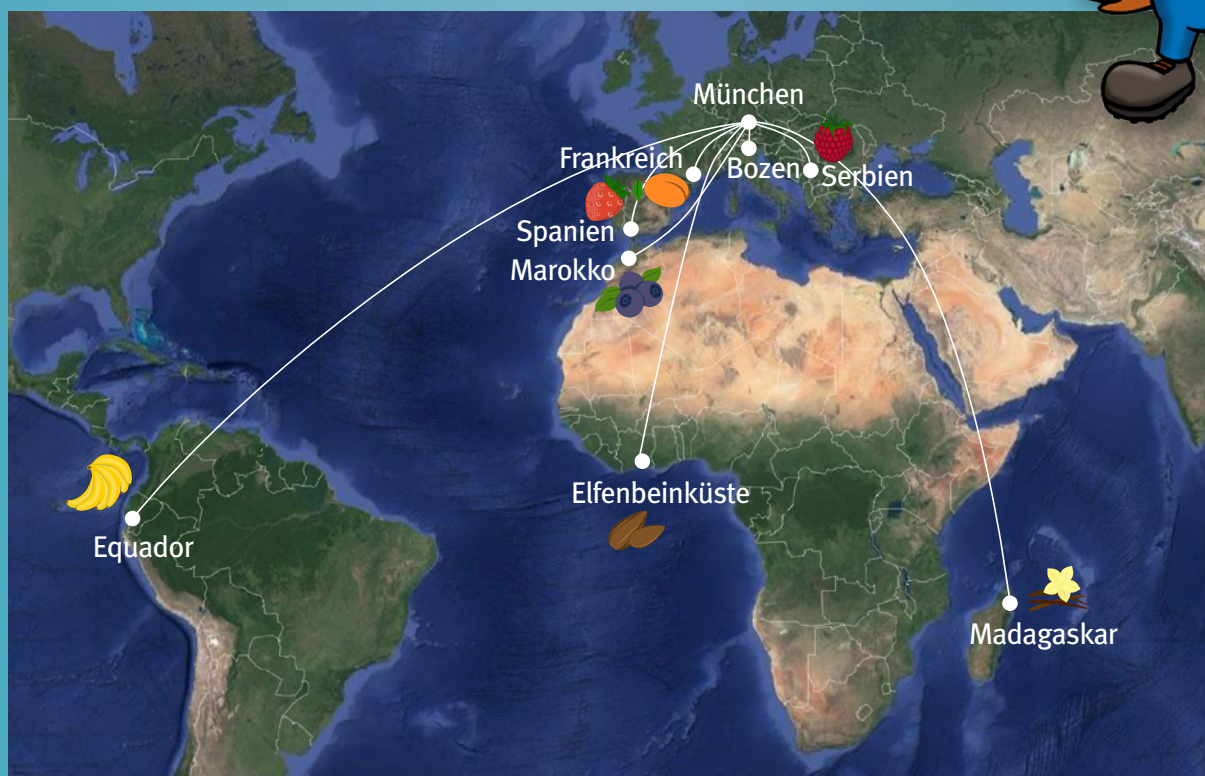
Nicht-regionaler Kreislauf

Im Gegensatz zur regionalen Produktion kaufen große Firmen die Zutaten aus aller Welt. Die Erdbeeren kommen beispielsweise aus Spanien und die Aprikosen aus Frankreich. Die Lebensmittel werden oft um die halbe Welt verschifft und gefahren.

Wegen der langen Fahrt wird Obst oft noch unreif gepflückt und in Plastik eingepackt. Die langen Transportwege belasten die Umwelt. Das Geld bleibt nicht im Land. Dies trägt nicht zur Wertschöpfung bei.


- Erdbeeren aus Spanien (Huelva)
- Vanille aus Antalaha (Madagaskar)
- Aprikosen aus Perpignan (Frankreich)
- Schokolade aus Abidjan (Elfenbeinküste)
- Heidelbeeren aus Lalla Mimouna (Marokko)
- Bananen aus Machala (Ecuador)
- Himbeeren aus  (Serbien)

Hier sieht man die vielen Transportwege. Und dann ist das Eis immer noch nicht in Bozen. Es muss  noch einmal von München, wo es produziert wird, nach Bozen gebracht werden.






Handwerksmeister, die Experten auf ihrem Gebiet

Die Ausbildung handwerklicher Berufe ist abwechslungsreich und praktisch.  Besondere daran ist, dass es sich nicht nur um Schulstunden handelt. Jugendliche, die ein Handwerk erlernen, absolvieren die Ausbildung in einer Berufsschule oder Fachschule und zugleich in einem Betrieb. Sie arbeiten einige Monate im Betrieb mit und üben sich in der Praxis. Für einige Wochen besuchen sie dann die Berufsschule. Wie die Lehre genau aufgebaut ist, ist von Beruf zu Beruf verschieden.

Nach drei bis vier Jahren schließen die Jugendlichen ihre Lehre mit einer Prüfung ab. Diese heißt Lehrabschlussprüfung oder auch Gesellenprüfung. Danach sind sie ausgebildete **Handwerkerinnen** und **Handwerker**.

Die höchste Qualifikation im Handwerk ist der „**Meisterbrief**“. Um zur Meisterprüfung anzutreten, müssen die Handwerkerinnen und Handwerker nach der Lehrabschlussprüfung Erfahrungen im Berufsleben sammeln. Dies kann zwei oder drei Jahre dauern. Danach können sie sich zu den Meisterkursen anmelden.  Bei dieser Ausbildung werden sie Experten auf ihrem Gebiet.

Kennst du eine Handwerksmeisterin oder einen Handwerksmeister? Wenn ja, erzähle deinen Mitschülerinnen und Mitschülern, was sie oder er alles macht.



- » Anlagenelektroniker/in
- » Bäcker/in
- » Bau- und Galanteriespengler/in
- » Binder/in
- » Bodenleger/in
- » Buchbinder/in
- » Büchsenmacher/in
- » Büromaschinentechniker/in
- » Dachdecker/in
- » Damenschneider/in
- » Drechsler/in
- » Elektromechaniker/rin
- » Elektrotechniker/rin
- » Fahrradmechaniker/rin
- » Fassmaler/rin
- » Federkielsticker/rin
- » Feuerungstechniker/rin
- » Flexodrucker/rin
- » Fliesen-, Platten- und Mosaikleger/in
- » Florist/in
- » Fotograf/in
- » Friseur/in
- » Gärtner/in
- » Gerber/in
- » Glaser/in
- » Gold- und Silberschmied/in
- » Graveur/in
- » Hafner/in
- » Handel-Handelsfachwirt/in
- » Herrenschnneider/in
- » Holzbildhauer/in
- » Holzschnitzer/in
- » Installateur/in von Heizungs- und sanitären Anlagen
- » Kälte- und Klimatechniker/in
- » Kaminkehrer/rin
- » Karosseriebauer/in
- » Keramiker/in

- » Kfz-Mechatroniker/in
- » Kommunikationstechniker/in
- » Konditor/in
- » Küchenmeister/in
- » Kürschner/in
- » Maler und Lackierer/in
- » Maschinenbaumechaniker/in
- » Maschinenschnitzer/in
- » Maurer/in
- » Mediengestalter/in
- » Medientechnologe/in Druck
- » Metzger/in
- » Molkereifachmann/-frau
- » Müller/in
- » Orgelbauer/in
- » Restaurant- und Barmeister/in
- » Restaurator/Restauratorin von Möbeln und Holzgegenständen
- » Sägewerker/in
- » Sattler/in
- » Schlosser/in
- » Schmied/in
- » Schönheitspfleger/in
- » Schuhmacher/in
- » Speiseeishersteller/in
- » Steinbildhauer/in
- » Steinmetz/in
- » Stricker/in
- » Tapezierer/in - Raumausstatter/in
- » Textilreiniger/in
- » Tiefbauer/in
- » Tischler/in
- » Uhrmacher/in
- » Vergolder/in
- » Verzierungsbildhauer/in
- » Weber/in
- » Werkzeugmacher/in
- » Zimmerer/in

EIN GEBURTSTAG MIT VIELEN BESONDERHEITEN

Die Schulglocke klingelt. Laura packt ihre Bücher und Hefte in ihre Schultasche. „Tschüss, Anna! Tschüss, Michael! Bis später“, ruft sie noch ihren Freunden über die Schulter, bevor sie die Tür öffnet und mit Freudensprüngen ihrer Mutter entgegenhüpft. Heute hat Laura einen guten Grund für ihre Freude. Sie hat Geburtstag. Bevor im Nachmittag eine Geburtstagsparty mit ihren Freunden gibt, hat Laura aber noch viel vor.

„Und los geht’s“, jubelt die frischgebackene Zehnjährige ihrer Mutter zu, die vor der Schule auf sie wartet. Zuerst darf Laura sich ihr Geburtstagsgeschenk aussuchen. Sie hat sich ein schönes Dirndl gewünscht. Nach einem kurzen Spaziergang durch das Dorf erreichen Laura und ihre Mutter ein kleines Geschäft.

Laura wundert sich: „Das ist aber nicht das Geschäft, wo wir immer meine Kleider kaufen!“, meint sie. „Lein, das ist ein ganz besonderes Geschäft“, erklärt ihr die Mutter. „Aha“, antwortet Laura noch etwas verwundert. An der Tür wird das Geburtstagskind von einer Frau herzlich begrüßt. Ihr Name ist Anita, sie ist die Schneiderin: „Laura, hast du eine Lieblingsfarbe? Wie soll dein Dirndl aussehen?“ Laura wundert sich über die Fragen. Normalerweise nimmt ihre Mutter drei verschiedene Kleider von der Kleiderstange und fragt sie, welches ihr am besten gefällt. Zögerlich erklärt Laura der Frau, dass grün ihre Lieblingsfarbe ist. „Und Blumenmuster, das wäre toll“, platzt

es noch aus ihr heraus. Anita geht auf eine Wand voller Stoffe zu und zieht mit einem Ruck zwei Stoffe hervor, einen grünen und einen violetten mit ganz vielen Blumen darauf. „Laura, wie gefallen dir diese Stoffe? Soll ich aus denen dein Dirndl schneiden?“ Lauras Augen werden ganz groß. „Aus diesen Stoffen entsteht mein Dirndl? Das wäre echt toll! Die Farben und das Muster gefallen mir sehr gut“, sagt Laura. Jetzt nimmt die Schneiderin mit einem Schneidermaßband noch die Maße von Laura. „Laura, wir können jetzt gehen. Anita wird uns anrufen, wenn dein Dirndl fertig ist.“ Kaum waren die beiden aus der Tür, hat Laura ganz viele Fragen: „Warum kann ich mir hier den Stoff aussuchen? Warum ist das so ein besonderes Geschäft?“ Ihre Mutter lächelt: „Das ist ein Betrieb, der die Produkte in Handarbeit herstellt. Ich versuche, so oft wie möglich in solchen Geschäften einzukaufen. Die Qualität ist besser und wir unterstützen damit die lokalen Betriebe. Zudem ist es viel umweltfreundlicher, da die Kleider nicht aus anderen Ländern importiert werden müssen.“

„Was heißt lokal?“, fragt Laura nach. „So wie der Betrieb von Papa?“ Ihre Mutter stimmt ihr zu: „Ja, ganz genau. Dein Vater ist Treppenbauer. Lokal heißt, dass er das Holz bei Hermann vom Sägewerk kauft und nicht aus entfernten Ländern.“

Als nächstes bleibt Lauras Mutter vor der Tischlerei im Dorf stehen. „Was machen

wir hier?“, wundert sich Laura. „Ich muss nur schnell etwas für Papas Calcetto, äh ich meine Fußballtisch abgeben.“ Laura erinnert sich, dass beim geliebten Kicker-Tisch ihres Vaters etwas kaputt gegangen ist, als er mit ihrem älteren Bruder etwas zu motiviert gespielt hat.

„Moritz, bist du ein lokaler Betrieb?“, fragte die Zehnjährige den Tischler gleich. „Ja, natürlich bin ich das. **Ich verkaufe meine Produkte hier in der Umgebung und repariere sie auch, damit die Leute die Produkte nicht immer gleich wegschmeißen müssen. Das ist nachhaltig**“ lachend denkt Laura über die Antwort nach.

Bevor das Geburtstagskind ihre Gedanken vollendet, ruft ihre Mutter nach ihr: „Laura, komm, wir müssen noch schnell deinen Geburtstagskuchen abholen. Deine Freunde kommen bald zu uns.“ Mit großen Schritten eilen Laura und ihre Mutter zum Konditor. Dieser verpackt gerade den Kuchen für Laura: „Oh, da ist ja das Geburtstagskind! Alles Gute, Laura!“, heißt er sie willkommen. Weil Laura sich immer noch über das Wort Nachhaltigkeit wundert,

fragt sie den Konditor neugierig: „Ist mein Geburtstagskuchen auch nachhaltig?“ „Ja natürlich, Laura! Auch Lebensmittel können regional und nachhaltig sein. Die Eier, die Milch und alle, was ich sonst noch brauche, versuche ich aus der Umgebung zu kaufen. Es sind alles natürliche und gesunde Zutaten in deinem Kuchen, keine Konservierungsmittel. Lass ihn dir schmecken und viel Spaß mit deinen Freunden“

Laura ist begeistert. Sie feiert heute ihren Geburtstag mit lokalen Produkten. „Mama, wir müssen schnell nach Hause! Ich muss Anna, Michael und allen anderen erzählen, wo wir heute überall waren und was für einen leckeren Kuchen wir haben!“

*Autorin:
Sabine Kerschbaumer*



WorldSkills- Teilnehmende unterstützen Regionalität

Regionalität ist für Jung und Alt ein sehr wichtiges Thema. Auch die WorldSkills-Teilnehmenden  versuchen, so regional wie möglich zu arbeiten und zu leben.



Martina Ruzzene (Friseurin):

Ich unterstütze unsere Regionalität all-
täglich, indem ich lokale Lebensmittel
einkaufe und unsere natürliche Umge-
bung respektiere.



Hannes Pircher (Maurer):

Ich fördere unsere Regionalität, indem
ich Produkte, Materialien und auch
Arbeitsmaschinen aus Südtirol kaufe.



Manuel Steiner (Tischler):

Für mich ist Regionalität sehr wich-
tig, weil ich auf einem Bauernhof mit
eigener Tierhaltung lebe. Wir melken
die Kühe und erhalten auch genügend
Fleisch. Als Tischler schaue ich, so
oft es geht, mit Holz aus Südtirol zu
arbeiten.



Claudia Gruber (Mediendesignerin):

Durch den Kauf einheimischer Pro-
dukte, sprich Produkte aus der Region
oder vom Bauern, fördere ich auf mei-
ne Art und Weise Regionalität in Süd-
tirol. Das lohnt sich wirklich. Dadurch
unterstütze ich nicht nur Südtirols
Wirtschaft, sondern trage auch zu einer
geringeren Umweltbelastung bei.



Daniel Perkmann (Landschaftsgärtner):

Regionalität ist für uns sehr wichtig. Wir legen Wert darauf, Pflanzen regional zu kaufen und versuchen, Südtiroler Materialien zu verwenden. Darum arbeiten wir beispielsweise mit Porphy aus unserer Region.



Lisa Hilpold (Floristin):

Durch das Aufwachsen auf einem landwirtschaftlichen Betrieb mit vielen Eigenprodukten bin ich es gewohnt, mich regional zu ernähren. Schon beim Einkauf achte ich automatisch auf die Herkunft der Ware. Im beruflichen Alltag als Floristin verwende ich sehr viele Zweige aus dem Wald und Schnittgrün von den Wiesen. Somit können besondere Werkstücke mit einfachen Werkstoffen entstehen.



Vivien Santer (Sozialbetreuerin):

Ich fördere Regionalität im Alltag, indem ich beim Kochen Lebensmittel aus Südtirol verwende. Beim Einkaufen achte ich zudem auf saisonales Gemüse und Obst. Gerne gehe ich ins Dorfgeschäft oder zum Bauern in der Nähe. Außerdem beauftrage ich ortsansässige Handwerker am liebsten, weil ich weiß, dass ich sie dadurch fördere und die Qualität ihrer Arbeit hoch ist.

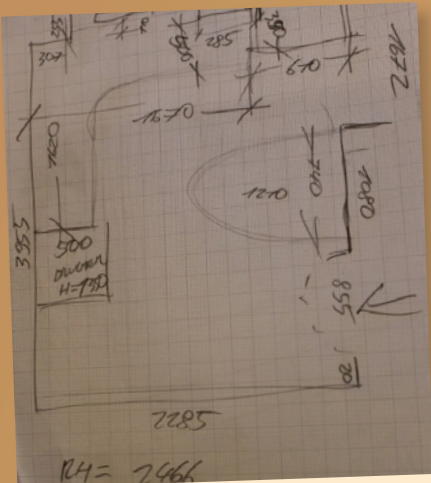


Germar Unterweger (Elektrotechniker):

Mir ist es wichtig, Produkte wie Fleisch, Joghurt und Milch aus Südtirol zu konsumieren und auch Leitungswasser anstatt Mineralwasser aus Plastikflaschen zu trinken.



WIE ENTSTEHT EIN MÖBELSTÜCK?



1. HANDSKIZZE

Zuerst nimmt der Tischler Maß. Dann zeichnet er nach den Vorstellungen des Kunden eine Skizze. Damit hält er fest, wo welches Möbelstück nach der Anfertigung hinkommt und wie groß es sein muss. So entstehen Möbel nach Maß, die genau in den Raum passen. Georg Gaiser und sein Sohn Lukas zeigen, wie ein Deko-Kästchen entsteht.

4. CNC-FRÄSE

Zurück in der Werkstatt: Die CNC-Fräse schneidet die Holzplatte auf den Millimeter genau. Wie groß die einzelnen Teile sein müssen, weiß die CNC-Fräse vom Computerprogramm. In dieses hat der Tischler vorher alle Maße eingegeben. Lukas kontrolliert nochmals den Auftrag und startet die CNC-Fräse.



3. ZUSCHNEIDEN DER HOLZPLATTE

Aus dem Lager holt der Tischler das gewünschte Holz. Da das Kästchen nicht so groß wird, schneidet er mit einer Säge eine größere Platte in der Mitte durch. Georg hat immer einige verschiedene Hölzer auf Lager. Bei einem größeren Auftrag bestellt er das notwendige Holz.

2. ZEICHNUNG AM COMPUTER

Nun geht es ins Büro. Dort zeichnet Georg am Computer das Möbelstück. Er gibt die Maße in ein CAD-Programm ein. Das ist ein Computerprogramm, mit dem er das Kästchen auf dem Bildschirm in digitaler Form sieht und bearbeiten kann. Hier passiert aber noch mehr: Der Computer erstellt eine Liste mit allen Einzelteilen, die der Tischler zum Bau des Kästchens braucht. Auch rechnet das Computerprogramm aus, wie die Teile am besten zu ordnen sind, damit beim Schneiden möglichst wenig Holz verschwendet wird.





5. FRÄSEN

Die CNC-Fräse schneidet die einzelnen Holzplatten für das Möbelstück genau zu. Zugleich bohrt sie die Löcher für die Dübel. Damit werden am Ende die Holzplatten verbunden.

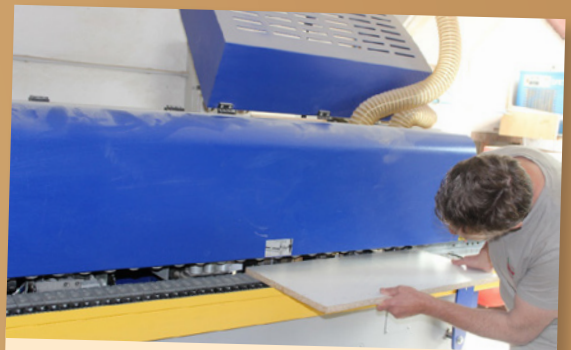


..... Dübel

Nimbus-Schlüssel

7. ZUSAMMENBAUEN

Nun kann das Deko-Kästchen zusammengebaut werden. In die Löcher, die durch die Bohrungen entstanden sind, kommen Dübel hinein. Die einzelnen Teile des Möbelstücks werden verbunden. Mit einem Nimbus-Schlüssel wird das Ganze nochmals angeschraubt und befestigt.



6. BEKANTEN

Vor dem Zusammenstellen müssen die einzelnen Teile noch mit Kanten versehen werden. Hierfür gibt es die Kantenanleimmaschine. Dieser Prozess dauert etwas länger und beinhaltet sechs Schritte: Zuerst wird Leim aufgetragen, dann die Kante angewalzt. In den Schritten 3 und 4 wird die Kante bündig angeschnitten und gefräst. Im Anschluss wird mit der Zieh Klinge der Überschuss weggeschnitten und zu guter Letzt poliert eine Bürste die Kante.



8. DAS DEKO-KÄSTCHEN STEHT

Nun ist das Kästchen fertig und für die Lieferung bzw. Montage bereit.



Name: Hans Kaufmann

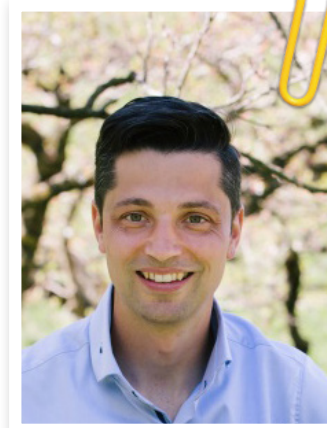
Alter: 37 Jahre

Ort: Laas

Beruf: Sägewerker

Drei Tätigkeiten, die man in diesem Beruf ausübt:

Rohstoff einkaufen, Vermessungen sowie das Auftrennen von Rundholz



Mit diesen Materialien arbeite ich: Rundholz und Schnittholz

Mein typischer Arbeitsort ist: Sägewerk

Mein Arbeitstag beginnt um: 6:30 Uhr und endet um 18:00 Uhr

Drei Anforderungen, die man für diesen Beruf mitbringen muss: praktisches Denken, körperliche Fitness und man sollte im Rechnen sowie im Kalkulieren gut sein

Meine Stärken, die zu diesem Beruf passen: rasche Auffassungsgabe, Ruhe und Ausgeglichenheit in stressigen Situationen

Was ich als Kind immer werden wollte: Staplerfahrer, wie mein Vater

Ich bin Sägewerker geworden, weil... die Arbeit sehr abwechslungsreich ist  und der Rohstoff Holz genial ist.

Was mir an meinem Beruf am besten gefällt: Mir gefällt die Kombination aus körperlicher Arbeit, Maschinenteknik und Köpfchen.



Name: *Verena Spechtenhauser Hohenegger*

Alter: *35 Jahre*

Ort: *Martell*

Beruf: *Mietwagenunternehmerin*

Drei Tätigkeiten, die man in diesem Beruf ausübt:

Wir chauffieren unsere Gäste in die verschiedenen Ortschaften Südtirols, Italiens und Europas. Die Busse reinigen und warten wir täglich. Im Büro erstellen wir Angebote und bereiten Informationen und Dokumente für die Fahrten vor.

Mein typischer Arbeitsort ist: *der Bus und das Büro*

Mein Arbeitstag beginnt um: *Jeden Tag unterschiedlich, da wir uns auf die Fahrgäste einstellen müssen.*

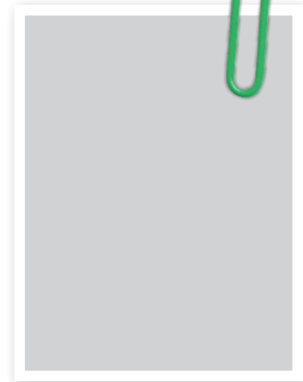
Drei Anforderungen, die man für diesen Beruf mitbringen muss: *Liebe zum Fahren, Kommunikationsfreudigkeit und Flexibilität bei den Arbeitszeiten*

Meine Stärken, die zu diesem Beruf passen: *Flexibilität und der Umgang mit den Fahrgästen*

Was ich als Kind immer werden wollte: *Lehrerin oder Kindergärtnerin*

Ich bin Mietwagenunternehmerin geworden, weil... *wir den elterlichen Betrieb weiterführen und uns die Arbeit Spaß macht.*

Was mir an meinem Beruf am besten gefällt: *Ich komme viel in der Welt herum und lerne viele neue interessante Menschen kennen.*



Nome: Michele Paci
Età: 43 Jahre
Luogo: Bolzano
Mestiere: Installatore di impianti termosanitari

Tre attività tipiche della tua professione:
idraulico, installatore di energie rinnovabili con
pannelli solari, condizionamento



Lavoro con i seguenti materiali: materiali multistrato di
ultima generazione, plastica di innesto, materiali innovativi

Il mio luogo di lavoro tipico: appartamenti

La mia giornata lavorativa inizia: alle 7.30 e finisce alle 19.30.

Tre sfide che caratterizzano il mio mestiere: completare al meglio ogni impianto che mi
viene assegnato

I miei punti di forza ideali per la professione che svolgo: rapporto con il cliente, capacità
di soddisfare le richieste dei consumatori, essere in grado di diventare un
artigiano di fiducia

Cosa volevo fare da bambino: entrare nell'Arma dei Carabinieri

Sono diventato installatore, perché ... finita la scuola ho deciso di entrare nel mondo
del lavoro e mio padre mi ha fatto conoscere questo universo. Dopo il relativi-
vo apprendistato è nata la passione per questa professione.

Cosa mi piace di più del mio mestiere: soddisfare a pieno il mio cliente ammirando
insieme il lavoro finito



Name: Lucia Brandhuber

Alter: 24 Jahre

Ort: Ebersberg (Deutschland) und Milland

Beruf: Raumausstatterin/Tapeziererin



Drei Tätigkeiten, die man in diesem Beruf ausübt:

Polstern von Bettkopfteilen, Möbeln und Paneelen, Nähen von Vorhängen und Hussen sowie Tapezieren

Mit diesen Materialien arbeite ich: mit verschiedenen Stoffen und Bändern, Fäden, mit Werkzeug wie Ösen, Schienen, Stangen und Schrauben beim Nähen, beim Polstern mit Schaumstoff, Jute- und Gummigewebe, Watte, Afrik, Rosshaar, Taillefedern und beim Tapezieren mit Kleister, Vliestapeten, Papiertapeten und Malerkrepp

Mein typischer Arbeitsort ist: die Werkstatt und außerhalb bei den Kunden

Mein Arbeitstag beginnt um: 07:00 Uhr und endet meist zwischen 16:00 und 17:00 Uhr

Drei Anforderungen, die man für diesen Beruf mitbringen muss: Flexibilität, Genauigkeit und Teamfähigkeit

Meine Stärken, die zu diesem Beruf passen: die Fähigkeit, mit stressigen Phasen umzugehen, Geduld, Genauigkeit, Teamfähigkeit

Was ich als Kind immer werden wollte: Kirchenmalerin oder Goldschmiedin

Ich bin Raumausstatterin/Tapeziererin geworden, weil... es einer der abwechslungsreichsten Handwerksberufe ist, der viel Geschick, Kreativität sowie Teamarbeit fordert.

Was mir an meinem Beruf am besten gefällt: Anfertigen in der Werkstatt, Montieren der Gegenstände und Betrachten des Ergebnisses





WEIZENBRÖTCHEN



Zutaten für 10 Portionen

- 180 ml Wasser (lauwarm)
- 500 g Weizenmehl
- 20 g frische Hefe oder Germ
- 120 ml Milch (lauwarm)
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz

1. Die Zutaten gut verkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.
2. Zugedeckt 30 Minuten stehen lassen, danach nochmal gut durchkneten.
3. Den Teig in 10 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen.
4. auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Achtet auf genügend Abstand zwischen den Teigkugeln.
5. Mit einem Messer die Teigkugeln über Kreuz einschneiden und ca. 10 bis 20 Minuten gehen lassen.
6. Im Backofen bei 200 Grad 15 bis 20 Minuten backen.

1 Passe das Rezept so an, dass alle in deiner Klasse ein Brötchen bekommen. Erstelle dazu eine Proportionalitätstabelle. Die angeführte Tabelle kann dir dabei helfen.

Zutaten für	2 Brötchen	5 Brötchen	10 Brötchen	15 Brötchen	20 Brötchen
Wasser			180 ml		
Mehl			500 g		
Hefe			20 g		
Milch			120 ml		
Salz			1 TL		
Zucker			1 Prise		

2 Berechne auch die Kosten für Mehl, Milch und Hefe für die Brötchen, die du backen willst.

1 l Milch kostet _____ €	1 kg Mehl kostet _____ €	1 Packung frische Hefe kostet _____ €
--------------------------	--------------------------	---------------------------------------

Preis für	2 Brötchen	5 Brötchen	10 Brötchen	15 Brötchen	20 Brötchen
Milch					
Mehl					
Hefe					



FEHLERSUCHE: FINDE DIE 8 FEHLER



RECHNEN MIT SYMBOLEN

$$\text{Hammer} + \text{Hammer} + \text{Hammer} = 24$$

$$\text{Hammer} + \text{Welle} + \text{Welle} = 16$$

$$\text{Hammer} - \text{Welle} - \text{Schraubendreher} = \text{Schraubendreher}$$

$$\text{Hammer} \times \text{Welle} \times \text{Schraubendreher} =$$

$$\text{Hammer} =$$

$$\text{Welle} =$$

$$\text{Schraubendreher} =$$

BUCHSTABENSALAT



RMRAUE _____

RLFOINITS _____

OLENEGRBNDEI _____

ITKREKLEOTNEHCRNIE _____

HLSEIPRESITLEEESRE _____

URISFER _____

Welche Berufe verstecken sich in diesem Buchstabensalat?



Online-Arbeitsblätter und Lösungsseiten



BROT IM REAGENZGLAS



Der Bäcker und der Konditor sind gute Beispiele für regionale Betriebe. Sie verwenden Zutaten aus der Umgebung. Dadurch werden ihre Brötchen, Kuchen und andere Leckereien besonders gut.

Eine wichtige Zutat des Bäckers ist Hefe. Doch was ist das eigentlich? Hefe wird dem Brot- oder Kuchenteig zugegeben, damit er schön aufgeht.

Hefe sind Pilze ohne Stiel und Hut und nur eine Zelle groß. Um eine Vorstellung für die Größe der Hefezellen zu bekommen, stelle dir ca. 10 Hefezellen hintereinander aufgereiht vor. Das entspricht ungefähr der Dicke eines Haares.

Der Brotteig besteht somit zu einem großen Teil aus vielen lebenden Zellen. Und wie alle Lebewesen, brauchen auch die Hefepilze Nahrung. Der Nährstoff für Hefe ist Zucker, der dem Teig beigemischt wird. Die Hefepilze bauen den Zucker ab und gewinnen dabei Energie, die sie für ihre Lebensfunktionen und ihre Vermehrung brauchen. Auch unser Körper kann aus Zucker Energie gewinnen. Beim Abbau von Zucker werden CO_2 (Kohlenstoffdioxid) und auch kleine Mengen an Alkohol gebildet. Aber keine Sorge, während des Backvorgangs verdampft der Alkohol. Auch Wasser ist für Lebewesen notwendig.

Hefen atmen CO_2 aus!

Gleich wie wir atmen auch Hefepilze CO_2 aus. Nur kann unser CO_2 nicht für das Brot- oder Kuchenbacken verwendet werden. Die Hefen aber, die sich im Teig befinden, geben dort das Gas CO_2 ab. Dadurch geht der Teig auf und wird locker.

Je wohler sich die Hefen fühlen, umso aktiver sind sie. Wir erkennen das an den gebildeten Gasblasen. Viele und große Gasblasen bedeuten, dass die Hefen gute Lebensbedingungen vorfinden.



Hefen brauchen Zucker und Wasser zum Leben. Was braucht Hefe noch? Hat sie es gern warm oder lieber kalt?

Um das herauszufinden, füllen wir zwei Reagenzgläser mit Brotteig. Wir stellen ein Reagenzglas in warmes und das andere in kaltes Wasser.

Was wird passieren? Was vermutest du? Finde Gründe für deine Vermutung!

FÜR DAS EXPERIMENT BRAUCHT IHR:

Zutaten für 1 Brotteig:

- 1g frische Hefe
(ca. 1/2 elöffel)
- 3g Mehl
(ca. ein Teelöffel voll)
- Wasser
- 1 Prise Zucker



Materialien

- 2 Reagenzgläser, Waage, flache Schale oder Deckel zum Abwiegen, Pipette
- Schaschlik-Spieß, 2 Gläser, Stoppuhr, Folienschreiber, Lineal, Papier und Bleistift



1

Die Zutaten vorbereiten, vermischen und einen Teig formen.



2

Den Teig in ein Reagenzglas pressen, damit er in das Reagenzglas passt und mit einem Schaschlik-Spieß zusammendrücken.



Markiere die „Teighöhe“ mit einem Folienschreiber. Markiere dasselbe jetzt noch mal, sodass du zwei Reagenzgläser mit Teig hast.

4



Nochmals 2ml Wasser dazugeben und mit dem Teig vermischen.



3



5

Stelle ein Reagenzglas in ein Glas mit warmem Wasser (ca. 30°). Stelle ein Reagenzglas in ein Glas mit kaltem Wasser.

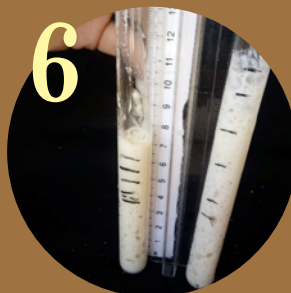


Stoppe die Zeit. Nach 2 Minuten machst du einen Strich bei der neuen „Teighöhe“. Das wiederholst du nach 4, 6, 8 und 10 Minuten.



7

Nun werden die Abstände abgemessen und in eine Tabelle geschrieben.



6

Was hast du herausgefunden?





1901

TEDDYBÄR

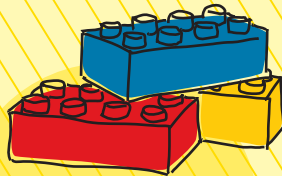
Der Erfinder nähte einen Bären mit beweglichen Armen und Beinen. Die Käuferin nannte ihn Teddy.



1923

Eis am Stil

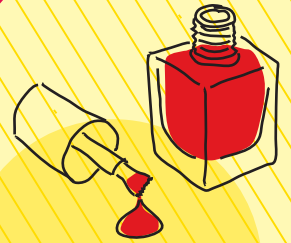
Der Erfinder ließ ein Glas Limonade mit einem Löffel im Freien stehen. Es ist über Nacht gefroren.



1949

Legosteine

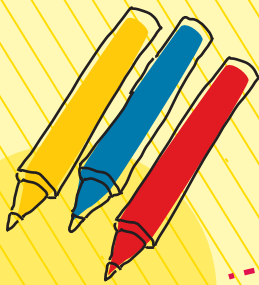
Die ersten Legosteine waren nicht sehr stabil. Die untere Seite war hohl.



1931

Nagellack

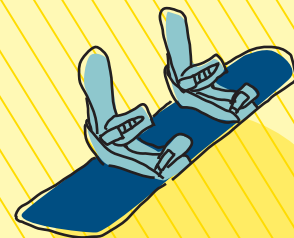
Die Idee zum Nagellack kam vom Lackieren der Autos.



1963

Filzstift

Der erste Filzstift wurde Zauberstift genannt. Seine Spitze war aus Filz.



1978

Snowboard

Die Erfinder wollten auf dem Schnee surfen. Sie nahmen dafür alte Türen und große Holzbretter.

GLOSSARY FOR TRADES AND TOOLS

Englisch

Online-Arbeitsblätter



ZIMMERMANN/EI¹ = CARPENTER
SÄGE = SAW

ELEKTRIKER/IN = ELECTRICIAN
SCHRAUBENZIEHER = SCREW DRIVER

MECHANIKER/IN = MECHANIC
SCHRAUBENSCHLÜSSEL = SCREW WRENCH

MAURER/IN = BRICK LAYER
KELLE = MORTAR

FRISEUR/IN = HAIRDRESSER
SCHERE = SCISSORS

METZGER/IN = BUTCHER
BEIL = AX

TISCHLER/IN = JOINER
HAMMER = HAMMER

INSTALLATEUR/IN = PIPE LAYER
ZANGE = PINCER



TIPP zum Selbstlernen:

<https://dict.leo.org/englisch-deutsch/>

Übersetzungen finden und anhören, wie das englische Wort ausgesprochen wird: Kreis mit Dreieck anklicken!

EXERCISE 1

Write sentences and use the verb: **(to) work**
Example: The **dressmaker** works with a **sewing machine**.



EXERCISE 2

Connect the correct terms and tools! Write the **plural** of every term!



HAMMER



SHOVEL

PAINT BRUSH

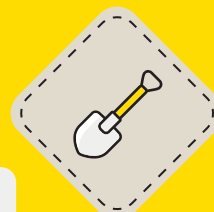


SCISSORS

SCREW DRIVER



DRILL BIT

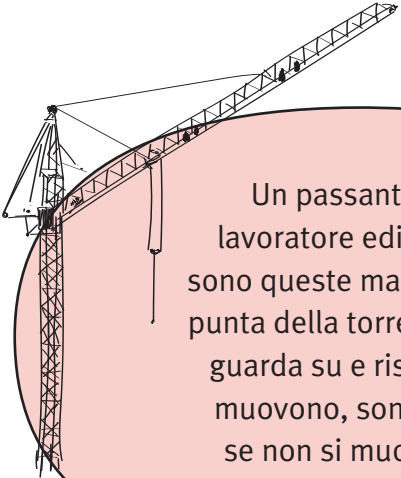


SAW



WITZE WITZE WITZE

„Warum erzählen Sie Ihren Kunden beim Haarschneiden immer diese Gruselgeschichten?“, fragt der Lehrling seinen Chef. „Ist doch klar, mein Junge“, antwortet der Meister mit einem verschmitzten Lächeln, „dann stehen den Leuten die Haare zu Berge, und ich kann besser schneiden!“



Un passante chiede al lavoratore edile: „Che cosa sono queste macchie nere sulla punta della torre?“ Il lavoratore guarda su e risponde: „Se si muovono, sono cornacchie, se non si muovono, sono i carpentieri“.

Treffen sich zwei Klempner



Gestern habe ich 55 Meter Rohr verlegt!

Ach, die finden wir schon wieder!



Ein Glaser reparierte 37 Fensterscheiben, bis er bemerkte, dass er einen Sprung in der Brille hatte.

Was sagte der Baumeister zum Baubeginn des Turms von Pisa?
Wird schon schief gehen!