

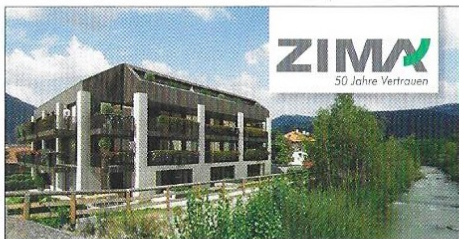
Medizintechnik im Dienste des Menschen

Am Mittwoch, den fünften April 2023 war Univ.-Prof. Hubert Egger an der TFO Bruneck zu Gast. Er hielt einen Vortrag zum Thema „Bionische Prothetik“. Nach einer kurzen Einführung in die elektrotechnischen und medizinischen Grundlagen seiner Arbeit wurden einige Prothesen praktisch vorgeführt. Am Ende berichtete eine Schülergruppe über ein Projekt, welches im Schuljahr 2019/2020 in Zusammenarbeit mit der Firma Sanitop aus Toblach durchgeführt worden war. Organisiert wurde der Expertenunterricht von den Lehrpersonen Nicola Plankensteiner und Roland Walch.

Die Direktorin der TFO Bruneck, Dr. Martina Stifter, begrüßte den prominenten Gast auf eine sehr informative und herzliche Art und Weise. Sie wies darauf hin, welche Schlagzeilen man über die Person des Referenten im Internet findet: „Prothesen-Pionier Hubert Egger“, „Wie Prothesen denken lernen“, „Medizinische Sensation“, „Fühlende Beinprothese aus Österreich“, „Das Ende der Phantomschmerzen“, „Mensch und Maschine werden eins“. Außerdem zitierte sie einen Ausschnitt aus einem Artikel aus dem Jahr 2015: „Die fühlende Prothese ist eine medizinische Wertsensation: Es ist gelungen, eine Prothese zu entwickeln, mit der der Träger die Beschaffenheit des Bodens spü-



Von links: Roland Walch, Nicola Plankensteiner, Hubert Egger und Martina Stifter.



WOHNGENUSS IN BRUNECK/STEGEN

Neubauwohnungen in „Klimahaus A“

» 2-Zw., 1.OG. 36 m ² 6,6 m ² Terr.	EUR 226.000,-
» 2-Zw., 2.OG. 36 m ² 6,6 m ² Terr.	EUR 235.000,-
» 2-Zw., 2.OG. 41 m ² 19 m ² Terr.	EUR 297.000,-
» 3-Zw., EG. 59 m ² 9 m ² Terr. 24 m ² Gar.	EUR 387.000,-
» 3-Zw., EG. 71 m ² 9 m ² Terr. 25 m ² Gar.	EUR 448.000,-
» 3-Zw., 1.OG. 71 m ² 9 m ² Terr.	EUR 429.000,-
» 3-Zw., 3.OG. 65 m ² 17 m ² Terr.	EUR 495.000,-

*Keller inklusive | Autoabstellplätze: **EUR 25.000,-**

Verkauf: **Richard Tonetti**
tr@zimax.it | 348 8258484

ren kann und sogar die Temperatur fühlt. Das künstliche Bein kommt den Fähigkeiten eines gesunden Fußes erstaunlich nahe.“ Wolfgang Rangger, der erste Mensch mit einer fühlenden Beinprothese, wird in

diesem Artikel folgendermaßen zitiert: „Ich bin total glücklich, dass ich die Prothese habe. Es ist wie ein zweites Leben, ich kann wieder Sachen machen, die ich vorher gemacht habe“.

UNIV.-PROF. HUBERT EGGER

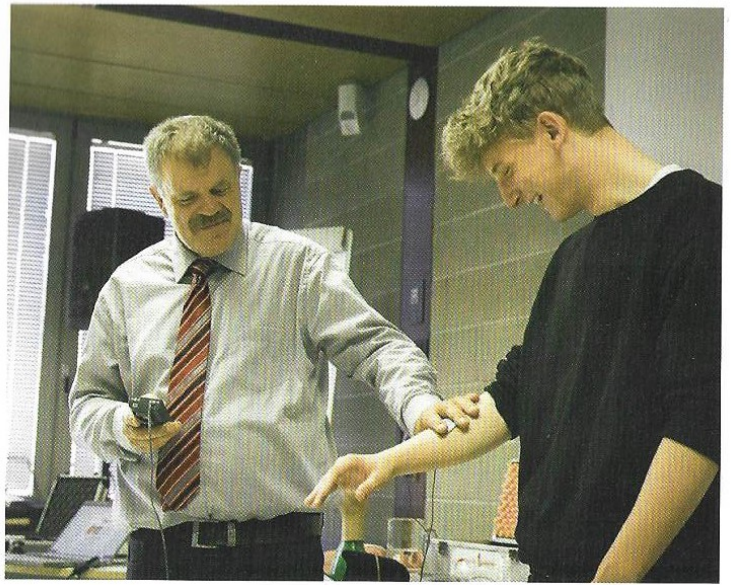
Hubert Egger ist Prothetik-Experte und Professor an der FH Oberösterreich. Er stammt aus St. Andrä bei Brixen. 1984 maturierte er an der Gewerbeoberschule Bozen im Fach Elektrotechnik. Im Herbst 1984 zog er nach Wien, wo er zunächst Elektrotechnik und dann Nachrichtentechnik an der Technischen Universität Wien studierte. Im Jahr 1993 inskribierte er sich zusätzlich an der Medizinischen Universität Wien und promovierte im Jahre 1999 auf dem Gebiet der Medizintechnik an der Technischen Universität Wien.

Bereits 2007 hatte er mit einer gedankengesteuerten Armprothese und 2009 mit einer fühlenden Handprothese weitweite Aufmerksamkeit erregt. Er wurde im Laufe der Jahre für seine Arbeit mit zahlreichen Preisen geehrt. //

EIN PACKENDES SCHULPROJEKT

Die Schülerinnen und Schüler der TFO Bruneck waren sehr begeistert von der fachkundigen und menschlich feinfühligem Art und Weise, die Prof. Hubert Egger während seines Vortrags an den Tag legte. Er schaffte es, ein äußerst komplexes und gleichzeitig berührendes Thema so spannend zu vermitteln, dass viele Schüler*innen stundenlang begeistert zuhörten, unzählige Fragen stellten und damit ein großes Interesse an einem sehr speziellen medizintechnischen Thema bekundeten.

Am Ende des Expertenvortrags bedankte sich die Direktorin der TFO Bruneck bei Prof. Hubert Egger mit folgenden Worten: „Wir alle wissen, wie wichtig es ist, dass die Jugend von heute Vorbilder hat, an denen sie sich orientieren kann. Erfolgsgeschichten wie die Ihre sind dabei von besonderer Bedeutung. Denn sie zeigen, dass es möglich ist, Träume zu verwirklichen und Ziele zu erreichen, ja sogar wahre Wunder zu vollbringen, wenn man kreativ ist, hart arbeitet und niemals aufgibt. Solche Geschichten inspirieren und motivieren unsere Jugendlichen und geben ihnen das Selbstvertrauen, um ihre eigenen Träume wahr werden zu lassen. Vielen Dank!“ // Günther Walder



Anschaulicher Unterricht mit praktischem Bezug.

LANDESHOTELFACHSCHULE BRUNECK

NACHHALTIGE UND KÖSTLICHE SCHOKOLADE

Vier Maturanten der Landeshotelfachschule Bruneck entwickelten eine nachhaltige Schokolade mit ätherischen Ölen. Das Produkt wurde an der Fachmesse Tipworld am 15.04.2023 in Bruneck präsentiert und erfreute sich großer Beliebtheit. Die Schokolade gibt es nun auch zu kaufen.

Im Rahmen ihres Maturaprojektes im Fach „Eventmanagement“ kreierten die vier Schüler eine einzigartige Schokolade. Die Schokolade entstand mit Unterstützung des Edelschokoladenproduzenten Karuna aus Klausen und des Bioproduzenten Bergila sowie der



Das Projektteam mit Alex Rastner, Manuel Tairbon, Matthias Oberhofer und Max Hubert Trebo.

Landeshotelfachschule Bruneck. Auf die Nachhaltigkeit wird sowohl bei der Produktion als auch bei der Verpackung großen Wert gelegt. Die Schokolade wird ausschließlich in Südtirol produziert und stammt aus fairem Handel. Diese Schokolade hat auch einen besonderen Nutzen für die Gesundheit, da ein Großteil aus Bitterschokolade besteht. Den ätherischen Ölen wird eine gesundheitsfördernde Wirkung zugesagt, dadurch eignet sie sich hervorragend als Geschenkidee oder auch als Genuss- und Beruhigungsmittel. Die Schokolade wird unter anderem an der Schule vermarktet. Die Schokolade mit ätherischen Ölen ist in vier verschiedenen Geschmacksorten erhältlich: Latschenkiefer, Weißtanne, Lärche und Zirbelkiefer. Jede Sorte ist in einer edlen Verpackung mit 60 Gramm erhältlich und eignet sich ideal als besonderes Genussmoment.

INNOVATIVES PROJEKT

Durch die Verwendung von hochwertigen ätherischen Ölen wird das Geschmackserlebnis der Schokolade noch intensiver und vielfältiger. Die Öle werden sorgfältig ausgewählt und auf die einzelnen Schokoladensorten abgestimmt, um eine perfekte Harmonie von Aromen zu erreichen. „Wir sind stolz darauf, unseren Kunden

eine noch intensivere Geschmackserfahrung bieten zu können. Die Verwendung von ätherischen Ölen in der Schokolade ist eine Innovation, auf die wir sehr stolz sind. Wir haben viel Zeit und Mühe in die Entwicklung und Verfeinerung der Rezepturen investiert und sind überzeugt, dass alle von dem einzigartigen Geschmackserlebnis begeistert sein werden“, so das Team der Eventmanagementgruppe der Landeshotelfachschule Bruneck. //

IN MOTION

TECH FESTIVAL

AUTOMOTIVE
 EXCELLENCE SÜDTIROL

Freitag, 26.05.2023 ab 13h
NOI Techpark Bruneck

Gemeinsam in Bewegung für die Zukunft:
Wie können innovative Lösungen aus Produktion und Forschung die Anpassung an die Welt von morgen unterstützen?

- Alles über technische Errungenschaften hin zu nachhaltiger Fertigung erfahren & ausprobieren. Im Anschluss: Aperitivo Lungo & DJ Sets.
- Die wichtigsten Unternehmen im Automotive Zuliefersektor Südtirols treffen und innovative Ideen junger Talente live vor Ort erleben.
- Zu Gast: Landeshauptmann Arno Kompatscher, Profibergsteigerin Gerlinde Kaltenbrunner & viele mehr. Freier Eintritt.

Auf Initiative von

In Kooperation mit