

Bericht zum Brush up 2018 in Bludenz des Verbandes der PraxislehrerInnen an Hotelfach- und Tourismusschulen vom 02. bis 05. Juli 2018 unter dem Motto:

## **„Vorarlberg hautnah“**

**Montag 02. Juli 2018**

### **Begrüßung und Eröffnung**

Das Motto „Vorarlberg hautnah“ bildete den Schwerpunkt des Brush up 2018, welches unter der Leitung von Thomas Hilbrand BEd in Bludenz stattfand. Seminarleiter und Obmann Herbert Krammer begrüßten die 30 Teilnehmer/innen im Seminarraum des Hotel Val Blu in Bludenz aus zahlreichen Standorten und Bundesländer Österreichs und bedankte sich vorab für die Vorbereitung und das Engagement.

### **Pädagogischer Vormittag - LSI Mag. Andreas Kappaurer**

Als ersten offiziellen Programmpunkt konnte Thomas Hilbrand und der Obmann LSI Mag. Andreas Kappaurer vom Landesschulrates für Vorarlberg zu den Themen Vorgangsweise beim Fehlen im Fachpraktischen Unterricht und Vorstellung der Schulform GASCHT begrüßen.

Andreas Kappaurer ist in der Position des LSI seit einem Jahr tätig und war vorher 12 Jahre lang Direktor der Wirtschaftsschulen Bezau. Seine Tätigkeit als LSI mit dem Schwerpunkt Kontrolle sieht er in einem anderen Kontext als früher. Auch durch die Autonomie hat sich in diesem Bereich einiges an den Schulen verändert.

Als wesentliche Punkte zum Fehlen im Fachpraktischen Unterricht werden folgende Punkte von ihm besonders festgehalten:

- Grundsätzlich ist dem Schüler die Möglichkeit zu geben, das versäumte an der Schule in seiner Freizeit nachzuholen (auch bei anderen Kolleg/innen)
- Ist es nicht möglich die Leistungen des Schülers im laufenden Schuljahr zu überprüfen und keine Leistung zu beurteilen, dann ist der SS mit NB zu beurteilen und eine Nachtragsprüfung (= Stundung) im Herbst durchzuführen.
- Wird diese Prüfung nicht positiv abgelegt, kann diese nach 14 Tagen nochmals wiederholt werden. Ist diese ebenfalls nicht positiv, muss der SS die Klasse wiederholen.
- Als Problem ergibt sich sehr oft die Leistungsfeststellung im laufenden Jahr, da zuerst der Termin 14 Tage vorher bekanntgegeben werden muss und die Prüfung 14 Tage vor dem Schulschluss stattfinden muss.

Vorstellung der GASCHT (neue Schulform) in Vorarlberg:

Der Name dieser neuen Form bedeutet Gastgeberschule für Tourismusberufe. Entstanden aus der Situation, dass an vielen Standorten die Schülerzahlen in der Hotelfachschule rückgängig waren. Ein weiterer Grund war die Unzufriedenheit zwischen Wirtschaft und Schule und so haben sich Wirtschaftskammer, HF-Schulen, Landesberufsschulen und die Gastronomie zusammengetan um ein neues Produkt zu schaffen. Eine Herausforderung war die Schaffung einer 4jährigen Schulform als HF welche jedoch durch die gestiegene Autonomie letztendlich möglich wurde.

Bei dieser neuen Schulform findet das 1. Schuljahr wie in der Hotelfachschule statt. Im 2. Jahr findet eine 8 wöchige Lehrzeit in einem Betrieb Anwendung. Das 3. und 4. Jahr ist mit jeweils nur 10 Wochen Schule ganz stark dem Arbeiten im Lehrbetrieb gewidmet. Die SS entscheiden sich nach der 1. Klasse für welchen Zweig sie sich verstärkt ausbilden lassen um in diesem zusätzlich zur Abschlussprüfung der Hotelfachschule noch den Lehrabschluss für den gewählten Bereich zu absolvieren. Vorteile diese Systems sind das „Hereinholen der Wirtschaft“ in die Schule, die Betriebe bezahlen dem Lehrling entsprechend dem Jahr die Lehrlingsentschädigung, die SS werden an der Schule in Gruppen zu 5.6 Personen von einem Coach betreut. Weiters können die SS auch 2 unterschiedliche Lehrbetriebe wählen in welchen sie ihre betriebliche Ausbildung absolvieren. Erfahrungswerte gibt es im Moment nach der 1. Klasse, dass fast alle 90 startenden SS auch im kommenden Schuljahr die gewählte Schulform weiterführen. Betreffend der Auswahl der Vertiefung der Ausbildung haben 40 % Küche, 40%Hotel- und Gastgewerbeassistent und nur 20 % das Service gewählt.

### **Dorfsennerei Schlins**

Nach einem kurzen Mittagssnack im Hotel Val Blu begab sich die Seminargruppe mit dem Bus nach Schlins zur Familie Kaufmann. Meistersenn und Geschäftsführer Thomas Kaufmann begrüßte die Teilnehmer/innen in der Käserei und stellte dabei das Konzept der Dorf-Sennerei Schlins vor. 30 Jahre Erfahrung im Bereich der Käserei bringt Herr Kaufmann als Geschäftsführer ein und erläutert den Zusammenschluss von 8 landwirtschaftlichen Betrieben mit 160 Kühen und 11 Mitarbeiter/innen. Dabei spielt der geschützte Vorarlberger Bergkäse eine wesentliche Rolle. Diesem wurde auch ein neuer Reifekeller für die 12 monatige Lagerung gebaut um die hohen Anforderungen der Qualitätsauflagen zu gewährleisten. Die Besonderheit der Käserei liegt darin, dass die Milch noch zusätzlich zu den gesetzlich vorgeschriebenen Auflagen auch auf Kohlesporen untersucht. Mit einem Milchpreis von 0,52 € pro Liter werden jährlich 1,2 Millionen Liter Milch aus Eigenproduktion sowie 3 Millionen Liter aus Zukauf verarbeitet.

Mit einem Fettgehalt zwischen 4,2 und 4,4 % bei der Anlieferung wird die Milch in Kupferkesseln langsam auf 32 Grad erhitzt und mit eigenen (in Molke gezüchteten) Kulturen (mit Abstammung aus Rotholz) 1 Stunde lang versetzt um anschließend ca. 40 Minuten lang das Lab zuzusetzen und danach zum Bruch zu schneiden. Auf 52 Grad erwärmt wird der Bruch abgefüllt, wobei die Kupferkesseln dabei eine wichtige Rolle spielen, da ansonsten der Bergkäse nicht so gelingen würde. Nach 18 Stunden des Abtropfens in den Formen gelangt der Käselaiab in das Salzbad (wird auch von der AMA untersucht) bei einer Temperatur von 16 Grad für 2 Tage, wobei es sich hier seit 40 Jahren um das selbe Salzbad handelt, welches durch ständiges umwälzen und ergänzen von Salz aktuell gehalten wird. Die Molke welche vorher übrig bleibt enthält noch 0,4 % Fett und unterstützt beim Einsatz bei der ARA die Gärung. Im Lagerraum werden die Käselaiabe dann mindestens 21 Tage lang gereift und mittels F18-Frischluftfilter sowie einer OSMOSE-Wasserverteilung bei einer Luftfeuchtigkeit von 97% gereift. Mit einigen Kostproben wurde diese interessante Führung durch die Käserei von Schlins beschlossen und es gab die Möglichkeit für die Teilnehmer/innen die großartigen Produkte auch käuflich zu erwerben von welchem viel Gebrauch gemacht wurde.

### **Walgauwinzer in Röns**

Dietmar Gohm von der Vereinigung der Walgauwinzer begrüßte die Teilnehmer/innen beim nächsten Programmpunkt im Weingarten. Dabei ging Herr Gohm vorab auf die Geschichte des

Weinbaues in Vorarlberg ein und erklärte das dieser bereits auf die Zeit um 1200 n. Chr. zurückgeht. Damals waren fast 700 ha mit Reben bepflanzt – heute sind es ca. 20 ha. Durch Graf Hugo von Montfort wurde der Walgau-Wein bereits damals weit über seine Grenzen hinaus bekannt, wobei dieser vorwiegend um den Bodensee zu finden war. Um 1870/1880 kommt der Weinbau in Vorarlberg durch mehrere Faktoren zum Erliegen. Einerseits waren das sich verschlechternde Klima schuld am Rückgang andererseits war auch der Billigimport aus Italien Schuld an der Miesslerie. Ein weiterer Faktor war das Betreiben der Weingartenflächen durch so genannte Rebleute, welche sich jedoch nicht den neuen Anforderungen stellten und auch keine Art der Weiterbildung bzw. Verbesserung annahmen. Lediglich der Weinbau in der benachbarten Ostschweiz hat diese schwierige Zeit überlebt aufgrund seiner Qualitätsarbeit. Der durch die Gruppe der Praxislehrer/innen besuchte Weingarten wurde bereits um 1540 von den Dünsern bepflanzt und bewirtschaftet, welche vorher den Grund von den Rünsern gekauft hatten. So genannte Kellergenossenschaften entstanden und haben sich bis ca. 1900 gehalten, wo diese vom Obstbau abgelöst wurden. Der Begriff Törkelgeräte stammt aus dieser Zeit und findet heute im „Törkelen“ noch seine Anwendung. Heute ist der Großteil der Rebfläche mit Blauburgunder (ca. 1200 Stöcke) bepflanzt. Weiters werden auch Chardonnay oder Kerner kultiviert, wobei sich die Sortenwahl nach dem möglichen Erntezeitpunkt richtet.

Eine kleine Degustation von 3 Weinen konnte die österreichweite Gruppe der Praxislehrer/innen von der Qualität der erzeugten Weine überzeugen. Die besonders herzliche und freundliche Aufnahme soll hier ebenfalls Erwähnung finden. Schön, dass es noch engagierte Hobbywinzer gibt welche diese alte Tradition des Weinbaues in Vorarlberg am Leben erhalten.

[www.walgau-winzer.com](http://www.walgau-winzer.com)

### **Grillen mit Grillweltmeister Tom Heinzle**

Unter dem Motto - Wir grillen die Alte Wutz – wurde der erste Seminartag mit Tom Heinzle beschlossen.

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

**Dienstag 3. Juli 2018**

### **Fahrt mit dem Bus nach Bregenz über Liechtenstein nach Vaduz**

Früh morgens machte sich die Seminargruppe auf den Weg um am Vormittag die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein zu besichtigen.

### **Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein**

Nach einer kurzen Besichtigung der Rebanlagen rund um die Weinkellerei und einer kleinen Kaffeepause auf der Terrasse der Hofkellerei wurde die Gruppe von Herrn Günther Frommelt, dem Protokollchef des Fürsten von Liechtenstein persönlich begrüßt. Die Weinbaufläche der Liechtensteiner Weinbauflächen umfasst eine Größe von 4 ha. Diese sind mit rund 90 % Pinot Noir und ca. 10 % Chardonnay bepflanzt. Der Pinot Noir wird vorwiegend in großen, gebrauchten 500 Liter Fässern für 16 bis 18 Monate ausgebaut. Der Chardonnay wird teilweise auch für 6 Monate in Barrique-Fässern gereift. Aber auch Flächen im Niederösterreichischen Weinviertel in Wilfersdorf

gehören mit ihren rund 40 ha zum Besitz der Hofkellerei. Dort werden vorwiegend Grüner Veltliner, Gelber Muskateller, Riesling, Traminer, Muskat Ottonel sowie Zweigelt und Merlot kultiviert. Im laufenden Jahr berichtet man uns, dass die Trauben bereits am 24 Mai schon geblüht haben und so die Reife bereits 3 Wochen früher erreicht sein wird. Somit wird sich die Ernte bereits auf den 15.9.2018 vorverschieben. Die Verkostung von 2 Weinen gab der Seminargruppe einen Einblick in die Qualität und Ausbaumweise der Weine der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein welche seit 1712 existiert und auch weiterhin einem hohen Qualitätsstandard bieten wird.

### **Obstbau und Destellerie Büchele – Michelehof in Hard**

Die Begeisterung und das Herzblut das in dem sorgsam geführten Betrieb der Familie Büchele steckt wurde auch den Praxislehrer/innen beim Besuch spürbar. Mit den Worten „Ich bin dem da oben dankbar, dass ich ein Privilegierter bin und mein Hobby zum Beruf machen durfte.“ Begrüßte der Hausherr Albert Büchele die Seminargruppe. Begonnen als Milchbetrieb konnte der Vater von Herrn Büchele in den 70er Jahren von 12 Milchkühen und einer Fläche von 12 ha gut leben. Heute bewirtschaftet Familie Büchele 3 Bereiche. 18 Milchkühe und 4 Kälber stehen im Stall, 2 ha Intensivkultur im Obstbau und die Brennerei sichern heute der Familie ein gutes Einkommen von welchem früher 3 Familien hätten leben können.

Nach einer Besichtigung der Destellerie, welche um eine enorme Summe vor rund 15 Jahren gebaut wurde hat sich Herr Büchele seinen Traum erfüllt und kann heute mit modernster Technik ausgestattet eine Vielzahl an Destillaten (Obstbrände, Whisky bis hin zu Rum) seinen Kund/innen anbieten. Zu einer seiner besonderen Spezialitäten zählt der Subira-Birnenbrand welcher sich bei der kleinen Degustation von seiner besten Seite präsentierte.

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

### **Besichtigung der Seebühne Bregenz**

Um auch den kulturellen Teil nicht zu kurz kommen zu lassen, wurde von den Teilnehmer/innen der Besuch der Seebühne von Bregenz sehr wohlwollend aufgenommen. Die eindrucksvolle Kulisse überzeugte die Seminargruppe und regte viele der Kolleg/innen an, sich die Bregenzer Festspiele auch einmal live vor Ort anzuschauen um dieses kulturelle Ereignis Österreichs auch entsprechend zu würdigen.

### **Stadtbesichtigung Lindau**

Nach einer Überfahrt von Bregenz nach Lindau mit dem Schiff stand die Besichtigung der Altstadt von Lindau am Programm. Der Lindauer Bewohner Michael Blume hatte in Kürze das Herz der Teilnehmer/innen erobert und überzeugte mit seinem enormen Wissen von der Entstehung über die Geschichte bis hin zum Ist-Stand der Stadt Lindau im Bodensee. Der Besuch zahlreicher historischer Plätze und Gebäude, des alten Hafens sowie viele Anekdoten zur Entstehung der Hauptstraßen von Lindau gaben uns einen guten Einblick in die Entwicklung dieser Stadt, welche heute vorwiegend als Touristenort sich zeigt. Umso wichtiger ist Herrn Blume der Erhalt und die Pflege des kulturellen Erbes sowohl in baulicher als auch in historischer Hinsicht. Mit viel Humor und passenden Anekdoten konnte Herr Blume uns von den Schönheiten und Sehenswürdigkeiten aber auch von den Randdetails welche ein Durchschnittsbesucher vermutlich nicht erkennen würde überzeugen – ja sogar

begeistern. Vielen von uns war klar, dass dies nicht der letzte Besuch dieser wunderschönen Stadt bleiben wird.

### **Burgrestaurant Gebhartsberg**

Das traumhafte Burgrestaurant Gebhartsberg, hoch über welches nach dem heiligen Bischof Gebhard II, dem Brückenbauer im Bodenseeraum benannt ist, welches auch das Geburtshaus des Selbigem ist, war der Schlusspunkt des 2. Seminartages. Restaurantbesitzer Dörflinger begrüßte die Gruppe des Praxislehrer/innen persönlich und berichtete über die Entstehung der Burg, seinem bekannten Bischof Gebhard und der Philosophie seines Restaurants.

Caspar Greber – besser bekannt als Käse-Casper – verwöhnte die Teilnehmer/innen am Ende des Restaurantbesuches mit seinem Käsebuffet aber vorweg auch mit seinen Erläuterungen zum Bregenzer Wäder Käse. Herr Greber berichtete von den rund 500 Alpen auf welchen sich zwischen 130 und 140 Sennalpen befinden, zu welchen die 90 Sennalpen des Bregenzerwaldes auch gehören. Dieses Gebiet ist das größte zusammenhängende silofreie Gebiet Europas. Dabei befinden sich im Bregenzerwald nur rund 30.000 Einwohner und 30.000 Rinder (davon 11.000 Milchkühe). Der Ursprung der Käseproduktion geht jedoch weit in die Geschichte des Bregenzer Waldes zurück. Aufgrund der fehlenden Straßen in und aus dem Bregenzer Wald, es gab nur Saumwege, waren die Bergbauern gezwungen ihre Milchmengen zu Butter zu verarbeiten, welche von den Habsburgern als Zoll eingehoben wurden. Erst später waren die Bergbauern gezwungen die Milchmenge zu Hartkäse zu verarbeiten um diese einmal im Jahr auf den Märkten zu verkaufen. 1814 wurde der erste richtige Weg aus dem Bregenzer Wald geschaffen und die Käselaibe welche immer mehr an Bedeutung gewannen, konnten durch Lagerung in Salz in Fässern, nach Wien transportiert und weiter bis nach Ungarn verkauft werden. Zu dieser Zeit wurde auch die 3 Stufen Talwirtschaft immer stärker. Dabei wurden die Kühe im Frühjahr im Tal gehalten, danach im Vorsäss und im Hochsommer auf die Hochalpe getrieben. Mit ihnen zogen auch die Bergbauernfamilien mit und wechselten so mehrmals im Jahr ihren Wohnsitz. Im Jahr 1650 wurde zum ersten Mal ein Käse nach Art des Gruyere aus der Schweiz erzeugt.

Die herrlichen Käsespezialitäten reichten von Frischkäse über Camembert Art, über Rotkultur bis hin zu Schnitt- und Hartkäsen. Aber auch Blauschimmelkäse und die bekannte Wälder-Schokolade der „Sigg“ konnte von allen verkostet werden. Ein großartiger Abend mit vielen informativen und kulinarischen Erkenntnissen.

**Mittwoch 4. Juli 2018**

### **Ganahl Odwin in Bartholomäberg – Sura Kees**

Der landwirtschaftliche Betrieb von Odwin Ganahl auf 1.100 m Seehöhe in Bartholomäberg war der erste Programmpunkt des 3. Seminartages. Mit einer Fläche von 36 ha, davon 1/3 händisch bearbeitet, besitzt die Familie 2 Ferienwohnungen und den Milchbetrieb mit 19 Milchkühen. Sohn Thomas, ein gelernter Zimmermann und Forstarbeiter, hat am 28.01.2018 mit der Produktion von Sura Kees begonnen und konnte sich in dieser kurzen Zeit bereits bei den regionalen Bioläden sehr gut etablieren. Dabei legte bereits der Vater 1996 den Grundstein, als dieser sich nicht für die Fleischwirtschaft sondern für die Bio-Milchproduktion entschied.

Thomas arbeitet mit einem 800 L Kupferkessel sowie einem kleinen Pasteur und erzeugt neben dem Sura-Kees auch Schnitt- und Bergkäse. Zur Zeit wird die Molke noch nicht weiterverarbeitet aber bereits in Kürze sollen Duroc-Schweine die wertvolle Molke als Nahrung erhalten und so ein weiterer Zweig der Produktion von Schweinefleisch geschaffen werden. Die Lagerung der Käse erfolgt in 3 verschiedenen Lagerkellern umso die Kulturen getrennt zu halten. Die Teilnehmer/innen waren vom Engagement der Familie Ganahl begeistert und haben so auch einen landwirtschaftlichen Betrieb mit seinen kleinen Strukturen kennen gelernt.

Eine Besichtigung der Produktionsstätte und eine kleine Verkostung der Rinderwürste und Käsesorten rundete den Vormittag bei Familie Ganahl ab und wird sicherlich, so wie viele andere Seminarpunkte, in der Unterrichtstätigkeit seine Anwendung finden.

### **Fahrt über die Silvretta-Hochalpenstrasse zum Silvrettastausee**

Aufgrund der sich verändernden Wetterlage entschied der Seminarleiter die Besichtigung der Hochalpenstrasse und des Silvretta-Stausees in den späten Vormittag zu Verlegen um noch bei relativem Schönwetter das Panorama und die Berge der Silvretta entsprechend wahrnehmen zu können. Die Hochalpenstrasse führt 22,3 km von Partenen im Montafon in 34 Kehren über die auf 2.032m hoch gelegene Bielerhöhe bis nach Galtür im Panznauntal. Der höchste Berg ist der Piz Buin mit 3.312m Seehöhe. Die Bielerhöhe bildet dabei den Ausgangspunkt für viele Touren und Wanderungen.

[www.silvretta-bielerhöhe.at](http://www.silvretta-bielerhöhe.at)

### **Stromerzeugung der Vorarlberger Illwerke Partenen**

Zwischen den beiden Speicherseen Vermunt und Silvretta errichteten die Vorarlberger Illwerke in der Zeit von 2014 bis 2018 das Pumpenspeicherkraftwerk Obervermuntwerk II. Dies produziert Spitzen- und Regelenergie für den nationalen und internationalen Markt. Die Besichtigung des Kopswerk II und die vorangegangenen Erklärungen zu dieser Energiestätte begeisterten die Teilnehmer/innen. Den Querschnitt eines Starkstromkabels welches die Stärke von 220.000 Volt transportiert und von welchem 1 Meter rund 1.000,- Euro kostet war ein guter Einstieg in die Materie. Ein wahrer High light war die Besichtigung der 3 Wasserkraft-Turbinen, welchen nur ausgewählten Besucher/innen im Kopswerk II gezeigt wird. Die Dimensionen der Anlagen sowie viele technische Details konnten auch die Gruppe der Praxislehrer/innen begeistern und werden sich in Zukunft im Unterricht zum Thema „Umgang mit Ressourcen“ – „Zeitgemäßer Stromverbrauch“ niederschlagen und den Schüler/innen zu Gute kommen. Trotz der großartigen Produktion vom Wasserkraft schafft Österreich nur 2/3 des eigenen Strombedarfes zu decken. Ein wichtiger Auftrag für die „Junge Generation“ noch mehr auf den Energieverbrauch zu achten.

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

### **Galadinnern im Schlosshotel Bludenz**

Der Abschluss des 3. Seminartages wurde in den Räumlichkeiten des Schlosshotels von Bludenz begangen. Traditionell festlich gekleidet wurde bei einem 3-gängigen Abendmenü der ereignisreiche Tag nachbesprochen und viele Informationen unter den Kolleg/innen ausgetauscht. Hier zeigte sich wieder die Wichtigkeit des Austausches zwischen den einzelnen Schulstandorten Österreichs. Besonders wichtig war auch die Teilnahme der bereits seit kurzem im Ruhestand befindlichen

Kolleg/innen, welche mit ihrem großen Erfahrungsschatz und ihrem Know how den jüngeren Kolleg/innen wertvolle Aspekte weitergeben konnten. Ein eindrucksvoller Tag neigte sich dem Ende begleitet von viel Fachwissen und wertvoller Allgemeinbildung

**Donnerstag 05. Juli 2018**

## **Protokoll und Etikette**

Der 4. Seminartag wurde mit dem Vortrag von Günter Frommelt, dem Protokollführer des Fürsten von Liechtenstein eröffnet. Dieser demonstrierte mit viel Wissen und anschaulichem Bildmaterial die besonderen Punkte in Bezug auf Etikette und Protokoll. Herr Frommelt blickt dabei auf eine fast 10jährige Tätigkeit beim Fürst von Liechtenstein zurück.

Zu den Aufgaben des Protokolls zählen u.a. das Abklären und Planen sowie das Organisieren von Besuchen, das Koordinieren und Umsetzen der Events sowie der Nachbereitung von nationalen und internationalen Besuchen im Fürstenhaus. Hierbei werden für die Besucher aus dem In- und Ausland folgende Aufgaben erledigt: Organisation der An- und Abreise, Programm-Planung, VIP-Service, Personenschutz, Koordination mit der Polizei, Kontakt mit den betroffenen Botschaften u. v. m.

Als besondere Punkte sollen hervorgehoben werden:

- Der Investiturstreit 1122 – Streit zwischen der geistlichen und weltlichen Macht – welcher der Auslöser für das 1815 festgeschriebene Prinzip der Rangordnung war
- Die Bedeutung der Aussage „er sitzt zur Rechten...“ welche sich bis heute auf die Platzierung von hochgestellten Personen auf Festtafeln auswirkt
- Das Prinzip der unmittelbaren Nähe – wer welchen Platz zu den Ehrengästen und Gastgebern einnehmen darf
- Die Bedeutung von Kleidung und Körperhaltung
- Der Umgang mit Namen, die Überreichung von Geschenken, Essensgewohnheiten verschiedener Nationen und Religionen, die Bedeutung der Privatsphäre,...

Herr Frommelt schloss seinen Vortrag mit einem Zitat von Laurence Sterne „Respekt vor uns selbst beeinflusst unser Benehmen. Respekt vor anderen beeinflusst unseren Abstand.“

## **Saurer Stoff – Balsamico aus Vorarlberg**

Mit Hilfe von Umkehr-Osmose und der Arbeit mit Sauerstoff, dickt Nicola Vulini, ein gebürtiger Italiener, welche nach Vorarlberg geheiratet hat, die Maische ein und schafft so eine besondere aromatische Note für seine Balsamico-Essige. Es werden keine Essigmuttern sondern aus einem vorhandenen Essigbestand sortenreine Essigessenzen zur Produktion verwendet. Zu seinen Innovationen zählen Essige mit regionalen Produkten und ausgefallenem wie Heu, Bockbier aber auch Rotweinsorten wie Blauer Zweigelt und St. Laurent. "Schafft die Natur keine guten Grundprodukte wird im entsprechenden Jahr der jeweilige Essig auch nicht produziert." so der engagierte und experimentierfreudige Nicola Vulini, welcher die Seminargruppe mit seinen Produkten begeisterte.

## **Generalversammlung und Verabschiedung**

Den Abschluss des Seminares bildete die Abhaltung der jährlichen Generalversammlung des PLV. Die genaueren Punkte der GV sind dem gesonderten Protokoll im Internenbereich der Homepage den Mitgliedern ersichtlich gemacht und aus Datenschutzgründen nicht in den Seminarbericht integriert. Die Seminare der kommenden Jahre sind 2019 in Illmitz, 2020 in Baden/Biedermannsdorf und 2021 in Bad Ischl geplant. 2019 wird auch im August eine Studienreise in die Slowakei abgehalten werden.

Am Ende der Generalversammlung bedankte sich Obmann Herbert Krammer bei allen Seminarteilnehmer/innen für ihr Kommen, für ihre Treue und ihr Mitgestalten und wünscht allen Kolleginnen und Kollegen erholsame Ferien.

Autor: FV Dipl. Päd. Jürgen Kirchner BEd – Schriftführer und Ehrenobmann des Verbandes