

Bericht zum Brush up 2017 in Villach des Verbandes der PraxislehrerInnen an Hotelfach- und Tourismusschulen vom 03. bis 06. Juli 2017:

Montag 03. Juli 2017

Begrüßung und Eröffnung

Kollege Heinrich Strasser BEd und Kollege FOL Manfred Zerava, die beiden Seminarleiter des Brush up 2017, begrüßten die 40 Teilnehmer/innen im Schulgarten der KTS Villach. Obmann Jürgen Kirchner BEd begrüßte die Teilnehmer/innen aller 9 Bundesländer und bedankte sich vorab bei den beiden Seminarleitern und bei den jungen Kollegen Raimund Stani und Thomas Pachlinger für die Vorbereitung und deren Engagement.

Ebenso gab der Direktor der Schule, Dr. Mag. Gerfried Pirker, durch seine Anwesenheit und dessen Grußworte der Seminareröffnung einen besonderen Rahmen. Obmann Jürgen Kirchner bedankte sich bei Direktor Gerfried Pirker für die Möglichkeit, trotz Schulschluss die Räumlichkeiten der KTS für 2 Seminartage nutzen zu dürfen. Dieser betonte die Wichtigkeit der Praxisausbildung als Herzstück der Hotelfach- und Tourismusschulen.

Stadträtin Katharina Spanring

Der erste Programmpunkt wurde von einer Absolventin der KTS Villach bestritten, Frau Stadträtin Katharina Spanring, welche für den Bereich Tourismus zuständig ist. In ihrem Vortrag verwies sie auf die Wichtigkeit der fachpraktischen Ausbildung und speziell auf die Persönlichkeitsbildung durch die Praxislehrer/innen. Viele Kompetenzen wurden besonders im Bereich der Praxis vermittelt und helfen der Stadträtin bei ihrem Tagesgeschäft im Villacher Rathaus.

Wie uns Frau Spanring berichtete, bezaubert die zweigrößte Stadt Kärntens mit gut 60.000 Einwohnern ihre Gäste mit ihrer gemütlicher, mediterranen Lebensart, ist perfekt für Gourmets, Kunstbegeisterte, Shoppingfans und Erholungssuchende. Wunderschöne Momente erleben: Durch die Altstadt flanieren, das Treiben auf den weitläufigen Plätzen beobachten, sich im tiefen Grün der Drau verlieren, durch die engen Gassen wandeln, spannende Läden durchforsten, kulinarische Gaumenfreuden genießen und mondäne Bauwerke bewundern, all das ist Villach.

Die grandiose Kombination von Historie und modernem Stadtleben fasziniert seine Besucher/innen der Alpe-Adria-Stadt. Neben der imposanten Kulisse der Bergwelt rund um Villach wird ganz viel „dolce vita“ vermittelt, so die Stadträtin. Schließlich ist die italienische Grenze zum Greifen nahe. Für Badevergnügen sorgen die kristallklaren Seen rund um Villach. Ideal für einen Radurlaub in Kärnten: Villach liegt am Drauradweg und verfügt sogar über einen eigenen Radbutler. Die Veranstaltungsstadt Villach strotzt vor Lebenslust! Lachen und Feiern am legendären „Villacher Fasching“, dem bekannten „Villacher Kirchtage“ als größte Brauchtumsveranstaltung Österreichs oder Spannung pur am „Alpe-Adria Bike Festival“. Besinnlich zeigt sich die Stadt im Winter, vor allem während des „Villacher Advents“. Schließlich hat sich Villach als Kongress-Stadt schon längst international einen Namen gemacht. Dank Stadträtin Katharina Spanring erhielten die Seminarteilnehmer/innen einen Einblick in die Tourismusstadt Villach und dessen Umfeld.

Jause im Sonnacker Ried

Bevor der nächste Programmpunkt startete wurde von den Kollegen der KTS ein kleiner Imbiss angeboten. Dieser wurde aber auch gleich als Produktpräsentation genutzt und so konnten neben Produkten der Kärntner Milch (Joghurt, Bergkäse) auch Prosciutto und Kärntner Bier verkostet werden. Der Prosciutto crudo von Familie Ilgenfritz wird handgeschnitten und zwölf Monate in San Daniele gereift. "

Der Prosciutto wird nicht ausgelöst, gepresst oder vakuumverpackt. So wird das Fleisch beim Aufschneiden nicht verbrannt. Bei uns wird alles handgeschnitten, das hebt uns auf dem Markt von den anderen ab. Wir arbeiten wie in alten Zeiten", sagt Karl Ilgenfritz senior. Das Fleisch stammt übrigens von Schweinen, die in Kärnten geboren, gemästet und geschlachtet wurden. Warum der Prosciutto nicht in der Heimat, sondern in San Daniele reift, begründet Ilgenfritz so: "Das Klima ist dort perfekt, dadurch können wir den Salzgehalt niedrig und den Geschmack hoch halten."

Pago Frucht Klagenfurt

"Jede Erfolgsgeschichte beginnt mit einer Idee. Die von Pago mit einer großen Idee von flüssigen Früchten. Seit 1888 bis zum heutigen Tag ist ein Schluck Pago etwas ganz Besonderes – purer, unvergleichlicher Trinkgenuss." mit diesem Slogan begrüßte Franz Handler die Praxislehrer/innen beim Firmensitz in Klagenfurt. Die Begründung des Unternehmens Pago geht weit zurück in die Gegenwart.

Jakob Pagitz gründet mit seinem Bruder Franz das Unternehmen Pago. Als erste Sorten werden Apfel, Johannisbeere und Ribisel angeboten. 1920 steigt Jakob Pagitz Junior in den elterlichen Betrieb ein und entwickelt ein eigenes Fruchtsaft-Pressverfahren. 1949 wird der Markenname geboren. Aus den ersten drei Buchstaben des Nachnamens der Firmengründer und dem ersten Buchstaben des Wortes Obst. Erfolg und steigende Nachfrage führen 1970 zu einer Vergrößerung des Firmenstandorts. Am neuen Unternehmenssitz in der Schrödingerstraße / Klagenfurt ist mehr Platz für Anlagen und moderne Logistik. Die Brau-Beteiligungs AG übernimmt 1977 60% der Pago Fruchtsäfte GmbH und zwei Jahre später auch die restlichen Anteile. Das Sortiment wächst auf 60 Sorten an. 1989 ist Pago Marktführer in der österreichischen Gastronomie und erkennt Potential außerhalb der österreichischen Grenzen. Neuer internationaler Auftritt: grüne Glasflasche mit gelbem Verschluss und rotem Logo. Pago erobert Europa: den Beginn machen Italien, Frankreich und Deutschland. Es folgen in den nächsten Jahren Spanien, Slowenien und Kroatien. Heineken übernimmt die Brau Union Österreich AG und somit auch Pago Fruchtsaft im Jahr 2003. 2005 werden die leichten, unzerbrechlichen PET-Flaschen eingeführt - die Marke ist zu dieser Zeit bereits in 30 Ländern vertreten.

2013 feiert Pago sein 125-jähriges Jubiläum. In diesem Jahr wird Pago Fruchtsaft von Eckes-Granini übernommen (gegründet 1857 in Mainz) und kehrt von der Bierwelt Heineken's wieder in die Fruchtsaftwelt zurück. Pago schafft 2015 intensive Genusslebnisse mit der Einführung der neuen Sorte „Honigmelone-Mango“ und des Pago „GenussSpenders“, einem innovativen Fruchtsaftdispenser. Zur letzten Errungenschaft gehören die beiden Produkte unter dem Namen Passion Rhabarber-Birne und dem Produkt Passion Muskateller Traube welche sich im Barbereich besonders gut etabliert haben.

Heute hat Pago einen Jahresumsatz von 863 Million Euro, beschäftigt 1491 Mitarbeiter und erzeugt 130 Millionen Liter Fruchtsaft. Im Bereich Sirup ist Pago die Nummer 1 in Österreich im Bereich Fruchtsaft auf Platz 2. Zu den Top 5 Produkten zählen Pago Marille, Johannisbeere, Erdbeer, Mango und ACE. Die Bedeutung von Fruchtsäften ist größer den je, 100% Vegan und auch kein Fett in den Früchten (Ausnahme sind nur die Nüsse mit 60% Fettanteil).

Im Anschluss an die Vermittlung der neuesten Fakten im Bereich Fruchtsaft durch Franz Handler und Stefan Schmidhofer hatte die Gruppe die Chance, bei einer Führung durch die Abfüllungsanlage ihr Wissen noch mehr zu vertiefen und in Kleingruppen viele Fragen zur Thematik aufzuarbeiten.

TOP-Ausflugsziel Pyramidenkogel

Der Pyramidenkogel ist eine aus mächtigen, elliptisch angeordneten Holzstützen bestehende Konstruktion, die sich spiralförmig in den Himmel schraubt - eine eindrucksvolle Skulptur im Landschaftsraum! Der weltweit höchste Holzaussichtsturm und zugleich die höchste überdachte Rutsche Europas mit drei freibehgeharen Aussichtsplattformen beeindruckte auch die Praxislehrer/innen welche die Möglichkeit erhielten mehr über dieses Top-Ausflugsziel zu erfahren. Am 19. Juni 2013 wurde oberhalb des Wörthersees der mit 100 Metern weltweit höchste, aus Holz errichtete Aussichtsturm errichtet. Seither haben nahezu 1,3 Millionen Menschen aus Nah und Fern diese Attraktion besucht. Mit "Fly 100" und "FreeFall" gibt es zwei weitere Attraktionen, die am Pyramidenkogel genutzt werden können. Der so genannte „Fly-100“ ist ein Flying Fox, eine Seilbahn, die eine Länge von 100 Metern hat und über 70 Meter in die Tiefe führt. Der "FreeFall" befindet sich auf der Plattform 8 und endet auf der Plattform 5 des Aussichtsturmes. Der oder die Wagemutige erhält einen Klettergurt, übersteigt das Gelände, klettert auf einer Leiter einige Meter nach oben und springt – im Gegensatz zum Bungy Jumping – mit den Füßen voraus ab. Rund sechs Meter werden im freien Fall absolviert, danach bremst ein Seil die Geschwindigkeit. Nach der Landung auf der Plattform 5 gelangen die Teilnehmer durch ein Drehkreuz wieder ins Innere des Aussichtsturmes.

Die herrliche Aussicht über die wunderschöne Kärntner Landschaft zeigt die ganze Schönheit der Tourismusregion rund um den Wörthersee und ließ uns auch den nächsten Seminarpunkt schon von der Ferne erblicken, Minimundus.

Erlebniswelt Minimundus

Die Geschichte der kleinen Welt am Wörthersee beginnt in den 50er-Jahren mit der Vision des damaligen Landesobmannes von "RETTET DAS KIND", Hofrat Dr. Peter Zojer, die Sehenswürdigkeiten der ganzen Welt an einem Ort zu vereinen. Unter dem ursprünglichen Namen „Minieurop“ gab es damals 20 Modelle zu bewundern. Im Laufe der Zeit wurde das Areal auf 26.000 m² vergrößert und mit zahlreichen Bauwerken aus Nah und Fern erweitert. Nach einem großen Umbau erstrahlt Minimundus seit dem Frühjahr 2016 im neuen Glanz. Die neue Indoor-Erlebniswelt und ein attraktives Rahmenprogramm mit musikalischen und kulinarischen Veranstaltungen machen Minimundus mittlerweile zum ganzjährigen Erlebnis für Erwachsene und Familien.

Das Herzstück von Minimundus sind die Modelle, die detailgetreu im Maßstab 1:25 und großteils mit Originalmaterialien wie Sandstein, Lavabasalt oder Marmor, in der Minimundus-Modellbauwerkstätte hergestellt werden. Der Modellbau wird von 6 Minimundus-Modellbauern in der hauseigenen Werkstätte, von Höheren Technischen Lehranstalten oder von professionellen Modellbauern aus aller Welt ausgeführt. Alle Modelle sind im Maßstab 1:25 gebaut (Ausnahmen sind

die Burg Hochosterwitz, die bereits im Jahr 1959 entstand und das Passagierschiff Queen Mary, das sonst eine Länge von 12,40 m hätte), und so kann man die Größe der Modelle gut miteinander vergleichen.

Im Anschluss an die Besichtigung wurde die Gruppe von Kollegen Raimund Stani im Gastronomiebereich begrüßt und mit kulinarischen Gustostückerln verwöhnt. Damit ging auch ein informativer erster Seminartag zu Ende.

Dienstag 04. Juli 2017

Exkursionstag nach Slowenien und ins Friaul

Der zweite Seminartag stand ganz im Zeichen des Drei-Länder-Ecks und dem Schwerpunkt der Schicksalsregion Kobarid und dem 1. Weltkrieg. Vorbei am Hausberg Villachs, dem Dobratsch und an Arnoldstein, dem früheren Zentrum für Bleiabbau, begab sich die Gruppe der Praxislehrer/innen per Bus nach Kobarid, begleitet vom langjährigen Geschichte- und Geographieprofessor Mag. Schneeweiß.

Der moderne italienische Staat besteht seit 1861, 1866 kamen Venetien und das Friaul hinzu. 1910 leben 52 Millionen Einwohner in der Österreich-Ungarischen Monarchie wovon nur 12 Millionen Menschen deutschsprachig waren. Seit 1883 befanden sich Österreich, Deutschland und Italien im Dreibund welche sich mit dem Beginn des 1. Weltkrieges gegen die Alleierten (England und Frankreich) formierten. Aufgrund der Unzuverlässigkeit der Italiener wurde die sogenannte Südfront durch die "Fort's" geschützt. Die 12. Isonzoschlacht am 24.10.2017 führte dazu, dass die Italiener flüchteten, es jedoch am Ende des 1. Weltkrieges nicht wirklich Sieger gab. 1 Million Todesopfer welche nicht am Feld sondern durch Verrat sterben mussten, war die traurige Bilanz, welche sich heute im Museum von Kobarid (1994 zum besten Museum ausgezeichnet) mit eindrucksvoller Weise wiederspiegelt. Hier wird mit Foto- und Filmmaterial aber vor allem mit Schaustücken die ganze Tragik über den Stellungskrieg in den julischen Alpen veranschaulicht.

Nach einem kleinen Mittagstisch im Restaurant Topli Val ging es mit dem Bus weiter nach Cividale. Das Friaul besitzt heute rund 1,3 Millionen Einwohner. Der alte Name "Julisch Venetien" geht auf Julius Caesar zurück und zählt zu einer der ältesten römischen Siedlungen. Zwischen dem 5. und dem 8. Jahrhundert gründen die Langobarden den Mittelpunkt ihres Reiches, wobei die ersten Germanen von Karl dem Großen unterworfen wurden.

Azienda Agricola Moschioni

Bis 1991 zählte Friaul zum Rand Italiens und erst nach einem schweren Erdbeben im Mai 1976 erholte sich die Region nur langsam. Entwicklungsgelder trugen wesentlich dazu bei, dass Ökonomie und Weinbau an Ansehen erlangten und sich die feinen Weingebiete um Cividale, die Collio's, entwickelten. Das Weingut Moschioni zählt zu den besten Weingütern des Friaul und produziert in einem Weißweingebiet seit 1989 ausschließlich Rotweine aus den autochtonen Sorten Pignolo, Schiopettino, Refosco und Tazzlenghe. 1995 wurden die ersten Flaschenfüllungen vorgenommen Vorwie5 bis 6 Jahre alte, gereifte Weine werden verarbeitet. 14 ha Weinbaufläche werden von Familie Moschioni bewirtschaftet und rund 40.000 Flaschen produziert. Das seit 200 Jahren bestehende Weingut setzt auf die Philosophie, dass die Trauben geerntet werden, sobald sich diese braun färben - die Natur gib also das Zeichen zum Erntebeginn. Die Weine reifen zwischen 14 bis 18

Monate im Barriquefass wo sich die typischen Vanille-Noten bilden. Es findet keine Temperaturkontrolle statt. Die weitere Lagerung erfolgt in mit Rapsöl gestrichenen großen Holzfässern für 2-3 Jahre. Danach werden aus den verschiedenen Grundweinen die Cuvées erstellt, was zur Folge hat, dass es nie selben Weine gibt. Die "Flüschzone" ist eine Sandsteinart welche die Bodenstruktur bestimmt. Seit rund 10 Jahren werden laufend neue Rebflächen erschlossen. Der Scoppetino zählt zu den teuersten Weinen des Friaul. Eine Verkostung von 3 Weinproben veranschaulichte den Seminarteilnehmer/innen die hohe Qualität der produzierten Weine.

Abendessen im Restaurant "La Subida"

"Hier wird Essen zelebriert. Die Kreationen aus der Küche bieten vielerlei – von Polenta über ehrliche Fleischgerichte bis zur Haustorte. La Subida ist ein Familienbetrieb in vierter Generation und Senior Josko Sirk die Seele des Hauses." titelt das Magazin Falstaff. Davon konnten sich auch die Mitglieder des Praxislehrer/innen Verbandes an ihrem zweiten Seminartag überzeugen. Mit kleinen Leckereien und einem Glas Prosecco wurde die Gruppe im Gastgarten herzlich empfangen bevor im Restaurant eine Vielzahl an Menügängen gereicht wurden. Kulinarik auf höchstem Niveau gepaart mit herzlichem und aufmerksamen Service - das spiegelt das Restaurant La Subida wieder. Nach einem in jeder Hinsicht lehrreichen Seminartag trat die Gruppe den Heimweg nach Villach an.

Mittwoch 05. Juli 2017

Gerlitz Almresort

Das Almresort liegt auf 1.500 m Seehöhe, mitten im Ski- und Wandergebiet der Gerlitz Alpe, eingebettet in eine kraftvolle Naturlandschaft mit herrlichem Panorama auf die umliegende Bergwelt. Im Sommer besticht das Almresort mit der einzigartigen Berg-See-Kombination. Wandern am Berg oder Baden im Ossiacher See: alles möglich durch die bequeme Verbindung mit der Kanzelbahn.

Resortleiterin Maria Zernatto persönlich begrüßte die Praxislehrer/innen und stellte das Unternehmen "Gerlitz Almresort" auf sehr ansprechende Weise vor. Neben der Besichtigung verschiedener Zimmertypen konnte vor allem der gastronomische Bereich (Küche, Restaurant, Bar) aber auch der Wellnessbereich genau unter die Lupe genommen werden. Frau Zernatto stand der interessierten Gruppe für die vielen Fragen gerne zur Verfügung. Auch die Bitte an die Kolleg/innen gute Praktikant/innen zu entsenden und welche besonderen Kompetenzen aus ihrer Sicht vermittelt werden sollten, unterstreicht die Wichtigkeit des Brush up's, wo die Praxislehrer/innen immer wieder mit Unternehmer/innen in Kontakt treten um am Puls der Zeit zu sein, was das Pflichtpraktikum und dessen Wünsche durch die Wirtschaft betrifft.

Destillate von Siegfried Ebner

Der erste Edelbrandsommelier Kärntens, Siegfried Ebner, nutzte die Möglichkeit im Almresort Gerlitz, den Teilnehmer/innen seine Philosophie und seine Produkte vorzustellen. In einem ausführlichen Vortrag über die Tätigkeit des Brennens konnten viele Details angesprochen werden und zahlreiche Informationen gesammelt werden. So wurde der Unterschied zwischen einem gewerblichen Brennen (12,00 Euro pro Liter) und dem Abfindungsbrennen (8,40 Euro pro Liter) klar erklärt. Auch die Philosophie von Herrn Ebner, seine Produkte nach 3-4 Wochen Vergärung sofort zu destillieren. Weiters wurde auch der Unterschied zwischen vergeistet (100 L Sprit + 25 kg Früchte -

werden destilliert) und Mazeration (100 L Frucht + 25 Liter Kornbrand) und die damit verbundenen Qualitätsmerkmale erklärt. Als wichtige Tatsache erklärte Herr Ebner auch, dass ohne Gärhefen heute keine Qualitätsprodukte mehr herstellbar sind.

Pöllinger Hütte

Vom Almresort aus ging es weiter zur höchsten Stelle der Gerlitzten wo man sich einen schönen Überblick über die Region verschaffen konnte. Von da aus ging es zu Fuss zur Pöllingerhütte wo der Mittagstisch eingenommen wurde, bevor die Gruppe sich auf den Rückweg zur Mittelstation machte. Flotten Schrittes einem Unwetter entgangen, erreichten die Teilnehmer/innen mittels Bergbahn die Talstation um mit dem Bus weiter zum Brennseehof zu fahren.

Hotel Brennseehof

Die Freude an Kindern, die Freude am Sport und die Freude, mit Leib und Seele Gastgeber zu sein. Das ist die Philosophie von Familie Palle. Mit den Betrieben, dem 4****S-Hotel Brennseehof, der Sportpension Seehof 3*** und dem 4**** - Hotel Alte Post bietet Familie Palle die Voraussetzungen für einen rundum gelungenen Urlaub mit Kind. Familie Palle ist persönlich darum bemüht das Sporturlaub gepaart mit allen Annehmlichkeiten eines Kinderhotels zu einer unvergesslichen Urlaubszeit zu machen. Erland, der Älteste, steht gemeinsam mit seiner Frau Barbara bereits als nächste Generation in den Startlöchern. Auch Tochter Anna hilft im Betrieb mit wo sie kann. Und Thomas, der Jüngste, kümmert sich um die gleichaltrigen Gäste beim Tennis oder Fußball spielen.

Nachdem Erika und Siegfried Palle das Hotel von Thomas Palle sen. übernommen hatten, entschlossen sie sich, ihr Hauptaugenmerk auf den Brennseehof zu legen. Der Brennseehof war zur damaligen Zeit eine kleine Frühstückspension mit Platz für ungefähr 30 Personen. Im Herbst 1991 wurde die Pension zum 4-Sterne Hotel umgebaut – das „Hotel Brennseehof“ war geboren.

Nach und nach wurden Kooperationen mit den Urlaubsspezialisten „Kinderhotels Europa“, „Tennis Hotels Austria“ und „Mountain Bike Holidays“ geschlossen. Es entstand das „1.Kinder-Sport-Hotel“ Österreichs und der Erfolg stellte sich immer mehr ein. Sukzessive wurde der Betrieb erweitert und umliegende Häuser und Flächen in das Unternehmen eingegliedert um es zu einem nicht vergleichbaren Juwel im Herzen Kärntens zu formen. Seit einiger Zeit sind nun Sohn Erland mit seiner Frau Barbara im Betrieb tätig und arbeiten fleißig daran den Brennseehof erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Laxenzucht Hofer

Die Räumlichkeiten des Brennseehofes boten auch die Möglichkeit für einen Vortrag von Herrn FM Andreas Hofer über die Laxenzucht und im Speziellen über den Kärntna Laxn. . Es werden an 3 Standorten in 70 Naturteichen artgerecht Speise- und Besatzfische in bester Qualität gezüchtet. Dazu zählen Regenbogen- und Bachforellen sowie Kärntna Låxn, Saiblinge, Äschen und Huchen. In den Mitgliedsbetrieben erhalten Kunden fangfrische und geräucherte Fische, erlesene Fischspezialitäten wie z.B. Saiblingkaviar und kalt geräucherte Lachsforelle.

Der Kärntna Låxn, die Seeforelle, erhält seine Farbe durch das karottinhaltige Futter. Der höhere Preis des Kärntna Låxn wird von Herrn Hofer sehr gut mit einem Vergleich dargestellt. Dauert die Aufzucht eines Huhnes rund 28 Tage, bis es für den Verkauf geeignet ist, so benötigt eine Seeforelle rund 2 bis 2 1/2 Jahre bis sich diese von 1g auf 350g Gewicht steigert. Dies ist auch der Grund, warum

aktuell der Bedarf an Forellen in Österreich nur mit 37% an heimischen Forellen gedeckt werden kann. Umso erschütternder ist die Tatsache, dass 17% der in der EU benötigten Fische aus China stammen! Die Esche zählt zu den sehr teuren Speisefischen mit rund 30,- bis 40,- Euro pro Kilo. Zu einem der besten Fische zählt der Huchen der rund 1,5 kg auf die Waage bringt jedoch bis zu 5 Jahre benötigt um entsprechendes Gewicht vorzuweisen.

Die ideale Temperatur für die Fischzucht sind +15°C wobei sich die Fische im See die passende Temperatur durch Absinken oder Aufschwimmen zur Oberfläche selbst regeln. Eine kleine Verkostung und eine Vielzahl an Fragen an Herrn Hofer rundeten seinen Vortrag perfekt ab.

Shilling Brauerei

"Der Name kommt aus Schottland. Aber das Shilling ist ein echter Kärntner. Wie auch sein Braumeister. Es sind schon einige Jahre ins Land gezogen, seit der letzte Shilling im hauseigenen Gasthof, der Gartenrast, über die Theke ging. Heute fließt dafür Shilling durch die Zapfhähne des alten Traditionshauses. Shilling, ohne C." so kann man es auf der Homepage und im Prospekt der Brauerei nachlesen. Und so einzigartig das Lokal ist so haben wir auch die Gastgeber des Shilling kennen gelernt. Eine herzliche mit Charme bestückte Gastlichkeit begleitete uns die gesamte Stunde während wir die Brauerei, die Philosophie und auch 3 Kostproben kennen lernen durften.

Charakteristisch für das "Shilling Hell" ist das opalisierende Sonnengelb im Glas, gekrönt von cremigem Schaum. Ausgewogen, rund und sehr mild entfaltet es eine leichte Süße und lässt eine Note von Biskuit in jede Nase steigen. Nicht nur die perfekt eingebundene Kohlensäure macht das "Shilling Granat" zu einem sehr weichen und vor allem süffigen Bier. Im Glas funkelt das Bier in dunklem Bernstein. Das intensive Maischeverfahren verstärkt die feinen Röstmalzaromen und sorgt so für einen Genuss ohne Ecken und Kanten. Das Shilling Nock Ale ist ganz klar das internationale Bier. Die Rezeptur stammt nämlich aus Nordengland, der Hopfen aus Neuseeland und Amerika und der Braumeister natürlich aus Kärnten. Diese Mischung ergibt ein leichtes Sommerbier, das eine herbe Note um den Gaumen zaubert, nur um dann köstlich und fruchtig die Kehle hinabzufließen.

Bei der Produktion der Biere steht die Zahl 8 im Mittelpunkt des Handelns. 8 Stunden brauen, 8 Tage Gärprozess und 8 Wochen Lagerung zur Geschmacksbildung. Aufgrund dessen, dass die Biere nur natürliche Kohlensäure enthalten und unfiltriert bei +2°C gelagert werden, sind sie nur in Großflaschen mit 2 Litern und im Kleinfass mit 5 Litern für zu Hause in der Brauerei erhältlich.

Zum Abschluss durften wir noch ein Abendessen im Restaurant der Brauerei, in der Gartenrast, einnehmen um danach mit Herrn Manfred Tisal, dem EU-Bauern der Villacher Faschingsgilde, eine Stadtführung in Villach mit viel Humor genießen konnten.

Donnerstag 06. Juli 2017

Kleider machen Leute - Dr. Michael Walter

Den Abschluss der Seminarpunkte bildete der Vortrag von Dr. Michael Walter vom gleichnamigen Berufskleidungsunternehmen. Dieser stellte die Tatsache "Kleider machen Leute" in den Mittelpunkt seines Vortrages und der anschließenden Diskussion über das Tragen von Uniformen im Tourismus, der Gastronomie und den Ausbildungsstätten, den Tourismus- und Hotelfachschulen Österreichs.

Walter Berufskleidung wurde 1940 von Michael Walters Großmutter, Johanna Walter, im 15. Wiener Gemeindebezirk gegründet. Der Betriebsgegenstand war das Gewerbe des Wäschewarenherstellers, beschränkt auf Berufskleider. 1952 gründete sein Vater Otto Walter im 12. Bezirk sein eigenes Wäscheschneider Gewerbe. Er übernahm mit seiner Mutter Margarete den mütterlichen Betrieb im Jahr 1960. Schwerpunkt war die Erzeugung von Berufskleidung für nahezu alle Branchen. 1965 übersiedelte der Betrieb in den 10. Bezirk. "Ich habe den elterlichen Betrieb, nach der Lehre des Mieder- und Wäschewarenherstellers und dem Studium der Betriebswirtschaft an der WU-Wien 1982 übernommen. Die Grundpfeiler des Unternehmens blieben dieselben: Erzeugung und Handel von Berufskleidung." so Dr. Walter bei seinem Vortrag.

Wie Kleidung das Gegenüber beim ersten Zusammentreffen beeinflussen kann, zeigte eine kurze Dokumentation, in welcher Propaganda in unterschiedlichen Outfits von Passanten beurteilt werden mussten. Das Ergebnis des Versuches sprach für sich und verdeutlichte wieder die Wichtigkeit eines professionellen Outfits in der Gastronomie und Hotellerie.

Eine angeregte Diskussion über Styling, Kleidung, persönlicher Hygiene u.v.m. beendete den spannenden Einstieg in den letzten Seminartag.

Vonatur - Transgourmet

Seit dem Jahr 2016 ist Transgourmet Österreich als Teil der Transgourmet Holding (Hauptsitz in der Schweiz) mit der Marke VONATUR und einem Marktanteil von 22,8 Prozent vertreten. Für den Konsumenten wird es immer wichtiger zu wissen, woher die Produkte stammen, auf welche Art und unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden. Mit Vonatur erfüllt Transgourmet diese 3 Ansprüche: eine hervorragende kulinarische Qualität, ursprüngliche Produkt- und Produzentengeschichten sowie eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung. Authentische Geschichten und nachhaltiges Wirtschaften nach klar definierten und transparenten Nachhaltigkeitskriterien machen Vonatur zu einer innovativen Eigenmarke, die es Gastronomen ermöglicht, die Leistung der Produkte und deren Mehrwert bis zum Gast zu tragen. Good, Better, Best lauten die Levels der dreistufigen Nachhaltigkeitsratings. Jedes Vonatur Produkt entspricht einer dieser Stufen. Hiermit sichert Vonatur die Einhaltung der Standards und kommuniziert transparent und verständlich die Nachhaltigkeitsleistung an die Kunden weiter. Good steht für "Mehr Nachhaltigkeit als der gesetzliche Standard", Better garantiert "Deutlich mehr Nachhaltigkeit als der gesetzliche Standard" und Best steht für "Höchste Nachhaltigkeits-Standards". Hans Rampelt (Key Account BIO) stellte nicht nur seine Marke vor, er nutzte auch die Chance um den Kolleg/innen einige Produktproben verkosten zu lassen und konnte damit natürlich die Fachkolleg/innen begeistern. Abschließend soll an dieser Stelle nochmals die Wichtigkeit der Präsentationen und dem anschließenden Smalltalk hervorgehoben werden. Viele der Eindrücke und der neuen Informationen werden österreichweit im Herbst in den Schulklassen und Praxisräumen an unsere "Jungen Auszubildenden" mit viel Emotion und Hintergrundwissen weitergegeben werden, mit dem Ziel, eine "Ausbildung am Puls der Zeit" zu gewährleisten.

Generalversammlung und Verabschiedung

Den Abschluss bildete traditionell die Abhaltung der jährlichen Generalversammlung des PLV. Als erstes folgte die Genehmigung des Protokolls der letzten Generalversammlung. Im Anschluß folgte der Tätigkeitsbericht des vergangenen Jahres und der letzten 6 Jahre durch den scheidenden

Obmann Jürgen Kirchner. Neben allen Brush ups und den dafür verantwortlichen Seminarleiter/innen wurde auch auf die 3 Studienreisen und die vielen Aktivitäten der letzten Jahre eingegangen. Im Besonderen wurde auf das letztjährige Brush up in Krems, der Studienreise nach Kampanien sowie auf die Galanacht der Wiener Gastronomie 2017 eingegangen. Der scheidende Obmann bedankte sich bei seinem Team, Kassier Peter Kirischitz, Schriftführer Udo Vorwalder und Schriftführer-Stellvertreter Michael Fackler mit Geschenken. Ebenso bedankte er sich bei den Fotografen der letzten Jahre Herta Prinz und Herbert Krammer. Ein weitere Dank erging an seine Vorgängerin Ehrenobfrau Andrea Krieger, welche nachträglich noch für die letztjährige Studienreise Kampanien und ihr Engagement im Verbandsleben beschenkt wurde. Jürgen Kirchner würdigte die Tätigkeit der beiden Seminarleiter des Villacher Brush up's und deren gute Organisation. Heinrich Strasser und Manfred Zerava, welche sich nach der Zusage vor 2 Jahren durch einen Kärntner Kollegen um die tatsächliche Umsetzung kümmerten, wurden ebenso mit Geschenken und viel Applaus durch die Teilnehmer/innen bedacht.

Danach folgten der Bericht des Kassiers und der Rechnungsprüfer sowie die Entlastung des Kassiers durch die Rechnungsprüfer. 5 neue Mitglieder wurden einstimmig in den Verband aufgenommen.

Danach stelle Ehrenobfrau Andrea Krieger den Antrag Herbert Krammer als neuen Obmann zu wählen und entlastete im Anschluss daran den alten Vorstand. Der neue Obmann Herbert Krammer bedankte sich für das Vertrauen, stellte sein neues Team vor und stellte den Antrag, den alten Obmann Jürgen Kirchner in die Reihe der Ehrenobmänner aufzunehmen. Dieser Antrag wurde ebenso von der Generalversammlung einstimmig beschlossen. Mit dem Wechsel der Obmannschaft wandert auch der Sitz von Retz nach Neusiedl am See.

Nach dem Ausblick auf die nächsten Veranstaltungen und Seminare (Brush up 2018 in Bludenz) bedankte sich der neue Obmann bei seinem Vorstand sowie 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 – Ehrenobmann des Verbandes