

Bericht zum Brush up 2016 in Krems des Verbandes der PraxislehrerInnen an Hotelfach- und Tourismusschulen vom 27. bis 30. Juni 2016 unter dem Motto:

„Woidviatl“

Montag 27. Juni 2016

Begrüßung und Eröffnung

Das Motto „Woidviatl“ bildete den Schwerpunkt des Brush up 2016, welches unter der Leitung von Dipl.-Päd. Sabine Spilka-Schafer und Dipl.-Päd. Gerhard Pachschwöll-Kral in Krems stattfand. Die beiden Seminarleiter begrüßten die 45 Teilnehmer/innen im Veranstaltungssaal der HLF Krems mit Ausblick bis hin nach Stift Göttweig. Obmann Jürgen Kirchner begrüßte die Teilnehmer/innen von 19 Schulstandorten und bedankte sich vorab bei dem gesamten Team für die Vorbereitung und das Engagement. Nun war es auch Zeit unserem verstorbenem Mitglied Paul Gruber zu gedenken und dem Team unser Mitgefühl zum großen Verlust eines großartigen Kollegen aber vor allem auch lieben Freundes auszudrücken.

Pädagogischer Vormittag - Hofrat Mag. Markus Loibl

Als ersten offiziellen Programmpunkt konnte das Organisationsteam und der Obmann Hofrat Mag. Markus Loibl von der Rechtsabteilung des Landesschulrates für Niederösterreich zum Thema Leistungsbeurteilung begrüßen.

Eine Vielzahl an Themen wurden besprochen, abgeklärt, aufgearbeitet oder aus neuen Blickwinkeln beleuchtet: Dokumentation von erzieltm Zuwachs von Leistung, Beurteilung einzelner Leistungen, Bekanntgabe von Stoffgebieten, Schulnote als kürzeste Form eines Gutachtens, Notenbeschwerde, Abänderung der Note, Vertrauensgrundsatz in der Notengebung, Rsb-Zustellung einer Entscheidung, die 7 Formen der Leistungsfeststellung, ...

Als wesentliche Punkte zur Leistungsfeststellung wurde festgehalten:

- sie dürfen nur in der Unterrichtszeit stattfinden
- ein gleichmäßiges Verteilen der Leistungsfeststellungen auf den Beurteilungszeitraum
- alle Formen der Leistungsfeststellung sind gleichwertig
- es sollen nur so viele LF stattfinden wie notwendig
- bei körperlichen Behinderungen (Legastenie) sind Abweichungen möglich

Präsentation der Firma SPAR - TANN

Sowohl für die Firma SPAR als auch für die Marke TANN stand dem PLV TANN-Geschäftsführer Herr Helmut Gattringer zur Verfügung und hatte viel Spannendes zu berichten. Das Geburtsjahr von SPAR in Österreich ist im Jahr 1954 datiert. Damals legt der Tiroler Großhändler Hans F. Reisch den Grundstein für das bis heute zu 100 Prozent private österreichische Unternehmen, indem er in Kufstein die Handelsvereinigung SPAR Tirol/Pinzgau gründet. Mit an Bord kommen rund 100 selbstständige Kaufleute, die ab diesem Zeitpunkt in Bereichen wie Wareneinkauf, Organisation, Technik und Marketing ihre Kräfte bündeln und zusammenarbeiten. Die Idee der „freiwilligen Handelskette“ spricht sich schnell im ganzen Land herum. SPAR tritt den Siegeszug in Österreich an.

1959 ist SPAR im ganzen Land ein Begriff und flächendeckend von Vorarlberg bis ins Burgenland vertreten.

Die 1960er Jahre sind geprägt von der Professionalisierung des Groß- und Einzelhandels. SPAR stellt bereits damals die Vorreiterrolle unter Beweis, setzt als erstes Unternehmen innovative Marketingideen um und investiert in moderne Logistik. Auch bei der Selbstbedienung ist SPAR Pionier und zieht mit den ersten „Selbstwahlkäden“, die Schritt für Schritt die reinen Bedienungsläden ablösen, besondere Aufmerksamkeit auf sich.

1970 wird einer der bedeutendsten Beschlüsse in der Geschichte von SPAR gefasst: Unter der Federführung von Hans F. Reisch und Luis Drexel schließen sich die zehn Großhandelsfamilien zusammen und gründen die SPAR Österreichische Warenhandels-AG. Mit dieser Entscheidung werden die strukturellen wie strategischen Voraussetzungen für alle weiteren erfolgreichen Entwicklungen geschaffen. Mit der Gründung der AG ebnen die Eigentümerfamilien den Weg für konzerneigene Filialen und für die ersten INTERSPAR-Verbrauchermärkte. In den 1980er Jahren werden diese systematisch zu kleineren Einkaufszentren ausgebaut. Damit werden die Weichen für die Entwicklung von großflächigen Shopping-Centern gelegt.

Anfang der 1990er Jahren macht SPAR einen weiteren wichtigen Schritt: Eine Sättigung des österreichischen Marktes zeichnet sich ab und SPAR erkennt die Chancen und Möglichkeiten im benachbarten Ausland. 1990 wagt SPAR den Schritt über die Landesgrenzen. Mit der eigens gegründeten Gesellschaft ASPIAG (Austria SPAR International AG) mit Sitz in Widnau/Schweiz expandiert SPAR nach Nordost-Italien, Slowenien, Ungarn und Kroatien und baut in diesen Ländern nach und nach eigene Landesorganisationen auf. Die ASPIAG steuert seither die SPAR-Aktivitäten in den Nachbarländern.

Auch in den 2000er Jahren läuft der Expansionsmotor von SPAR auf Hochtouren. 2000 übernimmt SPAR Meinl in Ostösterreich sowie zwei Jahre später Maximarkt, ein Tochterunternehmen von INTERSPAR, und positioniert sich in Österreich klar als Wachstumsführer. In Ungarn erfolgt 2008 die Übernahme der Plus-Diskontkette, ein Jahr später kauft SPAR Ipercoop in Kroatien. Um die Vision vom österreichischen Handelsunternehmen zum mitteleuropäischen Handelskonzern weiter zu forcieren, passt SPAR 2011 die Struktur an und gründet die SPAR Holding AG. Unter dem Dach der SPAR Holding AG stehen die SPAR-AG inklusive INTERSPAR und Hervis, die ASPIAG (Austria SPAR International AG) und SES Spar European Shopping Centers.

Heute ist die Marke SPAR in 42 Ländern auf 4 Kontinenten mit 12.100 Standorten vertreten. Alleine in Österreich gibt es rund 1.600 Standorte mit 40.000 Mitarbeiter/innen und einer Verkaufsfläche von 1,1 Millionen m.

Heute ist TANN Österreichs größter Fleisch- und Wurstwarenproduzent mit sechs Zweigniederlassungen, in denen jährlich mehr als 60.000 Tonnen heimisches Frischfleisch verarbeitet werden. Bereits seit 1963 stellt SPAR unter der Marke TANN feinste Fleisch- und Wurstspezialitäten her und legt dabei viel Wert auf Top-Qualität aus der Region. Das gesamte TANN-Frischfleisch stammt zu 100 Prozent aus Österreich und ist mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Jedes TANN-Werk bezieht das Fleisch aus der jeweiligen Region. Das ermöglicht kurze Transportwege und trägt zur Schonung der Umwelt sowie der sensiblen Produkte bei. Besonders hervorzuheben ist,

dass dadurch die regionale Landwirtschaft gestärkt und tausende Arbeitsplätze gesichert werden. Plus: Je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit werden ein- bis zweimal im Jahr, angefangen vom Vorarlberger Freilandbeef und Weizer Lammfleisch über Donauland Lamm, Salzburger und Mühlviertler Jungrinder, Rindfleisch à la carte vom Alm- und Murbodner Ochsen, Tullnerfelder Schwein bis hin zum würzigen Kärntner Speck, regionale Schmankerl angeboten.

BBQ im Schulrestaurant

Nach all den theoretischen und fachlichen Inhalten war es an der Zeit das geballte Wissen in der Praxis zu sehen, zu verkosten und zu diskutieren. Neben den Produkten von TANN stellte auch Herr Schosser von der Fa. WIBERG, die Dürnsteiner Familie Schmidl als Erfinder des Wachauer Laberl's, Frau Höglinger vom TRAUNER Verlag und das Kochteam der HLF Krems unter der Leitung von Grillstaatsmeister 2013 - Franz Krautsack ihr Know how zur Verfügung. Die Kolleg/innen konnten sich direkt mit den Partner/innen an Ost und Stelle über deren Produkte informieren und beim anschließendem Mittagstisch die Produkte auch verkosten. Beim gemeinsamen Foto bedankten sich die Seminarleiter und der Obmann für die großartige Präsentation und überreichten den Akteuren neben einem kulinarischen Gruß auch ein künstlerisches Geschenk eines Verbandsmitgliedes. Kollegin Anna Elisabeth Müller gestaltete 25 Unikate in ihrem Atelier und stellte diese dem Obmann für das Seminar in Krems als Gastgeschenk kostenlos zur Verfügung. Dafür sei unserer lieben Anna Elisabeth an dieser Stelle nochmals ganz herzlich gedankt!

KARIKATURMUSEUM KREMS

Ein gemeinsamer Fußweg von der Wienerbrücke aus führte uns zum nächsten Programmpunkt. Gerade am Tag unseres Besuches wurde der Tod des bekannten Karikaturisten Manfred Deix bekannt und so war es dem künstlerischen Direktor, Herrn Gottfried Gusenbauer nicht persönlich möglich, uns durch das Museum zu führen. Seine Mitarbeiter/innen führten uns aber sehr profund und wir konnten uns am Sektor Kultur weiterbilden. Das Karikaturmuseum Krems nimmt als einziges Museum für Karikatur, Cartoons, Comic und Bildsatire in Österreich eine Sonderposition ein. Errichtet nach den Plänen des Architekten und Karikaturisten Gustav Peichl (IRONIMUS), stellt es seit 2001 eine wesentliche Bereicherung der Museumslandschaft dar.

Das dreigeschoßige Bauwerk auf der Kunstmeile Krems gegenüber der Kunsthalle Krems wurde für die Nutzung als Karikaturmuseum konzipiert. Es beherbergt im Erdgeschoß zu beiden Seitens des Foyers eine zentrale Ausstellungshalle für Wechseiausstellungen und das IRONIMUS-Kabinett - ein Ausstellungsraum, der politischer Karikatur gewidmet ist - weiters die Bibliothek und den großzügigen Museumsshop. Das äußere Erscheinungsbild der originellen Architektur ist geprägt von einer markanten Dachkonstruktion, die auf die Dachlandschaft der alten Bauwerke in Krems-Stein Bezug nimmt. Am Vorplatz begrüßen zwei Figuren von Manfred Deix die Besucher, die durchgehende Glasfront im Erdgeschoß des Hauses schafft Offenheit und Transparenz und die sprechende Fassade signalisiert den Inhalt des Hauses: Witz, Humor und Satire. Das kleine, aber feine "Spezialmuseum" erfreut sich dank dem lustvollen Inhalt und der eigenständigen Architektur besonderer Beliebtheit und lockt Jahr für Jahr tausende Besucher und Besucherinnen nach Krems, die Stadt zum Tor zur Wachau.

Bioweingut Stagard

Das Bio-Weingut Stagard blickt auf eine jahrhundertelange Geschichte zurück. Juniorchef Urban Stagards Kredo lautet dabei: "Wir möchten Ihnen Weine vorstellen die gesund sind, Ihre Sinne anregen und Ihnen ein wunderbares Geschmackserlebnis bieten - Natur, die es in sich hat!" Durch traditionelle Rebsorten & einmalige Weinlagen können hier Weine von unverfälschtem Charakter erzeugt werden. Dem Gebiet und den Böden entsprechend werden mehr als die Hälfte der Rebflächen des Bio-Weinguts mit Grünem Veltliner und Riesling bepflanzt. Ganz besonders stolz ist Urban Stagard auf seine alten Reben, denn je älter ein Weinstock, desto tiefer reichen seine Wurzeln, mit denen er dann auch in trockenen Sommerperioden immer noch genug Wasser aus den Boden ziehen kann. Diese Stöcke tragen weniger Früchte, diese sind aber im Hinblick auf die Konzentration der Inhaltsstoffe denen von jüngeren Reben überlegen. Der Verzicht auf Masse sichert konzentrierte und mineralische Weine. Von diesen durften sich die Seminarteilnehmer/innen genauso überzeugen wie von den Schmankerln beim Heurigenbuffet. In geselliger Runde wurde noch viel über die Bioweine und die Erlebnissen des Tages geplaudert. Voll von Eindrücken ging der erste Seminartag zu Ende.

Dienstag 28. Juni 2016

Fachbesuch bei Sonnentor

Dem Motto des Seminars folgend stand der zweite Seminartag ganz im Zeichen des "Woidviatels". Das Unternehmen Sonnentor in Sprögnitz bildete dabei die erste Station. Sonnentor wurde 1988 von Johannes Gutmann, dem damals erst 23-jährigen Geschäftsführer neu gegründet. Der junge Unternehmer hatte eine außergewöhnliche Geschäftsidee: Er wollte die Kräuter-Spezialitäten der Bio-Bauern im niederösterreichischen Waldviertel, in dem er geboren und aufgewachsen ist, unter dem Logo der lachenden Sonne - ein mittelalterliches Freiheits-, Lebens- und Lichtsymbol mit 24 Strahlen, das bis heute viele Bauernhöfe ziert - überregional und international vermarkten. Damit war er dem aktuellen Bio-Trend weit voraus. Ein wesentliches Merkmal seiner Idee war von Anfang an die weitgehende Veredlung der Rohstoffe direkt am Biobauernhof, um damit das Überleben der kleinen Bauernhöfe zu ermöglichen und zusätzlich die Erfahrung und Sorgfalt der Bauern nutzen zu können und auf diese Weise für den Konsumenten das höchste Maß an Verantwortung und Transparenz zu erreichen.

Eine Betriebsbesichtigung mit Verkostung der Produkte und einem abschließenden Mittagstisch in der "Leibspeis", dem Restaurant von Sonnentor, spiegelte die Philosophie von Johannes Gutmann sehr gut wieder und die PLV Mitglieder konnten sich von dieser gelebten Philosophie bestens überzeugen.

Vortrag - Warum Vegan?

Welcher Rahmen wäre wohl besser gewesen als jener von Sonnentor um sich mit der Frage "Warum Vegan?" auseinander zu setzen. Robert Hipfinger schaffte es gekonnt die Seminargruppe zu informieren und zu Diskussionen anzuregen. Vegane Ernährung - das bedeutet gutes, rein pflanzliches Essen, ohne jegliche Tierprodukte, das bedeutet weiters mehr Gesundheit, mehr Wohlbefinden, kein Tierleid. Laut einer repräsentativen Studie des IFES-Institutes lebten in Österreich Ende 2013 knapp 10% der Einwohner/innen vegetarisch. Seitdem dürfte die Zahl noch weiter angestiegen sein. Inzwischen lebt ein gutes Prozent der Österreicher/innen vegan. Diesen

Schluss lassen internationale Vergleichswerte zu, welche sich mit dem Verhältnis von Veggie und Veganer/innen im deutschsprachigen Raum beschäftigen. Es gibt ein sehr starkes Argument, warum sich die Bewegung in diese Richtung weiterentwickeln wird. Angestoßen durch Vegucation-Projekt (Vegan-vegetarische(r) Jungkoch/Jungköchin) werden in einigen Jahren in allen berufsbildenden Schulen mit Gastronomiebezug jährlich hunderte Schüler/innen in veganer Küche ausgebildet sein. Der Staat übernimmt die Verantwortung und die Schulen bringen mündige Schüler/innen und qualifizierte Arbeitskräfte hervor. Demnach ist, selbst wenn weniger Zeitungsartikel zu diesen Themen erscheinen sollten, gewährleistet, dass die Qualität der Küchen bereits gehoben wurde und der vegane Gedanke weitergetragen wird.

Whiskyerlebniswelt Haiderer

Die Begeisterung und das Herzblut das in dem sorgsam geführten Betrieb steckt wurde auch den Praxislehrer/innen beim Besuch spürbar. Seit 1995 produziert die Familie Haider auf weltweit höchstem Niveau Kornbrand in seiner edelsten Form, als Whisky. Damit ist der Betrieb die 1. Whiskydestillerie Österreichs und erzeugt in Roggenreith, im Waldviertel, den Original Waldviertler Whisky J.H. Mit ihren Roggenmalzwhiskys ist die Destillerie Vorreiter internationaler Trends und beweist auch mit der Whisky-Erlebniswelt, in der die Faszination Whisky mit allen Sinnen spürbar wird, touristischen Weitblick. Ende 2015 wurde der Betrieb mit dem NÖ Tourismuspreis ausgezeichnet. Besonders erfreut zeigte sich die Seminargruppe, dass nach der Führung mit Chefin Monika Haider dann auch noch Hausherr Johann Haider bei der Verkostung von 4 Proben zur Verfügung stand. Viele Fachfragen der Kolleg/innen unterstrichen das große Interesse und so nahmen sich die Gastgeber besonders viel Zeit für die fachkundige Gruppe. Kolleg/innen welche schon in früheren Zeiten die Whisky-Erlebniswelt besuchten konnten so viele neue Facetten kennenlernen und ihr Fachwissen wesentlich erweitern.

Mohndorf Armschlag

Die Obfrau des Mohndorfes Frau Edith Weiß persönlich erwartete die Seminarteilnehmer/innen im Mohndorf Armschlag. Im Dorfstadl erzählte Frau Weiß die Entstehungsgeschichte des Mohndorfes und Wissenswertes zum Produkt Mohn ergänzt mit kurzen Filmsequenzen. Die blühenden Mohnfelder im Juli bringen den Rohstoff für viele Köstlichkeiten wie Knödeln, Tatscherln, Zelten, Strudeln und Nudeln. Der Mohn wurde schon vor Jahrhunderten in Klöstern kultiviert und mutierte von der "Blume" zur Heil- und Ölpflanze. Seine Heimat liegt im östlichen Mittelmeerraum, wahrscheinlich im persischen Hochland. Der Waldviertler Graumohn notierte bis 1933 an der Londoner Börse. Je nach Weltmarktlage werden im Waldviertel jährlich zwischen 200 und 700 Hektar Mohn angebaut. Diese regionale Spezialität trägt auch die Geschützte Ursprungsbezeichnung g.U. der EU. Das Mohndorf Armschlag hat sich ganz dem Thema Mohn gewidmet, und bietet ganzjährig interessante Veranstaltungen. Nach dem informativen Vortrag spazierten wir durch den Mohngarten sowie zum längsten Mohnblumengemälde. Dies war ein idealer Hintergrund für ein Gruppenfoto bevor es weiterging zum Mohnwirt Neuwiesinger.

Mohnwirt Neuwiesinger

Schon seit 1881 befindet sich „Neuwiesinger’s Gasthaus“ im Familienbesitz. Einst ein Vorspannhof entwickelte es sich zum Dorfwirtshaus und sportlichem Kegeltreff bis hin zum Mohnwirthaus. 1989 war es die Idee von Johann Neuwiesinger das Dorf Armschlag in ein Mohndorf zu verwandeln und das Wirtshaus als Mohnwirthaus zu führen. Der Mohnwirt Johann Neuwiesinger sammelt seit der Gründung des Mohndorfes 1989 alles rund um den Mohn. Seine Mohnmühlensammlung umfasst ca. 2000 Exemplare die im Mohnwirtstadl und im Mohnwirthaus zu besichtigen sind. Die zirka 200 verschiedenen Modelle reichen von dem ältesten aus Eisenguss bis hin zur modernsten Mohnmühle aus Kunststoff, die von einem 3D Drucker gefertigt wurde. Das Mohndorf und seine Umgebung ist für viele Künstler/innen eine wunderbare Quelle der Inspiration. Zahlreicher Bilder können im Mohnwirthaus das ganze Jahr über bewundert werden. Für die Praxislehrer/innen war es interessant zu sehen, wie ein kleines Dorf im Waldviertel durch ein regionales Grundprodukt wie dem Mohn, international bekannt wurde. Beeindruckend auch, wie eine Dorfgemeinschaft den gesamten Ort touristisch aufbereitet und so zahlreiche Besucher/innen die Welt des Mohn’s näher bringt. Eine köstliche Schmankerlverkostung rund um den Mohn beschloss den zweiten Seminartag.

Mittwoch 29. Juni 2016

Weinbauschule Krems

Mit dem Motto der Schule „Qualität gelingt durch Weitblick und Zusammenarbeit“ begrüßte Herr Dir. Mag. Dieter Faltl die Praxislehrer/innen im Kompetenzzentrum für Wein- und Obstbau in Krems. Die Wein- und Obstbauschule Krems versteht sich als Lehr-, Ausbildungs- und Beratungsstätte für Wein- und Obstbau, Kellerwirtschaft und Management. Die Ausbildung geht über die Vermittlung technischer Fertigkeiten hinaus: Innovative und marktorientierte Fachbildung in Verbindung mit der Erziehung zu selbständigen Winzerpersönlichkeiten sowie anerkannte Zusatzqualifikationen dienen als Garant für eine zufriedene und erfolgreiche Betriebsführung. Mit der einzigartigen Ausbildungsform VINOHAK bietet die Wein- und Obstbauschule Krems eine kaufmännische Ausbildung mit Matura bei gleichzeitiger Qualifizierung zum Weinbau- und Kellerfacharbeiter. Der einjährige Speziallehrgang Weinmanagement mit Schwerpunkt Marketing richtet sich an Winzer, angehende Sommeliers, Quereinsteiger/innen in die Weinbranche sowie an Absolventen der Fachschule als sinnvolle ergänzende Ausbildung.

Christian Kittenberger, seines Zeichens Weinexperte, führte die Seminargruppe durch die Räumlichkeiten des Kompetenzzentrums, erklärte dabei die Besonderheiten der Ausbildung sowie der Weinproduktion des Schulbetriebes, erklärte die Versuchsanlage, präsentierte den modernen Degustationsraum mit Lichteffekten und kredenzte ein paar Kostbarkeiten aus dem Weinkeller. Beim gemeinsamen Mittagstisch wurden Netzwerke geknüpft und Inputs des Vormittags diskutiert.

Büffelkäse von der Hofkäserei Robert Paget

Ein weiteres Highlight war der Besuch der Hofkäserei Paget. Als er in den 70er Jahren als Wiener Biologie-Student ins Waldviertel zog, wusste er noch nichts von seiner späteren Passion für Käse. Heute ist Robert Paget bekannt für seine Landwirtschaft in Diendorf am Kamp. Mit seiner bretonischen Frau Maiwenn betreibt er die Familien-Käserei mit Ziegen und Wasserbüffeln. Die würzigen Bio-Produkte sind direkt ab Hof erhältlich. Die Pagets stellen nach traditioneller

Arbeitsweise Ziegenfrischkäse, Büffelkäse und Mozzarella her. Organisieren Käserei- und Kochkurse für Groß und Klein. Und verbinden in zahlreichen Projekten Kunst und Kultur mit Natur und Landwirtschaft. Die vierbeinigen Lieferanten, darunter rund 20 große und kleine Wasserbüffel, toben sich derweil freilaufend auf der Weide aus.

Für unsere Seminargruppe haben sich die Seminarleiter und Robert Paget etwas Besonderes ausgedacht. Im stimmungsvollen fast meditativen Innenhof unter den Obstbäumen präsentierte Robert Paget nicht nur seine herrlichen Käse- und Fleischspezialitäten von Ziege und Büffel, sondern kredenzte dazu die Weine von Fred Loimer und die Delikatessen seiner Schwester Andrea Gillinger, welche auch beide vor Ort waren und ihre Produkte erklärten. So erlebte die Gruppe Natur pur mit allen Sinnen. Der herrliche Sommertag wurde durch den Aufenthalt bei Familie Paget zum perfekten Erlebnis welcher sicherlich lange in Erinnerung bleiben wird.

Galadinnern im Restaurant Klinghuber in Krems

Nach einer gemütlichen Rückfahrt von Diendorf nach Krems mit dem Bus erwartete uns ein gemeinsames Abendessen im Restaurant Klinghubler. Zum Aperitif wurden die Gäste bereits von der Jugendvolkstanzgruppe empfangen welche rund 40 Minuten ein großartiges Programm boten. Als Höhepunkt ihrer Darbietung wurde das bekannte Wachauerlied „Mariandl“ zum Besten gegeben und kräftig geschunkelt und gesungen. Der Obmann bedankte sich im Namen des Verbandes bei den jungen Volkstänzer/innen und überreichte eine, von allen Versammelten eingehobene Spende. Zum vier gängigen Menü wurden Weine vom Weingut der Stadt Krems zur Verfügung gestellt und von Fritz Miesbauer präsentiert. Besonders gefreut hat sich der Obmann über den Besuch von Erich Istvan und seiner Gattin sowie von Ehrenobmann Willi Gutmayer.

Donnerstag 30. Juni 2016

Campus Kaffee

Den Abschluss der Seminarpunkte bildete der Besuch des Campus Kaffee von Doris Karl. Eine komplette Lebensveränderung und eine magische Costa Rica-Reise sind der Grund dafür, dass sich die Waldviertlerin Doris Karl in Krems erneut einen Lebenstraum erfüllen kann. „Wer zu uns kommt kann nicht nur von mir gerösteten Kaffee trinken und kaufen, sondern viele verschiedene Marken und Sorten verkosten. Er findet ein Museum mit historischen Kaffeemaschinen, kann sich beraten lassen, eine Mühle oder eine Maschine aussuchen und viel Wissen über Kaffee mit nehmen. Beim Plausch, in einem Einstundenkurs oder Tagesworkshop“, fasst Karl zusammen. Das alles gibt es unter dem Titel „Kaffee Campus Krems. Bei all dem sind mir Bio, Nachhaltigkeit, Vernetzung und die Verbesserung der Lebensqualität von Kunden und Partnern rund um den Globus wichtig“, betont Karl. Sie will keine Konkurrenz für andere Kaffeeanbieter sein, sondern kooperieren, um mehr Menschen für hohe Kaffeequalität zu begeistern. Und dies gelang Doris Karl auch mit unserer Gruppe. Sie begeisterte mit kurzen praktischen Vorführungen und viel theoretischen Inputs. Das perfekte Kaffeegetränk gab es ebenfalls für jeden. Die Praxislehrer/innen konnten hier wieder ihre Netzwerke erweitern und sich viele Anregungen für den Unterricht zum Thema Kaffee und Kaffeezubereitung holen. Diese Erfahrungen werden sicherlich schon im kommenden Herbst mit all den neuen Informationen des Brush up 2016 in Krems den Schüler/innen an Österreichs Standorten zugute kommen und so für einen lebendigen und aktuellen Unterricht sorgen.

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. Im Besonderen wurde auf das abgehaltene Brush up 2015 in Weyer unter Martin Eibenberger und die Studienreise ins Piemont durch Johann Reisinger und Kathrin Fehérváry Colapinto eingegangen sowie auf die Galanacht der Wiener Gastronomie durch Peter Kirischitz und Obmann Jürgen Kirchner. Danach folgten der Bericht des Kassiers und der Rechnungsprüfer sowie die Entlastung des Kassiers durch die Rechnungsprüfer. 6 neue Mitglieder wurden einstimmig in den Verband aufgenommen. Nach dem Ausblick auf die nächsten Veranstaltungen (Studienreise Kampanien durch Andrea Krieger) und Seminare (Brush up 2017 in Villach) bedankte sich der Obmann bei seinem Vorstand, den Fotografen Herbert Krammer und Alexander Rieder, verabschiedete OSR Willi Gutmayer in den wohlverdienten Ruhestand. Als traurige Nachricht am Schluss gibt der Obmann den tragischen Tod unseres Freundes und Verbandsmitglied Konrad Spinell und seiner Gattin bei einem schweren Autounfall am Gardasee bekannt und hält eine Gedenkminute. Der Obmann bittet Kollegen Gutmayer als persönlichen Freund und Ehrenobmann um ein paar Worte zu Konrad und seine Verdienste für den PLV.

Ebenfalls wird die traurige Nachricht bekanntgegeben, dass unser Freund und Mitglied Hansi Kraft seit einigen Tagen nach einer Wanderung als vermisst gilt. Tiefe Betroffenheit und Mitgefühl prägen somit die letzten Minuten der Veranstaltung.

Dem Obmann fällt es sichtlich nicht leicht den Bogen der tragischen Nachrichten zu den Schlussworten zu spannen. Er würdigte die gute Organisation des Brush up in Krems durch die beiden Seminarleiter Dipl.-Päd. Sabine Spilka-Schafer BEd und Dipl.-Päd. Gerhard Pachschwöll-Kral BEd. Alle genannten Personen wurden mit Geschenken bedacht und gewürdigt.

Am Ende der Generalversammlung bedankten sich Obmann Jürgen Kirchner 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 – Obmann des Verbandes