

Bericht zum Brush up 2013 am Semmering des Verbandes der PraxislehrerInnen an Hotelfach- und Tourismusschulen vom 24. bis 27. Juni 2013 unter dem Motto:

## **„Weltkulturerbe Semmering“**

**Montag 24. Juni 2013**

### **Begrüßung und Eröffnung**

Das „Weltkulturerbe Semmering“ bildete den Schwerpunkt des Frühjahrsseminars 2013 welches unter der Leitung von Dipl.-Päd. Herwig Zettl am Semmering stattfand. Obmann Jürgen Kirchner begrüßte die 38 Teilnehmer/innen im Festsaal des Hotel Panhans am Semmering welches zugleich auch die Seminarteilnehmer/innen beherbergte. Teilnehmer/innen von 18 Schulstandorten waren angereist um sich von den beiden Hauptorganisatoren Kollegen Herwig Zettl und Kollegen Wolfgang Ruzicka die Schönheiten der Region näher bringen zu lassen. Nachdem es noch kein Brush up am Semmering gab, wurde nach der allgemeinen Eröffnung sowohl das Hotel Panhans als auch die angrenzende Tourismusschule besucht und deren Besonderheiten aufgezeigt. FV Thomas Gasteiner führte die Kolleg/innen durch das Schulgebäude und ging besonders auf den organisatorischen Ablauf der Fachpraxis ein.

### **Pädagogischer Nachmittag - Provokativpädagogik**

Nach einem gemeinsamen Mittagessen im Hotel Panhans wurde der Nachmittag mit dem bereits traditionellen pädagogischen Teil eröffnet. Dazu hat Seminarleiter Herwig Zettl die beiden Sozialpädagoginnen Teda Kerschbaumer und Erika Zettl eingeladen. In deren Workshop ging es vor allem um schwieriges Verhalten von Schüler/innen, Störungen von Unterrichts- und Lernprozessen sowie belastenden, stressigen Situationen von Pädagoginnen. Unzählige Folgen wie Streß, Frust, Ermüdung, Ohnmachtsgefühl, psychosomatische Störungen, Burnout u.v.m. resultieren daraus. Frei nach dem Motto „Es gibt keine schwierigen Schüler/innen nur schwierige Situationen“ zeigten die beiden Pädagoginnen einen Perspektivenwechsel als mögliche Lösung auf. Aber auch die Struktur einer schwierigen Situation wurde ergründet (Geschichte, Handeln, Denken, Fühlen, Sinn, Funktion und Nutzen, Wirkung). Sehr oft stellen sich Pädagog/innen die Frage „Was hat diese schwierige Situation mit mir zu tun? bzw. Warum ärgert mich das so?“ Erika Zettl meint dazu „Jeder Mensch ist anders, reagiert anders, hat seine persönliche Biographie, Werthaltung, Erfahrung und Sichtweisen.“ Die Aufstellung von klaren Klassen- bzw. Schulvereinbahrungen wie z. B. das Festlegen von klaren Grenzen oder das transparent machen von Konsequenzen, welches ein bestimmtes Verhalten nach sich zieht, kann hier helfen. Vor allem aber das Festlegen seiner eigenen Grenzen erscheint sehr wichtig. So sollte man überlegen, wie weit geht eine Situation, dass diese mich „kalt läßt“, wo ist der Punkt erreicht, an welchem man „ärgerlich und zornig“ wird und ab wann handelt es sich um eine „heiße Situation“, wo jemand in den Bereich von Schimpftiraden übergeht, explodiert, eine Situation nicht mehr steuerbar ist. Ausschlaggebend für solches Erreichen von „kritischen Punkten“ ist oftmals die Schnelligkeit der Dynamik welche wiederum von der Situation abhängig ist. Hier sollte sich der/die Betroffene fragen „Kann ich mich innerlich von der Situation distanzieren?“ Oftmals gibt es auch im Lehrerkollegium solche kritischen Situationen. Auch hier sollte man hinterfragen „Was steckt hinter dieser Situation, welches Verhaltensmuster, was soll transportiert werden.“ Ebenso wie bei unseren Schüler/innen sollte man die Problematik direkt mit den betroffenen Kolleg/innen ansprechen.

In weiterer Folge ging Teda Kerschbaumer auch auf die Ressourcen als Auslöser von Konflikten ein. Studien beweisen, dass zu wenig Raum für Jugendliche für ein hohes Konfliktpotential verantwortlich ist. Oftmals sind es Kleinigkeiten auf die sehr sensibel reagiert wird. Eine weitere Ursache der Konfliktbereitschaft ist in einem gewissen Ausmaß auch die Pubertät. So wurde belegt, dass bei Jugendlichen die Ausschüttung des Schlafhormons Melatonin um 2 Stunden später stattfindet als bei Erwachsenen. Somit ergibt sich ein unterschiedliches Verhalten von Jugendlichen und Erwachsenen. Mögliche Hilfen für die Vermeidung von Konflikten sind beispielsweise: natürliche Autorität, in gleicher Augenhöhe sein, gegenseitige Wertschätzung und Respekt, Aufbauen von Beziehungen, stimmig sein mit sich selbst, sich als Lehrer/in in die Lage von Schülern versetzen sowie das Miteinbeziehen des sozialen Umfeldes.

Laut Erika Zettl ist die „Humor-Sprache“ bei Jugendlichen mit Vorsicht einzusetzen. Sehr oft steckt im Schmah auch eine versteckte Äußerung. Das Bloßstellen einer Person kann hier sehr rasch passieren. Gerade die Beziehungsebene des Unterrichtes sollte aufgrund von falschen Äußerungen nicht leiden, wobei ein gut dosierter Humor in jedem Unterricht positive Aspekte schafft.

Zusammengefaßt kann der Workshop „Provokativpädagogik“ mit den beiden Sozialpädagoginnen Erika Zettl und Teda Kerschbaumer als perfekte pädagogische Vertiefung und Auffrischung bezeichnet werden. Das Verinnerlichen, dass wir Pädagog/innen Lernprozesse im Gesamten begleiten, also nicht nur fachlich sondern vor allem auch menschlich-pädagogisch, sollte uns jeden Tag aufs Neue klar machen, welche besondere Verantwortung uns hier übergeben wird. Obmann Jürgen Kirchner bedankte sich bei den beiden Kolleg/innen und versprach auch in Zukunft einen gesamten Halbtage der Thematik Pädagogik zu widmen.

### **Loos Haus am Kreuzberg**

Das Loos Haus am Kreuzberg bildete den Ausklang des ersten Seminartages am Semmering. Hier handelt es sich um ein traditionsreiches Hotel-Restaurant mit großer Vergangenheit. Im Winter 1928/29 gab der Lebensmittelindustrielle Paul Khuner dem Architekten Adolf Loos den Auftrag, ein Landhaus am Kreuzberg zu errichten. Das 1930 fertig gestellte Landhaus sollte ein Spätwerk des heute weltberühmten Adolf Loos werden. Die Familie Khuner veräußerte das Looshaus an die Familie Schicht – das Haus überstand den Zweiten Weltkrieg und die Nachkriegszeit, bis es 1959 von Ilse Wurdack, der Großmutter der Steiner-Geschwister, aus dem Besitz der Baufirma Teerag erworben, restauriert und zu einem Hotel-Restaurant umgebaut wurde. Seit 1963 steht das Looshaus unter Denkmalschutz! Das Looshaus wird seit fünf Jahrzehnten als Familienbetrieb geführt: Küchenchefin Hanna Sehn bevorzugt frische Produkte aus der Region, verfeinerte österreichische Klassiker und saisonale Schmankerl bestimmen die Speisekarte. Ehemann Adolf Sehn ist als Jäger und Fleischhauer für das Wild zuständig. Bruder Norbert Steiner kümmert sich um Service und Weinkeller. Die Eltern der Geschwister und langjährige Mitarbeiter ergänzen das bewährte Team!

Das Galadiner umfaßte neben einem Gruß der Küche einen gemischten Vorspeiseteller (Mangalitz Schinken, Haussulz und Schafkäse), ein Szegediner Gulasch vom Welsfilet, Zweierlei vom Kreuzbergglamm (Gebackenes Schnitzel und Leber), Rehragout mit Serviettenknödel und Vanilleparfait mit Essig und Öl. Das fulminante Menü wurde von einer hervorragenden Weinbegleitung unterstützt und nur der herrliche Ausblick vom Loos Haus konnte diesen Genuss

noch übertreffen. Begeistert von den kulinarischen Eindrücken neigte sich der erste Seminartag dem Ende zu.

**Dienstag 25. Juni 2013**

### **Fachvortrag „Weltkulturerbe Semmering – Wiener Alpen“**

Dem Motto des Brush up folgend „Weltkulturerbe Semmering“ startete der 2. Seminartag mit dem Vortrag von Eva Schödl von der „Wiener Alpen in Niederösterreich Tourismus GmbH“. Dabei ging die langjährige Geschäftsführerin auch auf ihren persönlichen Werdegang als Absolventin der Tourismusschulen Kleßheim ein und schaffte sehr rasch, einen guten Zugang zu den Praxislehrer/innen um die Region mit der interessanten Namensgebung (Wiener Alpen in Niederösterreich) vorzustellen.

Die im Jahr 2006 gegründeten „Wiener Alpen“ haben ihre Wurzeln in der 1995 gegründeten NÖ Werbung. Die 1997 stattgefundenen großen Umwälzungen, weg von kleinen Verbänden hin zu größeren Destinationen, bildeten den Nährboden zur Umbenennung im Jahr 2006. Als anregendes Refugium haben die Wiener Alpen eine lange Tradition. Wo einst Dichter und Denker Inspiration fanden, genießen Besucher heute die Freiheit der Natur und grandiose Ausblicke. Von der UNESCO Weltkulturerbebahn Semmering bis zu hochkarätigen Festivals gibt es viel zu entdecken. Mit wohltuenden Programmen und Lebensfeuer-Messungen bringen Spezialisten Körper, Geist und Seele wieder in Schwung. Südlich von Wien fächert sich der kleine Wiener Alpenbogen auf, ein kompaktes Abbild des großen europäischen Alpenbogens. Im Osten bilden die sanften Hügel der Buckligen Welt den Auftakt, gefolgt von der Almenlandschaft am Wechsel – auch Schwaigen genannt. Der Semmering beeindruckt mit eleganten Villen, einer zauberhaften Landschaftskulisse und der berühmten Semmeringbahn, die den Titel UNESCO Weltkulturerbe trägt. Beliebte Aussichtspunkte sind die alpinen 2000er Rax und Schneeberg sowie das Plateau der Hohen Wand.

Nahe bei Wien und doch fernab vom Alltag, verbrachten hier einst Künstler, Literaten und Intellektuelle wie Heimito von Doderer, Viktor Frankl, Ludwig Wittgenstein, Arthur Schnitzler und Peter Altenberg ihre Sommerfrische. In der zauberhaften Umgebung fanden sie das, was Besucher an den Wiener Alpen bis heute schätzen: Das Gefühl der alpinen Freiheit, Lebendigkeit und Gelassenheit zu gleich. Die Künstler und Denker legten auch den Grundstein für die anregende Verbindung von Natur und Kultur, die die Wiener Alpen auszeichnet.

Facettenreiche Wander- und Themenwege regen dazu an, die Natur in all ihrer Schönheit zu erkunden. Auch eine Reihe von Rad- und Mountainbikerouten stehen zur Wahl. Fantasievoll präsentiert sich der Kulturreigen. Die Palette an komfortabel-freundlichen Urlaubsquartieren reicht vom eleganten Grandhotel über Kur- und Wellness - Hotels bis zum familiären Bauernhof. Regionale Köstlichkeiten servieren die zahlreichen Wirtshäuser, Restaurants und Berghütten.

### **Begrüßung durch Dir. Mag. Jürgen Kürner**

Im Anschluß an den Vortrag von Frau Schödl ließ es sich Dir. Mag. Jürgen Kürner nicht nehmen als Hausherr der Tourismusschulen Semmering den Praxislehrer/innen seine Grußworte zu übermitteln. Dir. Kürner drückte seine Freude über die Wahl des Standortes für das diesjährige Brush up am Semmering aus und bedankte sich bei seinen beiden Praxislehrern Herwig Zettl und Wolfgang Ruzicka für die Organisation des Seminars und stellte auch kurz die Entwicklung der TS Semmering

vor. Obmann Jürgen Kirchner bedankte sich bei Dir. Kürner für seine Grußworte und seinen Besuch, auch in seiner Funktion als Sprecher des Direktorenverbandes der Tourismusschulen Österreich, welcher die große Wertschätzung der beiden Verbände untereinander (Direktorenverband und Praxislehrerverband) manifestierte. Jürgen Kirchner richtete auch die Bitte an Jürgen Kürner weiterhin im Kreise der Direktor/innen den PLV so wohlwollend zu unterstützen. Ein Besuch des Vorstandes des PLV sollte auch in absehbarer Zeit wieder beim Direktorenverband stattfinden.

### **Buchpräsentation „Das Semmering Kochbuch“**

Nachdem Kollege Wolfgang Ruzicka nicht nur ein begnadeter Koch ist sondern auch seine Gedanken in einem Kochbuch schriftlich festgehalten hat, lag es auf der Hand, ihm die Möglichkeit einzuräumen, einem breiten Fachpublikum sein Werk vorzustellen.

Nachkochbare Haubenküche für zu Hause, dass war eines der Anliegen von Wolfgang Ruzicka, welcher selbst vor 25 Jahren seine Kochlehre im Hotel Panhans startete. Nichts schmeckt so gut wie regionale Produkte, ist er überzeugt von seiner Region. Traditionelles an moderne Ernährung angepaßt ist ein weiterer Leitsatz von Kollegen Ruzicka. Kochen soll Spaß machen und das Ergebnis vorhersehbar sein. Vom gezogenen Strudelteig, über Kürbiskernbrot bis hin zum Zander in der Bärlauchkruste und Mozartknöderl auf Früchtemalerei findet man in seinem Buch eine breite Palette erprobter Gerichte. Bewusst genießen im Semmeringland steht für die Verbindung von regionalen Produkten, ausgewogener Zusammenstellung und kreativer Umsetzung. Um dieses Kochbuch lebendiger zu machen, führt Wolfgang Ruzicka seine Leser/innen durch die landschaftliche Einzigartigkeit des Ghegalandes. So lernt man nicht nur die gschmackigen Wirtshäuser sondern auch die interessanten Produzenten und deren Produkte kennen. Lustige Anekdoten sollen dazu verleiten, sein Kochbuch nicht nur als Kochbuch zu genießen.

Obmann Jürgen Kirchner bedankte sich bei Kollegen Ruzicka für seine Präsentation, verwies darauf, dass viele Autor/innen auch Mitglieder des PLV sind. „Wer selbst schon ein Lehr- oder Fachbuch geschrieben hat, weiß, wieviel an Arbeit hinter der Erstellung eines Buches steht“ so Jürgen Kirchner. Dank Direktor Jürgen Kürner wurde im Anschluß an die Präsentation jedem/jeder Teilnehmer/in ein handsigniertes Exemplar überreicht. Der Obmann nutzte aber auch die Gelegenheit um sich bei Ingrid Hieslmair und der Familie Trauner, welche zu 2 fixen Sponsoren in den letzten Jahren wurden, zu bedanken und bat die Kolleg/innen an den Standorten auch daran zu denken, welche wohlwollende Unterstützung seit Jahrzehnten dem PLV durch den Trauner Verlag zu Teil wird und wurde.

### **Mittagessen an der Tourismusschule**

Aufgrund der Witterungsverhältnisse wurde die geplante Mittagjause mit Kaßpressknödelsuppe und Jausenteller nicht wie geplant auf der Pollerhütte sondern in der ans PANHANS angrenzenden Tourismusschule eingenommen. Durch die Mithilfe Aller wurde der Mittagstisch somit nicht nur zum kulinarischen Genuss sondern spiegelte den Zusammenhalt der Praxislehrer/innen sehr gut wieder.

### **Wanderung am Zauberberg**

Ein Teil der Seminargruppe nutzte den späten Nachmittag trotz unsicherer Witterungsverhältnisse für eine kurze Wanderung mit Kollegen Ruzicka und Kollegen Zettl am Zauberberg. Der andere Teil

besuchte den hausinternen Wellnessbereich bevor man sich um 17:00 Uhr zum Spaziergang zum Seewirtshaus traf.

### **Seewirtshaus am Hirschenkogl**

Das Abendessen des 2. Tages wurde im legendären Seewirtshaus eingenommen. Das im Jahr 1666 erbaute Seewirtshaus bietet rund 80 Personen Platz und hat sich sowohl der nationalen als auch der internationalen Küche verschrieben. Ein 3 gängiges Menü mit dem klassischen Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat als Hauptgang bildete den kulinarischen Ausklang des zweiten Seminartages am Semmering.

### **Mittwoch 26. Juni 2013**

### **Rundfahrt und Erkundung der Region „Wiener Alpen – Semmering Rax“**

Die theoretischen Inhalte von Frau Schödl zur Thematik „Weltkulturerbe Semmering“ wurden am 3. Seminartag mit der geführten Rundfahrt von Wolfgang Ruzicka und Herwig Zettl in die Praxis umgesetzt.

### **Wallfahrtsort Maria Schutz**

Den Anfang bildete der Besuch des Wallfahrtsortes Maria Schutz. Die prächtige Kirche öffnet nun schon seit über 250 Jahren täglich ihre Tore für alle, die den Schutz und die Fürbitte der Mutter Gottes suchen. Schon von weitem grüßen die Türme des Gnadenortes ins Land und geben der reizvollen Semmeringlandschaft ein geistliches Gewicht. Mit Recht sprechen die Wegweiser vom „Juwel des Semmeringgebietes“. Das gilt sowohl für den künstlerischen als auch für den spirituellen Bereich.

Bereist beim Betreten der Kirche wird man sofort vom mächtigen prunkvollen Hochaltar angezogen und beeindruckt. Einer riesigen Monstranz gleich, zeigt er als Mittelpunkt die Gnadenstatue. Seit unvordenklicher Zeit wird eine Quelle am Fuß des Sonnwendsteines als „Heilig Bründl“ besucht. An dieser Stelle verehrte man ein gemauertes Kreuz mit einem Muttergottesbild.

### **Fischzucht am Fuße des Sonnwendsteins**

Ein weiteres Highlight war der Besuch des 1. Gloggnitzer Fischereivereins dessen Revier sich von Payerbach bis in die Stadt Gloggnitz erstreckt. Gefischt wird in der Schwarza und den dazugehörigen Kanälen. Die Bachforellen sind ebenso wie die Regenbogner gut gewachsen und bieten dem Fliegenfischer hier einen spannenden Drill. Die Praxislehrer/innen konnten unter der Leitung von Obmann Helmut Spies die gesamte Zuchtstation mit den verschiedensten Becken und den darin befindlichen Forellen besichtigen. Aber auch in geräucherter Form konnten die herrlichen Bach- und Regenbogenforellen begutachtet und natürlich auch verkostet werden.

### **Mobileum in Schottwien**

Schottwien, die gefährliche Felsenenge vor dem Semmeringpass, war schon ab dem 12. Jahrhundert (in bescheidenem Maße auch schon in der Römerzeit) eine ganz wichtige Station auf der Strecke Wien – Triest. In Schottwien wurde Maut eingehoben, es gab eine Koststation, im Jahre 1889 noch 15 Gasthäuser mit insgesamt 200 Vorspannpferden. Im Zeitalter des Automobils gab's von 1898 bis 1933 die legendären Semmering-Rennen, heute vergleichbar mit Formel 1 Rennen, mit bis zu 60.000 Zusehern. Jeder Automobilerzeuger musste die 10 km lange Strecke von Schottwien auf den

Semmeringpass zu Testzwecken mitmachen. In 19 Schaukästen, so genannten Dioramen, wird das Thema Straßenverkehr - von der Steinzeit bis zum Automobil - in Bild und Ton gezeigt.

Aber auch eine kulinarische Besonderheit verbirgt sich im früher benannten Doktorhaus, eine Brauerei. Christine Brettner hat die Tradition der Braukunst ihrer Großmutter, welche damit ihre Tischlergesellen verköstigte, wieder aufleben lassen. Brettner Bier wird heute ganz nach den Braumethoden dieser alten Bierwirthshäuser gebraut. Die sanfte Art des Brauens, seine naturtrübe Beschaffenheit (Bierhefe, Vitamine und Geschmacksstoffe bleiben voll erhalten) und das bekannte Schottwiener Felsquellwasser geben ihm seine unverwechselbare Eigenständigkeit.

### **Schloss Wartholz**

Nach einer kurzen Mittagsrast war als nächster Programmpunkt ein Kurzbesuch der Anlage von Schloss Wartholz auf dem Programm. Die Schlossgärtnerei Wartholz liegt am Fuße der Rax im Schlosspark von Schloss Wartholz. Sie wurde von Christian und Michaela Blazek revitalisiert und im Jahr 2006 eröffnet. Schloss Wartholz war einst Sommerresidenz von Kaiser Karl und Kaiserin Zita. Am 20.11.1912 erblickte Dr. Otto von Habsburg hier das Licht der Welt. Ein Teil des Schlossparkes wurde der Öffentlichkeit zugänglich gemacht und erfreut sich großer Beliebtheit. Neben einer Gärtnerei und einem Interieurshop beherbergt die Schlossgärtnerei Wartholz auch einen Literatursalon welcher seit 2007 der Öffentlichkeit zur Verfügung steht und in welchem regelmäßig Dichterlesungen und Künstlerpräsentationen stattfinden.

### **Vinodukt Payerbach**

Ein weiteres Highlight an diesem interessanten Seminartag war der Besuch des Vinodukt Payerbach wo wir vom Erfinder und zugleich Betreuer Herrn Peter Pasa herzlich empfangen wurden. Anlässlich des 150 jährigen Bestandsjubiläums der Semmeringbahn wurden diese zwei, ursprünglich als Sprengräume vorgesehenen Räume zu neuem Leben erweckt und erfreuen seither viele Bahnfans und Besucher der Semmeringregion. 65 Millionen Steine wurden damals für den Bau der Semmeringbahnstrecke verwendet und daraus u. a. 15 Brücken und 16 Viadukte gebaut.

Heute ist das Viadukt in zweierlei eine Besonderheit. Zum Ersten, wenn man, tief drinnen im Schwarza-Viadukt in den gewölbeartigen Räumen steht und eine multivisionelle Fahrt mit der Semmeringbahn genießt. Man hat das Gefühl, selbst im Zug zu sitzen und die genial angelegte Strecke der Gebirgsbahn Ritter von Ghega's real mitzerleben. Um danach zum Zweiten, mit einem "Anschluckzug" zur anschließenden Südbahnvinothek im angrenzenden Raum, in der Weine von Wien bis Triest verkostet werden können, weiter zu fahren.

### **Abendessen im Restaurant Löffler**

Nach einer gemütlichen Rückfahrt von Reichenau an der Rax nach Semmering mit der Bahn erwartete uns ein gemeinsames Abendessen im Restaurant Löffler. Das Café-Restaurant sowie die Drei-Sterne-Pension sind seit drei Generationen in der Hand von Familie Löffler, die für ihre erstklassige Küche und Gastfreundschaft bekannt ist. Das Familienunternehmen befindet sich im historischen Ambiente einer der am besten erhaltenen Art-Deco-Villen im 1.000 m hoch gelegenen heilklimatischen Höhenluftkurort Semmering.

Im Jahre 1938 kauften Karl und Marianne Löffler die Villa Josefine, die vorerst nicht als Gastwirtschaft genutzt wurde. Erst nach der Übernahme durch den Sohn Karl und seine Frau Maria im Jahre 1952

eröffnete das Ehepaar erstmals eine Forellen & Backhendl-Station sowie eine kleine Frühstückspension. Zu dieser Zeit befanden sich noch ein Frisör sowie ein Matratzenmacher im Erdgeschoß des Hauses. Nach und nach wurden aber auch diese Räumlichkeiten Teil des Restaurants.

1988 übernahmen Michael und Sonja Löffler das Pension-Café-Restaurant Löffler und seit der Grundsanierung 2003 erstrahlt das Haus in neuem Glanz. Seit einigen Jahren arbeitet nun auch die dritte Generation im Familienbetrieb mit. Gesunde, naturbelassene Produkte werden von der Chefin persönlich zu altösterreichischen Gaumenfreuden und leichten, bekömmlichen Schmankerln gezaubert. Zutaten wie z.B. Ziegenkäse, Milchlamm, Steirisches Kürbiskernöl und Gemüse welches von Bauernhöfen aus der Region stammt.

**Donnerstag 27. Juni 2013**

### **Produktvortrag Fa. Römerquelle**

Beim diesjährigen Brush up ist es gelungen Herrn Erich Wandl wieder einmal mit den Produkten von Römerquelle und Coca Cola als Referent zu gewinnen. Gleich zu Beginn stellte Erich Wandl die 3 neuen Kreationen aus dem Bereich der Flavoured Waters vor nämlich: Jasmin/Holunderblüte, Veilchen/Orangenblüte und Hibiskus/Löwenzahn. Die Praxislehrer/innen kamen in den Genuss als eine der Ersten diese Produkte verkosten zu können und dementsprechend groß war natürlich die Erwartung von Herrn Wandl über die Eindrücke der neuen Linie. Als beste Kreation wurde die Kombination von Hibiskus und Löwenzahn fast einstimmig betitelt. Jasmin/Holunderblüte wurde als etwas zu süß bezeichnet und Veilchen/Orangenblüte wurde als sehr wuchtig und intensiv wahrgenommen.

Weiters erläuterte Herr Wandl die Entwicklung auf dem Mineralwassersektor. Römerquelle dominiere nach wie vor die heimische Gastronomie mit rund 45% Anteil gefolgt von 22% Anteil der Fa. Vöslauer. Im Bereich Handel konnte sich Vöslauer mit rund 40% Marktanteil behaupten, Römerquelle verzeichnet hier lediglich 12% Marktanteil. Weiters berichtete er von der Tatsache, dass durch die Vergrößerung der Flaschenmundöffnung ein wesentlich höherer Umsatz zu verzeichnen sei. Die Fa. Coca Cola hat sich auch die Quellenrechte der Markusquelle gesichert und so in die Zukunft investiert. Die Fa. Römerquelle stellt mit 14.000 Arbeitsplätzen einen wichtigen Wirtschaftsfaktor in Österreich dar.

Aber auch die neue Linie von Coca Cola mit der Erfindung der Namensverfehlung auf den Produkten wurde präsentiert. So finden sich seit kurzem 32 Namen bzw. Sprüche auf den Dosen welche ebenfalls eine enorme Steigerung von 15% gebracht hat. Auch der Trend der Verwendung von Stevia setzt sich weiter fort. Einziger Nachteil ist die leichte Bitterkeit die dieser Süßstoff mit sich bringt. Europa ist jedoch noch immer von einer großen Zuckerrübenlobby dominiert, Asien zählt zu den großen Erzeugern von Stevia.

Obmann Jürgen Kirchner bedankte sich bei Erich Wandl für seinen aktuellen Bericht der Getränkebranche und bat Herrn Wandl auch weiterhin dem PLV die Treue zu halten.

### **Generalversammlung und Verabschiedung**

Wie bei allen Frühjahrs-Brush-up stand auch in diesem Jahr die Abhaltung der jährlichen Generalversammlung auf dem Programm. Als erstes folgte die Genehmigung des Protokolls der

letzten Generalversammlung. Im Anschluß folgte der Tätigkeitsbericht des vergangenen Jahres. Im Besonderen wurde auf die abgehaltene Studienreise nach Südmähren eingegangen sowie auf die Galanacht der Wiener Gastronomie und der Veranstaltung Kuchl isst Kult. Danach folgten der Bericht des Kassiers und der Rechnungsprüfer sowie die Entlastung des Kassiers durch die Rechnungsprüfer. 8 neue Mitglieder wurden einstimmig in den Verband aufgenommen. Nach dem Ausblick auf die nächsten Veranstaltungen und Seminare bedankte sich der Obmann bei seinem Vorstand, Fotografin Herta Prinz, verabschiedete FV StR Willi Veigl in den wohlverdienten Ruhestand und würdigte die gute Organisation des Brush up am Semmering durch Seminarleiter Herwig Zettl und Wolfgang Ruzicka.

Am Ende der Generalversammlung bedankten sich Obmann Jürgen Kirchner bei allen Seminarteilnehmer/innen für ihr Kommen und wünscht allen Kolleginnen und Kollegen erholsame Ferien.

Autor: FV Dipl. Päd. Jürgen Kirchner – Obmann des Verbandes