

# 1. NJUS LÄTTA

Ausgabe 1, September 2012



## In diesem Njus Lätta:

### Obmann:

1. Warum ein Njus Lätta
2. Club\_Njus

### Küche:

1. Physik: Warum sich beim Anbraten keine Poren schließen!
2. Goldenes Reindl
3. Rezept des Quartals

### Service, Bar:

Absinth in jeder Munde  
Andrea Fuchs

### Pädagogik:

Kompetenzmodelle  
Sylvia Schlecht

### EDV Einsatz in der Praxis:

Moodle, neu  
Sandra Jagersberger

### Vorschau Galanacht 2013

### Wir begrüßen die 17 neuen Mitglieder im Verband:

Harald BRUCHMÜLLER  
Birgit FÜHRER  
Harald GRUBER  
Helmut HOFER  
Katharina KAINZ  
Petr KRALICEK  
Peter KREUZWEGER  
Stefan ILCHMANN  
Karl MERSTIK  
Gerhard RATTNER  
Silvia SCHLECHT  
Wolfgang LAHMER  
Katharina SCHOBER  
Arnold SCHRITTWIESER  
Stefan SIGMUND  
Martin WIDEMANN  
Harald WURM

### Besonderer Dank an Peter Donner

für das fulminante Seminar in Bad Hofgastein – lieber Peter, du warst ein exzellenter Gastgeber - wir haben die Tage sehr genossen!

## Der Obmann spricht

### Warum ein NJUS LÄTTA?



Jürgen Kirchner

Geschätzte Kolleginnen und Kollegen, werte Mitglieder des PLV! Mit großer Freude übersenden wir euch den 1. NJUS LÄTTA unseres Verbandes, welcher in Zukunft viermal pro Jahr unsere Mitglieder mit den wichtigsten Informationen versorgen wird. Als Obmann des PLV bin ich sehr stolz darauf, dass diese Idee in so kurzer Zeit umgesetzt werden konnte!

Ein Verein ohne Newsletter ist wie eine Kuh ohne Euter (altes niederländisches Sprichwort)... In diesem Sinne hat sich der Vorstand mit dieser Materie intensiv beschäftigt und jetzt ist er da: jung, frisch und zunächst gefüllt mit Inhalten, die großteils vom Vorstand erarbeitet wurden. Aber unser NJUS LÄTTA soll mehr sein, er soll vor allem auch Sprachrohr unserer Mitglieder und Sponsoren sein. Ein Newsletter hat unter anderem die Aufgabe, Informationen über geplante und stattgefundene Aktivitäten wieder zu geben. Aber auch brandaktuelle Themen, Neuerungen und Innovationen sollen unseren 160 Mitgliedern zu Teil werden. Damit wir euch damit regelmäßig versorgen können, bitten wir euch um Berichte von den Schulen (ausgefallene Menüs, besondere Rezepte aus Küche und Service, moderne Lerntechniken, pädagogische Beiträge, außergewöhnliche Erfolge bei nationalen und internationalen Wettbewerben u.v.m.). Abschließend möchte ich mich bei unseren Mitautorinnen Sylvia Schlecht, Sandra Jagersberger und Andrea Fuchs für ihre ersten Beiträge herzlich bedanken. Mein größter Dank ergeht jedoch an unseren Kassier Peter Kirischitz, der die Idee dieses NJUS LÄTTA mitentwickelt und umgesetzt hat. Und nun viel Freude beim Lesen!

### Club\_Njus

Die Studienreise nach Südmähren wird von fünfzehn Teilnehmer/innen unter der Seminarleitung von Mag. Jarmila Dolezalova und Obmann Jürgen Kirchner vom 23. bis 25. August 2012 stattfinden!

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 11. November 2012. Beiträge an [juergenkirchner@aon.at](mailto:juergenkirchner@aon.at) oder an [peter@kirischitz.com](mailto:peter@kirischitz.com).

# KÜCHE

## Physik des Kochens

### Schwachsinn!!!

Fleisch muss heiß angebraten werden, damit sich die Poren schließen.

### Fleisch hat keine Poren!!



Text: Peter Kirischitz

Fleisch muss heiß angebraten werden, damit sich die Poren schließen und die entstandene Kruste den Fleischsaft einschließt. So haben wir es vor ca. 40 Jahren im Kochunterricht gelernt und so wird es leider heute noch immer oft unterrichtet.

SchülerInnen zu erklären, dass Fleisch keine Poren hat erweist sich oft als aussichtsloser Kampf. Selbst, wenn man diese These 100 Mal im Fernsehen hört, ist sie falsch und wurde bereits vor 30 Jahren von Harold McGee widerlegt.

Auch Hervé This Benkhart beschreibt schon 1995 die Geheimnisse des Bratens.

1. Fleisch hat keine Poren, wer das nicht glaubt sehe an seiner Haut nach wie Poren (und auch Schweißdrüsen) aussehen und suche beim Fleisch nach diesen „Poren“.
2. Wenn man das heiß angebratene Fleisch aus der Pfanne nimmt und es auf einen Teller legt, bildet sich dort eine Saftlache. Wo sollte dieser Saft herkommen, wenn sich die Poren verschlossen hätten? (dieser Versuch gelingt auch, wenn man das Fleisch bei großer Hitze in der Frittüre brät)
3. Zischt das Fleisch beim Anbraten, heißt das, dass Flüssigkeit (Fleischsaft) austritt und verdampft.
4. Man löscht mit Wein ab, weil man den Bratensatz ablösen will. Dieser Bratensatz besteht aus eingekochten, karamellisierten Säften, die während des Bratens austreten.
5. Entwickeln sich während der gesamten Garzeit Dämpfe, heißt das, dass Flüssigkeit verdampft.

### Das geschieht wirklich:

Man kann festhalten, dass es immer einen gewissen Flüssigkeitsverlust gibt, selbst wenn das Fleisch gleich zu Beginn kräftig angebraten wird. Das Bindegewebe um die Muskelfasern (=Collagen) zieht sich durch die starke Hitze zusammen und bewirkt, dass der Fleischsaft austritt. Fleisch muss heiß angebraten werden, damit der Saft schneller verdampfen kann, als er aus dem Fleisch austritt. Nur so können Röstaromen entstehen. Dieser Vorgang ist unter dem Namen Maillard-Reaktion bekannt. Durch die Maillard-Reaktion bekommen die Speisen bei einer Temperatur ab 140°C die richtige Würze und eine Kruste. Bei der Maillard-Reaktion reagieren die Zuckermoleküle und die Aminosäuren miteinander unter Abspaltung von Wassermolekülen und es bilden sich Röstaromen. Diese Moleküle können unterschiedliche Ausprägungen besitzen, aus denen unterschiedliche Geschmackstoffe entstehen. Diese Reaktionen sind sehr komplex und viele Details hat man bis heute noch nicht verstanden.

# GOLDENES REINDL 2012

## Die Sieger

Die HLT Retz konnte durch Daniel Sedlak wieder ein Goldenes Reindl nach Retz holen. Der Kochwettbewerb unter dem Motto „Im Trend der Zeit – aus heimischen Gewässern“ wurde in Wien in den beiden Kategorien „Kochlehrlinge/-schülerinnen“ und „ProfiköchInnen“ durchgeführt.

Die weiteren Goldenen Reindln unserer Mitgliedsschulen erkochten sich:  
Alexander Mahr  
(Tourismusschule Villa Blanka, Innsbruck),  
Peter Michael Lehner  
(Gastgewerbefachschule der Wiener Gastwirte).

Der PLV gratuliert herzlich!



Beim Finalkochen am 07. Mai 2012 durften letztendlich die besten 28 Lehrlinge/Schülerinnen aus ganz Österreich um die 3 begehrten „Goldenen Reindln“ um die Wette kochen. Daniel Sedlak zauberte innerhalb einer Stunde den „Bauernschmaus von der Stiftsforelle mit pikantem Gabelkraut und Kaisersemmel-Krebsauflauf“ und überzeugte damit die hochkarätige Fachjury (Werner Matt, Andreas Wojta, Siegfried Kröpfl,...). Viele Stunden des Übens mit seinem Trainer Küchenmeister Gerhard Breunhölzer haben sich also bezahlt gemacht.

# BRUSH UP 2012

## Bad Hofgastein



Vom 25. bis 28. Juni 2012 fand das diesjährige Brush up des PLV in Bad Hofgastein statt. 43 Mitglieder erlebten ein Fachseminar welches mit pädagogischen Inhalten, Workshops und Vorträgen begeisterte. Seminarleiter Peter Donner gelang es den Teilnehmer/innen das Gasteinertal von seiner schönsten Seite näher zu bringen. Aber auch der gedankliche Austausch im gastronomischen Ambiente kam dabei nicht zu kurz. Nähere Informationen auf [www.praxislehrer.at](http://www.praxislehrer.at)

# REZEPT

## Das Goldene Reindl Rezept aus Retz



Zutaten für 4 Portionen:

1 Lachsforellenfilet, 1 kleine Rauchforelle  
4 St. Forellenwürstel

200 g Forellenfilet ohne Haut entgrätet  
70g Bauchfleisch, 1 Schalotte,  
1 EL Crashed Eis, 1 KL Stärkemehl, 1 Eiweiß  
Essig, Senf, Zucker, Salz, Pfeffer Muskat,  
Koriander Piment, 2 EL gehackte Petersilie  
1 Meter Schafsaitling

Öl oder Schmalz, 1 Schalotte  
20g Speckwürfel, 1 Knoblauchzehe  
Mehl zum Stauben, 1/8l ZIPFER MÄRZEN  
1/4l lichte Rindsuppe, 250g Sauerkraut  
Salz, Pfeffer, Wacholderbeere, Lorbeerblatt,  
1 EL Honig, bunte Gemüsestreifen als Einlage

2 Kaisersemmlen  
60g Milch, 40g Butter, 2 Eier, Salz,  
Muskat, Petersilie gehackt, 50g Krebschwänze  
Butter und Brösel für die Formen

0,2 l Fischfond, Salz, Pfeffer weiß, Muskat  
1/16 l Schlagobers, 4 EL gehackter Bärlauch  
20g Butter zum Montieren

1/8l Milch, Salz, Muskat, Krenpaste

4 geröstete Speckstreifen, 4 Bärlauchblätter  
4 Thymianzweigerl, 8 Krebschwänze

### Bauernschmaus von der Stiftsforelle mit Gabelkraut und Kaisersemmel-Krebsauflauf

Zubereitung:

Faschiertes (Fisch, Bauchfleisch und feingeschnittene Schalotten), Eis, Stärke, Eiklar und Gewürze kurz cuttern. Petersilie begeben. Die Masse in den Schafsaitling abfüllen und alle 8cm abdrehen. Die Wurst im 80°C heißen Wasser ein paar Minuten brühen, danach abschrecken und kühlen lassen.

Feinwürfelig geschnittene Zwiebel und Speck in Fett glasieren. Knoblauch kurz mitrösten, stauben, mit ZIPFER MÄRZEN ablöschen und mit Suppe aufgießen. Sauerkraut, Gewürze und Honig begeben. Das Kraut weich dünsten, abschmecken und mit Gemüsestreifen vollenden.

Semmelwürfel mit der Milch vermischen. Weiche Butter mit Salz, Muskat, Petersilie und Eidotter cremig rühren. Den Butterabtrieb mit den Semmelwürfeln mischen. Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig mit den Krebsen unterheben. Die Masse in Darioformen abfüllen und bei 180°C etwa 25 Min. im Wasserbad garen.

Den Fischfond reduzieren, das Obers begeben, würzen und mit dem Bärlauch mixen. Mit Butter montieren.

Milch auf ca. 60°C erwärmen, würzen und mit Krenpaste aufschäumen.

Die Lachsforellenstücke würzen und glasig braten. Die Rauchforellenrauten wärmen. Die Würsteln goldbraun rösten.

Anrichten:

- Das Gabelkraut mittig anrichten.
- Aufgeschäumte Bärlauchvelouté rundherum verteilen.
- Lachsforelle, Rauchforelle und Bratwurst darauf dekorativ arrangieren.
- Den Kaisersemmlauflauf auf den Teller stürzen.
- Krenschäum verteilen.

mit Speckstreifen, Bärlauchblättern, Thymianzweigerln und lauwarmen Krebschwänzen vollenden.

# VORSCHAU

## Galanacht der Gastronomie 2013



Auf besonderen Wunsch werden wir auch 2013 den Besuch der Galanacht der Gastronomie organisieren. Nutzt auch im kommenden Jahr die Möglichkeit, euch mit Kolleg/innen in geselliger Runde zu treffen, das Tanzbein zu schwingen und am nächsten Tag ein gemeinsames Mittagessen einzunehmen.

Zu Redaktionsschluss stand der genaue Termin noch nicht fest. Wir ersuchen euch jedoch diesen Event bereits jetzt für Februar 2013 in eurem Terminkalender vorzumerken. Nähere Informationen folgen gesondert per Mail an alle Mitglieder! In diesem Zusammenhang bitten wir euch, bei geänderten E-Mail-Adressen, dem Obmann diese zu mailen!

# SERVICE, GETRÄNKE, BAR

## Die grüne Fee - Absinth in aller Munde



Andrea Fuchs

### Besondere Trinkrituale:

#### Französisches Ritual

Absinth wird in ein Glas gefüllt und langsam mit Eiswasser verdünnt. Entweder erfolgt dies mit einer edlen „Fountain oder einem „Brouilleur“. Notfalls lässt sich dieses Ritual auch mit einer Karaffe mit Eiswasser durchführen.

#### Klassisches Ritual

Absinth wird in ein Glas gefüllt und ein mit Absinth getränktes Stück Würfelzucker auf einem perforierten Absinthlöffel auf das Glas gelegt. Der Zucker wird mit eiskaltem Wasser langsam übergossen. Beim Verdünnen löst sich der Zucker auf und der zum Teil bittere Absinth wird süßlicher.

#### Böhmisches Ritual (Feuerritual)

Absinth wird in ein Glas gefüllt und ein mit Absinth getränktes Stück Würfelzucker auf einen Absinthlöffel über das Glas gelegt. Der Zuckerwürfel wird angezündet, sodass der Zucker karamellisiert und in das Glas tropft. Sobald das Feuer erloschen ist, wird Eiswasser über den Restzucker geleert.

Verteufelt und geliebt, verboten und wieder erlaubt. Der Absinth hat eine wechselvolle Geschichte hinter sich. Seine Faszination hat er aber nie verloren.

Hochwertige Absinths sind das Destillat von Wermut, Anis, Fenchel sowie Kardamom, Koriander, Melisse usw. Der zunächst farblose Absinth wird nochmals erwärmt und zusätzliche Kräuter werden beigefügt, die besonders den grünen Pflanzenfarbstoff Chlorophyll abgeben. Zwecks Farbstabilisierung sollte der Absinth einen Alkoholgehalt von über 69 Vol.-% aufweisen. Je nach Kräutermischung werden neben dem traditionellen grünen Absinths auch rote, blaue und gelbe Sorten erzeugt.

Bei einfachen Absinthqualitäten werden Kräuter und Pflanzen in Alkohol mazeriert oder Essenzen werden mit Alkohol vermischt. Lebensmittelfarbe sorgt für den passenden grünen Look.

Erfunden soll der Absinth als Heilmittel vom Arzt Pierre Ordinaire im 18. Jahrhundert worden sein. Seine größte Popularität erreichte der Absinth als Rauschdroge, besonders in Künstlerkreisen im 19. Jahrhundert. Das Nervengift Thujon war damals im Absinth in großen Mengen vorhanden, was auch zu seinem Verbot 1905 in Europa (außer Spanien und Portugal) führte. Seit 1998 ist Absinth in der EU mit einem Thujonanteil bis zu 10 mg/l, je nach Alkoholgehalt, erlaubt bzw. bis zu 35 mg/l, wenn er als Bitterspirituose deklariert wird.

#### Louche-Effekt



Brouilleur

Absinth wird wie alle anderen Anisées beim Mischen mit Wasser oder bei starker Kühlung milchig und trüb. Ursache dieser physikalischen Reaktion sind vor allem die ätherischen Öle von Anis (Anethol), die sich in Alkohol lösen, aber nicht in Wasser. Es entsteht eine Öl-in-Wasser-Emulsion. Die Öle bilden kleinste Tröpfchen oder Bläschen im Wasser, dadurch wird das Licht im gesamten Farbspektrum reflektiert und gestreut und die Flüssigkeit wird undurchsichtig und trüb.

#### Weiterführende Literatur:

Hannes Bertschi, Marcus Reckewitz: *Von Absinth bis Zabaione*. Argon, Berlin 2002, ISBN 3-87024-559-X.

Mathias Broeckers, Chris Heidrich, Roger Liggerstorfer: *Absinthe – Die Wiederkehr der Grünen Fee*. Geschichten und Legenden eines Kultgetränkes. Nachtschatten Verlag, Solothurn 2007, ISBN 978-3-03788-151-4



Fountain

# PÄDAGOGIK

## Kompetenzmodelle



### Sylvia Schlecht

untersuchte im Rahmen ihrer wissenschaftlichen Arbeit das Wiener Kompetenzmodell.

Das Kompetenzmodell dient der Qualitätssicherung und Lernergebnisorientierung im schulischen Bildungsbereich

Ein Model, mit dem die FachpraktikerInnen den TheoretikernInnen eine pädagogische Nasenlänge voraus sind!!

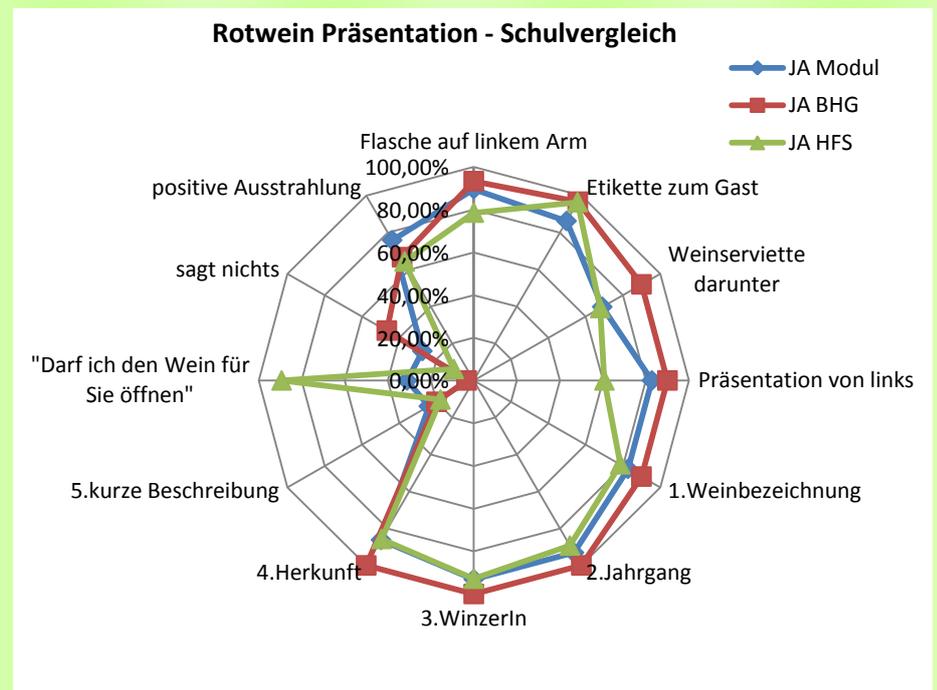
Anhand dieses Beispiels wird verdeutlicht, dass die fachlichen Kompetenzen (einschlägige Fachkenntnisse und Fertigkeiten) sehr gut erfüllt werden, sie wissen mit welchen Methoden sie zum Ziel kommen, allerdings Einbrüche in der praktischen Ausführung gibt es bei den überfachlichen Kompetenzen, zum Beispiel die Kommunikation mit dem Gast. Das Rotweinservice wurde von Schülerinnen und Schülern dritter Jahrgänge ausgeführt. Gerade die personalen und sozialen Kompetenzen sind ausschlaggebend für die berufliche Handlungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler und müssen daher im Unterricht mehr berücksichtigt werden.

Mehr Information, BMUKK

„Nur das was wirklich verstanden wurde, kann genutzt werden und in neue Zusammenhänge gebracht werden.“ (Fritz/Staudecker, 2010)

Das Ergebnis, das am Ende eines Lernprozesses steht, soll die Schülerinnen und Schüler auf die Aufgaben der folgenden Schulstufe vorbereiten und am Ende ihrer Ausbildung sollen sie fähig sein das Gelernte am Arbeitsmarkt oder in einer anderen Lernumgebung umzusetzen.

In der Berufspädagogik werden diese Kompetenzen als Aspekte „beruflicher Handlungskompetenz“ verstanden.



Rotweinpräsentation den Weinstandards entsprechend Etikette wird während der Präsentation auf der linken Hand dem Gast gezeigt, damit er mitlesen kann und sich von der Qualität des Weins persönlich überzeugen kann. Die Weinbeschreibung ist nach Weinbezeichnung, Jahrgang, Winzerin oder Winzer und Herkunft standardisiert.	100-80% erfüllt
Weinserviette unter der Weinflasche, die während der Präsentation am Arm liegt, Präsentation von der linken Seite des Gastes.	90-70% erfüllt
Die Frage nach der Präsentation des Weines „Darf ich den Wein für Sie öffnen?“	90-0% erfüllt
Die Schülerinnen und Schüler haben eine positive Ausstrahlung während der Weinpräsentation.	80-60% erfüllt
geben einen Kommentar zum Wein ab, sagen etwas dazu, sind bereit, mit dem Gast zu kommunizieren.	50-0% erfüllt
Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Weinrebsorte.	25-0% erfüllt

## Spaß mit der neuen Version von



### Moodle 2.1 noch einfacher

E-Learning in der Fachpraxis lässt sich mit der Moodle Version 2.1 noch einfacher verwirklichen. Der wesentliche Unterschied zu den Vorgängerversionen ist das Speichern der Arbeiten in den „Eigenen Dateien“

Die Einsatzmöglichkeiten von E-Learning im Fachbereich sind vielfältig und machen SchülerInnen und LehrerInnen Spaß.

### Hier einige Beispiele:

Informationen aus Moodle:

- Grundlagen für unser Service im Restaurant
- Englisch im Restaurant
- Link zu Rezeption > Menü des Tages

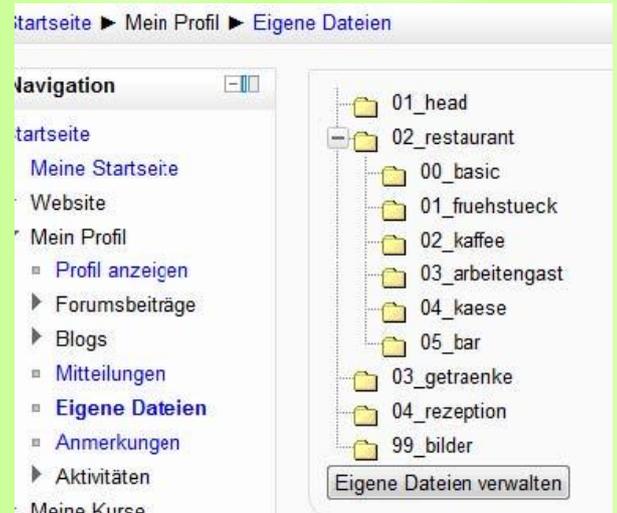
- Grundvoraussetzungen im Restaurant
- Englisch im Restaurant
- Beurteilungskriterien im Restaurant
- Jobprofil\_Supervisor\_englisch
- Service en francais
- Jobeinteilung\_Restaurant

### Lernvideos in Moodle



S. Jagersberger

Musste man bisher jeden Kurs einzeln mit seinen Inhalten bestücken, kann man ab dieser Version alles zentral in seinen „Eigenen Dateien“ verwalten und von jedem eigenen Kurs auf diese zugreifen.



Dies ist die gute Nachricht für alle NeueinsteigerInnen auf Moodle. Für alle „Alt-MoodlerInnen“ bedeutet dies nun leider jetzt ein Umstrukturieren – Dateien aus Vorversionen müssen erst einmal manuell in die eigenen Dateien importiert werden. Ein Aufwand, der sich bezahlt macht, wenn man bedenkt, dass sich der Lernerfolg im Praxisunterricht auf diese Art und Weise noch verbessern kann.

### Lernquiz auf Moodle:

#### Frage 4

Bisher nicht beantwortet

Erreichbare Punkte: 1



Frage bearbeiten

Wie kommen die Löcher in den Emmentaler?

Wählen Sie eine Antwort:

- a. das Bacterium Linens ist der Auslöser
- b. Probionsäurebakterien sind der Auslöser
- c. Mäuse im Keller
- d. Lab ist der Auslöser

#### Frage 5

Bisher nicht beantwortet

Erreichbare Punkte: 1

Wie nennt man die Gallerte noch?

Antwort:

### Aber auch:

- Projektentwicklung
- Online stellen von BKVWIN Rezepten
- Wikis
- Foren für den Gedankenaustausch unter den SchülerInnen
- u.v.m.

### Impressum:

Redaktion: Jürgen Kirchner, Peter Kirischitz, Verband der PraxislehrerInnen an Hotelfach- und Tourismusschulen Österreichs  
Verantwortlich für den Inhalt der Texte: die jeweiligen Autoren, Lektorat: Sabine Pertl