

10.NJUS LÄTTA

Ausgabe 10, Mai 2015

In diesem Njus Lätta: Der Obmann spricht

Obmann:

NJUS im LÄTTA
Vorschau Seminare

Ernährungsirrtümer:

Ja natürlich, Natur pur und
Zurück zum Ursprung
Peter Kirischitz

Rezept des Quartals

Erdbeer-Tomaten-Chutney

Rückblick Galanacht 2015

Wettbewerbe

Monin Cup
Jungbarkeeper/in des Jahres
2015

Concorso Bartolomeo
Scappi

Club Njus:

Jürgen Kirschner

EDV Einsatz in der Praxis

LMS- Notenbuch,
Bibliothek und
Lernmaterialien,
Kommunikation mit den
Schülerinnen übers
Internet
Erika Hackstock

NJUS im LÄTTA?



Jürgen Kirschner

Geschätzte Mitglieder des PLV!

Der erste „runde Geburtstag“ unseres NJUS LÄTTA ist erreicht und ich freue mich, dass auch im 4. Jahr des Erscheinens, noch ausreichend Information aber auch Elan und Motivation des Vorstandes dazu beitragen, diese Verbandszeitung weiter zu gestalten. An dieser Stelle ein DANKE an all jene, welche Peter Kirischitz und mich bei der Berichterstattung durch Beiträge, Fotos und Hinweise in den vergangenen Jahren unterstützt haben.

Zugleich darf ich aber auch wieder aufrufen, uns noch intensiver mit euren Informationen zu versorgen, um auch in Zukunft mit Berichten aus den Schulen von nationalen und internationalen Bewerben sowie mit besonderen Rezepten und Kreationen unsere Mitglieder am Laufenden zu halten.

Schon in wenigen Wochen werden wir uns zum Brush up in Weyer/Waidhofen a.d. Ybbs (22.-25.06.2015) treffen und uns von Martin Eibenberger und seinem ansprechenden Programm verwöhnen lassen und uns in fachlichen und pädagogischen Belangen wieder gemeinsam fortbilden.

Aber auch Johann Reisinger hat Wort gehalten und mit einer Kollegin aus dem Piemont ein exklusives Programm für unsere Studienreise 2015 (24.-27.08.2015) vorbereitet. Ich freue mich schon heute darauf, mit 22 weiteren Mitgliedern unter anderem das legendäre Weingut von Elio Altare im August zu besuchen und bei 2-Sterne-Michelin-Chef Enrico Crippa in Alba zu Mittag zu essen.

Die Anmeldung und das Programm für die Piemont-Reise sowie die Informationen für Kurzenschlossene, welche sich noch zum Brush up in Weyer anmelden möchten, findet ihr im Anhang-Mail dieses NJUSLÄTTA.

So wünsche ich euch allen viel Energie und Elan für die letzten Schulwochen und hoffe, euch mit diesen Zeilen Lust und Freude auf ein Wiedersehen bei einer unserer nächsten Veranstaltungen gemacht zu haben. All jenen, welchen eine Teilnahme nicht möglich sein wird, darf ich schon vorab einen schönen Sommer wünschen. Möge er mit vielen Glücksmomenten, mit einer großen Portion Humor und vor allem mit viel Gesundheit bereichert sein – das wünscht euch von Herzen – Euer Obmann Jürgen

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 20. August 2015.
Beiträge an jkirchner@hltretz.ac.at oder an peter@kirischitz.com .

POPULÄRE ERNÄHRUNGSIKRTÜMER

Ja natürlich, Natur pur und Zurück zum Ursprung

Kernige Bauern, glückliche Schweinderln und Kräuterwiesen für das liebe Vieh. Wenn Bio drauf steht...

So viel Idylle, das ist gewiss, sind uns unser Bauernstand und die von ihm produzierten Güter wert.

Produktion am Beispiel Bio-Brot

Ökologischer Fußabdruck

Wasserverbrauch

Graues Wasser" bezeichnet jene Wassermenge, die nötig ist, um Schadstoffe wie erhöhte Nitrat-, Phosphor- und Pestizideinträge in Fließ- und Grundwasser unter die Grenzwerte für die Trinkwasserqualität zu bringen.

Produkte aus der Region

Eine neue Studie weckt Zweifel am Nutzen von Bio Lebensmitteln:

Bio Lebensmittel sind nicht nahrhafter und kaum gesünder als herkömmliche Produkte.

Den Konsumenten und Konsumentinnen ist ihr gutes Gefühl den höheren Preis offenbar wert.

Euer Peter

Text: Peter Kirischitz

„Riesige, umweltbewusste und gütige Lebensmittelkonzerne wollen nur das Beste für den Menschen und die Umwelt“. Deswegen sieht man in der Werbung fröhliche Kühe auf grünen Wiesen, emsig picken die Henderln vor sonnendurchfluteten Stadln und hie und da legen sie auch ein Ei. Das Brot kommt aus der Backstube, kernige Bäcker und Bäckerinnen legen zur morgendlichen Stund' herzhafte mehlbestäubte Hand in wohligem Ambiente an. Vor allem die Bio-Welt ist voll der sprechenden Bilder und wohlklingenden Begriffe. "Zurück zum Ursprung" führt man die Konsumenten, "Natur pur" lässt man ihnen angedeihen und "Ja! Natürlich" will auch der Verbraucher nur das Beste.

Auf viel Idylle ist der Agrarbiologe Clemens G. Arvay auf der Suche nach der Realität nicht gestoßen. Anstatt auf romantische Bio-Bauernhöfe und zu glücklichen Schweinderln führten ihn seine Ausflüge zu Tierfabriken, endlosen Monokulturen und großflächiger, industrialisierter Landwirtschaft. Der biologische Massenmarkt sieht laut Arvays Recherchen dem herkömmlichen Massenmarkt verdammt ähnlich.

Das Biobrot kommt aus der Brotfabrik mit dem Charme eines Stahlkonzerns. Fabrikshallen, Flotten von Lastwägen, Maschinen, Fließbänder, monströse Öfen, bedient von Maschinenführern statt von Bäckern und Bäckerinnen, so sieht der durchschnittliche Biobäcker des Handels aus. Fast müßig zu erwähnen, das Fußvolk kommt hier zum großen Teil aus dem Ausland, aus Osteuropa, einige auch aus Afrika. Die allermeisten Biobäcker produzieren ihr Biobrot in denselben Nächten, mit denselben Maschinen und auf dieselbe industrielle Weise wie die konventionelle Ware. Auch in der Bioindustrie kommen übrigens Fertigmischungen zum Einsatz.

Angaben zu Wasserverbrauch, Artenvielfalt und Treibhausgasemissionen sind bei Bioprodukten en vogue. Mancher Konsument denkt dabei vermutlich an den ökologischen Fußabdruck - ein Irrtum, der den Biomarken wahrscheinlich nicht allzu viel ausmacht

„Zurück zum Ursprung" geht mit Einsparungen bei CO₂ und Wasser auf Kundenfang. Weil man im tatsächlichen Wasserverbrauch aber keine Unterschiede zur konventionellen Produktion gefunden hat, bedient man sich des theoretischen Konzepts des "grauen Wassers" Das wird an keinem Punkt der Produktionskette jemals entnommen oder verbraucht. Eine theoretische Größe, die von Ökologen üblicherweise nicht zur Berechnung des Wasserverbrauchs eingesetzt wird

Regionalität ist in Sachen Bio auch ein Thema: Zitronen aus Südafrika, abgepackt in den Niederlanden, Knoblauch aus Spanien, abgepackt in Italien, Paprika aus Israel, Pfirsiche aus ...

Eine Umfrage der Gesellschaft für Konsumforschung ergab, dass der Verbraucher offenbar großes Vertrauen in Bioprodukte hat.

Mit „Bio“ verbinden die meisten Menschen nicht nur eine umweltschonende Produktion, eine artgerechte Tierhaltung und einen schonenden Umgang mit den Ressourcen. Sie glauben ebenso, so ein Umfrageergebnis von Ernst & Yang, ihrer Gesundheit etwas Gutes zu tun.

Das Team um Dena Bravata sichtete 1000 Studien, wovon 223 Untersuchungen ausgewählt wurden, die entweder den Nährstoffgehalt oder die Belastung mit Bakterien, Pilzen oder Pestiziden verglichen.

Einen wirklichen Vorteil für Bio-Lebensmittel konnten die Forscher nach der Analyse der Studienlage nicht ausfindig machen:

Der Vitamingehalt, so ein Fazit der Übersichtsstudie, unterschied sich kaum, Fette und Proteine waren ebenso ähnlich verteilt. Und selbst Krankheitserreger kamen in keiner der beiden Gruppen häufiger vor. Auch die Suche nach besonders gesunden Bio-Früchten und Bio-Gemüse blieb erfolglos.

„Wir waren erstaunt, dass wir nichts gefunden haben“, sagte einer der wissenschaftlichen Autoren laut einer Mitteilung der Stanford Universität.

Bericht: Standard, 25. Jänner 2012 von Regina Bruckner, Lexikon der Populärsten Ernährungsirrtümer, Udo Pollmer, Susanne Warmuth, Piper Verlag, Nov 2007

REZEPT

Erdbeer-Tomaten-Chutney



Schon bald sind unsere heimischen Erdbeeren wieder in den Gärten und am Markt zu finden!



Zutaten: für 3 Gläser (á 250 ml)

300 g Erdbeeren
2 Tomaten
½ rote Chilischote
100 g Zucker
¼ l Apfelessig
100 ml Tomatensaft
Salz

So wird's gemacht:

1. Die Erdbeeren waschen, entstielen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Tomaten kreuzweise einritzen, blanchieren, häuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
2. In einem Topf Zucker, Essig und Tomatensaft unter Rühren zum Kochen bringen. Erdbeeren, Tomaten- und Chiliwürfel hinzufügen und alles offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen.
3. Das Erdbeer-Tomaten-Chutney mit Salz und nach Belieben mit etwas Apfelessig und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. In ein passendes Gefäß (750 ml) oder in Portionsgläser (250 ml) füllen.

Tipp: Das Erdbeer-Tomaten-Chutney eignet sich hervorragend zu kurz gebratenem oder gegrilltem Fleisch, zu Gerichten der asiatischen Küche und zu verschiedensten Käsesorten mit entsprechendem Eigengeschmack oder/und guter Reife (z.B. Ziegenfrischkäse, Rotkultürkäse, Hartkäsesorten)

Galanacht 2015



Peter Kirischitz und Ewald Plachutta bei ihrer Begrüßung im Restaurant



OSR Harry Fargel mit Ehrenobmann Willy Smoley und seiner Gattin

Auch im heurigen Frühjahr trafen sich eine eingeschworenen Runde und einige Neuzugänge zur „Galanacht der Wiener Gastronomie“ in den ehrwürdigen Räumen der Orangerie Schönbrunn. Zum Aperitif lud der Obmann des PLV die illustere Ballgesellschaft in die Bar des Parkhotels Schönbrunn, wo viele der Teilnehmer/innen auch Quartier bezogen hatten. Um den Damen in ihren schönen Roben den Fußweg zur Orangerie zu ersparen, wurde die Ballgesellschaft per Taxi zum Schloss Schönbrunn gefahren, um in gewohnter Weise einen unterhaltsamen und tanzfreudigen Abend zu genießen.

Unter den Ehrengästen konnten wiederum einige unserer langjährigen Mitglieder, allen voran Harry Fargel, erblickt werden, welcher sich auch 2015 um die Organisation der Eintrittskarten kümmerte – an dieser Stelle nochmals DANKE für dein Engagement!

Ebenfalls zur Tradition geworden ist die Überreichung der „Goldenen Cloche“, welche 2015 an Starkoch Thomas Seifried, den Senkrechstarter am internationalen Gourmethimmel überreicht wurde. Bis zur Sperrstunde wurde eifrig getanzt, geplaudert und gefeiert. „Den Tombolapreis des Abends“ gewann der Obmann selbst, einen 50 Zoll Blaupunkt Fernseher, welcher per Taxi ins nahegelegene Parkhotel Schönbrunn transportiert werden musste und Dank Herbert Krammer auch fachgerecht ins Auto verfrachtet wurde.

Am Tag darauf trafen sich die Teilnehmer/innen und ihre Begleitungen, so wie auch in den Vorjahren, zum Mittagstisch bei Familie Plachutta in Hietzing, wo die Teilnehmer/innen vom Hausherrn selbst persönlich begrüßt wurden. Dank an Kassier Peter Kirischitz, der, als guter Freund der Familie Plachutta, für diesen kulinarischen Ausklang verantwortlich zeichnete. Ein gelungenes Treffen, das eine Wiederholung finden sollte.

MONIN SCHÜLERCUP „JUNGBARKEEPER/IN DES JAHRES“



**Voller Elan
präsentierten sich die
Schulteams aus ganz
Österreich beim MONIN
Schülercup 2015**



**Mit viel Professionalität
präsentierten sich die 8
Finalist/innen beim
Bewerb Jungbarkeeper/in
des Jahres 2015**



**Eric Bouton zeigte sich vom
Können und Wissen der
3 Siegerinnen begeistert –
eine Barista-Schulung in
Ungarn erhielten die
Gewinnerinnen und ihre
Ausbildnerin von der HLT
Retz, Elisabeth Zach BEd**

Am 25. und 26. März 2015 trafen sich in den Räumlichkeiten der Tourismusschulen Am Wilden Kaiser in St. Johann 16 Schulen aus ganz Österreich zum 10. Mal für den MONIN Schülercup und zum 2. Mal zum Wettbewerb „Jungbarkeeper/in des Jahres“.

Am ersten Wettbewerbstag fand der **MONIN Schülercup** statt, der auch als Vorausscheidung für die Teilnahme am Wettbewerb „Jungbarkeeper/in des Jahres 2015“ zählte. Die insgesamt 48 Teilnehmerinnen und Teilnehmer mussten vor einer internationalen Fachjury innerhalb von 8 Minuten vier alkoholfreie selbstkreierte Drinks auf einer Bühne zubereiten, die nach Geruch, Geschmack, Aussehen und Garnitur von Fachleuten aus der Bar bewertet wurden. Außerdem mussten die Schülerinnen und Schüler auch im Blinderkennen von Sirupen und in der sensorischen Farb- und Geruchsbeurteilung von Spirituosen bestehen. Das Fachwissen über Bar- und Getränkkunde, bei Rezepturen und der Kalkulation wurde mit einem Fragebogen über die Lernplattform LMS abgeprüft.

Am Abend fand das Galadinner an der Schule mit der spannenden Siegerehrung des MONIN Schülercups und der Bekanntgabe der 8 Finalist/innen für den Wettbewerb „Jungbarkeeper/in des Jahres“ am nächsten Tag statt.

Die Ergebnisse:

- 1. Platz: Team HLT Retz**
- 2. Platz: Team HLT St. Johann in Tirol**
- 3. Platz: Team HLT WIFI St. Pölten**
- 4. Platz: Team HLT Weyer**
- 5. Platz: Team HLW Krems**

Die Sonderpreise in den Kategorien:

- Beste Garnitur: Zugriegel Vanessa von der HLT Retz
- Beste Facharbeit: Zeizinger Agnes und Zugriegel Vanessa von der HLT Retz und Willander Maximilian von der HLT Bad Gleichenberg
- Beste Sensorik: Zugriegel Vanessa von der HLT Retz
- Bester Wissenscheck: Hirschbüchler Marielle von der HLT Retz und Forster Andrea von der HLT St. Johann in Tirol
- Bester Drink: Zeizinger Agnes von der HLT Retz
- Beste Einzelleistung: Zugriegel Vanessa von der HLT Retz

Beim Finale zum „Jungbarkeeper/in des Jahres 2015“ mussten in 30 Minuten 20 Fehler in einer Barkarte gefunden werden. Die korrigierten Drinks mussten auf der Bühne vor zwei internationalen Technikjuroren zubereitet und gleichzeitig vor zwei Barprofis in einem Gästegespräch präsentiert werden.

Alle 8 Finalist/innen stellten sich dieser Herausforderung mit Bravour und beeindruckten auch hier mit ihrem Fachwissen, ihrem souveränen persönlichen Auftreten sowie perfektem Können.

Das Ergebnis:

- 1. Platz und "Jungbarkeeperin des Jahres 2015": Vanessa Zugriegel HLT Retz**
- 2. Platz: Marielle Hirschbüchler HLT Retz**
- 3. Platz: Agnes Zeizinger HLT Retz**

WETTBEWERBE

Concorso Bartolomeo Scappi in Italien



2. Platz in der Bar beim Concorso Bartolomeo Scappi in Italien

Schüler/innen von 24 Tourismusschulen aus ganz Europa, darunter Spanien, Luxemburg, Portugal, Mazedonien, Frankreich, Slowenien, Niederlande und Italien, trafen sich auch heuer wieder zum internationalen Wettbewerb „Bartolomeo Scappi“ in Castel San Pietro Terme in der Nähe von Bologna und bewiesen vom 13. bis 16. April 2015 ihr gastronomisches Geschick und Können in der Bar und der Patisserie. Österreich wurde durch 2 Schülerinnen von den Tourismusschulen Am Wilden Kaiser in St. Johann in Tirol in Begleitung von Andrea Fuchs BEd und von 2 Schülern der Tourismusschule Weyer in Begleitung von Martin Eibenberger BEd und Dipl.-Päd. Christoph Salcher vertreten, die sensationelle Erfolge erzielen konnten.

In der Kategorie „Bar“ erzielte Theresa Lindlbauer (TS St. Johann) mit ihrem Drink „Dolce seduzione“ vor Luxemburg und hinter Slowenien den 2. Platz, Alexander Atteneder (TS Weyer) mit seinem geräucherten Drink „Smokey Joe“ den 4. Platz. Emanuel Gsöllpointner (TS Weyer) holte mit der Eistorte „Pan di Spagna e sorbet rosso con cupola di nostalgia“ den 3. Platz knapp hinter Spanien und Frankreich und Johanna Soder (TS St. Johann) den 4. Platz mit ihrer Eistorte „Seduzione austriaca“.

Die beiden österreichischen Tourismusschulen stellten auch bei der Ausstellung „Mostra enogastronomica“ aus. Auf einem Marktstand am Hauptplatz von Castel San Pietro Terme wurden typische Speisen und Getränke aus Österreich angeboten, die von Gästen und Besuchern verkostet und bewertet wurden. Die Schülerinnen und Schüler präsentieren den Gästen die regionalen Produkte, die Schulschwerpunkte und die touristischen Regionen und konnten so auch ihre sprachlichen und touristischen Fähigkeiten unter Beweis stellen.



Stand der Tourismusschule am Wilden Kaiser mit ihren regionalen Spezialitäten



Die erfolgreichen Cocktailkreationen der österreichischen Teams



Auch die Eiskreationen konnten sich sehen lassen!

EDV Einsatz in der Praxis

LMS– Notenbuch, Bibliothek und Lernmaterialien, Kommunikation mit den Schülerinnen übers Internet

LMS-Kommunikation mit Schülerinnen und Kolleginnen
Einfache Kommunikation via Internet von jedem PC mit Internetzugang.

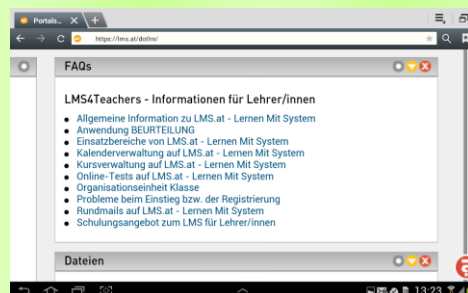
LMS-Notenbuch
Notengebung ganz einfach mit Notenschlüssel. Vom Schüler jederzeit einzusehen. Ideal, wenn die Noten von 2 oder mehr Kolleginnen gemeinsam gegeben werden. Das System errechnet eine Note. Einfache Fehlstundenkontrolle!

LMS-Bibliothek, Lernmaterialien und Lernpakete
Unterlagen können für Kolleginnen und Schülerinnen freigegeben werden. Online-Tests eignen sich für Schülerinnen zum Üben zu Hause. Hausübungen können in einem Zeitrahmen eingefordert werden. Prüfungen können online durchgeführt werden, mit sofortiger Auswertung!

Erika Hackstock
Herbert Krammer

Für einige Kolleginnen ist das Arbeiten mit dem LMS bereits ein fixer Bestandteil im Unterricht.

Registrierung: Der Lehrer registriert sich auf www.lms.at. Danach muss eine EINMALIGE FREISCHALTUNG durch den EDV-Schuladministrator erfolgen. Nun können Kurse angelegt werden. Schüler registrieren sich zu Schulbeginn und können so in die Kurse aufgenommen werden.



Notenbuch: Das System berechnet nach eingetragener Konfiguration und nach einem Notenschlüssel die Semester- oder Jahresnoten!

Lehrerinnen-Ansicht

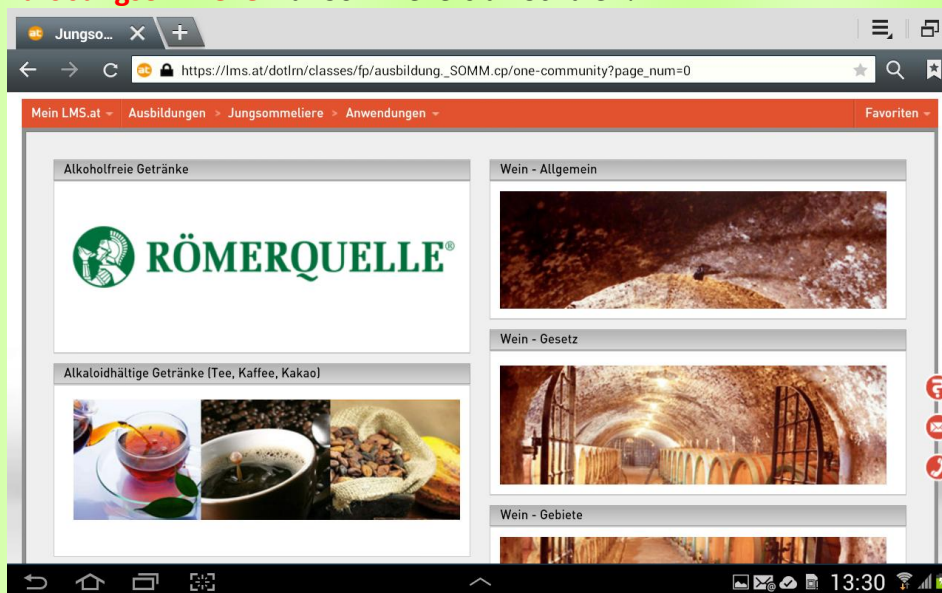
Datum	Einträge	Punkte	Kategorie	Quelle
21.02.2014 10:25	JSD-praktisch	1,00	2. Semester - JSD-praktisch	manuell
21.02.2014 10:25	JSD-schriftlich	80,00	2. Semester - JSD-schriftlich	manuell
21.02.2014 10:25	JSD-sensitisch	35,00	2. Semester - JSD-sensitisch	manuell
24.01.2014 10:40	Werkstätten-Einkauf	1,00	1. Semester - JSD-WK-Einkauf	manuell
19.12.2013 16:30	Winepresentation Teil 4	3,00	1. Semester - JSD-Absenheit	manuell
13.12.2013 16:30	Winepresentation Teil 3	3,00	1. Semester - JSD-Absenheit	manuell
04.12.2013 15:55	Winepresentation Teil 2	3,00	1. Semester - JSD-Absenheit	manuell
29.11.2013 15:55	TATU	3,00	1. Semester - JSD-Absenheit	manuell
22.11.2013 16:25	Beitrag für die Prüfungsgelder	55,00	1. Semester - JSD-PFG-Beitrag	manuell
19.11.2013 16:30	Winepresentation Teil 1	3,00	1. Semester - JSD-Absenheit	manuell

Schülerinnen-Ansicht

Datum	Einträge	Punkte	Quelle
21.02.2014 10:25	JSD-praktisch	1,00	manuell
21.02.2014 10:25	JSD-schriftlich	80,00	manuell
21.02.2014 10:25	JSD-sensitisch	35,00	manuell
24.01.2014 10:40	Werkstätten-Einkauf	1,00	manuell
19.12.2013 16:30	Winepresentation Teil 4	3,00	manuell
13.12.2013 16:30	Winepresentation Teil 3	3,00	manuell
04.12.2013 15:55	Winepresentation Teil 2	3,00	manuell
29.11.2013 15:55	TATU	3,00	manuell
22.11.2013 16:25	Beitrag für die Prüfungsgelder	55,00	manuell
19.11.2013 16:30	Winepresentation Teil 1	3,00	manuell

In der Jungsommelier -Ausbildung wird bereits mit LMS gearbeitet. Die ersten schriftlichen Prüfungen wurden mit Erfolg abgehalten.

Kurs Jungsommelier für Sommeliers an Schulen!



Impressum:

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