

13. NJUS LÄTTA

Ausgabe 13, August 2016



In diesem NjusLätta:

Obmann:

NJUS im LÄTTA

**Rückblick auf 2
erfolgreiche Seminare
des PLV**

Hygiene in der Betriebsküche

Handschuhe
Peter Kirischitz

Wettbewerbe

Monin Cup
Jungbarkeeper/in des
Jahres 2016

Concorso Bartolomeo
Scappi 2016

Studienreise

Kampanien

Eine kurze
Zusammenfassung
Jürgen Kirchner

Zum Terminkalender

Freitag 3. März 2017

Ball der Gastronomie

Samstag 4. März 2017

Mittagessen bei Plachutta

Der Obmann spricht

NJUS im LÄTTA?



Jürgen Kirchner

Geschätzte Mitglieder des PLV!

Der Sommer 2016 neigt sich dem Ende zu und ich möchte auf 2 erfolgreiche Veranstaltungen des PLV zurückblicken. 2 Fachseminare haben die Möglichkeit geboten, sich fachlich fortzubilden und unsere Gemeinschaft im PLV zu leben!

Kollegin Sabine Spilka-Schafer und Kollege Gerhard Pachschwöll-Kral haben den 46 Teilnehmer/innen des diesjährigen Brush up in Krems ein tolles Programm geboten. Zu den Seminar-Highlights zählten sicherlich der

Vortrag von Hofrat Mag. Markus Loibl zum Thema Leistungsbeurteilung, das BBQ mit vielen Wirtschaftspartnern, der Besuch der Destillerie Haider in Roggenreith, das Genusserebnis bei Robert Paget und Freunden sowie der Wachauer Abend mit den jungen Volkstänzer/innen beim Aperitif. Neben den interessanten Fachgesprächen waren es aber vor allem die zwischenmenschlichen Gespräche mit den Expert/innen und innerhalb unserer Seminargruppe, die uns alle bereichert haben. Ich darf mich an dieser Stelle nochmals bei Sabine und Gerhard herzlichst für die großartige Organisation bedanken, welche zum tollen Erfolg dieses Seminars wesentlich beigetragen hat.

Zum Zweiten möchte ich unsere Studienreise nach Kampanien nennen. Viel Engagement, unzählige E-Mails, zahlreiche Telefonate und eine Menge Arbeit steckten für unsere Ehrenobfrau und Seminarleiterin Andrea Krieger hinter dieser Bildungsreise. Anfängliche Kommunikationsprobleme über die Finanzierung haben sich letztendlich für beide Seiten (ICE und PLV) wohlwollend gelöst. Und Dank Andrea hat sich Gennaro Testa vom Consorzio Mozzarella Bufala Campana für uns ins Zeug gelegt und ein tolles Programm zusammengestellt. Ein Bericht am Ende dieses Njuslättas gibt einen Einblick in diese schöne Studienreise nach "Bella Italia".

Die ausführlichen Berichte und Fotos findet ihr auf unserer Verbands-Homepage unter www.praxislehrer.at. So wünsche ich Euch auf diesem Wege ein erfolgreiches Schuljahr 2016/2017 und unseren Pensionist/innen einen schönen Herbst und freue mich auf ein Wiedersehen bei einer unserer nächsten Veranstaltungen.
Euer Obmann Jürgen

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist am 1. Dezember 2016.
Beiträge an jkirchner@hltretz.ac.at oder an peter@kirischitz.com.

Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung

Handschuhe

Hände können Krankheitserreger übertragen – erhöht das Tragen der Handschuhe die Lebensmittelsicherheit?



Der Handschuh als Bordell des Bakteriums!

Handschuhe für den Einmalgebrauch können genauso wie Hände durch Berührung keimbelasteter Flächen oder Rohstoffen Mikroorganismen aufnehmen und für deren Verbreitung sorgen. Aus diesem Grunde geben Einmalhandschuhe oft ein falsches Gefühl an Sicherheit

Text: Peter Kirischitz

Die Hände sind für jede/n Mitarbeiter/in der Lebensmittelverarbeitung das wichtigste (Hand-) Werkzeug. Sie sind damit aber auch gleichzeitig die wichtigsten Überträger von Infektionsquellen auf ein fertiggestelltes Produkt oder seine Bestandteile.

Dieser Übertragungsweg muss so gut wie möglich ausgeschlossen werden. Dafür gibt es eine Reihe von Verfahren, die nach dem zu erreichenden Ziel ausgewählt werden müssen und nachfolgend aufgezählt werden. Soweit das Gesundheitsamt Wiesbaden

Es gibt Kollegen und Kolleginnen die können zum Thema „Händewaschen“ bis zu zwei Unterrichtseinheiten ausreizen. Möglicherweise zu Recht – mag sein.

Umso mehr ist es verwunderlich, dass auch das Tragen der Latexhandschuhe, die bei verspielten Schüler-innen eher zu aufblasbaren Luftballons in der Form eines 5 zickigen Kuheuters oder zu Wasserbomben zweckentfremdet werden.

Wenn ich oft im Supermarkt in der Feinkostabteilung die Mitarbeiter im Umgang mit den Handschuhen beobachte, wie zuerst mit den behandschuhten Händen der Schinken aufgeschnitten wird, danach vielleicht mal kurz am Kopf gekratzt, schließlich noch mit den Handschuhen Gewicht und Preis in die Kasse getippt werden – denke ich oft: „!st es nicht besser, wenn die Kinder mit diesem Gummizeug spielen!“

Wenn die Hände bei der Arbeit fettig werden oder verschmutzt sind, wird das als unangenehm empfunden. Jeder würde sich sofort die Hände waschen. Den Schmutz am Handschuh hingegen spürt man nicht.

Natürlich muss man Lebensmittel vor den Händen schützen, sind die Greiforgane doch die häufigsten Bakterienüberbringer. Es ist jedoch zu bedenken, dass beim Tragen der Handschuhe die Hände nach kürzester Zeit zu schwitzen beginnen. Im inneren dieser Fingerhygiene-latex entsteht eine Atmosphäre, die für Mikroorganismen ideale Lebensbedingungen schaffen. Üblicherweise wird nach dem Ausziehen der Handschuhe mehr oder weniger fröhlich weitergearbeitet, Bakterien können sich nun lustvoll vermehren und ungehemmt Lebensmittel kontaminieren, ganz besonders dann, wenn die Handschuhe löchrig werden.

Deswegen sollten Einweghandschuhe nicht über eine längere Zeitspanne ununterbrochen getragen werden, sondern nur bei entsprechendem Bedarf wie z. B. Verletzungen, kurzfristige erheblich unreine Arbeiten oder aber auch Arbeiten mit sensiblen Lebensmitteln. Auf keinen Fall aber darf der Einmalhandschuh während der sensiblen Tätigkeiten mit anderen, unreinen Gegenständen in Berührung kommen, weil dadurch seine hygienische Wirkung aufgehoben wird

MONIN SCHÜERCUP „JUNGBARKEEPER/IN DES JAHRES“



Voller Elan präsentierten sich die Schulteams aus ganz Österreich beim MONIN Schülercup 2016 in Retz



Der 1. Platz beim MONIN-Cup ging heuer an die BBS Weyer und dem erfolgreichen Trainer Martin Eibenberger



Thomas Peisser (Mitte) von der HLT PANNONEUM holte sich den Titel „Jungbarkeeper des Jahres 2016“

Am 17. März 2016 trafen sich nach dem Vorjahressieg der Tourismusschule Retz 14 Schulen aus ganz Österreich zum 11. Mal zum MONIN Schülercup im Hotel Althof.

Beim MONIN Schülercup mussten die insgesamt 43 Teilnehmerinnen und Teilnehmer vor einer internationalen Fachjury innerhalb von 8 Minuten vier alkoholfreie selbstkreierte Drinks auf einer Bühne zubereiten, die danach nach Geruch, Geschmack, Aussehen und Garnitur bewertet wurden. Außerdem mussten die Schülerinnen und Schüler auch im Blinderkennen von Sirupen und in der sensorischen Farb- und Geruchsbeurteilung von Spirituosen bestehen. Beim abschließenden elektronischen Wissenscheck mussten Fachfragen der Bar- und Getränkekunde beantwortet und Rezepturen von klassischen Drinks ergänzt werden.

Die Siegerehrung fand im Rahmen eines stilvollen Galadiners am Abend statt, bei dem Ivanov Dosa (Gewinner der World Cocktail Championship 2015 und Vaclav Abraham (Vize-Weltmeister im Flairbartending) mit Auftritten die Gäste beeindruckten.

Die Ergebnisse:

- 1. Platz - BBS Weyer**
- 2. Platz - TS WIFI St. Pölten**
- 3. Platz - TS Retz**
- 4. Platz - TS am Wilden Kaiser, St. Johann/Tirol**
- 5. Platz - TS Villa Blanka**

Die Sonderpreise in den Kategorien:

- Beste Garnitur: Konrad Eichblatt - TS Salzburg Klessheim
- Beste Facharbeit: Anna Sieberer - TS St. Johann in Tirol, Julian Mayrhofer - TS Wifi St. Pölten, Sophie Seebacher - TS Bad Ischl, Susanne Zach und Madeline Ridl - HLF Krems, Konrad Eichblatt - TS Salzburg Klessheim
- Beste Sensorik: Julia Kain-BBS Weyer, Max Newman - HLT Retz
- Bester Wissenscheck: Anna Sieberer - TS St. Johann in Tirol, Johanna Glaser - BBS Weyer, Nadine Schneider - HLT Retz, Julia Klein -BBS Weyer
- Bester Drink: Julian Mayrhofer - TS Wifi St. Pölten
- Beste Innovation: Max Newman - HLT Retz

Beim Finale zum „Jungbarkeeper/in des Jahres 2016“ mussten in 30 Minuten 25 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 10 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 „Jungbarkeeper des Jahres 2016“: Thomas Peisser von der HLT PANNONEUM Neusiedl am See**
- 2. Platz: Sebastian Eckert von der TS Warmbad Villach**
- 3. Platz: Susanne Zach von der TS Krems**

WETTBEWERBE

Concorso Bartolomeo Scappi in Italien



**1. Platz in der Bar und
3. Platz im Bewerb
Patisserie beim
Concorso Bartolomeo
Scappi in Italien**

Vom 18. bis 21. April 2016 trafen sich Schülerinnen und Schüler von 25 Tourismusschulen, darunter beispielsweise Schulen aus Spanien, Türkei, Luxemburg, Frankreich und Italien zum internationalen Wettbewerb „Concorso Bartolomeo Scappi“ in Castel San Pietro Terme in Italien und stellten sich den Herausforderungen in den gastronomischen Bereichen Bar, Küche, Patisserie und Wein.

Österreich wurde durch drei Tourismusschulen vertreten:

- Tourismusschulen am Wilden Kaiser in St. Johann in Tirol (Bettina Hechenberger in Begleitung von Andrea Fuchs, BEd),
- Tourismusschule Weyer (Tanja Schauppenlehner und Franz Hopfgartner in Begleitung von Martin Eibenberger, BEd und Dipl.-Päd. Christoph Salcher)
- Tourismusschule HLF Krems (Alexander Huysza und Selina Bucheggerin Begleitung von Gerhard Pachschwöll-Kral, BEd und Hans-Jürgen Sponseiler, BEd).

Die Schülerinnen und Schüler konnten durch eine perfekte Technik, Zubereitung und durch außergewöhnliche Geschmackskompositionen die internationale Jury überzeugen und sensationelle Erfolge erzielen:

- In der Kategorie „Bar“ holte Bettina Hechenberger (TS St. Johann) mit ihrem Drink „LiquiditàLiquirizia“ den 1. Platz vor Luxemburg und Frankreich.
- Alexander Huysza (TS HLF Krems) erzielte mit seiner Eistorte „Punturad’ape“ in der Kategorie „Paticceria & Gelateria“ den 3. Platz knapp hinter Luxemburg und Spanien.
- Die Schülerin Selina Buchegger mit dem Drink „Il capitano Rosmarino“ und Tanja Schauppenlehner mit ihrem Drink „Moonkeeper Mule“ in der Kategorie Bar verpassten nur knapp das Podest, ebenso wie Franz Hopfgartner mit seiner Eistorte.



**Stand der österreichischen
Tourismusschulen mit ihren
regionalen Spezialitäten**



Die erfolgreiche Cocktailkreationen von Bettina Hechenberger (HLT St. Johann)



Auch die Eiskreation von Alexander Huysza (HLF Krems) holte einen Preis!

Studienreise Kampanien

Eine kurze Zusammenfassung



Die Gruppe der Studienreise 2016 nach Kampanien

Bilder zur Studienreise Kampanien könnt ihr gerne auf unserer Homepage einsehen unter www.praxislehrer.at



Die Nähe zu den Büffeln war ein außergewöhnliches Erlebnis!



Wahre Handwerkskunst in den Käsereien!

Am Montag den 18. Juli 2016 trafen sich die 17 Teilnehmer/innen der Studienreise 2016 unter der Seminarleitung von Ehrenobfrau Andrea Krieger am Flughafen Schwechat um in die Welt des Mozzarella einzutauchen. Nach 1 1/2 Stunden Flugzeit und einer kurzen Anreise an unseren Seminarort Caserta konnten wir im Hotel Europa unsere Zimmer beziehen um im Anschluss daran die Stadt Neapel zu erkunden.

Am darauffolgenden Tag wurden wir von Gennaro Testa vom Consorzio Mozzarella Bufala Campana und unserer Dolmetscherin Kathrin Fehérváry Colapinto herzlich begrüßt. Unser erster Besuch führte uns zum Agricola Casearia Lupara, einer Büffelfarm mit rund 3000 Tieren, wo uns die Haltung der Tiere, die Milchgewinnung und die Verarbeitung der Milch zu Mozzarella nähergebracht wurden. Eine Verkostung der Produkte rundeten den Besuch ab, wobei wir auch viel über die Wasserbüffel selbst gelernt haben. Der direkte Besuch der großen Wasserbecken mit hunderten Büffeln wird uns wohl noch lange in Erinnerung bleiben. Der Besuch einer Kochschule mit Kochvorführung und anschließendem Abendessen beschloss den interessanten Tag.

Der 3. Tag wurde mit dem Besuch der „PonteRe bufala farm“ eröffnet. Hier lernten die Seminarteilnehmer/innen einen Milchgewinnungsbetrieb kennen, welcher sich ganz der Nachhaltigkeit verschrieben hat. Großzügige Weideflächen mit vielen natürlichen Wasserlöchern stehen hier den 300 Büffeln zur Verfügung. Weiter gings nach Alvignano in die Caseificio Il Casolare, einer Produktionsstätte von Käsespezialitäten rund um die Büffelmilch. Neben der traditionellen Art des "Ziehens" und „Flechtens“ von Mozzarella-Striezeln konnten herrliche Käse in verschiedenen Reifestufen verkostet werden. Der Besuch von Franco Pepe in Grani, dem Pizza-Weltmeister, dessen Ziel es ist „gesunde Pizza“ zu erzeugen, zählte sicherlich zu den Highlights der Studienreise. Beim Verlassen seines Restaurants standen rund 80 Gäste um 21:30 Uhr vor dem Restaurant und warteten geduldig auf Einlass, der Erfolg gibt ihm recht.

Der letzte Tag in Italien bot uns einen Koch-Olymp. Rosanna Marziale, 1 star Michelin-Köchin und Besitzerin des Ristorante Le Colonne in Caserta, führte ein Schaukochen für die PLV-Gruppe mit Mozzarella-Gerichten durch und begeisterte sowohl als Person als auch als Expertin. Der Besuch des Schlosses und des Englischen Gartens von Caserta bildete den Abschluss des Programmes.

Am Freitag den 22. Juli 2016 traten die Teilnehmer/innen ihre Heimreise an und waren sich einig, dass Dank Andrea und der Großzügigkeit von Gennaro Testa vom Consorzio eine informative und interessante Studienreise zu Ende ging!

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