

2. NJUS LÄTTA

Dezember 2012

In diesem Njus Lätta:

Obmann:

Advent Njus
Club Njus

Küche:

Versalzene Preise
Peter Kirischitz

Service, Bar:

English Sparkling Wines
Hans Stickler

Weihnachtliche

Mixgetränke
Andrea Fuchs

Wettbewerbe 2012:

AEHT-Kongress
Juniorbarkeeper
Käsekenner/in-Challenge
Jungsommelier/e des
Jahres

Rezept des Quartals:

Mürbe Lebkuchen

**Galanacht der
Gastronomie 2013**

Club Njus

Neue Fachvorständin in
den Hertha Firnbergschulen
für Tourismus
ist Silvia Schlecht.
Wir wünschen viel Freude
mit der neuen Aufgabe!

Wir begrüßen die
HLTW Wien 21 in der
Wassermannsgasse
als eigenständige
Tourismusschule

**Redaktionsschluss für
die nächste Ausgabe ist
der 11. Februar 2013.**

Beiträge an

jurgenkirchner@aon.at

oder an

peter@kirischitz.com

Der Obmann spricht

Advent NJUS LÄTTA?



Geschätzte Mitglieder des PLV!

Rechtzeitig zu Beginn der Adventzeit freue ich mich, euch unseren 2. Njus Lätta zu übersenden. Ein erfolgreiches Jahr nähert sich seinem Ende und es ist Zeit, inne zu halten. Als Obmann freue ich mich, dass wir es geschafft haben, drei Events zu organisieren und erfolgreich durchzuführen.

Der gemeinsame Besuch der „Galanacht der Wiener Gastronomie“ mit 36 Personen, das Brush up in Bad Hofgastein mit 46 Mitgliedern sowie die Studienreise nach Südmähren Ende August mit 16 Teilnehmer/innen haben dazu beigetragen, ein deutliches Lebenszeichen unseres Verbandes zu geben. Danke nochmals an Alle, die zum guten Gelingen beigetragen haben! Die Aufnahme von 17 Kolleginnen und Kollegen von 8 Schulstandorten in unseren Verband vermittelt einen beruhigenden Blick in die Zukunft, lässt uns jedoch auf unsere langjährigen Mitglieder nicht vergessen. Drei unserer Mitglieder durften wir heuer gemeinsam in den wohlverdienten Ruhestand entlassen. Aber auch nur, weil sie uns versprochen haben, uns auch weiterhin die Treue zu halten und unsere Zusammenkünfte durch ihre Anwesenheit zu bereichern.

Die Einholung fast aller offenen Mitgliedsbeiträge der vergangenen Jahre hat die Vereinskassa wieder positiv gestimmt und lässt den Vorstand in eine sichere Zukunft blicken.

Die Idee des Njus Lätta des PLV, welche während einer langen Autofahrt von Wien nach Bad Hofgastein geboren wurde, wurde von vielen unserer Mitglieder mit Dankesworten und Lobeshymnen bedacht. Ein „Danke“ an alle AutorInnen der ersten zwei Ausgaben!

Mit der Vorfreude auf die nächsten Fixpunkte im Verbandsleben (15. Februar 2013 – Galanacht der Gastronomie und Brush up am Semmering – 24. bis 27. Juni 2013) nähern wir uns dem Jahreswechsel.

So wünsche ich euch allen in der „ruhigsten Zeit des Jahres“ einige Momente der Besinnlichkeit, Zeit um persönlich inne zu halten und um zurück zu blicken, Zeit für eure Lieben. Das Gefühl von Zufriedenheit und innerer Ruhe soll euch erfüllen.

In diesem Sinne – alles Gute im Advent – euer Obmann Jürgen!

KÜCHE

Versalzene Preise

Welches Salz für welche Speise?



Text: Peter Kirischitz

Wertvolle Inhaltsstoffe im Meersalz? Oder ist der Jahrgang 2010 nach dem Unfall der BP ein besonders guter Jahrgang?

Auch Flipper und der weiße Hai müssen mal!!

Himalaya Salz aus Polen?

Quellen:
Kulinarische Physik,
Werner Gruber
und
Untersuchung der TU
Clausthal



Salz besteht aus Natriumchlorid (NaCl) und einigen Verunreinigungen wie Gips oder Eisenoxidverbindungen. Damit Salz nicht an der Luft verklumpt, werden auch Calciumcarbonat oder Silikate als „Rieselhilfe“ beigefügt.

Meersalz

Manche Köche behaupten, dass Meersalz milder schmeckt. Der unterschiedliche Salzgeschmack hängt ausschließlich von der Korngröße der Salzkörner ab. Ist Salz sehr fein gemahlen, können sich auf der Zunge mehrere Moleküle gleichzeitig lösen und umso aggressiver erscheint es uns. Grobe Salzkörner brauchen etwas länger, bis sie auf der Zunge zergehen und erscheinen daher etwas milder. Viele glauben, dass sich im Meersalz zusätzliche Stoffe befinden, die unserer Gesundheit dienen. Die Meere sind jedoch nicht immer so sauber, wie sie in den Urlaubsprospekten erscheinen. Untersucht man die zusätzlichen Inhaltsstoffe im Meersalz genauer, wird man feststellen, dass es sich größtenteils um Tierfäkalien, Schwermetalle und andere Verunreinigungen aus Industrieabwässern handelt. Ob diese „wertvollen“ Inhaltsstoffe den erhöhten Preis rechtfertigen?

Himalaya Salz

Zwei Dinge unterscheiden das Himalaya Salz vom normalen Salz: 1. der enorme Preis und 2. die rosa Farbpigmente. Himalaya Salz wird im Wesentlichen in der pakistanischen Provinz Punjab abgebaut, um den Himalaya von diesem Ort zu sehen, brauchen wir schon ganz besonders gute Fernsichtbedingungen. 30% dieses Edel-Salzes werden übrigens in Polen abgebaut. Gegenüber dem bekannten Küchensalz unterscheidet sich das Himalaya Salz nur dadurch, dass es mehr Verunreinigungen enthält. Diese Verunreinigungen enthalten so geringe Mengen an Mineralstoffen, dass diese zum täglichen Bedarf des menschlichen Körpers praktisch nichts beitragen. Die rosa Farbpigmente im Salz sind Eisenoxidverbindungen, also Rost. Wenn das gewünscht: Wäre es da nicht billiger einen rostigen Nagel über den Salat zu feilen?

SERVICE, GETRÄNKE, BAR

English Sparkling Wines

Not Gin Fizz, but English Fizz!

Nur 100 Km Luftlinie zur Champagne liegt in Südostengland das Zentrum des britischen Weinbaus.

Jahrgangsschaumweine nach der traditionellen Methode lassen die Frage aufkommen:

Englischer Stil oder Champagner Stil?

Britagne oder Merret?



Text:
Hans Stickler

Kritiker meinten einmal, die englischen Weine entstammten mehr der Liebe zur Gartenkunst als dem klassischen Weinbau. Heute ist es anders - angeblich schauen sich bereits französische Champagnerproduzenten im Südosten der britischen Inseln nach Rebflächen um. In vielen Teilen Südenglands sind die Bodenverhältnisse eindeutig mit denen der Champagne zu vergleichen.

Ursprünglich aus Hybridreben oder pilzresistenten Neuzüchtungen wie z.B. Seyval Blanc, Reichensteiner und Regent oder Rebsorten wie Müller-Thurgau oder Bacchus gekeltert, spielen die klassischen Schaumweinsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, als Varietal oder als Blend, mit knapp 50% die wichtigste Rolle.

Englische Weine haben eine kräftige, präsente Säure. Dieses Merkmal ist für die Schaumweinproduktion nützlich. So hätte England mit diesem Weintyp die größten Marktchancen. Die Briten trinken nämlich mehr Champagner als Deutschland und die USA zusammen. Und in England steht der heimische Schaumwein hoch im Kurs. Export nicht möglich.

Englische Schaumweine werden nach der traditionellen Methode produziert. Das Produkt muss vor der Abfüllung mindestens neun Monate auf der Hefe ruhen und einen Alkoholgehalt von mindestens 10 Volumsprozent aufweisen. Die meisten Sparkling wines sind Vintage wines, da es sich die jungen Produzenten nicht leisten können, mehrere Jahrgänge für einen Non-vintage sparkling wine zurückzuhalten.

Zwei unterschiedliche Stile herrschen vor: der Champagnerstil, mit trockenen Brioche- und Hefenoten, und der englische Stil aus Seyval Blanc, mit fruchtdominierten, süßlichen Noten.

Size isn't everthing

Mit knapp 1550 ha und rund 600 Erzeugern ist England ein kleines Weinland. Die durchschnittliche Rebfläche beträgt 5 ha, nur 18 Winzer liegen über 10 ha. 3 Mio. Flaschen werden derzeit gekeltert. Tendenz stark steigend.

Das Weingut Nyetimber löste in den 1990er Jahren gemeinsam mit RidgeView die Champagner-Revolution aus. Als Marktführer gelten Camel Valley, Denbies, Chapel Down sowie RidgeView und Nyetimber. Andere kleinere Produzenten wie Bluebell Estates, Coates & Seely und Gusbourne reüssieren bei Wettbewerben. "Was dem englischen Schaumwein noch fehlt, ist ein würdiger Name", sagt Sam Lindo vom Weingut Camel Valley. Vorschläge reichen vom "Britagne" bis "Merret", dem Namen eines englischen Wissenschaftlers, der schon im 17. Jahrhundert mit der Entwicklung von Champagner in Verbindung gebracht wird. Günstig sind englische Schaumweine nicht: Die Preise für englische Sparkling wines sind ähnlich denen von Champagner (Non-Vintage) von etwa € 30.- bis 60.-.

SERVICE, GETRÄNKE, BAR

Cocktailrezepturen



Andrea Fuchs

Weihnachtliche Mixgetränke

Andrea Fuchs aus St. Johann in Tirol hat ihre Rezeptsammlungen durchgestöbert: die besten Weihnachtsdrinks!

Die Jungsommeliers erhielten eine Silbermedaille und das als Lehrbuch!

Jungbarkeeper
Das neueste Werk unserer Andrea Fuchs

CHRISTMAS MARTINI

5 cl Vanille-Wodka, 1 cl Zimtlükör, 1 cl Mozart Black
Alle Zutaten mit Eiswürfeln in Shaker schütteln und in ein Glas füllen.

SPICED COFFEY

4 cl Eierlikör, 1 cl Mandarinen-Sirup, 4 cl Orangensaft, ½ Msp. Safran
3 cl Espresso, 2 Scheiben frischer Ingwer
Ingwer, Safran zerdrücken. Heißen Espresso darüber gießen, ca. 1 Minute ziehen lassen und mit Eiswürfel kühlen. Die weiteren Zutaten mit Eiswürfeln shaken und über ein feines Teesieb in ein Glas füllen.

CHOCOLATE FLIP

5 cl Portwein, ½ cl Chartreuse Jaune, 1 cl Crème de Cacao braun,
½ cl Zuckersirup, 1 Ei oder 4 cl Eierlikör
Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln.

AMARETTO CIDER

3 cl Amaretto, 3 cl dunkler Rum, 12 cl Apfel-Cidre, Zimtstange
Alle Zutaten erhitzen und in ein feuerfestes Glas füllen. Mit einer Zimtstange garnieren.

ZIMTWÖLKCHEN – alkoholfrei

3 cl Zimtsirup, 2 cl Zitronensaft, 4 cl Apfelsaft, 5 cl Mangosaft, 5 cl Milch
Alle Zutaten im Stabmixer mit Eiswürfeln mixen oder shaken.

ADVENTO – alkoholfrei

2 cl Blutorangen-Sirup, 1 cl Mandel-Sirup, 1 cl Limettensaft
7 cl Granatapfelsaft, 7 cl Maracujasaft
Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Glas füllen.

Neue Bücher, die man haben muss!!



Die Jungsommeliers

Bereits am ersten Tag der **Frankfurter Buchmesse**, dem 10. Oktober 2012, vergaben 44 Experten im 46. Wettbewerb rund um die Themen Kochen, Tafelkultur, Genießen und Gastlichkeit elf Gold- und 43 Silbermedaillen sowie einen Sonderpreis. **264 Seiten, A4, broschiert, 4-farbig, ISBN 978-3-85499-894-5 SBNr. 145.580 Art. Nr. 02110365**



Jungbarkeeper

Seit Ende Oktober ist das Lehrbuch „Die Jungbarkeeper“ von Andrea Fuchs im Trauner Verlag. **208 Seiten, A4, broschiert, 4-farbig, ISBN 978-3-85499-978-2 SBNr. 160.555 Art. Nr. 02110381**

Wettbewerbe 2012 Die Sieger

**AEHT-KONGRESS 2012
in Ohrid und Skopje in
Mazedonien
8. bis 13. Oktober 2012**

**Die Aufgaben mussten
in Englisch oder
Französisch absolviert
werden.**

Medaillenstand für Österreichische Schulen

8 Goldmedaillen
3 Silbermedaillen
3 Bronzemedailles

**BARMAN OF THE YEAR
JUNIOR 2012 im Hotel
Marriott in Wien
15. Oktober 2012**

**Im Finale waren
folgende Schulen
vertreten:**

HLT Bad Gleichenberg
HLT Retz
HLT Semmering
HLT Villa Blanka



Die österreichischen Tourismusschulen konnten auch heuer wieder einen großartigen Erfolg beim Kongress der AEHT (Vereinigung der europäischen Hotel- und Tourismusschulen) im Mazedonischen Skopje. verzeichnen. Insgesamt 14 Medaillen errangen die Österreicher bei rund 600 Teilnehmern aus 30 Nationen.

Insgesamt waren sieben österreichische Delegationen von den Tourismusschulen Bad Ischl, Bad Leonfelden, Retz, Semmering, St. Johann in Tirol, Villach und Zell am Ziller angereist.

BARMAN OF THE YEAR JUNIOR 2012



Der österreichweite Wettbewerb „Barman of the Year“ ist seit vielen Jahren ein Fixpunkt der Barszene der Alpenrepublik. Seit einigen Jahren wird dieser Event durch die Wahl des „Barman of the Year junior“ ergänzt und so wurde auch heuer im Hotel Marriott in Wien zum Finale geladen. Lediglich 4 Schulen erhielten nach Einsendung der Cocktailrezeptur die Chance, ihre/ihrer Beste/n zu entsenden. Heuer konnte die Vertreterin vom Semmering, Michaela Steinkellner, den begehrten Titel mit ihrer alkoholfreien Kreation namens „Blue Starlight“ (Pfirsichmark, Zitronensaft, Orangensaft, Bluberry Sirup und Naturjoghurt) erreichen.

Aber auch Alexander Coman (2. Platz - HLT Retz), Florian Strassgürtl (3. Platz – HLT Bad Gleichenberg) sowie Crispin Althaler (4. Platz – HLT Villa Blanka) konnten die Jury, die sich aus einer Fachjury und Prominenten zusammensetzte, begeistern. Rund 500 geladene Gäste konnten sich vom hohen Niveau der Teilnehmer/innen der Schulen im Juniorbewerb überzeugen.

KÄSEKENNER/IN

**KÄSEKENNER/IN
CHALLENGE 2012 in der
HLF Krems
24. bis 25. Oktober
2012**



1. Platz

Die jeweils besten 2 Schüler/innen eines Schulstandorts, insgesamt 24 Schulteams, hatten an zwei Tagen vier Disziplinen zu bewältigen. Neben einem schriftlichen Know-How-Check stellten sie ihr Fachwissen beim Käse-Buzzer-Quiz unter Beweis. Die Präsentation des im Team gestalteten Käsewagens vor der Fachjury sowie die Erstellung eines Käsetellers bildeten den Höhepunkt des Finales.



2. Platz



3. Platz

Anja Klaffl und Bettina Rieger von der HLF Krems sicherten sich schließlich den 1. Platz gefolgt von Tobias Hager und Christina Wösner von den Tourismusschulen Salzburg Klessheim (2. Platz) und Veronika Knapp und Simon Schedl von der HLT Wien 13 (3. Platz).

Großes Lob erntete auch das Team der HLF Krems für die tolle Organisation und Durchführung der Käsekenner/in Challenge.

JUNGSOMMELIER/E

**„JUNGSOMMELIER/E
des Jahres 2012“ am
PANNONEUM Neusiedl
am See
22. bis 23. November
2012**

1. Platz



Am 22. und 23. November 2012 veranstaltete das Bmukk zusammen mit den Tourismusschulen PANNONEUM in Neusiedl am See den Wettbewerb „Jungsommelier/e des Jahres 2012“. 48 junge Menschen aus 25 berufsbildenden Schulen aus ganz Österreich traten an.

Es gab vier Wettbewerbsteile mit theoretischem Wissen und praktischen Fertigkeiten. Den Titel „Jungsommelieré des Jahres 2012“ ging an Karin Regner von der HLT Retz. Maximilian Grabner von der HLT Bad Gleichenberg errang Platz 2 und Marina Zeller von der HLW Zwettl den 3. Platz. Lucas Johannes Maier von der HLT Bad Gleichenberg wurde vom Publikum der Sonderpreis für seine perfekte Performance zuerkannt. Niklas Zierl von der HLT Wien 13 erhielt den Sonderpreis für das beste theoretische Fachwissen verliehen.

Rezept 2012

Lebkuchen, der sofort weich ist

Ausgestochener Brandteiglebkuchen

¼ l Wasser
½ Kilo Honig
30 dkg Staubzucker
25 dkg Butter

½ Kilo Mehl, glatt
½ Kilo Roggenmehl
2 Eier
3 dkg Natron
1 Pkg
Lebkuchengewürz
1 TL Zimt



Rezept geklaut
Peter Kirischitz



1. Wasser, Honig, Staubzucker und Butter aufkochen.

2. Mehl und Roggenmehl einrühren, weiter rühren bis sich die Masse vom Boden der Kasserolle löst.

3. Eier, Natron, Lebkuchengewürz und Zimt einarbeiten (Handmixer, Knethacken).

4. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen (besser lässt sich der Teig ausrollen, wenn er über Nacht rastet).

5. Teig nicht zu dünn ausrollen, ausstechen, mit Ei bestreichen und bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.

Galanacht der Gastronomie 2013

Freitag 15. Februar 2013 im Parkhotel Schönbrunn!

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.

Ewald Plachutta freut sich, uns am 16. Februar 2013 um 13:00 Uhr in Hietzing bei Tafelspitz und Co begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen ab sofort unter:
juergenkirchner@aon.at



Pädagogik oder EDV

LMS – Lernen mit System

LMS.at – mit der eLearning-Plattform zu den Zertifikatsprüfungen JSÖ und KK

Lehrer/innen richten Kurse ein - einen Kurs pro Lehrer/in, Klasse und Gegenstand – um ihren Schüler/innen Unterrichts- und Lernmaterialien zur Verfügung zu stellen.

Von Ankündigungen und Aufgaben bis hin zu Online-Tests und der entsprechenden Beurteilung ist alles möglich.



Mag. Claudia Prumetz

Nach der derzeit laufenden Qualitätssicherung werden die Fragen voraussichtlich im Frühjahr für alle Kolleg/innen bzw. Schüler/innen, die sich in Ausbildung befinden, zur Verfügung stehen.

Es ist schön zu sehen, dass der Einsatz von neuen Medien und innovativer Lehr- und Lernmethoden auch vor dem fachpraktischen sowie dem fachtheoretischen Unterricht nicht Halt macht.

Mag. Claudia Prumetz

HLT Semmering



Die eLearning-Plattform LMS.at (LernenMitSystem.at) steht allen österreichischen Schulen zur Verfügung. Seit Beginn wurden bei LMS.at über 120.000 registrierte Benutzer/innen verzeichnet. Davon sind derzeit über 70.000 Benutzer/innen an insgesamt 2.300 Schulen aktiv. Fast 7.000 innovative Lehrer/innen nutzen LMS.at regelmäßig in mehr als 12.000 Kursen für eine modernere Unterrichtsgestaltung.

Insgesamt befinden sich fast 140.000 unterschiedlichste Lernmaterialien zu 50 Gegenständen auf LMS.at. Davon sind ca. 24.000 Lernmaterialien über die Contentpools für alle Benutzer/innen frei zugänglich.

Stellt man einen Vergleich mit den anderen vom bmu.kk finanzierten eLearning-Plattformen an, wird klar, dass LMS.at mit durchschnittlich 5,5 Millionen Zugriffen pro Monat das meistgenutzte elektronische Bildungsmedium Österreichs ist. LMS.at bietet von der Schulverwaltung bis zur Unterrichtsgestaltung viele Möglichkeiten den Schulalltag übersichtlicher zu gestalten.

Für die Zertifikatsprüfungen JSÖ und KK haben Kolleg/innen in penibler Kleinarbeit alle Fragen der entsprechenden Fragenkataloge für die eLearning-Plattform umgebaut. Viele unterschiedliche Fragenformate wurden verwendet, um das Lernen für die Schüler/innen abwechslungsreich zu gestalten.

Diese neu erstellten Fragen werden auch die Grundlage für die abschließenden Zertifikatsprüfungen bilden. Österreichweit einheitliche, standardisierte, schriftliche Teilprüfungen sind das Ziel, um allen Schüler/innen die Chance auf eine vergleichbare Prüfung auf einheitlichem Niveau zu bieten.

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