

4. NJUS LÄTTA

Ausgabe 4, Juni 2013

In diesem Njus Lätta:

Obmann:

NJUS im LÄTTA

Ernährung:

Populäre

Ernährungsirrtümer:

Alkohol

Rezept des Quartals von Dieter Kranzl

Kuchl isst Kult

Erfolgreiche Teilnahme von Mitgliedern an Wettbewerben

Monincup 2013

IMST - Projekt

Kollege Weidacher

Service, Bar:

Nussschnaps

EDV Einsatz in der Praxis:

Tipps und Tricks in der
BKVWIN

Autor Christian Pohanka

Der Obmann spricht

NJUS im LÄTTA?



Jürgen Kirchner

Geschätzte Mitglieder des PLV!

Der NJUS LÄTTA erscheint heute bereits zum vierten Mal und feiert Ende August seinen 1. Geburtstag. Ich möchte mich an dieser Stelle bei allen bedanken, welche für diese 4 Ausgaben wertvolle Beiträge und Informationen geliefert haben um unser Verbandsleben in Wort und Bild festzuhalten und allen 160 Kolleginnen und Kollegen zur Verfügung zu stellen.

Gleichzeitig darf ich aber auch die Gelegenheit nutzen, jede Einzelne und jeden Einzelnen von Euch aufzurufen sich mit Beiträgen, Informationen, Hinweisen und dergleichen aktiv an der Gestaltung einzubringen.

Wie ihr dieser Ausgabe entnehmen könnt, haben sich 2 Kollegen unseres Bildungsbereiches und Mitglieder unseres Verbandes bei internationalen Wettbewerben der Herausforderung gestellt und beachtliche Erfolge erzielt. Gerne würden wir noch mehr über solche Ereignisse berichten.

Zum aktiven Verbandsleben gehört aber sicherlich auch die Teilnahme an unseren Events. In Kürze werden wir uns am Semmering zum jährlichen Brush up treffen, wo Kollege Herwig Zettl verantwortlich zeichnet. Nachdem im kommenden Jahr auch wieder eine Studienreise Ende August/Anfang September angeboten werden soll, darf ich all jene unter euch bitten, welche gerne für unsere Mitglieder eine solche organisieren möchten bzw. entsprechende Kontakte haben, sich bei mir zu melden. Nachdem ich selbst im vergangenen Herbst die Studienreise Südmähren organisiert habe, weiß ich, wie aufwändig aber auch wie erfüllend so ein Ereignis sein kann.

Nachdem sich das Schuljahr 2012/2013 bereits im Finale befindet, möchte ich allen unseren Mitgliedern (aktiv und im Ruhestand) einen erholsamen Sommer wünschen, viel Kraft für die kommenden Herausforderungen, Zeit für all das, was im laufenden Jahr zu kurz kommt. Vor allem darf ich euch aber Gesundheit und Momente der inneren Ruhe wünschen.
Euer Obmann Jürgen

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 15. August 2013. Beiträge an juergenkirchner@aon.at oder an peter@kirischitz.com.

POPULÄRE ERNÄHRUNGSIRRTÜMER

Alkohol

An die 100 wissenschaftliche Studien aus den vergangenen 30 Jahren belegen, dass Menschen, die regelmäßig in Maßen Alkohol trinken, durchschnittlich gesünder sind oder länger leben als diejenigen, die auf Alkohol verzichten.

Verständlich, dass die Experten bei solchen Ergebnissen erschüttert waren und (ausnahmsweise) an sich selbst zweifelten.

Die positiven Wirkungen des regelmäßigen Alkoholkonsums überwiegen in der Regel gegenüber seinen negativen Begleiterscheinungen.

Verbundstudie Ernährungserhebung und Risikofaktoren Analytik kurz VERA



Text: Peter Kirischitz

„Alle Dinge sind Gift, und nichts ist ohne Gift; allein die Dosis macht, dass ein Ding kein Gift sei.“

Paracelsus (1493–1541)

Prost.

Euer Peter

Kaum ein vermutetes Gesundheitsrisiko wurde so intensiv untersucht wie der Alkohol

Berühmtestes Beispiel ist die Augsburgener MONICA-Studie der Weltgesundheitsorganisation WHO.

Bei den männlichen Teilnehmern fanden die Forscher die höchste Lebenserwartung, wenn diese täglich 20-40 g Alkohol zu sich nahmen; mit etwa einer halben Flasche Wein oder 1 l Bier täglich ist man dabei!

Bei Frauen waren die förderlichen Mengen um die Hälfte niedriger.

Erst bei über 80 g pro Tag war die Sterblichkeitsrate der Abstinenzler erreicht - das entspricht immerhin einer Flasche Wein.

Natürlich wollte sich niemand vorwerfen lassen, dem Alkoholismus Vorschub zu leisten. Zumal die Menge Alkohol, die sich in den Studien als die gesundheitsförderndste herauskristallisiert hatte, bei vielen Fachleuten für Suchterkrankungen schon als sicheres Zeichen einer Abhängigkeit gewertet wird.

Aber die Erkenntnisse zur positiven Wirkung des Alkohols dürfen als gesichert angesehen werden. Viele der durchgeführten Studien waren prospektiv angelegt, d.h., die Teilnehmer wurden über Jahre hinweg wissenschaftlich begleitet und nicht etwa einmal rückblickend zum Konsumverhalten vergangener Jahre befragt, was eine erhebliche Unsicherheitsquelle darstellt. Die Zunahme von Lebererkrankungen bei steigender Alkoholfuhr ändert nichts am Trend. Denn gleichzeitig nehmen andere häufige Krankheiten, vor allem Herzinfarkt und Schlaganfall, ab und das in viel größerem Ausmaß.

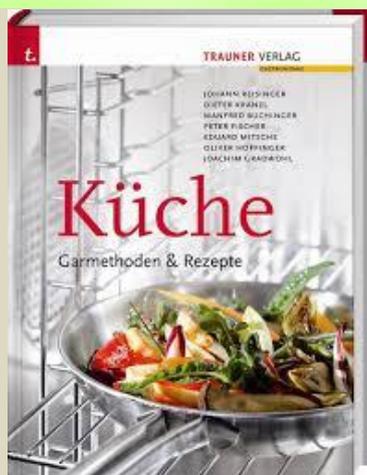
Eine andere Spur verfolgen Forscher der Universität Ulm. Nachdem sich die Hinweise mehren, dass der Arterienverkalkung entzündliche Prozesse zu Grunde liegen, versuchen sie herauszufinden, ob es zwischen Alkoholkonsum und Entzündungsfaktoren im Blut einen Zusammenhang gibt.

In der Versuchsreihe "VERA" verfolgen die Forscher der Universität Ulm eine andere Spur. Sie nahmen Blutproben von 2000 Personen und fanden tatsächlich einen Hinweis für einen Zusammenhang: Bei Versuchsteilnehmern, die regelmäßig Alkohol genossen, waren die Spiegel der Entzündungsanzeiger im Blut durchwegs am niedrigsten. Dagegen schnitten Abstinenzler und Personen, die ziemlich viel Alkohol tranken, deutlich schlechter ab.

Der Alkohol ist sicher janusköpfig, auf der einen Seite steht die Sucht und auf der anderen die Lebensverlängerung. An ihm wird deutlich, was auch für viele andere Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe gilt: Was dem einen nützt, kann dem anderen bereits schaden und umgekehrt, trotz der unbestreitbaren Vorteile sollte man also niemandem zum Trinken von Alkohol nötigen, der ihn nicht mag, denn bislang ist nicht bewiesen, dass auch Abstinenzler von Alkohol profitieren würden.

Quelle: Udo Pollmer, Susanne Warmuth, Lexikon der populären Ernährungsirrtümer, Piper Verlag GmbH München, 7. Auflage, 2007

REZEPT von Dieter Kranzl



Zutaten für 4 Portionen:

Mousse

200 g „QimiQ“ temperiert
40 g Staubzucker
25 ml Campari
1/3 Zitrone, Zeste und Saft
120 ml Obers

Blätterkrokant

200 g Blätterteig
30 g Staubzucker
Zimt gemahlen

Himbeermark

120 g Himbeeren
30 g Staubzucker
1/4 Zitrone, Saft
Wasser zum Verdünnen

8 Ribisldolden, 2 Limequats

Camparimousse im Blätterteigkrokant

mit Ribiseln und Himbeeren

(aus KÜCHE Garmethoden & Rezepte, erschienen im TRAUNER Verlag)

Zubereitung:

- 1 Für die Mousse temperiertes „QimiQ“ mit Zucker glatt rühren und Campari, Zitronenzeste und –saft einrühren.
- 2 Obers halbsteif schlagen und in die Camparimasse melieren. Kalt stellen.
- 3 In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (Nr. 10) füllen.
- 4 Für den Blätterkrokant aus dem Blätterteig 12 Scheiben mit 8 cm Durchmesser oder 12 Streifen zu 4 x 12cm ausstechen bzw. schneiden.
- 5 Auf Backpapier auflegen und mit Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.
- 6 Mit Backpapier belegen und ein weiteres Blech (zum Beschweren, damit der Teig beim Backen nicht aufgeht) auflegen. So vorbereitet im Ofen bei 220°C ca. 12 Minuten backen. Dann das obere Blech entfernen und goldgelb fertig backen. Auskühlen lassen.
- 7 Himbeeren mit Staubzucker und Zitronensaft mit dem Mixstab pürieren. Mit Wasser auf die gewünschte Konsistenz bringen und durch ein Sieb passieren.
- 8 Ribisel und Limequats waschen. Limequats in hauchdünne Scheiben schneiden, entkernen und zum Garnieren aufbewahren. Ribisel evtl. anfeuchten, tiefkühlen und in Kristallzucker wälzen.
- 9 Blätterteig-Krokantscheiben auflegen und Mousse aufdressieren, evtl. abgerebelte Ribiseln und Himbeeren darauflegen, eine weitere Lage Blätterteig auflegen und nochmals Mousse aufdressieren. Mit Blätterteig abschließen.
- 10 Garnieren und mit Himbeermark servieren.

MUND/ART Kuchl Isst Kult



Peter Kirischitz in seinem „Molekularen-Element“



Einen wahren kulinarischen Höhepunkt erlebte eine Abordnung der Praxislehrer/innen am 24. Mai 2013 bei Peter Kirischitz's Veranstaltung „Kuchl isst Kult“. Bereits der Aperitif mit Hendlbrütl in Curryzuckerwatte versetzte die Besucher dieses Events ins Staunen. Aber auch die weiteren Gänge hatten es in sich und zeigten, dass die Molekularküche eine Menge an Genüssen zu bieten hat: Speckbrot – ein Hauch von Nichts, Kernölgrieß, Käsetrüffel – Nudelsuppe, Klachelsuppe mit Wodkakren, Geflämmte Kalbsstelze mit Junggemüse sowie Kaiserschmarr'n-196, flüssige Beeren, elektrischer Rosmarinsand, heißer Schokoschaum und Himbeervulkano.

Aber auch die kulturelle Seite kam nicht zu kurz. Staatsopern-Mitglied Anna-Maria Birnbauer und ihr Pianist Huw Rhys James fanden den perfekten Spagat von Schani Strauss zu Anton Karras. Mit einer Küchenparty und einer „Haaßen, an Bugl und an Sechzehner-Blech“ (=Bratwurst mit Brot und Bier) endete ein unvergesslicher kulinarischer und kultureller Abend in Wien. Lieber Peter – Danke für dieses Erlebnis!

Autor: Obmann Jürgen Kirchner



Niedertemperatur Rinderfilet mit Wiberg „Black BBQ“
Jack Daniels – Zwiebel
Erdäpfeloufflé mit Gorgonzola
Salamiravioli mit Erdäpfel-
Basilikum und WIBERG-
Passionsfrucht
in Olivenöl confierte Paradeiser
und Kapern

Concorso Bartolomeo Scappi 1. Platz für Gerhard Pachschwöll

Von 15. – 19. April 2013 fand heuer die 15. Auflage des „Concorso Bartolomeo Scappi“ in Bologna statt, einem der bedeutendsten Koch- und Barwettbewerbe Italiens. Hier treffen sich Profis und Schüler von Hotelfachschulen aus Österreich, Frankreich, Luxemburg, Spanien, Lettland und Italien.

Neben den guten Platzierungen der Kremser Tourismusschüler/innen konnte sich in diesem Jahr ein Ausbildner an die Spitze der Profis setzen. Dipl.-Päd. Gerhard Pachschwöll gewann als erster Österreicher diesen sehr stark besetzten Koch-Wettbewerb vor Domenico Grasso und Roberto Dormicini, Platz vier ging an den Chefpatissier der italienischen Nationalmannschaft Marco di Lorenzi.

Die Vorgabe der BBQ-Zubereitung, der Niedrigtemperaturzubereitung über viele Stunden, sowie der Verwendung von Zwiebeln, Kartoffeln und Olivenöl wurde dabei von unserem langjährigen Mitglied Gerhard am besten umgesetzt.

Den 2. Sieg konnte die HLF Krems im Bereich der Schulpräsentation einfahren. Am Marktplatz von Castel san Pietro Terme präsentierten sich die Kremser gemeinsam mit den österreichischen Schulen Weyer und St. Johann/Tirol am besten. Fachwissen und perfekter Umgang mit Fremdsprachen waren wesentliche Bestandteile dieses Sieges.

Autorin: Sabine Spilka-Schaffer



Franz Katzler im Spitzenfeld der GSA Bar-Competition 2013

Auch Lehrer scheuen es nicht, sich ab und zu bei einem Wettbewerb zu messen. Unser Mitglied, Dipl.-Päd. Franz Katzler von der Tourismusschule Retz, tat dies am 13. April 2013 bei einem internationalen Barwettbewerb, bei dem er sich als einziger „Laie“ und einziger Österreicher mit Profis messen konnte.

Er setzte sich unter 100 Barkeepern beim Finale der Cocktail Competition Made in GSA in der Wiener Albertina Passage durch und erreichte den vierten Platz. Geschlagen wurde er nur von drei Profis aus Deutschland.

Der Veranstalter Helmut Adam betonte, dass „... doch der wahre Sieger er ist (Franz Katzler)“, da er sich als einziger „Laie“ in diesem Profispitzenfeld durchsetzen konnte.

Für die Zubereitung der Cocktails, einem Long Drink und einem Short Drink, durften die Finalisten Zutaten aus der ganzen Welt verwenden. Im Fokus der Rezeptur musste aber eine regionale Spezialität stehen.

Franz Katzlers Cocktail, der **Cake Shake** hat durchaus Szene-Qualitäten: „Auf der Zunge entsteht ein Gefühl eines nach Schokolade und Orange schmeckenden Kuchens wie die Sachertorte!“

Die Rezeptur des Cake Shake: 2cl Gin von Josef V. Farthofer, 3cl Andalö, 4cl Mozart Black, frische Zitronenverbene

Autor: HLT Retz



Cocktail Cake Shake überzeugte

MONINCUP 2013

Die 1912 von Oliver Monin gegründete Firma hat ihren Hauptsitz in Paris. Heute besitzt Monin 2 Werke, beschäftigt 260 Mitarbeiter und beliefert rund 115 Länder der Welt. Die Erzeugung umfasst ca. 130 Sorten Sirup, Liköre, Gourmet-saucen und Früchtepürees.



Das erfolgreiche Schüler/innen-Team der HLF Krems mit ihren Ausbildnern

Der Monincup ist ein spannender Teamwettbewerb, bei dem jede Schule durch 3 Schüler vertreten wird. Jeder Schüler mixt und dekoriert einen selbst kreierten alkoholfreien Cocktail, absolviert einen Wissenstest und eine sensorische Aufgabe. Beim diesjährigen Bewerb in Waldegg am 21. März 2013 haben 17 Tourismusschulen aus ganz Österreich und die LBS Waldegg teilgenommen.

Das HLF Team war vertreten durch Müllauer Christina, Taferna Julia (4AHLT) und Franz Schmid (4CHLT). Betreut wurden die Schüler/innen durch unsere Mitglieder Harald Bruch-Müller, BEd und Dipl. Päd. Hans-Jürgen Sponseiler.

Als alle Punkte addiert waren, stand der Gesamtsieg für das HLF Team fest. Für besonderes Aufsehen sorgte Christina Müllauer mit 4 ersten Plätzen, für den besten Cocktail „Rosito“, die beste Garnitur, die beste Facharbeit und die beste Einzelwertung. Als Belohnung darf Christina zum internationalen Monin Bewerb nach Belgien fliegen und die HLF Krems darf im kommenden Jahr im eigenen Haus den Gesamttitel verteidigen.

Cocktail Rosito:

- 1 cl Monin Sirup Grüner Apfel
- 1 cl Monin Sirup Holunderblüte
- 1 cl Monin Sirup Mojito Mint
- 4 cl Verjus
- 8 cl Mineralwasser
- 2 Zweige Rosmarin
- Float mit Monin Sirup Erdbeere

Autor: Hans-Jürgen Sponseiler

Innovationen machen Schulen top Kollege Harald Weidacher



Kollege Harald Weidacher mit einem Teil der erfolgreichen Schüler/innen der TS „Am Wilden Kaiser“ in St. Johann/T. bei der Projektpräsentation

Sein IMST-Projekt (Innovationen machen Schulen top) präsentierte unser Mitglied Harald Weidacher im Zuge seiner Ausbildung an der Pädagogischen Hochschule Tirol am Freitag den 12. April 2013 an den Tourismusschulen „Am Wilden Kaiser“ im Beisein von 100 geladenen Gästen. Dabei handelt es sich um ein vom BMUKK in Kooperation mit Universitäten, Pädagogischen Hochschulen, Schulen etc. getragenes Projekt mit dem Ziel, den Unterricht qualitativ und innovativ zu gestalten.

Praxislehrer Harald Weidacher wählte für die Umsetzung die Zusatzausbildung „Käsekenner/in Österreich“, die bereits seit einigen Jahren an den Tourismusschulen Am Wilden Kaiser angeboten wird und sich großer Beliebtheit erfreut. Das Projekt bestand nun darin - handlungsorientierter Methodik folgend - die Inhalte, die bisher in Form von Frontalunterricht präsentiert wurden, unter aktiver Mitwirkung der Schüler/innen aufzubereiten und mit Hilfe neuer Lehr- und Lernformen zu vermitteln.

Die Ergebnisse sind äußerst erfreulich: Von den 20 Schülerinnen der zweiten Jahrgänge der HLT, die heuer an diesem Kurs teilnahmen, bestanden alle die abschließende Prüfung entweder mit ausgezeichnetem oder gutem Erfolg. Mit der Zertifikatsübergabe am 12. April 2013 fand die Ausbildung einen würdevollen Abschluss, der mit einem exquisiten Käsebuffet gefeiert wurde.

SERVICE, GETRÄNKE, BAR



Obmann Jürgen Kirchner freut sich sein Weinviertler Nusslikör-Rezept vorstellen zu dürfen – viel Freude beim Ausprobieren!

Walnusslikör selbstgemacht Ein Weinviertler Ansatzlikör begeistert

Zutaten für ca. 2,5 Liter fertigen Likör:
15 grüne Walnüsse mit noch weichem Kern
1,9 Liter Kornbrand (50%)
1 kg Feinkristallzucker
15 Stk. Gewürznelken
4 Zimtstangen
3 Sternanis
10 dag Aranzini bzw. Orangenschalenstücke

Zubereitung:

Die grünen Walnüsse je nach Witterungsverhältnisse 2 Tage vor oder nach dem 24. Juni (=Johannistag-Mittsommertag) jedes Jahres vom Baum nehmen. Gewaschene Nüsse vierteln (Vorsicht – es empfiehlt sich dazu ein altes Brett sowie Einweghandschuhe zu verwenden – die grüne Farbe der unreifen Nüsse ist ansonsten tagelang auf den Handflächen sichtbar).

Mit 1,3 Liter Kornbrand in ein großes verschließbares Einsiedeglas füllen und abdecken. 40 Tage lang an einem sonnigen Platz stehen lassen. Der Kornbrand färbt sich in den nächsten Wochen in eine grün-schwärzliche Flüssigkeit.

Nach der Ruhezeit die Nüsse abseihen und entfernen. Die verbliebene Menge von 0,6 Liter klaren Kornbrand mit dem Zucker, den Gewürzen und den Aranzini zum Likör geben und in einem verschlossenen Glas weitere 20 Tage an der Sonne stehen lassen. Gelegentlich durchrühren.

Nach dieser zweiten Reifephase den Likör abseihen und in beliebige Flaschenformen füllen und gut verschließen. An einem kühlen Ort mindestens 3 Monate lang nachreifen lassen. Je länger der Nusslikör ziehen kann, desto harmonischer wird der Geschmack und vermindert seine bittere Note.



Nusschnaps wird überall dort angesetzt, wo es grüne Nüsse gibt! Richtig zubereitet schmeckt er sehr aromatisch. Dafür sorgen auch die beigefügten Gewürze, die die appetitanregende und verdauungsfördernde Wirkung des „Nussernen“ unterstützen. Getrunken wird er (mit verminderter Zuckerbeigabe) als Aperitif oder als Digestif. Die Rezepte für den Nusschnaps werden in den Familien weiter vererbt. Dabei werden die Mengen der Zutaten „nach Gefühl“ gehandhabt: Man/Frau schaut sich die Nüsse, die Menge des Alkohols und die Gewürze an, weiß, wie er heuer schmecken soll und beginnt zu mischen.



EDV Einsatz in der Praxis

Rezepte in ACONSOFT mittels Schnelltexte schreiben

ACON-BKWIN

hat sich zum Standard in der Gemeinschaftsverpflegung entwickelt!

Wer kann schon von sich behaupten so fleißig zu sein, dass er freiwillig immer wieder die gleichen Phrasen und Arbeitsschritte gerne in die Tatstatur klopft.

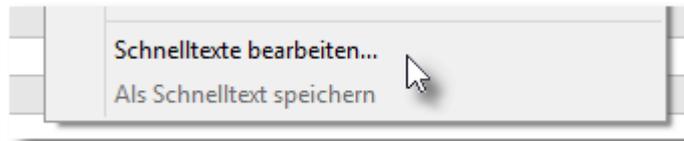
Aus dieser Situation sind die Schnelltexte entstanden. Diese werden in einer Datenbank gesammelt und können ganz einfach als Textzeilen eingefügt werden.



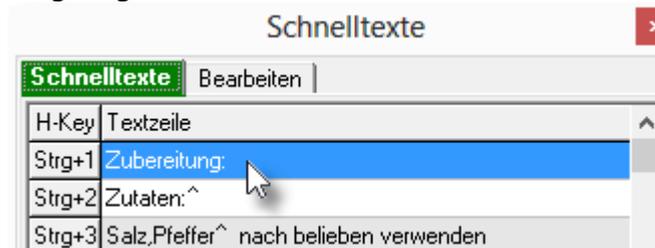
Ing. Christian Pohanka
PIU-PRINTEX, Wien
Aconsoft

Den Schatz jeder Küche stellen die Rezepte dar. Die Basisrezepte sind ein lebendiges Kochbuch der eigenen Küche. Angepasst an die Gegebenheiten der Küche können diese sehr schnell zum Einsatz kommen. Je besser die Beschreibungen in den Rezepten gestaltet sind, desto leichter ist das spätere Arbeiten.

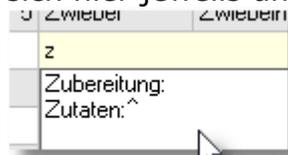
Eigentlich sind nur zwei neue Menüpunkte zu beachten, die über die **rechte Maustaste** im **Rezeptfenster** erreicht werden können:



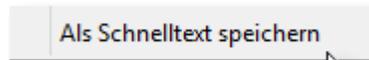
Unter „Schnelltexte bearbeiten“ legen wir unsere Textzeilen an. Die häufigsten Texte stellen wir in die ersten 9 Zeilen. Diese können mit den Hot-Keys „Strg+1“ bis „Strg+9“ dann sehr leicht eingefügt werden.



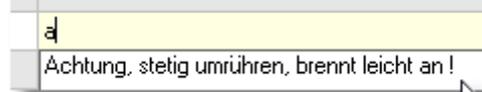
Dies können Sie Überschriften oder Würzhinweise. Bedenken Sie jedoch, dass es sich hier jeweils um eine Zeile handelt.



Um diese Texte zu verwenden genügt es, wenn Sie den ersten Buchstaben schreiben und die Zeile aus dem Angebot wählen, oder die Taste Strg+1 drücken.



Haben Sie einmal eine Zeile geschrieben und möchten diese für die Zukunft speichern, dann gleich die rechte Maus drücken und diese Zeile bestätigen – nun wird der Text in die nächste freie Zeile geschrieben und gespeichert. Sie können ihn auch sofort verwenden!



Mit ein bisschen Übung gewöhnen Sie sich ganz schnell an diese Funktion die Sie auch nie wieder missen wollen.

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