

Bericht zum Brush up 2012 des Verbandes der PraxislehrerInnen an Hotelfach- und Tourismusschulen vom 25. bis 28. Juni 2012 unter dem Motto:

## **„Das Gasteinertal“**

**Montag 25. Juni 2012 – Tag des Wissens**

### **Begrüßung und Eröffnung**

Unter dem Motto „Das Gasteinertal“ fand das diesjährige Frühjahrsseminar unter der Leitung von FOL Peter Donner im wunderschönen Gasteinertal statt. Obmann FV Dipl.-Päd. Jürgen Kirchner eröffnete das „Brush up für PraxislehrerInnen“ an der Tourismusschule Bad Hofgastein und freute sich das rund 43 Teilnehmer/innen von 18 Schulstandorten erschienen waren.

### **Kompetenzorientiertes Lernen**

Bereits zur Tradition geworden ist der Einstieg in die Seminarreihe mit einem pädagogischen Schwerpunkt, welcher heuer von Hans Peter Gottein und Waltenberger von der Pädagogischen Hochschule Salzburg dargebracht wurde. Herr Gottein ging in seinem Vortrag besonders auf die sich verändernden gesellschaftlichen Rahmenbedingungen welche neue Lehr- und Lernkulturen fordern ein. Ein wesentlicher Bereich wurde auch den neuen Erkenntnissen der Hirnforschung im Besonderen der hohen Tiefenverarbeitung und ihrer Wichtigkeit gewidmet. Der Wandel von der Informationsgesellschaft zur Wissensgesellschaft fordert und führt zu einem Anstieg der technischen Kompetenz, der Kompetenz zum Wissensmanagement, einer erhöhten sozialen Kompetenz sowie einer verstärkten demokratischen Kompetenz (z. B. Toleranz, Verantwortungsgefühl, Solidarität). Nachdem Herr Gottein die verschiedensten Annahmen – Wie Lernen funktioniert – präsentierte folgte der daraus resultierende Schluß, dass Lernen nicht durch Lehren bewirkt werden kann und es letztendlich nicht um Lösen von Problemen geht sondern um das Generieren und Erkennen selbiger. Ergänzt durch einen Workshop welcher in 2 Gruppen durchgeführt wurde und verschiedensten Modellen welche auch ausprobiert wurden endete der 1. Seminarhalbtage mit großer Begeisterung über die beiden Referenten und deren Erkenntnisse.

### **Mittagstisch im Wasserhotel Völserhof und Vortrag von Hotelier Benni Lang**

Im Anschluß an den pädagogischen Vormittag führte ein kurzer Spaziergang durch den Ort zum Hotel Völserhof wo der Mittagstisch eingenommen wurde. Im Anschluß daran stellte Hotelier Benni Lang den Seminarteilnehmer/innen die Besonderheiten seines Betriebes vor. Seit drei Generationen befindet sich das Wasserhotel Völserhof im Familienbesitz und ist ein ideales Domizil mitten im Ortszentrum von Bad Hofgastein.

Wasser als Lebenselixier sprudelt in Form von Thermalwasser aus 16 Quellen im Ort Gastein. Mit Mineralien und dem heilenden Edelgas Radon angereichert, ist Gasteiner Wasser die Basis für jeden gelungenen Urlaub mit besonderem Gesundheitsaspekt. Die Quelle allen Lebens wird in den verschiedensten Formen im Wasserhotel Völserhof erspürt. Ein angenehmes Plätschern empfängt die Besucher mit dem Hausbrunnen vor dem Hotel. Im Eingangsbereich besteht die Möglichkeit sich nach Lust und Laune am hauseigenen Trinkbrunnen zu erfrischen.

Die wohligen warmen Radonbäder unterstützen die heilsame Thermalradonkur. Selbst beim Duschen verspürt man die wohltuende Wirkung von reinstem Trinkwasser auf der Haut. Noch mehr Vitalität

verspricht das glasklare Nass im Wasserhotel Völserhof durch die belebende Anlage nach Johann Grander, die die natürliche Ur-Information dieses Elementes stärkt. Besondere energetische Schwingungen hat auch das Edelsteinwasser. „Die Edelsteine geben wertvolle Mineralien und Spurenelemente ab und man fühlt sich mit jedem Schluck frischer“ berichtet Benni Lang. Zur geistigen Inspiration über dieses lebenswichtige Element finden die Besucher des Wasserhotels eine gut sortierte multimediale „Wasser-Bibliothek“ vor.

### **Alpentherme und Kurzentrum – Besichtigung und Information**

Frau Mag. Katharina Wallner begrüßte am Nachmittag die Praxislehrer/innen im Haupteingang der Alpentherme. Das vielfältige Angebot eröffnet den Thermengästen eine völlig neue Dimension der Entspannung, Regeneration und Unterhaltung. Das Wasser aus den Quellen Gasteins verschmilzt mit den Elementen Stein und Holz und der umliegenden Landschaft zu einer Einheit. Die Erlebnis- und Gesundheitswelten der Alpentherme Gastein bieten auf einer Fläche von 32.000 Quadratmetern abwechslungsreiche Angebote für Erholung und Freizeit - Die Sauna World mit Bergsee, Ruhe- und Wellnessoasen, die Relax World für Ruhe und Erholung, die Family World bietet Spaß für die ganze Familie. Und dies sind nur einige der Highlights der Alpentherme.

Aber auch das Kurzentrum von Bad Hofgastein wurde den Teilnehmer/innen sehr informativ nähergebracht. Die überlieferten Anfänge des Bäderwesens im Gasteinertal (Wildbad Gastein) gehen ins 14. Jahrhundert zurück. Bad Hofgastein wurde im 19. Jahrhundert zum Kurort (beengte Platzgründe in Bad Gastein), nachdem Kaiser Franz I im Jahr 1828 die Erlaubnis zum Bau einer Pipeline von Bad Gastein nach Bad Hofgastein erteilte. Seitdem erhält Bad Hofgastein 1 Mio. Liter Thermalwasser (Elisabethquelle) aus der täglichen Gesamtschüttung von 4,5 Mio. Liter. Hier stellte sich natürlich die Frage was ist das Besondere am Kurzentrum Bad Hofgastein? Die einzigartige Kombination: das radonhaltige Gasteiner Thermalwasser mit seiner natürlichen Wärme, die gesundheitsfördernde Höhenlage am Fuße der Hohen Tauern, viel Bewegung an der frischen Luft und nicht zuletzt die kompetente Betreuung durch Mediziner und Therapeuten. Die Thermalkur stärkt die Abwehrkräfte, lindert viele Beschwerden und ist eine Quelle für Wohlbefinden und Gesundheit. Nach der rund 2 stündigen Führung in kleineren Gruppen gab es noch etwa Zeit um all das Wissen des Tages zu verinnerlichen und sich für das „Welcome Dinner“ vorzubereiten.

### **Welcome Dinner im Grand Parkhotel Bad Hofgastein**

Um 19:00 Uhr fanden sich die Teilnehmer/innen des Brush up in der Eingangshalle des Grand Parkhotel ein, wo diese von Hoteldirektorin Wachter und der Direktorin der Tourismusschule Bad Hofgastein Frau Mag. Dr. Maria Wiesinger begrüßt wurden. Frau Dir. Wachter berichtete über die gute Zusammenarbeit mit der Tourismusschule und Frau Dir. Dr. Wiesinger bestärkte diese Tatsache durch die Vorführung eines Kurzfilmes über ein vor kurzem stattgefundenes Projekt unter dem Motto „Schüler führen ein Hotel“. Dieser Film wurde auch im Rahmen der Sendung „Bundesland Heute“ im Salzburgerland ausgestrahlt.

Obmann FV Jürgen Kirchner bedankte sich bei Dir. Wachter für die tolle Möglichkeit, das Frühjahrsseminar im schönen Ambiente des Grand Parkhotel Hofgastein, durchführen zu können. Weiters bedankte sich der Obmann bei Frau Dir. Dr. Maria Wiesinger für die zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten der Schule für die verschiedenen Seminarbereiche. Beiden Damen wurde ein großer Blumenstrauß und das Seminarpräsent (der Retzer Stadtwein – Weinviertel DAC 2011) überreicht. Im Anschluß an die Begrüßung folgte ein 5 gängiges Degustationsmenü welchem auch Rudolf Trauner junior (Wirtschaftspartner des Verbandes) sowie Bürgermeister Friedrich Zettinig beiwohnten. Mit fachbezogenen Tischgesprächen und einem kulinarischen Genuss von Seite des Parkhotels endete der 1. Seminartag.

## **Dienstag 26. Juni 2012 – Tag des Wassers**

### **Workshop Rational**

Der Vormittag des 26. Juni war für die Kolleg/innen aus dem Küchenbereich gefüllt durch den Workshop mit Küchenmeister Hermann Leitinger von der Firma Rational. Unter dem Motto „Effizienz trifft Genuss“ stellte Herr Leitinger die neue „whiteefficiency – Generation“ den Fachkolleg/innen vor. „SelfCookingCenter whiteefficiency“ ist ein „Quantensprung“ in Bezug auf Effizienz, Output- und Kocheigenschaften. Es spart auch Zeit, Energie und Geld und kocht Essen perfekt, zu jeder Zeit. Dieser konzentrierte Nutzen durch höchste Speisenqualität wird beispielsweise durch die Senkung des Bratverlustes von ca. 30 auf rund 17 Prozent bestätigt. Auch die Möglichkeit mehrere Produkte gleichzeitig zu garen zählt zu den Neuerungen dieses Systems. Eine Verkostung der verschiedensten Produkte rundete diesen interessanten Vormittag ab.

### **Betriebsbesichtigung Gasteiner Mineralwasser**

Für die Kolleg/innen aus dem Servicebereich stand die Besichtigung der Produktionsstätte der bekannten Mineralwassermarke Gasteiner auf dem Programm. Dank Seminarleiter Peter Donner wurde es möglich, die Betriebsstätte der Abfüllung zu besichtigen.

Im Lauf der Jahrzehnte etablierte sich Gasteiner als bedeutender Betrieb der österreichischen Mineralwasserindustrie. Heute ist Gasteiner einer der modernsten Mineralwasser-Abfüllbetriebe Österreichs und hat als eine der drei imagestärksten Mineralwassermarken eine gut gefestigte Position in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel. Heute kümmern sich 37 Mitarbeiter um kristallklare Qualität, Abfüllung und Vertrieb des Gasteiner Mineralwassers, womit ein Umsatz von 10 Mio. Euro erwirtschaftet wird. In dem modernen Betrieb am Gasteiner Erlengrund werden jährlich etwa 55 Millionen Glasflaschen und PET-Leichtflaschen erzeugt. Die Anlage füllt rund 20.000 Flaschen pro Stunde. Auch die bekannte Marke „Tauernquelle“ welche aus den Supermärkten bekannt ist, birgt das kühle Nass aus dem Gasteiner Tal. Zu den ausländischen Absatzmärkten zählen unter anderem Deutschland, Italien, Tschechien und Russland.

Das erklärte Ziel für die kommenden Jahre ist es, die österreichische Mineralwassermarke im Premiumsegment weiter ertragsorientiert aufzubauen. Als erster Schritt dazu wurde mit der Einführung der neuen Gasteiner Glasflasche im Jahr 2008 ein umfassender Marken- und Produktrelaunch eingeleitet. Der Obmann bedankte sich für die Möglichkeit die gesamte Anlage vor Ort zu besichtigen.

## **Gasteiner Heilstollen – Vortrag, medizinischer Check und Stolleneinfahrt**

Nach einer kurzen Labung an der Schule stand der Vortrag über den Gasteiner Heilstollen auf dem Programm. Die Gruppe wurde von Frau Dr. Elena Martea begrüßt und über die wichtigsten Fakten des Heilstollens informiert. Die Kombination von natürlichem Radongehalt, Wärme und Luftfeuchtigkeit macht den Gasteiner Heilstollen zum intensivsten und effektivsten Heilmittel in der Gasteiner Region. Lang anhaltende Schmerzlinderung, körpereigene Entzündungshemmung und deutliche Medikamenteneinsparung sind die wissenschaftlich nachgewiesenen Erfolge der Heilstollentherapie. Der Heilstollenzug fährt ca. 2,5 km ins Berginnere. Die Wärme und die hohe Luftfeuchtigkeit bewirken eine Überwärmung des Körpers auf 38 Grad Celsius, die Radonaufnahme wird dadurch erhöht. Das natürliche Edelgas Radon regt durch seinen kurzzeitigen Strahlenreiz den Stoffwechsel der Zellen an. Die unterschiedlichen Temperaturen und Luftfeuchtigkeitsgrade in den einzelnen Therapiestationen ermöglichen eine individuelle Anpassung der Behandlung an das jeweilige Krankheitsbild und die Wärmeverträglichkeit der Patienten.

Das rund 2 ½ stündige Programm der „Kennenlerneinfahrt“ beinhaltete den medizinischen Check (Herz-Kreislauf- und Blutdruckkontrolle), einen wissenswerten Kurzfilm über das natürliche Wirkungsspektrum der Heilstollentherapie mit anschließender Fahrt in den Therapiebereich inkl. 30-minütigem Aufenthalt. Danach ging es wieder zurück ans Tageslicht wo noch etwas Zeit zum Entspannen und Nachrasten gab.

## **Bellevuealm**

Den kulinarischen Abschluß des Tages bildete der Besuch der Bellevuealm von Hans Buchner. Dieses Salzburger Original verstand es von Anfang an die Praxislehrer/innen für diesen rustikalen Abend einzustimmen. Peter Donner war es ein besonderes Anliegen diese Einrichtung seinen Kolleginnen und Kollegen aus ganz Österreich näher zu bringen. Die sehr urig und traditionell ausgestattete Almhütte bot das entsprechende Ambiente für einen rustikalen Abend. Ein herzhaftes Büffet sowie die musikalische Umrahmung von 2 Absolventen der Tourismusschule Bad Hofgastein ließen die sprichwörtliche „Salzburger Gemütlichkeit“ aufkommen. Eingelungener Abend an welchem wie so oft der gedankliche Austausch unter den Kolleg/innen praktiziert werden konnte und dem freundschaftlichen Beisammensein ein entsprechendes Ambiente bot.

## **Mittwoch 27. Juni 2012 – Tag des Berges**

### **Knappenwelt im Angertal des Nationalpark Hohe Tauern**

Der 3. Seminartag begann mit einer Wanderung, unterlegt von leichtem Nieselregen, ins Angertal. Das Ziel unserer einstündigen Wanderung war die im August 2008 im hinteren Angertal feierlich eröffnete Knappenwelt, ein frühindustrielles Montanzentrum. Mit Mitteln der Salzburger Volkskultur des Landes Salzburg und der Marktgemeinde Bad Hofgastein errichtete der montanhistorische Verein VIA AUREA gemeinsam mit der Marktgemeinde auf historischer Stelle, rund um die spätmittelalterlichen Gold- und Silberschmelzöfen, diesen in Mitteleuropa einzigartigen Verhüttungsplatz.

Ende der 70er Jahre entdeckte Prof. Dr. Fritz Gruber gemeinsam mit Prof. Moesta zunächst zwei Schmelzöfen im Schattbachgraben. Mitte der 90er Jahre begannen auf Betreiben von VIA AUREA Obmann Walter Wihart archäologische Forschungen. Diese archäologischen Untersuchungen

bildeten gemeinsam mit den Befunden von Univ. Prof. DDr. DI Gerhard Sperl von der Montanuniversität Leoben und der wissenschaftlichen Beratung von Prof. Dr. Fritz Gruber die Grundlage für die Restaurierung der nunmehr drei Schmelzöfen, und der Errichtung der Knappenwelt. Nach jüngsten Erkenntnissen der Wissenschaft war die Verhüttungsanlage in der Zeit von 1490 bis ca. 1530 in Betrieb.

Das Bergmeisterhaus und die Schmiede wurden aus dem Altholz des Rauchberggutes wiederaufgebaut und bilden ein Kernstück der Knappenwelt. Im Knappenhaus wurde versucht, das Leben der Knappen, bzw. der Arbeitskräfte am Verhüttungsplatz nachzuempfinden. Sicherlich ein karges, entbehrungsreiches und kurzes Leben. Denn auf Grund der damals enormen Umweltbelastung vor Ort muss die Lebenserwartung mit etwa 40 Jahren beziffert werden. Und dies obwohl die Knappen einst zu einer privilegierten Bevölkerungsschicht gezählt haben. So durften sie Waffen tragen und verfügten über die sogenannte "Bruderlade", einem Sozialfond, aus dem in Not geratene Familienangehörige der Knappen, nach Unfällen oder Tod, versorgt wurden.

### **Auffahrt zum Stubnerkogel und Vortrag der Tourismusregion Gasteinertal**

Die Auffahrt zum Stubnerkogel mit seiner Hängebrücke sowie der Aussichtsplattform Glocknerblick waren die nächsten Highlights im diesjährigen Frühjahrs Brush up. Hohe Gipfel, unvergleichliche Panoramen und die herrliche Bergluft warteten darauf, von den Praxislehrer/innen auf dem Stubnerkogel entdeckt zu werden. Während der angenehmen Auffahrt mit den Gondeln der Bergbahnen erblickte so mancher zum ersten Mal die herrlich blühenden Flächen die mit Almrausch überzogen waren. Oben angekommen erwartete uns die 140 Meter lange Hängebrücke, welche gleich zwei Rekorde hält, sie ist die erste Hängebrücke in 2.300 m Höhe und darüber hinaus ganzjährig begehbar. Schwindelfreiheit und starke Nerven sind beim Überqueren gefragt, schließlich ist die Hängebrücke auch noch blickdurchlässig. Nur ein Geländer aus Maschendraht trennt Abenteuer suchende Gipfelstürmer vom 28 m tiefen Abgrund.

Nachdem die Hängebrücke überquert war, erwartete die Teilnehmer/innen bereits Herr Mag. Franz Schafflinger der Chef der Gasteiner Bergbahnen und Tourismusexperte vor Ort. Mit 17.000 Gästebetten und 12.000 Einwohner schafft es die Region Gasteinertal rund 2,4 Millionen Nächtigungen zu bewerkstelligen. Dorfgastein sieht sich als idyllisches kleines Dorf in den Alpen und als typischer Familienurlaubsort. Bad Hofgastein verkörpert den modernen alpinen Urlaubsort mit den Schwerpunkten Thermen, Sport und Shopping. Bad Gastein als Ort mit Geschichte und Kultur besticht durch seine „Belle Epoque Architektur“ sowie mit den Thermen und dem Casino. Besonders in den Wintermonaten erfreut das Gasteinertal mit 200 km Skipisten bis in eine Höhe von 2.700 Metern, 48 Lift- und Seilbahnanlagen in 4 Skigebieten sowie 90 km Langlaufloipen und 100 km geräumte Winterwanderwege. Zu den Highlights der Wintersaison zählen die Red Bull Playstreets, der FIS Snowboard World Cup sowie der Snow Jazz Gastein. Aber auch der Sommer im Gasteinertal hat seine Reize: 350 km offizielle Wanderwege mit 60 Almhütten und Raststätten, ein 18 Loch Golfplatz und ein talweites Bike- bzw. alpines Bewegungsangebot. Bekannt geworden ist das Gasteinertal jedoch durch seine Kuraufenthalte welche bis auf das Jahr 1404 dokumentiert zurückreichen. Die beiden modernen Thermen – Alpentherme und Felsentherme Gastein werden durch die sehr gut ausgestatteten 4 & 5 Sterne Hotels mit Wellness-, Relax- und Beauty-Angeboten noch ergänzt. Mit einem Gesamtbudget von 2,2 Millionen Euro im Jahr kann die Gasteiner Tourismus

GmbH auf eine sehr positive Umsatzentwicklung trotz schwierigem Umfeld blicken und dies vor allem auch bei der Entwicklung der Sommerumsätze.

Nach einer Mittagslabung und einem Gruppenfoto bei der Aussichtsplattform Glocknerblick ging es per Seilbahn wieder retour ins Tal nach Badgastein, wo die Gruppe entlang des Wasserfallweges zum nächsten Programmpunkt – dem Perchtenmuseum – marschierte.

## **Perchtenmuseum**

Der Obmann des Gasteiner Perchtenvereins Andreas Mühlberger, selbst Praxislehrer in Bad Hofgastein, begrüßte die Seminargruppe und berichtete über die Entstehung der Perchten im Gasteinertal. Die Gasteiner Perchten zählen zu den ältesten Perchtengruppen des Alpenraumes und gehen nachweislich bis ins Mittelalter zurück. Der Ursprung dieser Tradition ist nicht eindeutig nachweisbar, geht jedoch vermutlich auf den venezianischen Karneval, welcher über Südtirol ins Gasteinertal gelangte, zurück. Bedingt durch die Vertreibung der Protestanten kamen Zuwanderer aus Tirol nach Gastein und brachten so aus dem Inntal Figuren in den Perchtenlauf mit ein.

Um Strafen zu umgehen fand früher der Perchtenlauf in den Nachtstunden von Weiler zu Weiler statt. Der Hohe Druck durch die Kirche verwandelte die Perchtengruppen zu Krampusgruppen mit Engel und Nikolaus. Lediglich im Gebiet vom Kötschachtal blieb die ursprüngliche Tradition erhalten. Erst nach dem Besuch von Kaiser Ferdinand 1837 und der damit verbundenen Aufführung, durch die Kötschachtaler Perchten, wurde die Gruppe zur Wiege des Perchtenlaufes. Das Verbot der Aufführung von Perchtenläufen wurde kurz darauf aufgehoben und so findet der Perchtenlauf auch heute noch am Tag statt.

Ein Rundgang im neu erstellten Museum welches auch die gesamten Kostüme der verschiedensten Figuren beheimatet und einige Kurzfilme vermittelten den Praxislehrer/innen welche großartiges Kulturgut hier in Gastein für die Nachwelt bewahrt wird. Voll der Eindrücke brachte uns der Bus wieder zurück ins Grand Parkhotel nach Bad Hofgastein.

## **Abendessen nach Feng-Shui beim Unterbergerwirt in Dorfgastein**

Unter dem Motto „Bei uns schmecken Sie den behutsamen Umgang mit der Natur“ fand das Abendessen beim Unterbergerwirt in Dorfgastein statt. Der mehrfach ausgezeichnete Wirt, Fernsehkoch und Kochbuchautor ließ es sich nicht nehmen jede/jeden einzelnen Praxislehrer/in persönlich zu begrüßen.

Es ist diese spürbare Harmonie, die unsere Gäste so zu schätzen wissen, diese positive "Energie" und "Schwingung" wovon die Lehre des Feng Shui berichtet, dieses Chi, das sie zwar nicht sehen aber trotzdem wahrnehmen, berichtet Hans Peter Berti den Kolleg/innen. Diese Mischung aus stiller Behaglichkeit, spürbarer Herzlichkeit und einer feinen Regionalküche, die natürlich bäuerliche Qualität mit kreativer Fantasie verbindet konnten hier wortwörtlich von den Praxislehrer/innen erlebt werden. Bei uns können Sie am Landleben auf einem typischen Salzburger Bauernhof teilhaben und gleichzeitig den behaglichen Komfort und den angenehmen Service eines Hotels genießen, meint Herr Berti. Nicht zu vergessen die vielfältigen Sport-, Thermal- und Erlebnismöglichkeiten, die das Gasteinertal das ganze Jahr über zur attraktivsten Ferienlandschaft der Alpen macht. Ferien beim Unterbergerwirt heißt, freudiges Innehalten, befreiendes Durchatmen

und lustvolle Kräfte sammeln. So wurde auch unser letzter gemeinsamer Abend zu einem Genuß für alle Sinne.

## **Donnerstag 28. Juni 2012 – Tag des Abschieds**

### **Produktvortrag Firma Wiberg – Essig und Öle**

Den letzten Programmpunkt des Gasteiner Seminars bildete der Vortrag von Christian Berger vom Team Inspiration der Firma Wiberg. „Service wird bei WIBERG groß geschrieben!“ unter diesem Motto wurde der letzte Seminartag eröffnet und der lebende Beweis dafür ist das WIBERG Team Inspiration. „Die Koch-Profis mit dem unglaublichen Gespür für die Feinheiten der Kulinarik sind Ideenschmiede, Kompetenzzentrum und Impulsgeber“ so Christian Berger. Seine Aufgabe ist es, frische Inspirationen zu generieren sowie Akzente zu setzen. Mit und für die Kunden sind sie täglich im Einsatz und garantieren so beste Beratung, innovative Lösungen und mehr Erfolg.

Zu den neuesten Errungenschaften im Essig und Öl – Sektor zählt sicherlich das Macadamianuss-Öl. Ursprünglich stammen die feinen, wohlschmeckenden Früchte der Macadamianuss aus den Regenwäldern Australiens, werden heute jedoch auch in Hawaii, Afrika und Südamerika angebaut. Von Hand mit Sorgfalt und viel Fingerspitzengefühl geerntet, offenbart sich ihr einzigartiger Geschmack durch schonende Kaltpressung. Aber auch der Birnen-Balsam-Essig fand großen Anklang. Dieser ist im wahrsten Sinne des Namens Balsam für die Seele und für den verwöhnten Gaumen. Dieses kulinarische Gesamtkunstwerk wird mit viel Liebe zum Detail, der Besinnung auf traditionelle Herstellungsverfahren und vor allem reichlich Zeit geschaffen! Denn bevor der Birnen Balsam-Essig in seinen Flakon gefüllt wird, reift er mindestens zehn Jahre in Eichenfässern.

Aber auch viele Premium-Öle und Essige sowie Produkte der Catering Linie konnten von den Kolleg/innen ausreichend verkostet werden. Christian Berger lieferte kompetent die Hintergrundinformationen zu den einzelnen Produkten und verriet so manchen Profitip.

### **Generalversammlung und Verabschiedung**

Zum Abschluß des Frühjahrs Brush up stand traditionell die Generalversammlung auf dem Programm. Obmann FV Jürgen Kirchner eröffnete die Versammlung. Neben der Genehmigung des Protokolls der letzten Generalversammlung wurde der Tätigkeitsbericht des Vorstandes durch den Obmannes erläutert. Ein wesentlicher Schwerpunkt war die „Erledigung der Hausarbeiten“ so der Obmann und berichtete von der nun aktualisierten Mitgliederdatei und der vielfach eingehobenen Mitgliedsbeiträgen von rund 60 Mitgliedern aus den vergangenen Jahren. Dabei bedankte sich der Obmann bei Kassier Peter Kirischitz für die gute Zusammenarbeit. Als Neuerungen möchte der Vorstand ab Herbst viermal pro Jahr einen Newsletter des Verbandes per Mail versenden. Dazu bat er alle Mitglieder Beiträge und Informationen in Zukunft an ihn zu senden. Danach folgten der Bericht des Kassiers und der Rechnungsprüfer sowie die Entlastung des Kassiers durch die Rechnungsprüfer. Im Anschluß daran folgte der Antrag von Schriftführer Stellvertreter Michael Fackler 17 neue Mitglieder in den Verband aufzunehmen. Dies geschah einstimmig. Unter dem Punkt Ausblick kündigte der Obmann alle geplanten Veranstaltungen der nächsten Zeit an. Das kommende Frühjahrs-Brush-up wird vom Ende Juni 2013 am Semmering stattfinden und von Kollegen Herwig Zettl organisiert. Unter Allfälliges stellte der Obmann den Antrag in Zukunft 50,- Euro pro Teilnehmer/in vor Seminarbeginn einzuheben, da beim diesjährigen Seminar einige Kolleg/innen kurzfristig absagten bzw. einige wenige sich gar nicht abmeldeten. Da die Seminare immer

vorkalkuliert werden um den Kostenbeitrag zu ermitteln, sollte man sich auf dies Vorkalkulation verlassen können. Durch kurzfristige Absagen müßte sonst der Verband jeweils größere Zuschüsse geben, welche jedoch nicht im Sinne des Verbandes sind.

Obmann Jürgen Kirchner bedankte sich bei Fotograf Paul Gruber für seine Dienste, bei Kollegen Krammer für die Weinspende und bei seinem Vorstand für die gute Kooperation. Abschließend verabschiedete er die 3 Mitglieder Ilse Novakovics, Siegfried Wechsler und Leopold Labenbacher in den wohlverdienten Ruhestand mit der bitte, auch weiterhin aktiv am Verbandsleben teilzunehmen.

Am Ende der Generalversammlung bedankten sich Obmann Jürgen Kirchner beim Seminarleiter Peter Donner welcher ein hervorragendes Seminarprogramm bot und wünscht allen Kolleginnen und Kollegen erholsame Ferien.

Autor: FV Dipl. Päd. Jürgen Kirchner – Obmann des Verbandes