

**„Tirol mit allen Sinnen“
vom 25. – 28. Juni 2007 in Innsbruck**

Seminarbericht

Montag, 25. Juni 2007

Nach kürzerer, längerer oder ganz langer (mit Aufenthalt zum Genießen der Aussicht) Reise ins ferne Innsbruck hatten alle Seminarteilnehmer glücklich im Hotel Innsbruck eingeecheckt und wurden vom Seminarleiter, FV Günther Kortschak herzlich begrüßt.

Die Eröffnung wurde von Herrn Hofrat Mag. Dr. Reinhold Raffler, Direktor des LSR Tirol vorgenommen.

Lebensmittelrecht in Österreich und in der EU – neue gesetzliche Bestimmungen

Dipl. Ing. Dr. Günter Wolf (Fa. Johnson Diversey Austria)

Herr Dipl. Ing. Dr. Günter Wolf stellte uns die neuesten gesetzlichen Bestimmungen im Lebensmittelrecht anhand einer Präsentation vor.

Er erklärte uns den Unterschied bzw. den Zusammenhang zwischen guter Hygienepraxis und HACCP.

Anschließend wurden das Verbraucherschutzgesetz und diverse Leitlinien zur Lebensmittelsicherheit näher behandelt.

Herr Dr. Wolf bracht viele praktische Beispiele, wie sich ein Küchenchef bzw. eine andere, für die Lebensmittelsicherheit verantwortliche Person absichern kann.

Weblink für die Verordnungen, Leitlinien und Gesetze: demnächst auf www.praxislehrer.at

Cognac-Seminar

Cognac Schulungsunterlagen für den Einsatz im Getränkekundeunterricht bzw. Sommelier an Schulen

Hr. David Ecobichon (Bureau National Interprofessionnel du Cognac)

Hr. Jürgen Deibl (Deibl Consultants)

Der restliche 1.Seminartag stand ganz im Zeichen des Cognacs.

Herr David Ecobichon erklärte uns anhand einer großartigen Präsentation alles Wissenswerte über Cognac (Cognachäuser, Anbauggebiete, Rebsorten, Erzeugung, Lagerung, Klassifizierung).

Herr Ecobichon stellt den Mitgliedern des Verbandes diese Präsentation dankenswerter Weise zur Verfügung.

Im Anschluss daran konnten wir mit Herrn Jürgen Deibl (von Deibl Consultants) einige Cognacs verkosten. Herr Deibl kommentierte nicht nur die verschiedenen Cognacs (ohne Markennamen, nur in den Klassifikationsstufen VS, VSOP und XO vom Bureau National Interprofessionnel du Cognac zur Verfügung gestellt), er demonstrierte uns auch die unterschiedlichen Geschmacksauswirkungen durch verschiedene Glasformen, unterschiedliche Serviertemperaturen bzw. durch die Verwendung von Eiskwürfeln.

Den Abschluss dieses interessanten Nachmittags bildete ein Cognacdinner im Hotel Innsbruck.

Herr Deibl kommentierte wieder die servierten Cognacsorten und gab uns Tipps für weitere Verkostungen.

Beide Herren erklärten sich bereit, auch in Zukunft mit dem Verband der Praxislehrer und –lehrerinnen bzw. mit den Tourismusschulen zusammen zu arbeiten.

Ausserdem boten sie ihre Unterstützung bei der geplanten Studienreise in die Charente an.

Mehr zum Thema Cognac demnächst auf unserer Homepage.

Dienstag, 26. Juni 2007

Exkursion ins Zillertal

Herr Hans Reichl (Tourismus Innsbruck)

Herr Hans Reichl vom Büro Tourismus Innsbruck begleitete uns als kompetenter Reiseleiter auf der Fahrt ins Zillertal.

Auf dieser Fahrt begleiteten uns auch die Direktoren Herr OStr. Mag. Horst Haisjackl vom Tourismuskolleg Innsbruck und Herr HR Alfred Müller von den Zillertaler Tourismusschulen.

Glaserzeugung Fa. Riedel in Kufstein

Erste Station auf unserer Exkursion war die Fa. Riedel in Kufstein – weltbekannt für ihre Gläserkunst.

Nach einigen einführenden Worten von Herrn Michael van Geilen über die alte Tradition der Glasbläserkunst und die unterschiedlichen Gläserformen konnten wir uns auf einer „Factory Tour“ selbst vom Können der Glasbläser überzeugen.

Vom Besuchergang in der „Glashütte“ kann man an den Öfen z.B. beobachten, wie ein mundgeblasener Amadeo-Dekanter entsteht.

Abschluss dieser Tour bildete die beeindruckende Multimediashow „Sinnfonie“ die uns in die Welt der Sinne entführte.

Natürlich durfte auch das Shopping nicht zu kurz kommen und so manches neue edle Stück wurde erstanden.

Erlebnissenerei Zillertal

Herr Heinz Kröll, Geschäftsführer der Erlebnissenerei Zillertal

Weiter ging die Fahrt – nun wirklich ins Zillertal.

Nächste Station war die Erlebnissenerei Zillertal in Mayrhofen, wo wir vom Geschäftsführer, Herrn Heinz Kröll begrüßt wurden.

Während der Führung durch die Erlebnissenerei erfuhren wir nicht nur alles Wissenswerte über die Käseherstellung und –lagerung, sondern lernten auch Spezialitäten wie den Zillertaler Graukäse und Bergkäse bzw. die Zillertaler Krapfen kennen.

Herr Kröll erklärte uns auch die Zusammenhänge zwischen der Heufütterung (alle 380 Bauern die mit der Erlebnissenerei zusammenarbeiten verfüttern kein Silofutter), sowie auch der Verantwortung der Landwirte als Landschaftspfleger und den daraus resultierenden hervorragenden Milch- und Käseprodukten.

Zillertaler Brauerei

Herr Martin Lechner, Braumeister der Zillertaler Brauerei

Im Anschluss an die Führung konnten wir uns bei einem Mittagessen von den köstlichen Produkten der Erlebnissenerei überzeugen.

Dazu servierte und kommentierte uns der Braumeister der Zillertaler Brauerei, Herr Martin Lechner korrespondierende Biere aus der Zillertaler Brauerei.

Für mehr Informationen: www.sennerei-zillertal.at
www.zillertal-bier.at

Alpengasthaus Adlerblick Naturpark Zillertal – Alpengarten, Naturkräutergarten

Durch mehrere Tunnels ging die Fahrt weiter in ein Seitental des Zillertales, den Zillergrund, wo uns Herr Obermair, Besitzer des Alpengasthauses bei der Staumauer der Tauernkraftwerke erwartete.

Nach einer kleinen „Bergtour“ durch ein, vom Hausherrn angelegtes Freilichtmuseum gelangten wir in den Alpengarten. Mitglieder des Naturparks Zillertal zeigten uns verschiedene Alpenkräuter und erklärten uns die Verwendung in der Küche.

Tagesabschluss war ein Abendessen mit Musikunterhaltung durch das Zillertaler Edelweißduo im Alpengasthaus Adlerblick – ein mit viel Liebe zum Detail errichtetes und geführte Restaurant der Familie Obermair.

Mittwoch, 27. Juni 2007

Römerquelle – Marketing und Produktinnovationen

Herr Erich Wandl, Senior Key Account Manager, Fa. Römerquelle

Am Mittwochvormittag entführte uns Herr Erich Wandl von der Fa. Römerquelle in die Welt der Mineralwässer.

Herr Wandl zeigte uns die neuesten Produktinnovationen bei Mineralwässern, Near Water Produkten, Functional Drinks und ging auch auf zukünftige Entwicklungen und Trends auf diesen Gebieten ein.

Weinbau Argentinien

Frau Angelika Schulze, Bodega Norton

Der restliche Vormittag stand im Zeichen des Argentinischen Weines.

Frau Angelika Schulze von der Bodega Norton erklärte uns die Besonderheiten des argentinischen Weinbaus (Boden, Klima, Rebsorten, Gebiete) und natürlich durften wir einige Sorten auch verkosten.

Frau Schulze begleitete uns bei der Vorkostung einiger Weine der Bodega Norton und gab uns wertvolle Hinweise zum Thema Weinbau Argentinien für den Unterricht.

Neuzeitliche Dessertvariationen

Herr Karl Haselwanter, Küchenmeister, Dipl. Päd. am Tourismuskolleg Innsbruck
Herr Wilhelm Köck, FL am Tourismuskolleg Innsbruck

Am Nachmittag wurde es richtig „SÜSS“ – die Kollegen des Tourismuskollegs Innsbruck präsentierten trendige Dessertvariationen und deren Präsentationsmöglichkeiten. Küchenmeister Karl Haselwanter hat viele Tipps und Tricks rund um die Schokolade für die Kolleginnen und Kollegen verraten und vorgezeigt. Natürlich durften die entstandenen Köstlichkeiten auch verkostet werden.

Fotos vom Dessertseminar demnächst auf unserer Homepage.

Wunderschöner Tagesabschluss war ein gemeinsames „Dinner und Casino“ im Hotel Hilton Casino Innsbruck wobei uns Herr Alexander Weller (Topspirit; Nonino Grappa) mit dem WM-Cocktail und einigen Grappaspezialitäten aus dem Hause Nonino überraschte.

Donnerstag, 28. Juni 2007

Convenience in der Gastronomie – Entwicklung und Produktinnovationen

Herr Eberhard Seyffer, Fa. Frisch und Frost

Nach einer interessanten Bergfahrt auf die Seegrube zeigte Herr Eberhard Seyffer von der Firma Frisch und Frost anhand einer Präsentation bzw. eines kleinen Filmes einen Überblick über die Firma Frisch und Frost, von der Anlieferung der Rohwaren bis zur Auslieferung der fertigen Produkte.

Im Anschluss konnten einzelne Speisen auch verkostet werden.

Herr Seyffer lud uns ein, mit den Schülern die neuen Besucherzentren in Hollabrunn bzw. Wien im Rahmen einer Exkursion zu besichtigen.

Für mehr Informationen: www.frisch-frost.at

Mit der anschließenden Generalversammlung des Verbandes der Praxislehrer/Praxislehrerinnen ging ein lehrreiches Seminar zu Ende.