„Regionales und Internationales im Mostviertel“
vom 26. – 29. Juni 2006 in St. Pölten

Seminarbericht

Montag, 26. Juni 2006

Ernährung nach den 5 Elementen und der traditionellen chinesischen Medizin (TCM)

Mag. Manuela Teufelhart (Ernährungswissenschaftlerin)
Dipl. Päd. Gerhard Pachschwöll (HLF Krems)

Mag. Manuela Teufelhart und unser Kollege Gerhard Paschwöll weckten bei einem sehr praxisbezogenen Vortrag unser Qi (Energie) und definierten die Grundlagen der Ernährung nach den 5 Elementen. Sie brachten unser Ying und unser Yang ins Gleichgewicht, besprachen die fünf Elemente und ihre Wirkungen auf die Organe und erklärten uns, wieso uns Menschen manchmal kalt ist und woher der Heißhunger auf Süßes kommt.
Abschließend gab es noch praktische Beispiele wie man diese neuen Erkenntnisse in die Küche einfließen lassen kann und wo die Fehlerquellen liegen.

Buchtipp von Frau Mag. Teufelhart:

Das fünf Elemente Kochbuch
von Barbara Temelie und Beatrice Trebuth
im Joy-Verlag
ISBN: 3928554050

Nähere Informationen: www.praxislehrer.at

Fragen zum Schulrecht; speziell für den fachpraktischen Unterricht

OR Mag. Markus Loibl

Im anschließenden Referat zum Thema Schulrecht – speziell für den fachpraktischen Unterricht konnte Herr OR Mag. Markus Loibl alle unsere Fragen zu den Themen Beurteilung, Anwesenheit in Betriebspraktikum, und Nachweis des fachspezifischen Pflichtpraktikums beantworten.
Er erklärte uns die „Gläserne Note“ und gab uns Tipps, wie man Aufzeichnungen am Besten führt, Ablauf diverser mündlicher und schriftlicher Prüfungen und zum richtigen Umgang mit Fehlstunden.

Eine Zusammenfassung des Referates von Herrn Mag. Loibl findet man auf unserer Homepage: www.praxislehrer.at

Fruchtsaftverordnung, Produktinnovationen und Nearjuice-Produkte

Erich Wandl (Verkaufleiter für die Gastronomie)
Franz Handler (Key Account Manager für die Gastronomie) Firma Pago

Herr Franz Handler und Herr Erich Wandl stellten uns die Pago Akademie 2006 für Schulen mit touristischer Ausbildung vor.
Nach einem kurzen Rückblick in die Geschichte von Pago erfuhren wir mehr über die Marketingeckpfeiler bei Pago, die neuesten Trends und Produktinnovationen.
Natürlich wurde die neueste Limited Edition Sorte „Honigmelone“ verkostet.

Die Neue Römerquelle

Josef Kreillechner Firma Römerquelle

Herr Josef Kreillechner stellte uns „Die neue Römerquelle – Gastronomielinie“ näher vor.
Diese und andere neue Produktinnovationen aus dem Hause Römerquelle durften wir während unseres Seminars verkosten.

Dienstag, 27. Juni 2006

Biobetrieb „Alpenlachszucht“

Kommerzialrat Peter Brauchl (www.alpenlachs.at)

Der Dienstag begann bereits zeitig mit der Abfahrt ins Quellgebiet der Schwarzau wo uns Herr Kommerzialrat Peter Brauchl empfing.
Äußerst engagiert erklärte er uns seine Idee, den Lachs heimisch zu machen und welche Chancen die Fisch- und Aquakultur in Österreich hat. Wir besichtigten die Aufzuchtanlagen und erfuhren, warum Bewegung und die Entsorgung der Fäkalien für die Fische so wichtig sind.
Im Aufzuchtbetrieb in Gutenstein konnten wir die Jungtiere besichtigen, die Bedeutung des Fischfutters kennen lernen und natürlich den Alpenlachs verkosten.
Ausserdem erklärte uns Herr Brauch das Unternehmen Alpenlachs näher.

Für nähere Informationen: www.alpenlachs.at und www.praxislehrer.at

Kameltheater in Kernhof

Als eine touristische Besonderheit der Region gilt das Kameltheater in Kernhof.
Nach einer lustigen Vorstellung stellte uns Herr Herbert Eder einige seiner Kamele näher vor und beantwortete Fragen zu diesen, bei uns nicht wirklich alltäglichen, Tieren.

Österreichische Wildfleischverordnung; Wildübernahmestelle Gnedt, Kernhof

Hans Gnedt

Zum Gasthof der Familie Gendt in Kernhof gehört seit Jahrzehnten auch eine Wildübernahmestelle.
Herr Hans Gnedt erklärte uns die Neuerungen der Österreichischen Wildfleischverordnung. Außerdem erfuhren wir wissenswertes über die Beschauung und Lagerung von Wildfleisch und die Bedeutung des richtigen „Aufbrechens“.

Eine Zusammenfassung des Referates findet man auf unserer Homepage: www.praxislehrer.at

Mittwoch, 28. Juni 2006-07-04

Die Welt der Zigarre

Stefan Luchner (Country Manager) Fa. Dannemann

Am Mittwochvormittag entführte uns Herr Stefan Luchner von der Firma Dannemann in die Welt der Zigarren.
Wir erfuhren alles Wissenswerte über die Geschichte des Tabaks, die wichtigsten Anbaugebiete, die Tabakernte und die Herstellung. Herr Luchner beantwortet alle Fragen über Long- und Shortfiller, Zigarrenformate und die richtige Lagerung von Zigarren. Er gab Tipps für eine perfekte Rauchkultur: besser anschneiden oder anbohren? Richtiges anzünden und Grundausstattung für einen Humidor. Außerdem durfte natürlich eine etwas verlängerte „Rauchpause“ nicht fehlen.

Tipp: auf www.dannemann.com/premium registrieren (kostenlos)
Damit hat man Zugriff auf das größte Zigarrenlexikon der Welt.

Portwein

Ligia Marques (Brand Ambassador) Sogrape Vinhos
Mag. Doris Kurzbauer (Marketing Direktor) Pernod Ricard

Der Nachmittag stand im Zeichen des Portweins.
Frau Mag. Doris Kurzbauer (Pernod Ricard) und Frau Ligia Marques entführten uns nach Portugal – die perfekte Einstimmung auf die Studienreise 2006.

Frau Ligia Marques, die charmante Repräsentantin der Firma Sogrape Vinhos, erklärte uns die Besonderheiten des Douro-Tals in Portogual (Boden, Klima, Terrassen, Rebsorten, Gebiete, Cadastro,..), die Herstellung und die Lagerung von Portwein, die Bedeutung des Portweininstitutes und natürlich erfuhren wir auch Wissenswertes über das richtige Service von Portweinen.
Frau Marques begleitete uns bei der Vorkostung einiger Portweine von Sandeman und gab uns wertvolle Tipps und Tricks für den Unterricht.

Einen gelungenen Ausklang fand dieser Tag beim Galadiner in Maria Taferl (Fam. Schachner, Hotel Krone), wo zu einem wunderbaren Menü die korrespondierenden Portweine und die eine oder andere Zigarre nicht fehlen durften.

Donnerstag, 29. Juni 2006-07-04

Faszination Gewürze und Kräuter

Christian Schosser (Sales Manager, Division Gastronomie) Fa. Wiberg
Johann Mayerhofer (Sales Manager) Fa. Wiberg

Wer Herrn Christian Schosser von der Firma Wiberg kennt, weiß, dass uns am Donnerstag ein wahres Feuerwerk an Gewürzen und Kräutern erwartete.
Wir erfuhren alles über die Vielfalt der Gewürze und Kräuter (Anbau, Ernte, Verarbeitung) und über hygienische Richtlinien im Zusammenhang mit Gewürzen.
Außerdem durften wir die neuesten Essigkreationen aus dem Hause Wiberg verkosten.

Tipp: www.wiberg.at --- wissenswertes
hier erfährt man alles über die Welt der Gewürze
außerdem gibt es Informationen über das Lebensmittelrecht

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