

**Verband der PraxislehrerInnen  
an Hotelfach- und Tourismusschulen Österreichs**

Bericht zum Frühjahrsseminar des Verbandes der PraxislehrerInnen an österreichischen Hotelfach- und Tourismusschulen vom 27. bis 30. Juni 2011 unter dem Motto:

**„Das ANDERE Wien“**

**Montag 27. Juni 2011 – Wien und der Wein**

**Begrüßung und Eröffnung**

Unter dem Motto „Das andere Wien“ fand das diesjährige Frühjahrsseminar unter der Leitung von Dipl.-Päd. Helmut Deutsch statt. Obfrau FV Dipl.-Päd. Andrea Krieger eröffnete in der HLW Wien 19 – Strassergasse, ihrer neuen Wirkungsstätte, das „Brush up für PraxislehrerInnen“ und freute sich das fast 60 Teilnehmer/innen aus ganz Österreich (und Südtirol) erschienen waren. Frau Dir. Mag. begrüßte als Hausherrin der HLW 19 die Seminarteilnehmer, wünschte einen erfolgreichen Verlauf und freute sich die Kolleg/innen zum gemeinsamen Mittagessen einladen zu dürfen.

**Nationaler und europäischer Qualitätsrahmen**

Mag. Dorith Knitel (vormals Wurm) vom Bmukk brachte den Praxislehrerinnen und –lehrern die Eckpunkte des NQR (Nationaler Qualitätsrahmen) und des EQR (Europäischer Qualitätsrahmen) näher und stellte das „Kompetenzmodell“ in den Vordergrund ihrer Ausführungen. Die Ziele der Qualifikationsrahmen sind die Transparenz und Vergleichbarkeit von Qualifikationen, schaffen die Vergleichbarkeit österreichischer Qualifikationen durch den NQR und den EQR am internationalen Markt und dienen als Instrument zur Unterstützung einer nachhaltigen Weiterentwicklung des Qualifikationssystems durch die Ausrichtung auf Lernergebnisse. Jürgen Kirchner berichtete von der Tagung der Fachvorstände und der bisherigen Tätigkeit der ARGE im Zusammenhang mit dem Kompetenzmodell.

**Bio-Produktlinie „natürlich für uns“ – C+C Pfeiffer**

Im Anschluß an die Präsentation von Mag. Dorith Knitel stellte Herr Rampelt von C+C Pfeiffer die Bioproduktlinie „natürlich für uns“ vor. Unter dem Motto „Aus Respekt vor dem Leben“ geht C+C Pfeiffer langfristige Partnerschaften mit ausgezeichneten österreichischen Biobauern ein, welche persönlich für die Qualität ihrer geprüften Produkte stehen. Regionalen Produkten wird bei dieser Premium-Eigenmarke natürlich der Vorzug gegeben. Mit dieser Linie möchte C+C Pfeiffer in eine Zukunft blicken, in der Natur und Umwelt ebenso im Mittelpunkt stehen wie generationenübergreifende Nachhaltigkeit und werteorientiertes Handeln.

**Biodynamischer Weinbau - Respect**

Fritz Wieninger vom gleichnamigen Wiener Weingut brachte den Teilnehmern den „Biodynamischen Weinbau“ näher und stellte die Gruppe „Respect“ vor. Fritz Wieninger verwies bei seinem kurzweiligen Vortrag auf die Tatsache, daß Biodynamischer Weinbau die Natur und den Menschen wieder in ihrer Einheit sieht. Daraus resultierend ist biodynamischer Wein ein Ergebnis von Terroir und Mikroklima und nicht von chemischen oder technologischen Labors. Auch der Konsument wird als Bestandteil dieses ganzheitlichen Ansatzes gesehen, der am Ende vom einzigartigen Geschmackserlebnis profitiert das darüber hinaus die Umwelt und die Gesundheit schützt.

**Mittagessen an der HLW Wien 19**

Weine von Mitgliedsbetrieben der Winzergruppe „Respect“ (u. a. Wieninger, Preisinger, Ott) fanden beim Aperitif und dem anschließenden Mittagessen großen Anklang. Begleitet wurden die Weine von

## **Verband der PraxislehrerInnen an Hotelfach- und Tourismusschulen Österreichs**

einem Tomatencarpaccio mit Pilzen und Mozzarella, Tafelspitz mit Semmelkruste, Rösterdäpfel und Schnittlauchsauce und einer Wiener Mehlspeisenvariation. Das Sonnberger Biofleisch für das Hauptgericht wurde von C+C Pfeiffer von der Mühlviertler Alm in Oberösterreich zur Verfügung gestellt. Zum Kaffee wurden Pralinen gereicht und für die Teilnehmer gab es zum Abschluß die neueste Kreation der HLW Wien 19, eine Vollwertschultorte, welche von Dipl.-Päd. .... zubereitet wurde. Trotz der Tatsache des nahenden Schulschlusses gelang es den Schülerinnen und Schülern der 2. und 4. Klassen sowie den Kolleginnen der Fachpraxis bestens, ihren Gästen ein entsprechendes Ambiente zu schaffen und diese zu begeistern.

### **Fahrt mit der Oldtimerstraßenbahn**

Der Nachmittagsblock startete mit einer 1 ½ stündigen Fahrt in einer Oldtimerstraßenbahn nach Stammersdorf, wo es den Teilnehmern möglich war, den so wichtigen Austausch unter den Kollegen durchzuführen. Die Straßenbahn von Wien hat ihren Ursprung in einer Pferde-Straßenbahn welche in den Jahren 1840 bis 1842 entlang der Augartenbrücke und des Augartens betrieben wurde. Interessantes Faktum in der Geschichte der Straßenbahn ist jenes, das im Jahre 1897, die Wiener-Tramway-Gesellschaft über ein Straßenbahnnetz von 81 km, über 700 Wagen und 3800 Pferde verfügte. Im Jänner 1897 wurde die erste elektrische Eisenbahn in Betrieb genommen.

### **Riedenwanderung und Besuch des Weingutes Schmidt**

In Stammersdorf angekommen, wurden die Teilnehmer /innen von Winzer Josef Schmidt begrüßt und bei einer Wanderung durch die Kellergasse sowie die Weingärten von Stammersdorf begleitet und dieser erläuterte die Besonderheiten im Weingarten. Der Rundgang endete mit einer Degustation von Weinen der Winzervereinigung Stammersdorf und wurde durch ein deftiges Heurigenbuffet abgerundet.

## **Dienstag 28. Juni 2011 – Wien und der dritte Mann – Wien und die Wiener**

### **Dritte Mann Tour – Dritte Mann Museum**

Der Vormittag des 28. Juni stand ganz im Zeichen des Kultfilmes „Der dritte Mann“ von Carol Reed mit den Hauptdarstellern Joseph Cotton-Valli, Orson Welles und Trevor Howard. Das Museum in der Pressgasse widmet sich ganz dem 1948 gedrehten Filmklassiker und zeigt alles rund um die Entstehungsgeschichte und den historischen Hintergrund des Filmes. Gerhard Strassgschwandtner und Karin Höfler haben das Museum als von Sponsoren und Parteipolitik unabhängiges Projekt gegründet und im Jahre 2005 als privates Museum der Öffentlichkeit zugänglich gemacht und ermöglichen so eine neue, unkonventionelle Annäherung an die Wiener Nachkriegsgeschichte. Die Führung mit Gerhard Strassgschwandtner kann Wohl zu einem Höhepunkt des Seminares gezählt werden. Er verstand es sofort die Praxislehrer/innen für diesen geschichtsträchtigen Film aber auch für sich selbst zu begeistern.

### **Dritte Mann Tour – Kanalisation**

Eine weitere Station bildete den Besuch des Kanalsystems von Wien, wo unter kompetenter Führung auf den Spuren von Orson Welles alias Harry Limes gewandert wurde. Die Geschichte des Kanalsystems reicht bis in das Jahr 100 n. Chr. zurück, wo römische Soldaten ein erstes Kanalsystem errichteten. Der früher auf den Straßen und in den Bächen von Wien geschüttete Abfall führte häufig zu Epidemien und Seuchen. Im 18. Jahrhundert übernahm Wien erstmals eine Vorreiterrolle in ganz Europa, als 1739 Wien als einzige Stadt innerhalb der Stadtmauern vollständig kanalisiert war. Eine Choleraepidemie, welche 1830 über 2000 Tote forderte, war der Auslöser für die sukzessive

## **Verband der PraxislehrerInnen an Hotelfach- und Tourismusschulen Österreichs**

Einwölbung aller Bäche im Stadtgebiet und die Errichtung der beiden Cholerakanäle. Bereits 1850 verfügte Wien über ein gut funktionierendes Kanalsystem. Während des 2. Weltkrieges entstanden massive Beschädigungen am Kanalnetz, welche bis 1950 wieder beseitigt wurden und durch den Bau von leistungsfähigen Kläranlagen komplettiert wurden. Die Verfolgungsjagd des Orson Welles im Film „Der dritte Mann“ machte die Kanalisation von Wien weltberühmt. Diese verbindet heute ein modernes Abwassersystem mit technologischer Innovation und großer Geschichte.

### **Dritte Mann Tour – Der Naschmarkt**

Die Entstehung des Naschmarktes geht weit zurück. Ursprünglich als „Aschenmarkt“ bezeichnet wurde er bis 1905 als „Kärntnertormarkt“ und dann als „Naschmarkt“ betitelt. Nach erfolgter Wienflussregulierung und –überbauung begann sich der Markt von der ursprünglichen Fläche, dem heutigen Karlsplatz zwischen Operngasse und Wiedner Hauptstraße, auf den eingedeckten Bereich über dem Wienfluss auszudehnen. Bereits während des 1. Weltkrieges wurde mit dem Bau neuer Standbauten begonnen und eine mögliche Verlegung des Marktes, zugunsten eines Prachtboulevards bis nach Schönbrunn, abgewendet. Nennenswert ist auch das Theater an der Wien, in welchem die Uraufführung der Zauberflöte von Wolfgang Amadeus Mozart im Jahre stattfand.

### **Schweizer Haus**

Das im Wiener Prater gelegene Gastronomieunternehmen wurde von Seminarleiter Helmut Deutsch ausgewählt, da es so wie viele Seminarpunkte ein Stück Wiener Geschichte bedeutet. Traditionell wurden Stelzen mit Kren und Senf begleitet von einem kühlen Bier serviert. Die Mittagsrast im schattigen Gastgarten gab Gelegenheit, die Erlebnisse des Vormittages Revue passieren zu lassen und sich auf die Programmpunkte des Nachmittages einzustimmen.

### **Silberkammer – „Staatsbankette einst und jetzt“**

Der Nachmittag wurde mit dem Besuch der Silberkammer der Wiener Hofburg eröffnet. Die als Museum geführte Silberkammer zeigt alles rund um die kaiserliche Ess- und Tafelkultur. Einen wesentlichen Teil der Sammlung macht das kaiserliche Porzellan aus. Darunter befinden sich zahlreiche vollständige Tafelservices, Kaffeeservices und auch Einzelstücke der namhaftesten Manufakturen Europas wie Meissen, Augarten oder Herend. Weiters können prachtvolle Kerzenhalter aus Gold und beeindruckende Tafelaufsätze wie der 30 Meter lange „Mailänder Tafelaufsatz“ bewundert werden. Große Mengen an wertvollem Silber- und Goldbestecke sowie Gläsersätze zählen ebenfalls zum Bestand der Silberkammer wie das für 140 Personen angefertigte „Vermeilservice“ sowie das „kaiserliche Reisetafelservice“.

### **Wien und die Frauen**

M.A. Petra Unger und Mag. Sonja Zorn begleiteten die beiden Gruppen der Praxislehrer/innen von der Silberkammer zum Kaffee Landtmann und widmeten diesen Spaziergang der Thematik Wien und die Frauen. Ausgehend vom Inneren Burghof beim Denkmal Kaiser Franz II. berichteten die Damen von den Frauen und Töchtern von Kaiser Franz im speziellen von dessen Tochter Leopoldine. Die Rast am Heldenplatz wurden Ida Pfeiffer, Henriette Nassau-Weilburg sowie der Frauen im Nationalsozialismus gewidmet. Die Pause vor dem Parlament bot Gelegenheit Interessantes vom Frauenwahlrecht zu erfahren. Angelangt beim Landtmann berichteten Frau Unger und Frau Zorn von Berta Zuckerkandl.

## **Der Kaffee und Wien**

Das legendäre Wiener Kaffeehaus Landtmann war die nächste Station des 2. Seminartages und bot den Teilnehmer/innen Gelegenheit sich zu erfischen und sich bei einer guten Kaffeekektion zu stärken. Interessante Informationen über das Wiener Traditionskaffeehaus erfuhren die Kolleg/innen durch den Besitzer des Landtmanns Bernhard Querfeld. Auf amüsante und kurzweilige Art schilderte Herr Querfeld die Kaffeehausgeschichte der Familie und stellte die aktuelle Philosophie des Unternehmens vor. Ein Stück Kaffeehausgeschichte brachte Walter Benn, der bekannte Radiomoderator, in Form von Kaffeehausliteratur zum Besten. Die großzügige Einladung der Konsumation aller Seminarteilnehmer im Kaffee Landtmann von Bernd Querfeld soll an dieser Stelle ebenfalls Erwähnung finden.

## **Der Würstelstand – 200 Jahre Frankfurter**

Die „merkwürdigen Gebilde“ welche am 15. Mai 1805 beim Wiener Fleischselcher Johann Georg Lanner erstmals in der Auslage seines Geschäftes hingen, bildeten den vorletzten Programmpunkt des Tages. Der Besuch des typischen Wiener Würstelstandes von Christine Steinmetz in der Schottengasse steht stellvertretend für die rund 300 Würstelstände in Wien welche gleichzeitig zum ältesten Fastfood der Stadt zählen. Die Würstelbuden welche im Volksmund auch gerne spöttisch als „Kleines Sacher“ bezeichnet werden sind fast an jeder Ecke von Wien zu finden. Die bekannte Käsekrainer und die Bratwurst wurden für die 55 Praxislehrer/innen neben dem Würstelstand gegrillt und konnten auf kleinen Stehtischen mit kühlenden Getränken genossen werden.

## **Scotch Club**

Nach der Stärkung am Würstelstand begaben sich die Teilnehmer/innen zum Parkring in den „Scotch Club“. Das seit 1955 bestehende Lokal zählt aufgrund seines Glanz und Glamours sowie der einzigartigen Atmosphäre zu den ersten Adressen Wiens. Nach einem Besitzerwechsel und einer aufwendigen Renovierung präsentiert sich der Scotch Club als eine der edelsten Locations von Wien. Als Champagner Lounge & Discotheke zählt der Club aber auch zu den bekanntesten Bars. Geschäftsführer Gerhard Kozbach stellte die Räumlichkeiten des Clubs vor und zeigte trendige Arbeitstechniken sowie aktuelle Zubereitungsmethoden und Kreationen. Im stilvollen Ambiente des „Scotch Clubs“ fand ein informativer aber auch intensiver 2. Seminartag einen schönen Abschluß.

## **Mittwoch 29. Juni 2011 – Wien mit allen Sinnen**

### **Fachbereich Küche und Service – „Das flüssige Gold – Ein Streifzug durch die Welt des Olivenöls“**

Die Hertha Firnbergschulen für Wirtschaft und Tourismus im 22. Bezirk waren der Austragungsort des Vormittags des 3. Seminartages. FV Eduard Mitsche begrüßte die Praxislehrer/innen an der Schule, wo sich in den vergangenen 3 Jahren auch der Vereinssitz des Verbandes befunden hat. Frau Mag. Julia Naschberger vom gleichnamigem Wildschönauer Unternehmen stellte die Qualitätskriterien des Unternehmens für hochwertigstes Olivenöl vor: Verwendung ausschließlich gesunder, unbehandelter, frisch geernteter und am Baum hängenden Oliven; händische Erntemithilfe von kleinen Rechen; Kaltextraktion innerhalb von 3-4 Stunden. Neben diesen Kriterien zählen vor allem besondere Kontrolle vor Ort in Bezug auf Anbau, Düngung, Ernte und Verarbeitung durch den österreichischen Importeur zu den Qualitätsparametern. In einer Verkostung erklärte Frau Mag. Naschberger wie die Qualität von Olivenöl getestet werden kann und zeigte so die Qualitätsunterschiede von Olivenölen auf. Verbandsmitglied und Kassier Peter Kirischitz zauberte zum Abschluss mit flüssigem Stickstoff kreierte Happen mit Olivenölgrieß.

### **Fachbereich Küche und Service – „Geschmackswelten“**

Stefan Stevancsecz, den Praxislehrer/innen bestens bekannt, beschloß mit seinen Geschmackswelten den Vormittag. Er ging dabei auf die Grundsätze der Wahrnehmung sowie auf die 5 Geschmacksempfindungen: Süß, Sauer, Salzig, Bitter und Umami ein. Weiters stellte Stevancsecz die Besonderheit der Zunge als wichtiges Geschmacksinstrument mit seinen 9000 Geschmacksknospen und seinen rund 100 Rezeptoren in den Mittelpunkt seiner Ausführungen. Mit der Aussage „Geschmack definiert sich über den Geruch“ verwies der Vortragende auf die Bedeutung des Geruchssinnes und dessen Wichtigkeit zur Wahrnehmung der Geschmackswelten.

### **Mittagessen in der Wirtschaftsuniversität Wien – Großküchenverpflegung**

Die WU gehört aufgrund des im Jahr 2007 erworbenen Qualitätssiegels „EQUIS“ (European Quality Improvement System) als erste österreichische Universität dem Kreis der rund 115 akkreditierten Wirtschaftshochschulen aus 33 Nationen an. Derzeit sind rund 26.800 Studierende an der WU. Nach dem Mittagessen in der Mensa der Universität wurden von Roswitha Juhart die wichtigsten Eckpunkte der Großküchenverpflegung aufgezeigt. Dabei wurden auch die Organisation des gastronomischen Unternehmens, die Personalkosten und Betriebskosten den Teilnehmer/innen näher gebracht. Als Abschluß wurde eine Führung im Küchen- und Restaurantbereich durchgeführt und es gab die Möglichkeit für Fragen zur Großküchenverpflegung.

### **Galaveranstaltung „30 Jahre Praxislehrerverband“ – Schönbrunn**

Den Auftakt zur Jubiläumsveranstaltung bildete der Treffpunkt der Seminarteilnehmer beim Hauptportal des Schlosses Schönbrunn von wo sich die Gruppe zur Abfahrtsstelle der Panoramabahn des Schlosses Schönbrunn begab. Von dort führte die Panoramabahn die Festgäste durch die Anlagen des Schlosses Schönbrunn über den Tiergarten hinauf zur Gloriette und über den linken Parkbereich zurück zum Schloß und danach zum Kaiserpavillon im Tiergarten Schönbrunn.

Beim Aperitif vor dem Kaiserpavillon gab es Gelegenheit die dazugestoßenen Ehrengäste und Verbandsmitglieder zu begrüßen und vor dem offiziellen Programm die Abendstimmung rund um den Kaiserpavillon einzufangen. Mit einem Stück aus der Oper Carmen eröffneten Anna Jankowsky und Martina Grall den Abend musikalisch. Obfrau Andrea Krieger begrüßte die Ehrengäste und stellte den Moderator des Abends Herrn Wolf Frank vor. Die sympathische Stimme aus den Nah & Frisch Spots, die die Angebote anpreist, auch der Saga „I werd' narrisch" aus der Sport 2000 Werbung oder auch der Mann der Briefloswerbung, der daraufhin weist, dass man „Das große Geld zum kleinen Preis" gewinnen kann, all das ist Wolf Frank, das Stimmwunder der durch den Abend führte! Im Anschluß wurde die Kalte Vorspeise – Tafelspitzsülzchen mit einem Wiener Gemischten Satz 2010 vom Weingut Mayer aus Wien – serviert. Nach dem Stück Gigue, von Wilhelm Friedemann Bach, rollte die Obfrau des Verbandes die 30 jährige Geschichte des Verbandes der Praxislehrerinnen und Praxislehrer an Hotelfach- und Tourismusschulen auf. Andrea Krieger ging hier auf die Entstehung des Verbandes im Jahr 1980 ein, wo in Bad Gleichenberg anlässlich eines Seminars die Idee geboren wurde und am 5. Dezember 1981 in Bad Ischl umgesetzt wurde. Aus den damals 28 Mitgliedern hat sich ein Verband mit rund 170 Mitgliedern in den vergangenen 30 Jahren entwickelt. Die Obfrau ging bei ihrer Festrede auch auf die Verdienste vieler Personen ein, welche das Verbandsleben durch ihre aktive Teilnahme bereichert haben. Im Speziellen waren dies auch die Obmänner welche zu Ehrenobmännern ernannt wurden aber auch alle Seminarleiter, die Schulaufsicht sowie die Sponsoren und Wirtschaftspartner des Verbandes. Den 2. Gang bildete eine Kraftsuppe mit Grießnockerl. Das von Josef Weinheber geschriebene Gedicht „Der Phäake“ wurde von Moderator ...

## **Verband der PraxislehrerInnen an Hotelfach- und Tourismusschulen Österreichs**

zum Besten gegeben werden. Danach stellte die Obfrau das neue Logo des Verbandes und dessen Entstehung an der HLW Reumannplatz vor. Die Schülerinnen und ihre betreuende Lehrerin wurden ebenso vor den Vorhang gebeten um ihre Überlegungen kurz darzustellen. Als besondere Überraschung stellte Dr. Michael P. Walter von Berufskleidung Walter, die neue Verbandskrawatte und das neue Verbandstuch für die Damen vor und freute sich allen anwesenden Gästen dies als Präsent seiner Firma zu überreichen. Als Hauptgang reichte die Schönbrunn Gastronomie einen Schweinslungenbraten in der Kräuterkruste mit Erdäpfelpürree und Kaiserschoten begleitet von einem Pinot Noir 2009 vom Weingut Reinisch aus Tattendorf. Das Stück „Ein Mädchen oder Weibchen“ aus der Zauberflöte von Wolfgang Amadeus Mozart wurde danach zum Besten gegeben. Seminarleiter Helmut Deutsch überreichte als nächste Überraschung, jeden Festgast ein handsigniertes Exemplar seines Kochbuches „Österreichische Küche“. Eine kaiserliche süße Variation beendete die kulinarische Gaumenfreude und Obmann Stellvertreter Jürgen Kirchner stellte sein Vorhaben, der Teilnahme an der Galanacht der Wiener Gastronomie am 24. Februar 2012 vor. OSR Harald Fargel erklärte sich bereit die Organisation der Ballkarten zu übernehmen und Harald Stani von C&C-Pfeiffer sagte spontan 1500,- Euro fürs Katerfrühstück im Cafe Landtmann zu.

Nach gemütlichen Stunden im Kaiserpavillon fand die Jubiläumsveranstaltung um Mitternacht ihr offizielles Ende und der künftige Obmann überreichte die Von Herrn Dr. Walter gesponserten Tüchern und Krawatten.

### **Donnerstag 30. Juni 2011 – „Das andere Wien“**

#### **Die Wiener Tafel**

Den letzten Programmpunkt des Wien-Seminars bildete der Vortrag von Mag. Ulrike Schmidt vom Verein für sozialen Transfer. Die Wiener Tafel sammelt Lebensmittel und Hygieneartikel (Überproduktionen oder Lagerware vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums) aus Industrie und Handel. Diese Spenden bringen sie umgehend zu anerkannten Sozialeinrichtungen, wo sie Bedürftige unentgeltlich erhalten (Wohnungslose, Flüchtlinge, sozial schwache Familien, usw.). Das ergibt eine einmalige Win-Win-Win-Situation: Unternehmen sparen Entsorgungskosten und entlasten die Lagerhaltung. Die Umwelt wird geschont. Essen gelangt dorthin, wo es hingehört. Die Wiener Tafel ist ein völlig unabhängiger Wohltätigkeitsverein auf ehrenamtlicher Basis. Dieses multiprofessionelle Team garantiert unbürokratische und direkte Hilfe. Die Wiener Tafel lebt die Prinzipien der Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung ebenso wie jene der Wirtschaftlichkeit und der sozialen Verantwortung. Die Wiener Tafel finanziert sich durch private Spendengelder und Sponsoring. Mit 10 gespendeten Euro können bis zu 100 Menschen eine Mahlzeit vermitteln werden. Eine großartige Initiative die ihres gleichen sucht!

#### **Generalversammlung und Verabschiedung**

Wie bei allen Frühjahrs-Brush-up stand auch in diesem Jahr die Abhaltung der jährlichen Generalversammlung auf dem Programm. Als erstes folgte die Genehmigung des Protokolls der letzten Generalversammlung. Obfrau Andrea Krieger berichtete vom Tod des Verbandsmitgliedes Gerhard Krähan und hielt eine Gedenkminute für den Verstorbenen. Im Anschluß folgte der Tätigkeitsbericht des vergangenen Jahres. Zu den Tätigkeiten des vergangenen Jahres zählen die Versendung von Newsletter und Veranstaltungsinformationen, die Weihnachtspost an alle Mitglieder, die Schaffung des neuen Verbandslogos sowie die Durchführung der Studienreise nach Dänemark. Weiters erfolgte ein Rückblick über die vergangenen 3 Jahre der Obfrauenschaft durch Andrea Krieger. Danach folgten der Bericht des Kassiers und der Rechnungsprüfer sowie die Entlastung des

**Verband der PraxislehrerInnen  
an Hotelfach- und Tourismusschulen Österreichs**

Kassiers durch die Rechnungsprüfer. Danach folgte die Wahl des neuen Vorstandes. Der neugewählte Obmann FV Dipl. Päd. Jürgen Kirchner stellte sein Team vor, bedankte sich beim alten Vorstand für die gute Zusammenarbeit der vergangenen 3 Jahre und überreichte Geschenke an Andrea Krieger, Peter Kirischitz und Helmut Deutsch. Der neue Obmann würdigte die Erfolge der vergangenen 3 Jahre und machte eine kurze Vorschau der nächsten Seminare. Als nächstes Treffen steht die der Besuch der Galanacht der Gastronomie in Wien im Palais Ferstl am 24. 02. 2012 auf dem Programm. Das kommende Frühjahrs-Brush-up wird vom 25. bis 28. Juni 2012 in Bad Hofgastein stattfinden und von Kollegen Peter Donner organisiert.

Am Ende der Generalversammlung bedankten sich Obmann Jürgen Kirchner beim Seminarleiter Helmut Deutsch und wünscht allen Kolleginnen und Kollegen erholsame Ferien.

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