



Bericht zum Frühjahrsseminar des Verbandes der PraxislehrerInnen an österreichischen Hotelfach- und Tourismusschulen vom 21. bis 24. Juni 2010 unter dem Motto:

„Tirol mit allen Sinnen“

Montag 21. Juni 2010

Begrüßung und Eröffnung

„Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne“ mit diesen Worten eröffnete Obfrau FV Dipl.-Päd. Andrea Krieger das „Brush up für PraxislehrerInnen“ in Kitzbühl im Seminarraum des Hotels Lehenberg. Seminarleiterin Dipl.-Päd. Andrea Fuchs und Alexander Mair von den Tourismusschulen St. Johann freuten sich fast 60 Kolleginnen und Kollegen aus ganz Österreich (und Südtirol) in Tirol willkommen zu heißen und überbrachten die Grüße und besten Wünsche für einen guten Seminarverlauf von ihrer Direktorin Mag. Ellen Sieberer.

Gehirngerechtes Lernen

Der Vormittag des 1. Seminartages stand ganz im Zeichen der Individualisierung und des gehirngerechten Lernens und wurde als Workshop von Mag. Heidi Gartner gestaltet. Die Referentin stellte zu Beginn die Behauptung in den Raum „Was nützt ein Topreferent, wenn dieser schwierige, nicht zu motivierende Schüler vor sich hat?“ Frau Mag. Gartner ging hier besonders auf die Tatsache ein, daß das menschliche Gehirn auf Spielen angelegt ist und daß das Stellen von Fragen, sowie das selbständige Nachdenken etwas besonders Wichtiges sei. So kann beispielsweise das Schätzen von Fakten, der Einstieg zu einem neuen Thema sein und somit als Anregung zum Lernen dienen. Dies beruht wiederum darauf, daß das Gehirn, wenn es erst einmal zu einem Thema angeregt wurde, Ergebnisse wissen möchte. Eine weitere Methode für gehirngerechtes Lernen ist die sogenannte ABC-Liste. Dabei werden vom Lernenden alle Wörter zu einem speziellen Thema auf einer Liste notiert, um das bisher vorhandene Wissen abzurufen. Aber auch am Ende eines größeren Lernbereiches kann mit Hilfe der ABC-Liste das Wissen nochmals reflektiert werden. Kurze Filmsequenzen über die deutsche Managementtrainerin Birkenbihl und der von ihr entwickelte „Lernberg“ sowie verschiedene Spiele rundeten dieses spannende Thema ab. Mit der Tatsache, daß positive Emotionen und Spaß nicht im Widerspruch zum Lernen stehen und dem Auftrag, die aktive Sprechzeit des einzelnen Schülers im Unterricht zu erhöhen, beendete die Referentin den anregenden Vormittag. Auf Wunsch der Seminargruppe wird Frau Mag. Heidi Gartner dem Verband als Referentin für weitere pädagogische Themen in den nächsten Seminaren weiter zur Verfügung stehen.

Grander Wasser – Belebtes Wasser

Nach dem Mittagessen im Hotel ging es mit dem Vortrag von Herrn Heinz Breuer zum Thema Grander Wasser weiter. Herr Breuer erläuterte dabei die Grundgedanken des Erfinders Johann Grander, daß der Naturmechanismus das Wasser in seinen ursprünglichen Zustand zurück bringt. Weiters ging er auf den Bezug zum Tourismus und die damit verbundene wirtschaftliche Zukunft und deren Nutzen ein. Dabei spielen die erhöhte Lösungskraft, die biologische Selbstreinigung und die verbesserte Lebensenergie des Grander Wassers eine wesentliche Rolle. Aber auch die vielen Vorteile im Bereich Küche (Schonung von Geräten, bessere Lösungskraft bei Fett, geringerer Reinigungsmittelverbrauch, längere Frische von Produkten – z. B. Salat) und Service (Verbesserung des Geschmackes von Kaffee und Tee, brillante Gläser nach der Reinigung) wurden von Herrn Breuer in den Vordergrund seiner Präsentation gestellt.



Destillerie Erber - Brixen

Unter dem Motto „Die Kunst des Brennens und Genießens“ wurde die Seminargruppe von Hausherrin Maria Erber in ihrem Unternehmen in Brixen empfangen. Neben der Besichtigung der Destillerie, welche sich seit bereits 400 Jahren an diesem Standort befindet, ging Frau Erber auch auf die Besonderheiten des Brennvorganges ein. Der sorgsame Umgang mit den Rohprodukten sowie eine saubere Arbeitstechnik bilden dabei die Grundlage für eine gute Qualität der Endprodukte. Die Familie Erber erzeugt Fruchtbrände, Weingeist, Liköre und Ansätze. Der Trend am Spirituosenmarkt geht derzeit verstärkt in die klaren Destillate.

Biohotel Stanglwirt - Going

Die Besichtigung des Biohotels Stanglwirt bildete den Abschluß des 1. Seminartages. Frau Maria Hauser, die Tochter des Besitzers Balthasar Hauser, begrüßte die Praxislehrerinnen und Praxislehrer persönlich und stellte das Unternehmen „Stanglwirt“ vor. Bei einer Besichtigung des weitläufigen Areals des Hotels Stanglwirt konnten sich die TeilnehmerInnen einen guten Einblick über das Unternehmen verschaffen. Die Besichtigung welche in kleinen Gruppen durchgeführt wurde, ließ keine Wünsche offen. Neben mehreren Zimmertypen, den verschiedenen Restaurants, der Beautyabteilung fand auch die Gestaltung des Wellnessbereiches großen Anklang. Besonders begeistert zeigten sich die PraxislehrerInnen von der Natürlichkeit und der Authentizität der Juniorchefin. Frau Maria Hauser gab einen Einblick in die Abläufe der verschiedenen Unternehmensbereiche, vergaß jedoch nicht darauf auch über die Geschichte und Tradition der Familie Hauser zu berichten. Ein Abendessen im Hotel Stanglwirt bildete den kulinarischen Abschluß des Tages bevor die Seminargruppe den Heimweg ins Hotel Lebenberg antrat.

Dienstag 22. Juni 2010

Schaukäserei Schönangereralm - Wildschönau

Mit 680 ha ist die Schönangereralm die größte Alm im Gebiet der Wildschönau. Die auf 1400m Seehöhe gelegene Alm wird von Herrn Johann Schönauer und seinen 3 Gehilfen bewirtschaftet. 135 Milchkühe erzeugen auf der Niederalm rund 160.000 Liter Milch welche durch die Senner zu 15 Tonnen Käse und 1.500kg Butter verarbeitet werden. Die Tiere werden von den Bauern über die Sommermonate (von Juni bis September) Herrn Schönauer zur Betreuung auf der Alm überlassen. Die gewonnene Milchmenge wird mit den Bauern zu einem Preis von 0,48€ pro Liter auf die Menge seiner Milchkühe gegenverrechnet. Auf der Hochalm befinden sich 73 eineinhalbjährige Jungrinder auf der Kundlalm weitere 73 trüchtige Kalbinnen welche ebenfalls von den Sennern mitbetreut werden. Herr Schönauer begeisterte innerhalb kürzester Zeit die KollegInnen des PraxislehrerInnenverbandes und brachte in humorvoller Art das harte Almleben dar. Tradition und Fortschritt prägen die Produkte der Schönanger Alm welche durch zahlreiche Auszeichnungen Weltruf erlangt haben. Eine Verkostung unterschiedlichster Käsespezialitäten (Camembert, Schnittkäse, Tilsiter, Emmentaler und Bergkäse), welche vor Ort gereift und gepflegt werden, bildete den Abschluß unseres Besuches auf der Alm.

Steinerhof - Wildschönauer Krautinger

Die Wildschönauer Stoppelrübe ist eine uralte, vom Aussterben bedrohte Speiserübe. Rund 18 Bauern im Tal der Wildschönau pflegen noch die Tradition der Erzeugung des „Krautingers“ dessen Brennrecht von Kaiserin Maria Theresia im Jahre 1740 an damals 51 Bauern verliehen hat. Im Steinerhof der Familie Thaler wird diese Tradition ebenfalls noch immer hochgehalten. Josef Thaler weiß worauf es beim Krautinger ankommt: die Qualität der Rübensamen, die richtige Zeit von



Aussaat und Ernte sowie der Brennvorgang. Rund 50 bis 70kg werden für einen Liter Krautinger verarbeitet. Auf einem Hektar werden zwischen 10.000 und 12.000 Rüben angepflanzt.

Im Herbst werden die Rüben händisch geerntet, gewaschen und zu Brei zerkleinert. Die Maische wird eingedickt, 48 Stunden mit Hefe angesetzt und schließlich über Buchenholzfeuer gebrannt. Großes Fingerspitzengefühl gehört beim Destillieren dazu, da alles passen muß, so Herr Thaler. Neben dem Wildschänauer Krautinger werden auch Marillenbrand, Obstler, Williamsbirne und Vogelbeerbrand erzeugt. Aber auch im Bereich der Küche ist die Stoppelrübe sehr gut einsetzbar. So konnten sich die PraxislehrerInnen bei Wildschönauer Rübensuppe und Forellenfilet mit Rübenpüree auch kulinarisch von Familie Thaler verwöhnen lassen. Der original Krautinger wird den TeilnehmerInnen noch lange in Erinnerung bleiben, gehört doch auch etwas Leidenschaft zum Genuß dieses Destillates.

Streifzug durch die karibische Welt des Rums

Der Nachmittag des 2. Seminartages wurde durch Herrn Andreas Mayerhofer von der Firma Getränkehandel Fuchs und dem Thema Rum gestaltet. Die aus den Antillen stammende Zuckerrohrpflanze wurde durch Christoph Kolumbus in Auftrag des spanischen Königs in die Karibik gebracht, wo sich diese sowohl klimatisch als auch geologische perfekt entwickelte. Seit dem 16. Jahrhundert wird in der Karibik Rum erzeugt. Er wird aus Melasse hergestellt, die als Nebenprodukt bei der Zuckergewinnung aus Zuckerrohr abfällt. Der Melasse werden Wasser und Hefe zugesetzt, um sie zum Gären zu bringen. Dieser verdünnten Melasse werden Skimming und Dunder zugesetzt, die ausschlaggebend für den charakteristischen Rumgeschmack sind. Skimming ist ein Schaum, der bei der Zuckerherstellung in den Kristallisiergefäßen entsteht. Dunder (zu Deutsch Schlempe) ist ein alkoholfreier Rückstand aus dem vorhergehenden Brennvorgang und verleiht der Spirituose ein rauchiges, volles Aroma. Nach dem Brennen wird der Rum in Eichenholzfässern oder Tanks aus rostfreiem Stahl gelagert. Auch bei der Rumherstellung kommen zwei Hauptdestillationsverfahren zur Anwendung, wobei die Sorten, die im Pot-Still-Verfahren gebrannt werden, eher körperreich und aromatisch sind, und solche, die im Patent-Still-Verfahren hergestellt werden dazu tendieren, leicht und trocken zu werden. Herr Mayerhofer brachte auch 2 höchst interessante Rummarken mit, welche zur Degustation und Beschreibung gereicht wurden: Ron Millionario aus Peru (bester Rum der Welt 2008) und Pampero Aniversario aus Venezuela. Beide Produkte sind in die Kategorie Spitzenrum einzuordnen.

Pfeffer-Spezialitäten - Wiberg

Seit vielen Jahren zählt Herr Schosser zu den Fixpunkten beim Brush up des PraxislehrerInnen Verbandes und auch in diesem Jahr begeisterte er die TeilnehmerInnen mit dem Thema „Seine Majestät der Pfeffer“. Neben der geschichtlichen Entwicklung, der genauen Ampelographie, den wichtigsten Handelsplätzen, dem Unterschied zwischen schwarzen, weißen und grünen Pfeffer gab Herr Schosser einen Überblick über die wichtigsten Spezialpfeffersorten und ihre Herkunft: Tasmanischer Bergpfeffer - Australien, Assam Langpfeffer - Indien, Szechuan Pfeffer - Asien, Jamaika Pfeffer - Jamaika, Kubeben Pfeffer – Indonesische Inseln, Rosa Beeren – Brasilien und Peru, Mönchspfeffer – Mittelmeerraum und Paradieskörner – Westafrika (Ghana). Eine Verkostung der unterschiedlichen Pfefferarten beschloß die Präsentation von Herrn Schosser.



Mittwoch 23. Juni 2010

Die Welt des Sirups – Fa. Derksen

Thomas Hiesl von der Fa. Derksen eröffnete mit den Sirupen der französischen Firma Monin den 3. Seminartag. Die Firma Monin wurde 1912 von Oliver Monin mit Hauptsitz in Frankreich gegründet. Heute besitzt Monin 2 Werke und Büroräumlichkeiten in der Nähe von Paris, beschäftigt 260 Mitarbeiter und beliefert rund 115 Länder der Welt. Die Erzeugung der Firma kann in 4 Hauptbereiche gegliedert werden: 120 Sorten Sirup, Liköre, Gourmetsaucen und Früchtepürees. Pro Jahr werden rund 5 neue Innovationen auf den Markt gebracht. Zu den letzten neuen Errungenschaften zählen beispielsweise: Gurke, Feige, Basilikum, Maple Spice, Spicy Mango, Kardamon, Chocolate Cookie und Roasted Hazelnut. Im Jahr 2009 wurden mehr als 35 Millionen Flaschen verkauft. Die Firma Monin hat im Jahr 2006 den „Monin Schüler Cup“ ins Leben gerufen um einen österreichweiten Wettbewerb für Tourismusschulen durchzuführen. Aufgrund des Vorjahressieges durch die Tourismusschule St. Johann in Tirol wird der 6. Monin Schüler Cup am 31. März 2011 in St. Johann ausgetragen werden. Eine Verkostung der neuesten Sirupe beendete den ersten Programmpunkt des Tages.

Fachbereich Küche – Großcatering-Unternehmen / Big Cooking Contest Firma Frisch und Frost

Dipl.-Päd. Othmar Pfeiffer bot in diesem Jahr den Kollegen/-innen im Bereich Küche einen Einblick in das Großcatering. Anhand einer Präsentation wurden die einzelnen Schwerpunkte des Caterings aufgearbeitet (Planung, Art und Ort der Veranstaltung, Frachtsysteme, Genehmigungen /Zoll, Arbeitsumfeld, Mitarbeiter). Herr Eberhard Seyffer, von der Firma Frisch und Frost, berichtete über den Big Cooking Contest sowie den Kriterien und den Ablauf des Wettbewerbes.

Fachbereich Service – „CHOctails“

Der fünffache österreichische Staatsmeister sowie zweifache Vize-Weltmeister Stefan Stevancsecz leitete den Workshop für den Servicebereich an diesem Vormittag. Herr Stevancsecz startete mit einem Theorieblock über die Schokolade. Die Heimat des Kakaos, welcher zu den Malvengewächsen zählt, ist die Westküste Afrikas. Bereits früh wurde die schmerzlindernde Wirkung des Kakaos erkannt. Die 3 wichtigsten Sorten sind Criollo (Edelkakao), Forastero (Konsumkakao) und Trinitario (Kreuzung). Der praktische Teil galt der Zubereitung verschiedenster Cocktails, wobei ein wesentlicher Schwerpunkt der Zubereitung der „CHOctail-Kreationen“ gewidmet wurde. Basis für die Cocktailgruppe bilden die Erzeugnisse der Mozart Distillerie Salzburg: Chocolate Orange – Amadé, Chocolate Cream – Gold, Chocolate Cream – White und Chocolate Pure – Black.

Mittagessen an der Tourismusschule St. Johann in Tirol

Im Anschluß an den Workshop-Vormittag luden die Tourismusschulen St. Johann mit ihren Sponsoren zum Mittagstisch. Dabei wurden die SeminarteilnehmerInnen von den Schülerinnen und Schülern des 1. Jahrganges und ihren Lehrern kulinarisch verwöhnt. Frau Dir. Mag. Ellen Sieberer begrüßte die Mitglieder des Verbandes und bedankte sich bei Kollegin Fuchs und Kollegen Mair für die Organisation des Seminars. Nach dem Mittagessen wurden alle mitwirkenden SchülerInnen und Lehrer nochmals vor den Vorhang gebeten und Obfrau Andrea Krieger bedankte sich bei allen Beteiligten für das perfekte Service und die großartigen Gerichte. Weiters nutzte die Obfrau sowie die Seminarleiterin die Gelegenheit, sich bei allen Sponsoren zu bedanken: Andreas Wiesauer – Fa.



Tirol Milch, Andreas Wippl – Vergeiner Weine Lienz, Sebastian Zehetner – Egger Brauerei Fa. Radlberger, Jürgen Winkler ä Fa. Kraft Jacobs Suchard, Eberhard Seyffer – Frisch und Frost.

Grand Tirolia Resort - Eichenheim

Der Besuch eines der optisch eindrucksvollsten Hotelbetriebe der Region, des Grand Tirolia Resort, stand als nächster Seminarpunkt auf dem Programm. Empfangen und begrüßt wurde die Seminargruppe von Hoteldirektor Ulrich Trewitz, welcher auf die interessante Entstehungsgeschichte des Hauses einging. Seit dem Jahr 2000 besteht der Golfplatz welcher als Naturplatz eine Besonderheit darstellt. Ursprünglich sollten Apartments das Angebot des Golfplatzes erweitern. Nach Fertigstellung des Rohbaus im Jahr 2005 dauerte es jedoch weitere 3 Jahre bis am 25. Oktober 2008 der Spatenstich für die Umstrukturierung erfolgte. Am 02. Oktober 2009 konnte das Grand Tirolia Resort mit 82 Wohneinheiten (zwischen 28 und 300m²) und einer Investition von 70 Millionen Euro eröffnet werden. Eine Kategorisierung, welche durchaus das Hotel in ein 5-Sterne-Hotel eingliedern würde, ist aus Gründen des Marketings nicht angedacht, um Firmen und Unternehmen als Gäste nicht abzuschrecken. Die geplante Strategie das Haus mit 75% Individualgästen und 25% Veranstaltungen zu belegen ging genau in umgekehrter prozentueller Aufteilung auf. 110 Mitarbeiter beschäftigt das Grand Tirolia Resort im Moment, wovon rund 60 Mitarbeiter in den Bereichen Küche und Service eingesetzt sind. Zu den kulinarischen Bereichen zählen ein Golfbistro für Golfer und Tagesgäste sowie ein Gourmetrestaurant auf 3-Hauben-Niveau, das Petit Tirolia. Auch im Bereich des Wellness bleiben hier keine Wünsche offen. Eine Führung durch die Hotelanlage in kleinen Gruppen begeisterte die SeminarteilnehmerInnen sehr auch wenn die eingeplante Stunde bei weitem nicht ausreichte und den Zeitplan ein wenig verrückte. Der Besuch der luxuriösen Hotelanlage hat sich aber in jeder Hinsicht gelohnt.

Tourismus in Kitzbühel – Tourismusverein Kitzbühel

„Kitzbühel – die legendärste Sportstadt der Alpen“ – unter diesem Slogan begrüßte der Direktor von Kitzbühel Tourismus, Herr Peter Marko, die PraxislehrerInnen Österreichs. In seinem geschichtlichen Rückblick ging Herr Marko auf die eigene Architektur dieses gewachsenen Ortes, seine sehr gute Infrastruktur sowie auf das von Alfons Walde geschaffene Logo mit der Gams im Speziellen ein. Aber auch das Schi-Wunderteam der 50er und 60er Jahre, u. a. mit Ernst Hinterseher und Toni Sailer, fand besondere Erwähnung. Mit 593.584 Nächtigungen in der Wintersaison 2009/2010 zählt Kitzbühel nicht nur zur Top-Urlaubsdestination sondern mit seinen vielen Gästen aus aller Welt zum internationalsten Ort Tirols. Unter dem Motto „Mittelmaß ist unser größter Feind“ weiß Herr Marko, dass nur Spitzenleistungen im Tourismus zählen und ein ständiges Streben nach dem Besten. Kitzbühel ist aber auch ein Zentrum der Haubenküche bilden doch insgesamt 14 Hauben eine extreme Dichte. Aber auch sportlich hat Kitzbühel eine Menge zu bieten, besitzt es doch das größte zusammenhängende Schigebiet Österreichs. Mit 4 Golfplätzen im Ort und 30 weiteren Plätzen in unmittelbarer Umgebung kann Kitzbühel auch als Golfzentrum der Alpen bezeichnet werden. Wehmütig blickt Herr Marko auf die 66 jährige Tennistradition zurück, welche aufgrund von Lizenzen nun in Nizza angesiedelt ist.

Galadiner im Hotel Kitzhof

Wie schon in den vergangenen Jahren fand auch in diesem Jahr traditionell am Mittwochabend das Galadiner statt. Zum Aperitif wurde das beim Herbstseminar in Salzburg erzeugte, und von Kollegin Aigner mitgebrachte, Seminar-Bier verkostet. Für das Galadiner wurden 2 wichtige Programmpunkte vorbereitet – zum einem die Vorstellung von - neben dem PraxislehrerInnenverbandes - zwei



wichtigen Netzwerken der Tourismusschulen in Österreich –dem DirektorInnenverbandes und dem Forum der FachvorständInnen und zum anderem die Aufnahme von 3 Ehrenmitgliedern in den Verband. Nach dem Aperitif nutzte die Obfrau die Gelegenheit die Ehrengäste zu begrüßen und bat FV StR Sepp Sailer als Obmann des Forums der FachvorständInnen um seine Erläuterungen. Sepp Sailer ging dabei auf aktuelle, wichtige Punkte ein, stellte aber auch die Position und Aufgaben der FachvorständInnen klar dar. Hofrat Hermann Wührleitner, als Vertreter von DirektorInnensprecher Dir. Mag. Jürgen Kürner, übermittelte die besten Grüße des DirektorInnenverbandes und ging in seiner kurzen Präsentation auf die Praktische Ausbildung als Herzstück der Tourismusschulen ein. Als Höhepunkt des Abends wurde vor dem Dessert die Ernennung zur Ehrenmitgliedschaft durchgeführt. Ingrid Hieslmair vom Trauner Verlag wurde aufgrund ihrer jahrzehntelange Treue und ihrer wohlwollenden Unterstützung im Bereich der fachlichen Literatur und ihres persönlichen Engagements für den Verband die Ehrenmitgliedschaft ausgesprochen. Dr. Ernst Karner erhielt die Ehrenmitgliedschaft wegen seiner jahrelanger Unterstützung im Bereich der LehrerInnenfortbildung und der Implementierung des „Brush up“ an der Pädagogischen Hochschule. Hofrat Wührleitner wurde wegen seines Einsatzes für die Erhaltung des Stundenausmaßes für das Fach Betriebspraktikum bei der letzten Lehrplantagung die Ehrenmitgliedschaft verliehen.

Donnerstag 24. Juni 2010

Knigge – Zeitgemäße Umgangsformen und Etikette

Mag. FH Christian Burkia stand am Beginn des 4. und letzten Seminartages mit dem Thema Business-Knigge auf dem Programm. Der Absolvent der Zillertaler Tourismusschulen verstand es perfekt die Seminargruppe für zeitgemäße Umgangsformen und Etikette zu begeistern. Zu den wichtigsten Inhalten zählten: Anreden und Begrüßung, E-Mails, Handy und Telefon, „Gesundheit“, Kleidung, Etikette und Restaurant. Kritisch wurde das Outfit von Personen in bestimmten beruflichen Positionen durchleuchtet und aufgerollt. Ein weiterer Schwerpunkt wurde dem Bereich Knigge im Restaurant gewidmet. Vom Buchstaben A, wie Alkohol bis zum Z, wie Zuprosten wurden viele Begriffe und Situationen von Herrn Burkia thematisiert und aufgearbeitet. Die rege Mitarbeit aller SeminarteilnehmerInnen bestätigte nicht nur das große Interesse an der Thematik sondern galt auch als positives Feedback für Herrn Mag. Burkia und seinen Vortrag zum Thema Knigge welches in weiteren Seminaren seine Fortsetzung finden könnte.

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 Fachvorstand StR Otto Kimmelmann und hielt eine Gedenkminute für den Verstorbenen. Im Anschluß folgte der Tätigkeitsbericht des vergangenen Jahres. Obfrau Andrea Krieger berichtete darüber, daß 3 Vorstandssitzungen im vergangenen Jahr stattgefunden haben. Zu den Tätigkeiten des vergangenen Jahres zählen die Versendung von Newsletter und Veranstaltungsinformationen, die Weihnachtspost an alle Mitglieder, die Beauftragung für die Gestaltung eines neuen Verbandslogos, die Aktualisierung der Daten der Verbandsmitglieder, die Vernetzung mit dem DirektorInnenverband, ein Besuch bei der Herbsttagung des DirektorInnenverbandes in Bad Hofgastein mit kurzer Vorstellung des PraxislehrerInnenverbandes sowie die Durchführung des Herbstseminars in Salzburg. Sieglinde Aigner resümierte über das abgehaltene Herbstseminar von welchem der Besuch des Red Bull Stadions, ein Abendessen bei den Obauers in Werfen, die



Erzeugung eines Seminarbieres und der Besuch bei Kollegin Marianne Witzko und ihrem Weinbau in Salzburg besonders hervorzuheben sind. Danach folgten der Bericht des Kassiers und der Rechnungsprüfer sowie die Entlastung des Kassiers durch die Rechnungsprüfer. Als nächstes Treffen steht die Studienreise auf dem Programm, welches von Kollegen Kurt Manetzgruber organisiert wird und vom 30. August bis 3. September 2010 stattfinden wird. Kollege Manetzgruber ist für die Generalversammlung extra angereist und stellte die wichtigsten Programmpunkte vor. Obfrau Andrea Krieger nutzte die Gelegenheit den Kollegen Kurt Manetzgruber, Konrad Spinell sowie Rudi Pichler für den bevorstehenden bzw. bereits erreichten Ruhestand die besten Wünsche von Seite des Verbandes zu übermitteln. Das kommende Frühjahrs-Brush-up wird vom 27. bis 30. Juni 2011 in Wien stattfinden und von Kollegen Helmut Deutsch organisiert.

Am Ende der Generalversammlung bedankten sich Obfrau Andrea Krieger bei der Seminarleiterin Andrea Fuchs und Kollegen Alexander Mair, lobte das große Engagement und die unkomplizierte Art und Weise des Zusammenarbeitens im Vorfeld und überreichte gemeinsam mit ihrem Stellvertreter Jürgen Kirchner Weinpräsente an die OrganisatorInnen. Voll der Eindrücke begaben sich die TeilnehmerInnen auf den Heimweg und werden noch lange an die informativen aber auch geselligen Tage in Kitzbühel zurückdenken!

Autor: FV Dipl. Päd. Jürgen Kirchner – Obfrau Stellvertreter des Verbandes