

Bericht zum Brush up 2020 in Baden des Verbandes der PraxislehrerInnen an Hotelfach- und Tourismusschulen Österreichs vom 01. bis 2. Juli 2020:

Mittwoch 1. Juli 2020

Begrüßung und Eröffnung

Obmann Herbert Krammer und Seminarleiter Michael Fackler begrüßen die 32 Teilnehmer*innen im Hotel „at the park“ zum diesjährigen Brush up in der Kurstadt Baden sehr herzlich. Nach einer Erläuterung der Hygienebestimmungen betreffend Covid19 und einem kurzen Überblick über die einzelnen Programmpunkte startete die Seminargruppe mit der Anreise zum Weingut Reinisch in Tattendorf zum ersten Seminarpunkt.

Weingut Reinisch in Tattendorf

Nach einer halben Stunde Anfahrt von Baden, erreichen die Teilnehmer*innen den Johanneshof der Familie Reinisch in der Thermenregion. Etwa 30 km südlich von Wien liegt inmitten von Weingärten der Johanneshof Reinisch bei Tattendorf. Die Region hat eine große Tradition im Weinbau. Schon die Römer kelterten entlang der sogenannten Thermenlinie Weine, und heute zählt der geologisch höchst interessante Landstrich an der westlichen Grenze der großen Pannonischen Ebene zu den vorzüglichsten Weinregionen des Landes.

Die Brüder Reinisch betreiben den Weinbau in vierter Generation. Am Anfang, im Jahr 1923, stand ein Weingarten von nicht mehr als 0,5 ha auf der Ried Mitterfeld. Heute bewirtschaftet die Familie ca. 40 ha Rebland, überwiegend in den Rieden um Tattendorf, aber auch am Anninger in Gumpoldskirchen. 1995 wurde das neue Weingut Johanneshof Reinisch, Im Weingarten 1, bei Tattendorf errichtet. Damit konnten ideale Bedingungen für die Erzeugung feiner Weine geschaffen werden. Familie Reinisch verfügt über modernste Kellertechnik für alle Bereiche der Weinbereitung, von den Sortieranlagen und elektronisch gesteuerten Pressen über die Einrichtungen für kontrollierte Gärverfahren bis zu einem weitläufigen Fasskeller, der nach traditioneller Methode und unter Verwendung alter Ziegel errichtet wurde.

Sorgfältige Selektion der Trauben, behutsame Pressung, Temperatur-geregelte Vergärung, schonender Ausbau – auf diese Weise werden auf dem Johanneshof Reinisch physiologisch bestens ausgereifte Trauben zu edlem Wein verwandelt. In mehr als 400 kleinen Eichenfässern, traditionellen großen Holzgebinden oder im Edelstahl reifen die Weine bis zur idealen Aromaharmonie. Die aktuelle Kollektion präsentiert sich in sechs Linien und umfasst vollfruchtige und frische Weine ebenso wie vielschichtige und finessenreiche Kreszenzen. Die wichtigsten Sorten sind Rotgipfler, Zierfandler und Chardonnay im Bereich Weißwein. Von den roten Sorten wird Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot angeboten. Eine kleine Verkostung rundete die Betriebsbesichtigung am Weingut der Familie Reinisch ab.

Heurigenweingut Frühwirth

Vom Weingut Reinisch ging es weiter zum Heurigenweingut Frühwirth wo auch der Mittagstisch im herrlichen Ambiente des Gastgartens eingenommen wurde. Im Anschluss an die kulinarische Stärkung wurde die Seminargruppe durch einen Weingarten des Betriebes sowie die Produktions-

und Lagerstätten des Weingutes Frühwirth geführt und konnte interessante Informationen und Einblicke erhalten.

"Modernisierung, unter Einbindung der traditionellen Werte und Erfahrungen." so lautet das Credo der Familie Frühwirth in Teesdorf. Bereits vor Auftreten der Reblaus bewirtschafteten die Vorfahren der Frühwirts nachweislich ab 1819 Weingärten in Teesdorf. Dazu wurde auch von dem Leutgebrecht (auch Buschenschankpatent genannt) von Kaiser Josef II aus 1784, selbsterzeugten Wein auszuschenken, Gebrauch gemacht.

"Das Streben nach Topweinen und zufriedenen Gästen bedarf laufender Weiterbildung, Anpassung und Modernisierung, wobei die traditionellen Werte und Erfahrungen bei allen Entscheidungen mit eingebunden werden. – Verschmelzung von Tradition und Moderne" so Johann Frühwirth. Die Familie befasst sich seit Generationen mit dem Weinbau und dem traditionellen Heurigen. Die Wurzeln des Weingutes stammen aus einem landwirtschaftlichen Mischbetrieb. Othmar und Hilda Frühwirth erwarben 1970 das Haus in der Wiener Neustädter Straße 75 (ehemaliges Konsumgeschäftslokal) und legten damit den Grundstein für den heute in der Region sehr bekannten und gemütlichen Heurigen.

"Mit der Natur und nicht gegen die Natur." lautet der Leitsatz der Frühwirths im Weingarten. Diese erstrecken sich über eine Fläche von 20 ha im Steinfeld der Thermenregion. Die Sortimentsvielfalt zeichnet sich durch über 15 verschiedenen Sorten aus, wobei der Schwerpunkt auf Rotwein (St. Laurent, Zweigelt, Pinot Noir, Blauer Portugieser, Cabernet Sauvignon, Blauburger, Merlot und Syrah) und gebietstypischen Weißweinsorten (Weißburgunder, Chardonnay, Neuburger) liegt.

Der Bodenaufbau der Rieden besteht grundsätzlich aus Muschelkalkgestein mit Braun- und Schwarzerdemischung. Der hohe Schotter- und Sandanteil bewirkt eine extreme Wärmespeicherfähigkeit, die eine gute Farbausbildung der Rotweine und eine frühe Reife der Weißweine begünstigt. Fruchtbetonte Weine mit vielschichtigen Aromakomponenten, harmonischer Säure bis hin zu sehr dichten, konzentriert-gehaltvollen Rotweinen mit einem unverkennbaren eigenständigen Charakter sind Zeugen des Terroirs.

Qualitätsorientierter kurzer Rebschnitt, hohe Laubwände mit vielen Blättern vergrößern die Assimilationsfläche und garantieren eine optimale Versorgung der Trauben. Wiederholtes händisches Ausdünnen und sorgfältige Laubarbeit gewährleisten beste Reifebedingungen. Um Trockenperioden zu überbrücken werden die Anlagen mit Tropfbewässerung wassersparend versorgt.

Späte Lese, schonendste Kelterung und gekonnter Ausbau bewahren die natürlichen Anlagen der Weine in einem hohen Ausmaß. Bei gewissen Sorten wird mehrmalig vor- oder ausgelesen um nach Reife und Gesundheit selektionieren zu können. Für die Prädikatsweine, speziell für den Eiswein, scheuen die Frühwirths keine Mühen. Ernten um vier Uhr morgens bei minus 14 Grad bezeugen deren Einsatz.

Eine kleine Verkostung rundete die Besichtigung des Heurigenweingutes Frühwirth ab und die Seminargruppe war von der Qualität des Gebotenen und der Philosophie der Familie Frühwirth sehr begeistert.

Galadinner im Rudolfshof

Nach einem interessanten und lehrreichen Seminartag fand dieser einen kulinarischen Abschluss im Rudolfshof der Familie Grasmuck am Gamiger Berg seinen Ausklang. Der Aperitif konnte noch auf der herrlichen Terrasse mit Blick über Baden eingenommen werden. Ein nahendes Gewitter konnte der gastronomisch geschulten Seminargruppe nichts anhaben und in wenigen Minuten waren die Gedecke für das Abendessen auf der Terrasse auch schon im Inneren der Rudolfshof wieder platziert. Dem gemeinsamen Abendessen mit fachlichem Austausch stand nun nichts mehr im Wege.

Donnerstag 2. Juli 2020

Trauner Verlag – Buchpräsentation „Gemeinschaftsverpflegung“

Claudia Höglinger begrüßt die Gruppe der Praxislehrer/innen um die neuen Bücher gemeinsam mit Autor Peter Kirischitz vorzustellen. Mit dem Titel „Shit Happens“ hat Peter Kirischitz ein besonderes Buch für Schüler*innen, Lehrlinge aber auch für Privatpersonen erstellt. Peter Kirischitz hat in Zusammenarbeit mit der Universität in Graz die Hintergründe der Naturwissenschaften aufgrund der physikalischen Aspekte konzipiert. Am Beispiel von Rezepten werden Fehler aufgezeigt welche sich durch natürliche, physikalische Vorgänge ergeben. Ein besonderer Effekt wird durch die witzige Schreibart und dem „rotzigen“ Stil ausgelöst, welche die Leser*innen in ihren Bann ziehen wird.

Unter dem Titel „Kochen im großen Stil“ – „Gemeinschaftsverpflegung die schmeckt“ wird dieses neue Werk nun im Juli im Handel erhältlich sein. Es werden u.a. rund 500 Rezepte, die wichtigsten Geräte des Alltags, die Zutaten, die Mise en place, die Logistik der Zubereitung und die Ausgabe der Speisen behandelt. Hier wurden sowohl von Cheflektorin Claudia Höglinger als auch von Kollegen Peter Kirischitz die wesentlichen Punkte der Gemeinschaftsverpflegung erläutert und präsentiert.

Vortrag zum Dienstrecht – Pädagogischer Teil

Mag. Roland Gangl, Vorsitzender Stellvertreter und Vorsitzender der BMHS Gewerkschaft BMHS Niederösterreich konnte von Seminarleiter Michael Fackler für den pädagogischen Teil des Brush ups in Baden gewonnen werden. Folgende interessante Fakten konnten den interessierten Teilnehmer*innen näher gebracht werden:

- Das Besoldungsdienstalter wird amtswegig neu aufgerollt werden ab dem 14. Lebensjahr. Dazu werden alle eine Information erhalten.
- Die NOST wurde nun nochmals auf September 2023 verschoben. Ein Ausstieg ist möglich!
- Neues Dienstrecht: Stichtag 31.8.2014, Dienstverhältnis zum Bund/Land – altes Dienstrecht. Alle im Schuljahr 2019/2020 eintretende Lehrer*innen sind im neuen Dienstrecht. 1 WE entspricht 1,2 Wochenstunden – es geht immer um Werteinheiten.
- Veränderung beim Dienstrecht – spätestens nach 5 befristeten Dienstverhältnissen (Jahren) – führt zum Dauervertrag (Wort „aufeinanderfolgend“ wurde per 1.9.2018 gestrichen!!!)
- Induktionsphase: Gültigkeit 1.9.2019, Zuweisung durch die Zentralstelle – Dauer 12 Monate, Gutachten des SL spätestens 2 Monate vor Ablauf der Induktionsphase

- Ausbildungsphase Fachpraktiker: NL-Seminar mind. 1 Woche, kein Mentor vorgesehen, Berufsbegleitendes Studium zum Bachelor, Master ist nicht notwendig, innerhalb von 5 Jahren abschließen, Freistellung von der Unterrichtsverpflichtung: 22 Wochen (110 Tage)
- Unterrichtsverpflichtung 24 WS, 22/20 Wochenstunden, Umrechnung mit 1,1 deshalb 20 WS, + 2 zusätzliche Wochenstunden für Klassenvorstand, Mentor, (Cash)-Kustodiate oder qualifizierte Beratungstätigkeit eine oder zwei Stunde/n (á 50 Minuten) diese müssen im Stundenplan abgebildet sein. Kann geblockt werden z.B. Betreuung an einer Bildungsmesse.
- Dienstpflichten: Suppliierverpflichtung; Bezahlung ab der 25. Suppliierstunde; MDL bis zusätzliche 3 WS bei Bedarf verpflichtend (bezahlt), darüber mit Zustimmung der Lehrkraft, Mitarbeit im Rahmend er Unterrichts-, Schul- und Qualitätsentwicklung; Verpflichtende Fortbildung: 15 Stunden pro Schuljahr in der unterrichtsfreien Zeit; Verpflichtende Anwesenheit ab Dienstag in der letzten Ferienwoche für Vorbereitungsarbeiten.
- Zeitkonto: Lehrer muss zu Beginn des Verbrauchs das 50. Lebensjahr vollendet haben, Antragsfrist 1. März des vorangegangenen Unterrichtsjahres, für eine volle Jahres-Freistellung brauche ich 720 Wochen-WE/ 60 Monate-WE/ 2Wochen-WE

Individuelle Fragen der Teilnehmer*innen wurden von MMag. Roland Gangl in persönlichen Gesprächen während der Kaffeepause beantwortet.

Vortrag und Workshop „Stress im Alltag“ – Pädagogischer Teil

MMag. Sigird Buchas-Lampinen war für den 2. Teil des pädagogischen Vormittages verantwortlich und zeigte Empfehlungen von Dale Carnegie und Elementen aus dem Yoga. Zu ihren Ausbildungs-Meilensteinen zählen das Studium der Kommunikationswissenschaft und Politikwissenschaft, die Ausbildung zur Dipl. Energetikerin, sowie ihrer Tätigkeit als Yoga-Lehrerin seit 2003.

Auf folgende Punkte wurde während des Vortrages eingegangen und der Seminargruppe näher gebracht.

- Erkennen, wie Stress uns beeinflusst
- Erkennen, was Stress im Körper bewirkt
- Empfehlungen zur Sressbewältigung
- Einfluss der Körperhaltung
- Methoden kennenlernen
- Stress auf körperlicher Ebene (Haltung, Atmung, Entspannungstechniken)

"Veränderung ist immer mit Anstrengung verbunden."

„Wenn wir wirklich etwas verändern wollen brauchen wir vor allem Begeisterung.“ Veränderung passiert sowieso – Bsp. Covid19 – nun zulassen, dass man in seinem Bereich ebenfalls Veränderung zulässt. Mit der Begeisterung Reserven mobilisieren und bewusst dafür entscheiden.

Komfortzone = Wohlbefinden, Sicherheit

Lernzone = Herausforderungen und Ziele

Panikzone = Kontrollverlust, Lähmung, kann Burnout auslösen!

Spannungsverhältnis zwischen Zeit, Kostenstruktur die beste Qualität herauszuholen

- 8 Prozent der Beschäftigten haben im Job permanent Stress
- 37 Prozent haben regelmäßig Stress im Job
- 50 Prozent der Krankenstandstage sind stressbedingt
- 40 Prozent der Berufsunfähigkeit sind stressbedingt

Stressoren: Schwierige SS und Eltern, Zeitdruck, Restrukturierung, Angst vor Jobverlust, Schikanen durch Vorgesetzte, Dauernde Überstunden, Unklare Anweisungen, mangelnde Ressourcen,..

Stress-Symptome: Migräne, Magenschmerzen, Verdauungsorgane, Verspannungen,...

Wie reagiert der Körper bei Stress: Fight / Flight (vs. Feed / Breed)

Stresshormone: Adrenalin (Herzfrequenz steigt, Absinken des Blutdrucks, Erweiterung der Bronchien und Pupillen, Schweißproduktion, Erhöhter Blutzucker, Produktion von Nebennierenmark,...)

Cortisol (entzündungshemmend, Immunsuppressiv, fördert Glucoseproduktion in der Leber, hemmt Insulin, Cortisol wird in der Nebennierenrinde erzeugt,...)

Ressourcen zur Stressbewältigung:

Leiblichkeit

Soziales Netzwerk (Familie und Freunde die Stress erzeugen, Plattformen,...)

Arbeit, Freizeit und Leistung

Materielle Sicherheit

Werte und Normen

Wenn eine oder zwei Säulen wackeln, dann steht das Dach der Identität noch wenn 3 Säulen wackeln ist die Chance gegeben, dass das Haus einstürzt.

Matrix: Sofort erledigen (wichtig und dringend), Termine setzen (wichtig und nicht dringend), Abwägen (nicht wichtig und dringend), Papierkorb (nicht wichtig und nicht dringend)

Im Sommer letzte Seite der Seminarunterlagen ausfüllen – Eigene Verpflichtung!

Physische Übungen welche von den Teilnehmer*innen selbst bzw. auch mit Ihren Schüler*innen durchgeführt werden können, beendeten den sehr interessanten Vormittag. Ein gelungener Vortrag und Workshop, welcher der Seminargruppe noch lange in Erinnerung bleiben wird. Eine Fortsetzung mit MMag. Sigird Buchas-Lampinen wurde von den Teilnehmer*innen vorgeschlagen und soll bei einem weiteren Brush up im Norden/Osten von Österreich stattfinden.

Generalversammlung und Verabschiedung

Den vorletzten Programmpunkt des Brush up 2020 in Baden bildete die Abhaltung der Generalversammlung des PLV. Obmann Herbert Krammer hielt zu Beginn eine Gedenkminute für den verstorbenen Kollegen Jürgen Kalteis ab. Danach folgte die Genehmigung des Protokolls der letzten Generalversammlung. Im Anschluß folgte der Tätigkeitsbericht des vergangenen Jahres. Im Besonderen wurde auf das abgehaltene Brush up 2019 in Illmitz und der Studienreise in die Slowakei im vergangenen Herbst mit je einer Fotodokumentation eingegangen. Danach folgten der Bericht des Kassiers und der Rechnungsprüfer sowie die Entlastung des Kassiers durch die Rechnungsprüfer. Ein besonderer Dank erging durch den Obmann an die Betreuerin und Gestalterin der Homepage Andrea Fuchs, welcher ihr auch ein Gin-Präsent überreichte. Im Anschluss daran folgte die Bedankung durch den scheidenden Obmann Herbert Krammer bei seinem Team. Er lobte die großartige Zusammenarbeit von Kassier Peter Kirischitz und Schriftführer Jürgen Kirchner und dessen Engagement für den Verband und überreichte Weinpräsente. Ehrenobmann Jürgen Kirchner bedankte sich im Gegenzug beim scheidenden Obmann Herbert Krammer mit einem Geschenkkorb und einer Magnum-Sektflasche für seine 3-jährige erfolgreiche Tätigkeit im Verband. Danach übergab Herbert Krammer die Leitung der Neuwahlen an Herwig Zettl, welcher diese durchführte. Das Team um die neue Obfrau Marlies Ebenführer-Nahmer wurde einstimmig bestätigt und vom scheidenden Vorstand gratuliert und beschenkt. Obfrau Marlies Ebenführer-Nahmer gab einen Ausblick auf die nächsten Veranstaltungen und Seminare (Brush up 2021 in Bad Ischl) und überlegt ein Treffen im November in Salzburg bei der Messe "Alles für den Gast" zu organisieren. Abschließend stellte der Ehrenobmann Jürgen Kirchner den Antrag den ausgeschiedenen Obmann Herbert Krammer zu Ehrenobmann zu ernennen. Dieser Antrag wurde einstimmig angenommen. Ehrenobmann und Obfrau bedankten sich zum Abschluss beim Seminarleiter des diesjährigen Brush ups, Kollege Michael Fackler und überreicht ihm, für die damit verbundene Arbeit und seinen Einsatz, ein kulinarisches Präsent.

Am Ende der Generalversammlung bedankten sich die Obfrau bei allen Seminarteilnehmer/innen für ihr Kommen, für ihre Treue und ihr Mitgestalten und wünscht allen Kolleginnen und Kollegen erholsame Ferien bzw. den pensionierten Kolleg/innen einen schönen Sommer bevor es zum tatsächlich letzten Programmpunkt kam.

Geführter Stadtrundgang in Baden durch den Tourismusverein Baden

Der Tourismusobmann der Stadt Baden, Klaus Lorenz, begrüßte persönlich die Seminargruppe und gab einen kurzen Einblick über die Entwicklung der Stadt Baden in den vergangenen Jahrhunderten.

Im frühen 19. Jahrhundert entwickelte sich Baden bei Wien zur „Kaiserlichen Sommerresidenz“, als der Habsburgische Hof unter Kaiser Franz I jeden Sommer hier verbrachte. Bei Hausmusikabenden durfte der musikbegeisterte Kaiser auch im Streichquartett mitspielen – allerdings nur an der zweiten Geige, wie es heißt. 1828 führten Franz Schuberts Wege nach Baden. Die vierhändige Orgelfuge D 952 entstand in nur einer einzigen Nacht und mit Unterstützung seines Freundes Franz Lachner im einstigen Gasthof „Zum Schwarzen Adler“. Zu jener Zeit spielten auch Johann Strauß Vater und Josef Lanner oft im „Schwarzen Adler“ oder im Redoutensaal auf, manchmal auf der Hauswiese am Eingang ins Helenental.

Den guten Ruf als Stadt der Musik und der Operette verdankt Baden dem Kaiserhof und natürlich Künstlern. Mozart, Beethoven, Schubert, Strauß, Lanner - sie alle weilten in Baden zur Sommerfrische und ließen sich vom regen gesellschaftlichen Leben, den Weinbergen und der lieblichen Landschaft des Wienerwaldes inspirieren. Auch heute noch ist das Kulturleben in Baden äußerst lebendig und abwechslungsreich.

Klaus Lorenz stellte 2 besondere Projekte kurz vor:

Die "Great Spas of Europe" sind eine Gruppe von 11 Kurstädten aus 7 Nationalstaaten, die bei der UNESCO als transnationale Serie zur Eintragung in die Welterbeliste nominiert sind.

Niemals aufgeben! - Das ist in zwei Bilder-Zyklen- "Im Osten VIEL Neues" und "Renaissance" - das Motto der Ausstellung 2020 welche vom 14. Juli bis 26. Oktober 2020 in Baden besucht werden kann. Dazu wird in vielen öffentlichen Gebäuden, in der Innenstadt, im Kurpark und an weiteren Plätzen das größte Open-Air-Fotofestival zu erleben sein. Als Beispiel für diese Wiedergeburten dienen nicht nur das gigantische 100-Millionen-Bäume-Pflanzprojekt des Festivalgründers Jaques Rocher, sondern vor allem das Erinnern an den Aufbruch des Osten vor 30 Jahren als der Wind der Freiheit einen bemerkenswerten Kreativschub zeitgenössischer Fotografie freisetzte.

In den vergangenen 15-20 Jahren ist es dem Tourismusobmann sehr gut gelungen auf die Arbeit seiner Vorgänger aufzubauen und die Stadt Baden vom verstaubten Kulturstadt-Image hin zu einer gesundheitstouristischen Entwicklung begleiten und auch Kulturell sehr viel bewegen. Heute zählt Baden jährlich 270.000 Kurgäste und bietet mit internationalen Beach-Volley-Ball-Turnieren sowie der Veranstaltung "Baden in weiß" neben den oben genannten Kulturevents "Im Osten VIEL Neues" und "Renaissance" für jeden Besucher und jede Besucherin etwas an.

Nach diesen Erläuterungen konnte die Seminargruppe nun noch in 2 Gruppen geteilt eine besondere Stadtführung erleben. Neben dem Kurpark, dem Wohnhaus von Ludwig van Beethoven, der Römerquelle und der Dreifaltigkeitssäule wurde auch die Stadtpfarrkirche von Baden besichtigt, in welcher Mozart das Ave Verum uraufgeführt hatte. Am Ende dieser wunderbaren Stadtführung machten sich die Seminarteilnehmer/innen voll von interessanten Erkenntnissen auf den Heimweg.

Autor: FV Dipl. Päd. Jürgen Kirchner BEd – Ehrenobmann des Verbandes