

#### Montag, 24. Juni 2024

#### **COOL – Vortrag & Arbeitsaufträge | Sandra Meninger, BEd**

#### **COOL – COoperatives Offenes Lernen**

Neben fachlichem Wissen werden Soft Skills, also Schlüsselqualifikationen, wie Teamfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Zeitmanagementfähigkeit und Kritikfähigkeit in Praxis und Wirtschaft immer wichtiger.

Einige berufsbildende Schulen in Österreich, die sich das Training dieser Kompetenzen zur besonderen Aufgabe gemacht haben, haben die Lehr- und Lernmethode "COOL-cooperatives, offenes Lernen", die auf der Daltonplan-Pädagogik aufbaut, am eigenen Standort implementiert.

#### Gestaltung des Unterrichts

Die Ausgangspunkte bei dieser Unterrichtsmethode sind Freiheit zu selbstverantwortlichem Lernen und Kooperation in verschiedenen Teams sowie Mitbestimmung und Mitgestaltung der eigenen Arbeits- und Lernsituation.

Dies wird im Rahmen der bestehenden Möglichkeiten des Schulunterrichtsgesetzes in der Unterrichtsstruktur umgesetzt. Ein Teil der Unterrichtsstunden sind COOL-Stunden. Diese laufen folgendermaßen ab:

Die Schüler\*innen arbeiten mit schriftlichen, oft auch fächerübergreifenden Arbeitsaufträgen. In sogenannten COOL-Stunden (ab drei Einheiten bis zu einem Drittel bzw. der Hälfte der Unterrichtszeit) hat der Schüler Wahlfreiheit, wann, wo, wie und meist auch in welcher Sozialform er die gestellten Aufgaben (aus mindestens drei Fächern) bis zu den vorgegebenen Terminen bewältigen will.

Der Lehrer\*in wird zum Moderator\*in, zum Coach, zum Begleiter\*in des Lernprozesses und kann so auf jeden einzelnen Schüler\*in eingehen und ihn\*sie gezielt fördern (Individualisierung des Lernprozesses).

Eine zentrale Rolle spielt die permanente Evaluation und Reflexion des Arbeits- und Lernprozesses. Unterschiedliche (auch schriftliche) Formen des Feedbacks sollen unter anderem zur kritischen Analyse des eigenen Sozialverhaltens anregen.

Andere Formen des Lernens brauchen andere Formen der Beurteilung. Herkömmliche Methoden der Leistungsbeurteilung werden durch Formen der direkten Leistungsvorlage (Portfolio) ergänzt.

Der regelmäßig stattfindende Klassenrat ist ein Selbststeuerungs- und Selbstverwaltungselement der Klasse. In ihm besprechen die Schüler\*innen nicht nur ihre Anliegen, sondern trainieren auch Gesprächsregeln, Protokollführung und Moderationstechniken.

<https://www.cooltrainers.at/>

**cool**

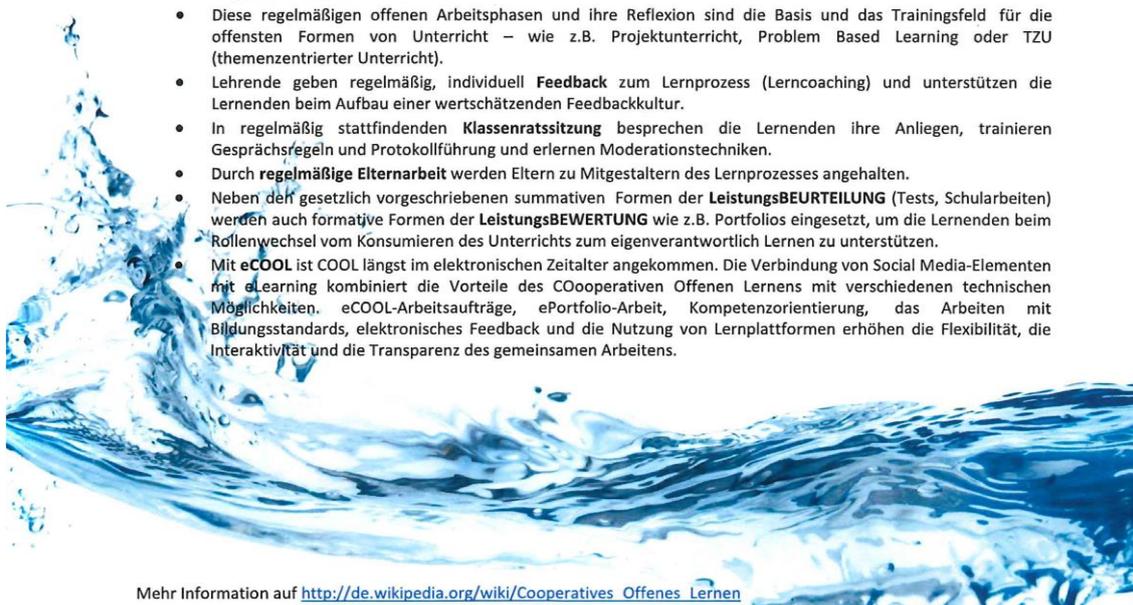
cooperatives offenes lernen - mit e-learning

### COOL – COoperatives Offenes Lernen

- 1996 Start als Pionierprojekt eines Lehrer/innen-Teams an der BHAK/BHAS Steyr.
- ist eine Reaktion auf die Forderungen von Wirtschaft und Arbeitswelt nach selbstständigeren, eigenverantwortlicheren und kommunikationsfähigeren Absolventen/innen.
- basiert auf den Grundprinzipien des Dalton-Plans (USA):
  - Freedom - Wahlfreiheit und Eigenverantwortung für den Lernfortschritt
  - Co-operation – Zusammenarbeit und Teamfähigkeit
  - Budgeting time - selbstständiges Planen und Organisieren
- ist entstanden durch Entwicklungskooperationen mit Schulen in den NL und DK.
- 2001 Gründung des COOL-Impulsentrums (durch das bm:ukk) zur Verbreitung, Vernetzung und Weiterentwicklung des COoperativen Offenen Lernens an BBS
- 2004 Einführung der Qualitätsmarke „COOL-NETZWERKPARTNER“ und Zertifizierung
- Derzeit (Sept.2014) 65 zertifizierte Schulen, COOL Unterrichtspraxis in ca. 200 Schulen (neben BBS auch AHS und NMS), ca. 1500 Lehrer/innen und rund 20.000 Schüler/innen involviert.
- 2006 Start der eCOOL Initiative
- Österreichweite Verbreitung durch das Impulszentrum, Regional- und Landeskoordinatoren/innen und COOL-Impulsschulen
- Österreichweite Fortbildungen durch laufende bundesweite Lehrgänge (13 abgeschlossene, 5 laufende Lehrgänge) und landesweite Seminare
- Bundesweite Tagungen der COOL-Community alle 2 Jahre und Regionaltagungen dazwischen

### Was heißt COOL/eCOOL in der Schulpraxis?

- Die **Lehrenden kooperieren** in Klassenlehrer/innen-Teams. Wenn Lernende teamfähig werden sollen, dann müssen es auch die Lehrenden sein: Das heißt regelmäßige Teamsitzungen, Einstiegsklausuren zu Beginn des Schuljahres und Zusammenkünfte der Klassenlehrer/innen-Teams, zwecks Reflexion und Weiterentwicklung der COOL-Praxis.
- In ca. einem Drittel der Unterrichtszeit – in sogenannten **COOL-Stunden** – haben die Lernenden die Freiheit zu entscheiden, wann, wo und wie sie die gestellten Aufgaben bis zu den vorgegebenen Terminen bewältigen wollen. Das schrittweise Öffnen des Unterrichts in mehreren (möglichst allen) Fächern trainiert fachliche, soziale und Selbstkompetenzen gleichermaßen.
- Diese freien Arbeitsphasen ermöglichen den Lehrenden erst die radikale **Veränderung der Rolle** von Vortragenden zu Moderatoren und Begleitern des Lernprozesses. Sie können so auf jeden einzelnen Lernenden eingehen und diese auch gezielt und individuell fördern.
- Diese regelmäßigen offenen Arbeitsphasen und ihre Reflexion sind die Basis und das Trainingsfeld für die offensten Formen von Unterricht – wie z.B. Projektunterricht, Problem Based Learning oder TZU (themenzentrierter Unterricht).
- Lehrende geben regelmäßig, individuell **Feedback** zum Lernprozess (Lerncoaching) und unterstützen die Lernenden beim Aufbau einer wertschätzenden Feedbackkultur.
- In regelmäßig stattfindenden **Klassenratsitzung** besprechen die Lernenden ihre Anliegen, trainieren Gesprächsregeln und Protokollführung und erlernen Moderationstechniken.
- Durch **regelmäßige Elternarbeit** werden Eltern zu Mitgestaltern des Lernprozesses angehalten.
- Neben den gesetzlich vorgeschriebenen summativen Formen der **LeistungsBEURTEILUNG** (Tests, Schularbeiten) werden auch formative Formen der **LeistungsBEWERTUNG** wie z.B. Portfolios eingesetzt, um die Lernenden beim Rollenwechsel vom Konsumieren des Unterrichts zum eigenverantwortlich Lernen zu unterstützen.
- Mit **eCOOL** ist COOL längst im elektronischen Zeitalter angekommen. Die Verbindung von Social Media-Elementen mit eLearning kombiniert die Vorteile des COoperativen Offenen Lernens mit verschiedenen technischen Möglichkeiten. eCOOL-Arbeitsaufträge, ePortfolio-Arbeit, Kompetenzorientierung, das Arbeiten mit Bildungsstandards, elektronisches Feedback und die Nutzung von Lernplattformen erhöhen die Flexibilität, die Interaktivität und die Transparenz des gemeinsamen Arbeitens.



Mehr Information auf [http://de.wikipedia.org/wiki/Cooperatives\\_Offenes\\_Lernen](http://de.wikipedia.org/wiki/Cooperatives_Offenes_Lernen)

## Praxislehrer:innen Seminar Kooperatives Offenes Lernen Arbeitsauftrag

Thema: COOL Unterrichtsprinzip der Zukunft – Aumaerk Fleischmanufaktur						
Arbeitsbeginn:	Fertigstellung:	Fächer:	Abgabetermin: <b>24.06.2024</b>			
Fachliche Lernziele:			Ziel erreicht: (Selbsteinschätzung)			
			voll	weitgehend	ansatzweise	nicht
1. Ich kenne die Definition und Prinzipien von COOL						
2. Ich kann Gründe nennen, warum Aumaerk Fleisch so einzigartig ist						
3. Ich kenne den Garten der HLW 19						
4. Ich kann Methoden aus dem Seminar in meinen Unterricht übernehmen						

### Durchführung:

Nr.	Aufgabe/ Problemstellung	Sozialform	Anmerkung
1	Brennende Fragen	EA	Pflicht
2	Vortrag COOL	EA	Pflicht
3	Finde Deine Gruppenpartner „Methode Non Verbale Gruppenfindung“	GA	Pflicht
4	Goose Chase	GA	Pflicht
5	ABC Liste	GA	Pflicht
6	Römisches Feedback geben	EA	Wahl

**Erklärung:** Ich habe den Arbeitsauftrag verstanden!

Wien am \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

### Feedback:

EA	Einzelarbeit
PA	Partnerarbeit
GA	Gruppenarbeit

## Aufgabe 1 (Pflicht) - Brennende Fragen

Schau unter Deinem Sessel nach, ob ein Zettel befestigt ist und lies Deine Frage, wenn Deine Nummer genannt wird, laut vor!



## Aufgabe 2 (Pflicht)- Folge dem Vortrag „COOL“

Höre dem Vortrag aufmerksam zu, lass die Informationen auf Dich wirken und ordne Deine Gedanken.

Schreibe auf was Dir am Prinzip COOL gefallen hat, worüber Du Dir Gedanken machst!

 Was gefällt Dir am Unterrichtsprinzip COOL?

 Erwähne Dich an die Unterrichtsprinzipien. Was sind Deine beiden Favoriten

1.

2.

 Wie kann ich COOL in meinen Unterricht einbauen?

 Du bist Praxislehrer:in an einer berufsbildenden Schule – was ist schon COOL an Deinem Unterricht?

## **Aufgabe 3 (Pflicht) - Gruppenfindung**

Die Vortragende klebt Dir eine Nummer in einer bestimmten Farbe auf Deinen Rücken – nun finde Deine Gruppenpartner!

Du darfst NICHT SPRECHEN – NON VERBALE GRUPPENFINDUNG!

## **Aufgabe 4 (Pflicht) - GOOSE CHASE**

Öffne die App am Handy und nimm an der Challenge „HLW 19 Praxislehrer:innenseminar“ teil !

Der erste Platz bekommt einen Preis!

## **Aufgabe 5 (Pflicht) - ABC Liste**

Zur Wiederholung und Festigung deines Wissens - viel Glück!

## **Aufgabe 6 (Wahl) - Römisches Feedback**

Stellt euch in der Gruppe am Ende des Seminars mit dem Rücken zur Vortragenden und gebt ihr mit dem Daumen ein Feedback!

**Danke für die tolle Mitarbeit! 😊**

## Mittagessen in der HLW 19 – Grillen im Garten

# MENÜ

## Brush Up 2024

Verband der Praxislehrer:innen Österreich  
24.06.2024

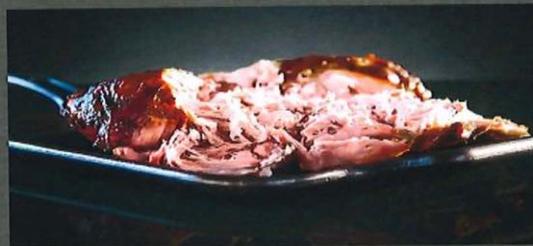
### Aperitif

#### Vorspeisenvariation

Lachs | Avocado  
Garnele | Basilikum  
Ziegenkäse | Mango  
(A, B, G, D)

Zur Vorspeise empfehlen wir:  
„Grateful Grape“  
Wiener Gemischter Satz DAC 2022  
Weingut Kroiss, Wien Grinzing  
„Flein“ - Sauvignon Blanc 2021 alkoholfrei  
Weingut Gross, Südsteiermark

### BBQ - mit Aumaerk Fleisch



#### Vom Beilagen-Buffer:

Rosmarinerdäpfel (G), Schmorgemüse (G), Baguette (A),  
Tzatziki (G), Bauernsalat (A, G), Coleslawsalat (G, C)  
Saucen: Knoblauch, Cocktail, Curry (C, G)

Zum Hauptgang servieren wir Ihnen eine  
Döblinger Weinvariation!

#### Chococinomousse

Cantuccini | Ribisel | Obers  
(A, G, C, O, H)

### Kaffee & Digestif vom Wagen

Es betreuen Sie die Schüler:innen der 2HLA, 2HLB und 1FSD!

## Sponsoren:

- HLW 19 - Straßergasse
- Aumaerk Fleischmanufaktur
- Transgourmet
- Kotányi Gewürze
- Obsthaus
- Döblinger Weine
- Römerquelle Mineralwasser
- Naber Kaffee
- Sektkellerei Kattus
- Mirtillo – In Good Spirits

## **Firma Kotányi – Gewürz-Vortrag & -Schulung | Lukas Graser, Magdalena Parbus,...**

**Kotányi** ist ein österreichischer Gewürzhändler mit Sitz in Wolkersdorf im Weinviertel in Niederösterreich. Gegründet wurde die Firma im Jahre 1881 in Ungarn und übersiedelte 1884 nach Wien-Döbling. In Österreich, wo Kotányi eigenen Aussagen zufolge 80% Marktanteil hält, werden nur 30% des Umsatzes erwirtschaftet, während 70% im Export in ost- und mitteleuropäische Länder erzielt werden.

Die Firma Kotányi beschäftigt weltweit ca. 620 Mitarbeiter:Innen, davon rund 340 am Produktions-Standort in Wolkersdorf. Aktuell bezieht Kotányi eine einzigartige Sortenvielfalt von A wie Anis bis Z wie Zimt aus vielen Regionen der Welt und verarbeiten diese zu 4.500 verschiedenen Qualitätsprodukten zum Würzen und Verfeinern.

## **Verpackungsformen:**

- Briefe – Flachbeutel aus Verbundfolie, rundum verschweißt;  
> Diese macht den größten Umsatzanteil aus.
- Faltbeutel – Verbundfolie aus Polyethylen und Aluminium
- Gläser
- PET-Dosen mit Schraubverschluss  
100% rePET  
rePET-Dosen werden in Oberösterreich produziert
- Einwegmühlen aus Glas
- Dosen, tailliert mit Verschlussklappe – insbesondere zum Grillen

## **Praktischer Teil:**

Jeder Teilnehmer/in soll eine eigene Gewürzmischung erstellen. Dazu werden ca. 20 unterschiedliche Gewürze zu Verfügung gestellt, die je nach Fantasie und Geschmack zusammen gemischt werden.

Mithilfe von heißem Wasser kann die eigens kreierte Mischung verkostet werden, und gegebenenfalls verändert werden.

*Mehr Infos zum Betrieb:* <https://www.kotanyi.com/at/de/>

## **Hans & Fritz am Steinberg**

„Hans und Fritz“ ist ein weiteres Vorzeigeprojekt des Duos Amador und Wieninger: Juan Amador betreibt am Standort des Weinguts Hajszan Neumann, das Fritz Wieninger gehört, sein mit drei Michelin-Sternen dekoriertes Restaurant Amador. Die Buschenschank befindet sich oberhalb vom Grinzinger Ortszentrum in Richtung Krapfenwaldlbach. Sie bietet einen traumhaften Blick über das einzigartige Panorama Wiens und Gaumenfreuden in höchster Qualität. Der rote Pop-up-Container, der nach dem Brand in der Buschenschank »Wieninger am Nussberg« im Einsatz war, findet jetzt am Steinberg eine neue Heimat.

Traumhafter Blick & hochwertiger Genuss

Die Gäste erwartet eine umfangreiche Weinauswahl der biodynamischen Weingüter Hajszan Neumann und Wieninger sowohl im Glas als auch in der Flasche sowie kulinarische Gaumenfreuden aus dem Haus Amador wie ein Beef Tartar vom Almo »à la chinoise«, Ceviche von Süßwasserfischen mit Dill, Gurke und Jalapeño oder Cheesecake mit Marillenröster im Glas. Außerdem locken Heurigenklassiker wie Faschierte Laberln oder Beinschinken mit Brot und Kren. „Hans und Fritz“ setzen auf ihre bewährten Partner: So stammt das Brot von Öfferl, die Wachauer von Schmidl und Fisch von Eishken. Höllerschmid liefert Fleisch und Dormayer die Blunzen.

*Mehr Infos zum Betrieb:* <https://hansundfritz.at/>

**Dienstag, 25. Juni 2024**

**Aumaerk Flagshipstore – kl. Sektempfang & Produkt-Präsentation | Hannes Metz, Karin & Harald Neumaerker**

"Unser Bestreben ist es, die Fleischwelt besser zu machen, um Ihnen Gourmetfleisch allerhöchster Qualität liefern zu können. Wir sind kompromisslos im Zugang und weltweit einzigartig in der Verbindung alter Tradition mit modernster Technologie. Machen wir gemeinsam die Welt besser und entdecken Sie hier die 3 Säulen, auf die unser Familienbetrieb aufgebaut ist."

*Dr. Harald Neumaerker - Gründer AUMAERK Fleischmanufaktur*

### **Die AUMAERK-Methode**

Von den Azteken und Römern gelernt, mit patentierter modernster Technologie verwirklicht.

#### **1. FLEISCH aus würdevoller Tierhaltung**

Bei der Wahl der Partner achtet Aumaerk genauestens darauf, nur mit Betrieben zu arbeiten, die den Qualitätsanspruch teilen. Nur wer Tieren und Umwelt wertschätzend und mit Respekt begegnet, kann Lieferant von AUMAERK werden. Um möglichst kurze Wege zu sichern, sind die Viehbauern in einem Radius von max. 50 km vom Schlachtbetrieb zu finden.

#### **2. HANDARBEIT, Liebe und 192 Stunden Zeit**

Aumaerk hat die alte Handwerkskunst der Fleischveredelung zum Leben erweckt und sich dabei mit uralten Kochtechniken und natürlichen Haltbarkeitsmethoden beschäftigt. Wie haben die Azteken ihr Fleisch haltbar gemacht? Wozu wurden im alten Rom Schneekeller verwendet? Dieses vergessene Wissen hat Aumaerk mit modernster Technologie kombiniert. Erst wenn das Fleisch im perfekten Cut optimal vorgereift ist, ist es bereit für den einzigartigen Prozess der Veredelung in 19 verschiedenen, sanften Schritten, wie z.B. Gewürzmassage und Herbal Aging.

#### **3. BIO-GEWÜRZE**

Es kommen nur beste, eigens von Aumaerk gemischte Bio-Gewürze und hochwertiges Salz ohne Rieselhilfen zum Einsatz, welche liebevoll in das Fleisch einmassiert werden. Anschließend dürfen sie bei optimalen Ruhetemperaturen auf die Edelteile einwirken – denn wer nach dem Besten strebt, muss Geduld beweisen.

#### 4. WELTWEIT EINZIGARTIG zart gegart

Aumaerk kocht nicht mit Wasser. Im Gegensatz zur sous-vide Methode verwendet Aumaerk Magnete, Schall und auf Zehntelgrad optimierte Wärme- und Kältephasen, um das Fleisch in einer langsamen, besonders schonenden Weise zu garen. Eine Symbiose aus Handwerk und High-Tech! Die Zellstruktur und der Saft in jeder einzelnen Fleischfaser bleiben erhalten und erlauben so einen unerwarteten, perfekten Genuss.

#### 5. ZU 100 % reine Natur

Auch wenn 330 „chemische Helfer“ in der EU erlaubt sind: Geschmacksverstärker, Weichmacher, Farbstoffe, Konservierungsmittel etc. kommen für Aumaerk nicht in Frage! Viele dieser zulässig verwendeten, chemischen Zusatzstoffe können den menschlichen Körper enormen Schaden zufügen!

*Mehr Infos zum Betrieb:* <https://aumaerk.com/de-AT/at>

### **Obsthof Retter – Saft-Verkostung | Werner Retter**

- Edition Sommelier – WELL Apfel mit Rose
- Edition Sommelier – WILD Quitte
- Edition Sommelier – WILD Kirsche [Vogelkirsche]
- BIO Granatapfel pur, 100% Direktsaft
- BIO Elixir Ginger

FRÜCHTE, SONST NICHTS.

Vollreifes, per Hand geerntetes Obst aus den besten Lagen der Welt braucht weder Zucker noch Wasser oder künstliche Aromen. Der Natur ist eben nicht hinzuzufügen. Diese Überzeugung leben wir am Obsthof Retter mit purer Leidenschaft und noch mehr Herz seit über 130 Jahren.

*Mehr Infos zum Betrieb:* <https://www.obsthof-retter.com/de/>



Erleben Sie die außergewöhnliche Genuss Sinfonie einzigartiger Spitzenprodukte zweier Delikatess-Manufakturen. Kompromisslose Premiumqualität auf allerhöchstem Niveau. Einzigartig kombiniert für eine faszinierende Aromafahrt der besonderen Art.

## WILD Quitte & Kaviar

Kulinarische Harmonie zweier außergewöhnlicher Spezialitäten. Den vibrierend fruchtigen Zitrusnoten der Wildquitte gelingt es elegant, das frisch-nussige und leicht würzige Aroma des Kaviar zu unterstreichen. Für ein faszinierend exquisites Geschmackserlebnis.



### Wildfruit Essenz der Edition Sommer

Aus den besten Lagen der Welt. Limitierte Jahrgangsabfüllung. Obsthof Retter, Pöllau.

Fines Süsse-Säure-Spiel mit Noten von Akazienblüten, Tonnenhonig, Grünklee und Zitrone. Die Zitrusnote im Flasche macht einen herrlich frischen Bausen.



### Echter Schweizer Alpen Caviar von Stören

Im Bergquellwasser aufgewachsen. Authentisch und frisch. Oona Caviar, Frutigen, Schweiz.

Elder Kaviar mit präsentem Korn und feinem Schmelz. Charaktervolles, leicht nussiges Aroma. Natürlich frisch und ohne Zusätze. Mit reinem Salz veredelt.

Delikatessen aus der Manufaktur  
Einzigartig. Konsequent. Mit Hingabe gefertigt.

### Obsthof Retter –

„Wir haben der Natur nichts hinzuzufügen“  
Deste Rohstoffe, viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Diese Trilogie verwandelt Wildbeeren und -früchte allerhöchster Güte, aus den besten Lagen der Welt, in edle Tropfen ohne Alkohol. Sie ist das Geheimrezept hinter dem Erfolg der WILD Fruchtessenzen, die sich als seelenschmeichelnde Speisenbegleiter in der Spitzengastronomie etabliert haben. Geerntet zum optimalen Reifezeitpunkt, werden die Früchte mit viel Gespur schonend verarbeitet und in perfekter Umgebungstemperatur hinter alten Schlossmauern gelagert. So lange, bis die unterschiedlichen Jahrgänge der limitierten Edition Sommelier WILD ihre perfekte Genussreife und ein ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis entwickelt haben. Am Ende des Weges stehen reichhaltige, alkoholfreie Feinschmecker-Geschmackslebnisse. Obsthof Retter.  
[www.obsthof-retter.com](http://www.obsthof-retter.com)



### Oona Caviar – Frutigen

„Genuss, Swissness und Lifestyle“

Die kulinarische Harmonie zwischen der alpinen Bergwelt, Schweizer Handwerk, Qualität und einer Delikatesse kommt aus Frutigen. Oona Caviar ist der erste und einzige Schweizer Kaviar von Stören, die in Schweizer Bergquellwasser aufgewachsen sind. Passion, Geduld und Sorgfalt prägen die Köstlichkeit aus dem Kandertal. Entstanden aus der Nutzung des warmen Lötschberg-Bergquellwassers, verspricht dieser Schweizer Kaviar authentischen Genuss. Nachhaltig, natürlich und in feinsten Handarbeit, gewonnen in höchster Qualität.



Das Einzige, das Außergewöhnliche, das Wahre – „Oona“. Diese Attribute, abgeleitet aus dem Keltischen, beschreiben die Herkunft und die Werte des ersten Schweizer Kaviars. Der Kaviar ist Botschafter für eine unvergleichliche Genusswelt. Der klingvolle Name „Oona“ lässt die Perfektion jedes einzelnen, fein glänzenden Kaviar-Korns und den edellichen Genuss erahnen.  
[www.oona-caviar.ch](http://www.oona-caviar.ch)

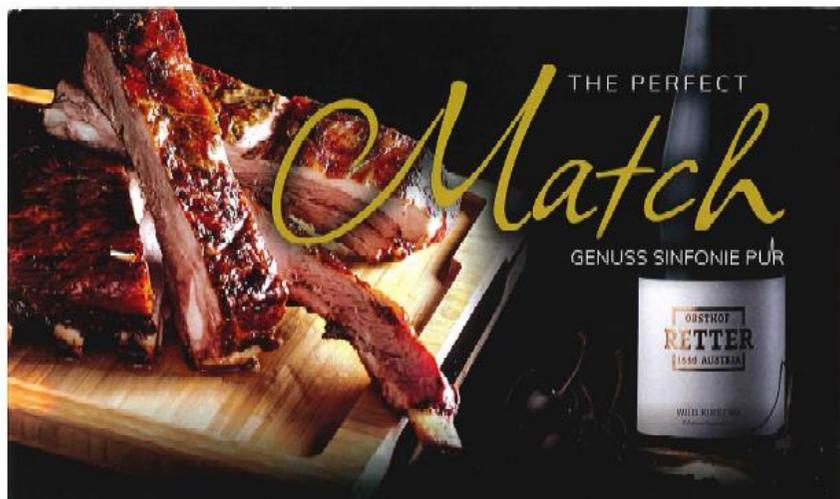


[www.obsthof-retter.com](http://www.obsthof-retter.com)

[www.oona-caviar.ch](http://www.oona-caviar.ch)

Ansprechpartner für Österreich: Michael Horn, [www.spaerlinwien.com](http://www.spaerlinwien.com)





Erleben Sie die außergewöhnliche Genuss Sinfonie einzigartiger Spitzenprodukte zweier Delikatess-Manufakturen. Kompromisslose Premiumqualität auf allerhöchstem Niveau. Einzigartig kombiniert für eine faszinierende Aromaerfahrung der besonderen Art.

## WILD Kirsche & ROCCO RIB Cut

Exzellente Kombination vollmundiger Fruchtigkeit mit würzigem Fleischaroma. Der pure unverfälschte Geschmack des Fleisches, veredelt mit regionalen Gewürzen unterstreicht perfekt die Strahlkraft anmilderender Kirschnoten. Für eine unvergessliche Sinfonie der Sinne.



Wildfrucht Essenz der Edition Sommelier  
Aus den besten Lagen der Welt  
Limitierte Jahrgangsbefüllung  
Obsthof Retter, Pöllau

Aromatisches Feuerwerk aus einem Bouquet getrockneter schwarzer Beeren und frischem Tabak. Pure Natur veredelt und alkoholfrei.



Sparr ribs – Königin der Rippen  
Veredelt im St. Louis Cut  
Perfekt vorgegart für  
den Backofen und Grill  
Aumaerk Fleischmanufaktur, Wien

Natürlicher, kompromisslos ehrlicher  
Fleischgeschmack – extrem zart und saftig in  
perfekter Konsistenz.

Delikatessen aus der Manufaktur  
Einzigartig. Konsequenz. Mit Hingabe gefertigt.

## Obsthof Retter –

„Wir haben der Natur nichts hinzuzufügen“ Beste Rohstoffe, viel Erfahrung und Fingerfertigkeit. Diese Trilogie verwandelt Wildbeeren und – frische allerbestester Gänge, aus den besten Lagen der Welt, in edle Tropfen ohne Alkohol. Sie ist das Geheimrezept hinter dem Erfolg der WILD Fruchtessenzen, die sich als unverzichtbare Speisebegleiter in der Spitzengastronomie etabliert haben. Geerntet zum optimalen Reifezeitpunkt, werden die Früchte mit viel Gespür schonend verarbeitet und in perfekter Umgebungstemperatur hinter alten Schlossmauern gelagert. So lange, bis die unterschiedlichen Jahrgänge der limitierten Edition Sommelier WILD ihre perfekte Genussreife und ein ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis entwickelt haben. Am Ende des Weges stehen reichhaltige, alkoholfreie Feinschmecker-Geschmackserlebnisse. Obsthof Retter, Pöllau.  
[www.obsthof-retter.com](http://www.obsthof-retter.com)



## Einzigartig zart gegarte Fleischspezialitäten

Die AUMAERK Fleischmanufaktur ist bekannt für ihre innovative Methode zur schonenden Veredelung von Fleisch höchster Qualität. Jedes der ausgesuchten Edelstücke durchläuft ein patentiertes Verfahren, bei dem es mit großer Sorgfalt vorgegart und mit Bio-Gewürzen verfeinert wird. AUMAERK verbindet traditionelles Wissen mit modernster Technologie und investiert 192 Stunden Zeit, Handarbeit & Liebe. Dies verleiht dem Fleisch unvergleichliche Zartheit und Saftigkeit – weit über herkömmliche Garmethoden hinausgehend – und erhält den natürlichen Geschmack ohne Zusatz- & Konservierungsstoffe.

Die Fleischspezialitäten werden innerhalb von 24 Stunden gekühlt geliefert, sind 30 Tage im Kühlschrank haltbar und bieten Genuss auf höchstem Niveau, von jedem schnell und einfach zubereitet!

AUMAERK Fleischmanufaktur, Wien.  
[www.aumaerk.com](http://www.aumaerk.com)



AUMAERK  
FLEISCHMANUKTUR

[www.obsthof-retter.com](http://www.obsthof-retter.com)  
[www.aumaerk.com](http://www.aumaerk.com)

OBSTHOF  
**RETTOR**  
1996 AUSTRIA



Erleben Sie die außergewöhnliche Genuss Sinfonie einzigartiger Spitzenprodukte zweier Delikatess-Manufakturen. Kompromisslose Premiumqualität auf allerhöchstem Niveau. Einzigartig kombiniert für eine faszinierende Aromaführung der besonderen Art.

### WILD Heidelbeere & Lieblingspraline von Eveline Wild

Ein Highlight für die Sinne ist diese feine Komposition. Der Wild D Heidelbeere gelingt es perfekt mit ihrem ruhigen, runden und harmonischen Bouquet, das herbe Schokoladenaroma zu unterstreichen und damit die exquisite Pralinenkreation abzurunden. Ein Dreamteam für komplexe Frucht- und Patisserie-Kunst.



**Wildfrucht Essenz der Edition Sommelier**  
Aus den besten Lagen der Welt  
Limitierte Jahrausabfüllung  
Obsthof Retter, Pöllau

Herbe, balsamische Aromen dunkler Waldbeeren, nach Lakritz und ein Hauch Weißbrot-Jutsgebäck. Filling, gut strukturiert mit lebendiger Säure und kernigem Tannin.



**Lieblingspraline von Eveline Wild**

Kunstwerk der Königsklasse. Handgemachte, erlesene Praline mit delikater Füllung Füllung aus Heidelbeere, Ingwer und dunkler Schokolade. Eveline Wild, Kreativwerkstatt „Der wilde Eder“ – St. Kathrein am Offenegg

Dunkle Schokolade, perfekt kombiniert mit der säuerlichen Fülle des Wildheidelbeerezeles und der samtigen Schärfe des Ingwers.

Delikatessen aus der Manufaktur  
Einzigartig. Konsequenz. Mit Hingabe gefertigt.

### Obsthof Retter –

„Wir haben der Natur nichts hinzuzufügen“ Beste Rohstoffe, viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Diese Trilogie verwandelt Wildbeeren und – fruchte allemochter Güte, aus den besten Lagen der Welt, in edle Tropfen ohne Alkohol. Sie ist das Geheimrezept hinter dem Erfolg der WILD Fruchtessenzen, die sich als seelenschmeichelnde Speisenbegleiter in der Spitzengastronomie etabliert haben. Geerntet zum optimalen Reifezeitpunkt, werden die Früchte mit viel Gespur schonend verarbeitet und in perfekter Umgebungstemperatur hinter alten Schlossmauern gelagert. So lange, bis die unterschiedlichen Jahrgänge der limitierten Edition Sommelier Wild D ihre perfekte Genussraife und ein ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis entwickelt haben. Am Ende des Weges stehen reichhaltige, alkoholfreie Feinschmecker-Geschmacksergebnisse. Obsthof Retter, Pöllau.  
[www.obsthof-retter.com](http://www.obsthof-retter.com)



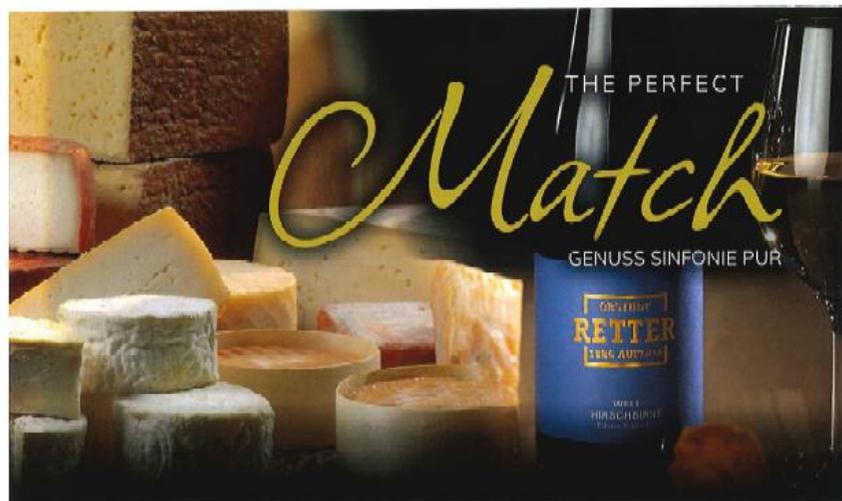
### Eveline Wild „Der wilde Eder“

„Für die Schokoladenseiten des Lebens“ Eveline Wilds zarte Genüsse sind per Hand geschöpft. Kunstvoll präsentiert die Konditorweltmeisterin und Patisseriekünstlerin ihre schokoladigen Meisterwerke in ihrer Kreativwerkstatt im WILDen EDER. Dort verrät sie auch, worauf es bei richtig guter Schokolade wirklich ankommt und welche Sorten besonders beliebt sind bei ihren süßen Fans. Schon als kleines Mädchen hatte sie ihre ersten süßen Begegnungen und vertrieb sich die Zeit in der lokalen Konditorei. Der Ort hatte einen ganz eigenen Charme, den es so heute gar nicht mehr gibt. So verlor Eveline schnell ihr Herz – und zwar an zuckersüßes Windgebäck, glasierte Petits Fours und meisterhafte Tarten. Bis heute ist Schokolade ihre Leidenschaft. Dabei weiß die Patisserie nicht nur, wie man diese in genussvolle Form bringt – sie ist auch Qualitätskennnerin. Bis heute ist sie überzeugt, „eine Schokolade soll in Erstaunen versetzen, weil sie richtig gut schmeckt – nicht aufgrund skurriler Kombinationen.“  
[www.der-wilde-eder.at/eveline-wild/pralinen/](http://www.der-wilde-eder.at/eveline-wild/pralinen/)

DER  
wilde  
EDER

[www.obsthof-retter.com](http://www.obsthof-retter.com)  
[www.der-wilde-eder.at/eveline-wild/pralinen/](http://www.der-wilde-eder.at/eveline-wild/pralinen/)

OBSTHOF  
RETTER  
1866 AUSTRIA



Erleben Sie die außergewöhnliche Genuss Sinfonie einzigartiger Spitzenprodukte zweier Delikatess-Manufakturen. Kompromisslose Premiumqualität auf allerhöchstem Niveau. Einzigartig kombiniert für eine faszinierende Aromaerfahrung der besonderen Art.

### WELL Hirschkbirn & Affineur Käsespezialitäten

Spitzenqualität aus Leidenschaft für Tradition und Geschmack. Die harmonische wilde Wildfruchtesorte so heißt es, mit ihrer temperamentvollen Art und animierender Süße dem kräftig würzigen Aroma dieser außergewöhnlichen Käsespezialitäten entgegenzutreten. Eine wahre Traumkombination für den Gaumen, die zum Schwelgen einlädt.



**Langres, frz. Weichkäse mit gewaschener Rinde Mein Affineur**

2 Monate Reifezeit. Kräftig, fruchtiges Aroma. Wurde ursprünglich von Dominikaner Mönchen entwickelt. Wird nach dem Schöpfen nicht gewendet.



**Bregenzner Bergkäse Extra-Reserve 2 Jahre gereift Mein Affineur**

Im Geschmack kräftig leicht trübsüßig, nach Kräutern. Der Käse wird nur im Sommer in der die kleine Bergseenerlei Sibiratsfäll herzustellen.

Genuss Juwel aus der Steiermark. Die hoch-aromatische Wildfrucht besitzt einen Anflug von Honig und Kardamom, Rauch und herbester Note.

Delikatessen aus der Manufaktur  
Einzigartig. Konsequent. Mit Hingabe gefertigt.

### Obsthof Retter –

„Wir haben der Natur nichts hinzuzufügen“ Beste Rohstoffe, viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Diese Trilogie verwandelt Wildbeeren und -früchte allerhöchster Güte, aus den besten Lagen der Welt, in edle Tropfen ohne Alkohol. Sie ist das Geheimrezept hinter dem Erfolg der WILD Fruchtessenzen, die sich als seelenschmeichelnde Speisenbegleiter in der Spitzengastronomie etabliert haben. Geeignet zum optimalen Reifezeitpunkt, werden die Früchte mit viel Gespür schonend verarbeitet und in perfekter Umgebungstemperatur hinter alten Schlossmauern gelagert. So lange, bis die unterschiedlichen Jahrgänge der limitierten Edition Sommelier WILD ihre perfekte Genussreife und ein ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis entwickelt haben. Am Ende des Weges stehen reichhaltige, alkoholfreie Feinschmecker-Geschmackserlebnisse.  
[www.obsthof-retter.com](http://www.obsthof-retter.com)



### Mein Affineur – Tölzer Kasladen

„Aus den schönsten Erken Europas“ Seit 1972 bringt der Tölzer Kasladen ausschließlich handwerklich hergestellte Käsesorten von höchster Qualität ein, um sie in den eigenen Reiferäumen bis zur Vollerndung reifen zu lassen. Sagenhafte 200 Sorten von über 100 Produzenten und unzählige Geschichten zu jedem einzelnen Erzeugnis. Allesamt hochwertige, handwerklich hergestellte Käsesorten, ohne chemische Zusätze oder gentechnische Veränderungen, die von sorgsam ausgewählten Hof- und Bauernhöfen, Alpbeterleiten und Klöstern stammen, mit denen der Tölzer Kasladen teils schon seit seiner Gründung zusammen arbeitet. Eine nach strengen Regeln geführte Landwirtschaft, in der Tiere, Fütterung und Tierhaltung genau kontrolliert werden, bildet die Basis für eine einwandfreie Milch und schließlich einen exquisiten Käse.  
[www.toelzer-kaslade.de](http://www.toelzer-kaslade.de)



[www.obsthof-retter.com](http://www.obsthof-retter.com)  
[www.toelzer-kaslade.de](http://www.toelzer-kaslade.de)



## Parlaments-Führung | Sigrid Maurer & Tara Weber

Das Parlament in Wien ist das Herz der österreichischen Demokratie. Nach rund 130 Jahren im Dauerbetrieb wurde 2014 einstimmig die umfassende Sanierung des Parlamentsgebäudes beschlossen. Im Jänner 2023 wurde das fertig sanierte Parlament schließlich wiedereröffnet.

Nach rund fünf Jahren im Ausweichquartier in der Wiener Hofburg ist das politische Leben Österreichs wieder in das historische Parlamentsgebäude zurückgekehrt. Das Parlament wurde vom Keller bis zum Dach generalsaniert und technisch auf den neuesten Stand gebracht.

Als Highlight des Umbaus gilt die Glaskuppel über dem Nationalratssitzungssaal. Ihre Paneele sind elektrochrom – das bedeutet, die Lichtdurchlässigkeit kann dadurch gesteuert werden. Für Besucherinnen und Besucher gibt es jetzt direkt unter der Glaskuppel einen verglasten Rundgang – das "Plenarium". Führungen können nun während laufender Sitzungen stattfinden. Das und vieles mehr gibt es im "neuen" Hohen Haus zu bestaunen.

### Daten & Fakten:

- **Eröffnet:** 1883
- **Architekt:** Theophil Hansen
- **Baustile:** Historismus/Neoklassizistische Architektur
- **Grundstückfläche:** 20.142 m<sup>2</sup>  
(entspricht in etwa der Fläche von drei Fußballfeldern)
- **Gebäudegrundfläche:** 13.687 m<sup>2</sup>
- **Höhe:** 33 m (höchster Punkt)
- **Länge\*:** 151,68 m (inkl. Rampe)
- **Breite\*:** 132,72 m  
(\*Maße laut den Plänen von Theophil Hansen)

Mehr Infos zum Betrieb: <https://www.parlament.gv.at/>

## **Kelsen im Parlament**

Das KELSEN, benannt nach HANS KELSEN einem der bedeutendsten Rechtswissenschaftler des 20. Jahrhunderts. Insbesondere brachte er im Staatsrecht und im Völkerrecht herausragende Beiträge hervor, auch gilt er als exzellenter Rechtstheoretiker.

Das KELSEN ist ein Ort der Begegnung und des Austausches, ganz im Sinne des gelebten Parlamentarismus. Ihre Veranstaltung auf einem Level der Extraklasse im neuen Dachausbau des österreichischen Parlaments. Entspannte Cocktails oder Pausengespräche auf den großzügigen Terrassen, mit traumhaftem Blick auf die Hofburg und die Wiener Innenstadt. Sie haben die Veranstaltung – das Kelsen dazu den passenden Rahmen und die Gaumenfreuden. Egal ob Meeting, Präsentation, Diskussion, Presseevent, gesetztes Dinner, Weihnachtsfeier oder ein Empfang – Ihren Eventideen sind fast keine Grenzen gesetzt.



---

### **Vorspeise**

Sauerteig-Brotsalat  
mit Ochsenherz-Paradeisern, Pesto und Rucola  
vegan AFHO

### **Hauptgang**

Eierschwammerl-Gulasch  
mit Rösti und Spitzpaprika  
vegan FLO

oder

Gebackenes Steirerhendl  
mit Gurken, Erdäpfeln und Salatherz  
ACGLMO

### **Dessert**

Arriba-Schokolade Kugel  
mit Himbeere  
vegan F

Mehr Infos zum Betrieb: <https://www.kelsen.at/>

## **Zukunftshof Gugumuck – Schnecken-Snacks | Andreas Gugumuck**

Als Andreas den Gugumuck-Hof vor Jahren übernahm, gab er seinen Job in der IT-Branche auf. Er startete mit der Weinbergschnecken-Zucht. 2014 gründete er die Wiener Schneckenmanufaktur und setzt damit ganz bewusst auf ein Lebensmittel der Zukunft, mit langer Tradition. Auch heute noch lebt die Familie Gugumuck als Mehrgenerationen-Familie am Hof zusammen.

Bei Andreas deutete erst gar nichts darauf hin, dass er später einmal Bauer werden würde. Doch eines war schon immer klar, wenn er sich eine Sache in den Kopf setzt, dann beweist er Ausdauer und Engagement. Früher als Techno-Produzent oder als Wiener Neulingsmeister Boxen (1999) – heute eben als Wiener Schneckenkönig.

Andreas hat das Studium der Wirtschaftsinformatik an der TU Wien erfolgreich abgeschlossen und arbeitete fast 10 Jahre als Test- und Projektmanager in der IT-Branche (Euro-Umstellungen, Paysafe Card, e-Card, E-Finanz Steuer Zoll). Dann stolperte er über die frühere Tradition des Schneckenessens in Wien und es war klar: Er hatte die lang gesuchte Alternative für die Landwirtschaft seiner Großmutter Leopoldine gefunden. 2008 startete er als Nebenerwerbsbauer mit extensiven Freilandkulturen für Weinbergschnecken und baute die Marke “Wiener Schnecke” auf. Es folgten eine rasche Etablierung in der Spitzengastronomie und enormes mediales Echo. 2010 gab Andreas seinen Beruf als IT-Manager auf und übernahm den Gugumuck-Hof der Familie. 2014 folgte die Gründung der Wiener Schneckenmanufaktur, mit Hof-Bistro und Hof-Laden.

### **Schnecken - Geschichte**

Im Alten Rom (750 v. Chr.) erlebten die Schnecken ihren ersten Aufschwung. Mit der Ausdehnung des Römischen Reichs, verbreiteten sie sich als Nahrungsmittel schließlich in ganz Europa. Durch die zunehmende Christianisierung und den damit zusammenhängenden Fastenregeln, setzte sich die Weinbergschnecken-Zucht im Alpenraum durch.

Was viele heute nicht mehr wissen: Schnecken waren in der österreichischen Küche eine weit verbreitete Spezialität. Ab dem 18. Jahrhundert galt Wien als die Schneckenhochburg schlechthin. Es gab sogar einen eigenen Schneckenmarkt hinter der St. Peterskirche in Wien. Dort boten sogenannte “Schneckenweiber” Weinbergschnecken als “Wiener Auster” an. Man aß sie am liebsten gekocht, gebacken, in Speck gebraten mit Weinkraut und – das mag viele überraschen – sogar gezuckert.

Heute zählen die Wiener Schnecken als ein Slow Food Arche Produkt und zu den Kulinarischen Erben der Alpen.

Mehr Infos zum Betrieb: <https://gugumuck.com/de/>

## **Weingut Franz Wieselthaler | Michael Wieselthaler**

- Gelber Muskateller 2023
- Wiener Gemischter Satz DAC Oberlaa 2023
- Wiener Gemischter Satz DAC Ried Weichseltal 2023

Was in den 50er-Jahren als Nebenerwerb begann, hat sich unter den kundigen Händen der beiden Wieselthaler – Franz sen. und Franz – zur ersten Weinadresse in Oberlaa entwickelt. Vor kurzem ist auch Michael in das Familien-Unternehmen eingestiegen.

Spätestens mit seinen zahlreichen Gold- und Silbermedaillen, nicht zu vergessen seine Landessieger für die hervorragenden Weine, hat das Weingut Franz Wieselthaler seinen Platz in der renommierten Wiener Weinszene gesichert.

Zurzeit bewirtschaftet das Weingut 8 Hektar Weingärten. Die Großlage Laaerberg umfasst die Weingärten im Südosten Wiens, sie liegen in der Katastralgemeinde Oberlaa Stadt. Mit etwa 24 Hektar bepflanzter Fläche ist es die Zweitkleinste der Wiener Großlagen. Die Weingärten liegen in Seehöhen zwischen 190 und 270 Meter nach Osten abfallend.

In den Rieden Goldberg, Weichseltal und Johannespointen bewirtschaften sie sorgfältig die Weingärten. Auf den primär sandig-lehmigen Böden am Laaerberg gedeihen der typische Wiener Gemischte Satz DAC und die Burgundersorten ganz ausgezeichnet. Aber auch die roten Rebsorten wie den Zweigelt oder den im Barriquefass gereiften “Merlin“ sollte man nicht außer Acht lassen.

Gerne können Sie sich selbst beim Heurigen oder einer Weinverkostung von den Weinen überzeugen.

*„Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken, drum trink nur  
Wieselthaler Wein, eingefangener Sonnenschein!“  
-Franz Wieselthaler sen.*

Mehr Infos zum Betrieb: <https://weingut-wieselthaler.at/weingut/>

**Einblicke in 150 Jahre Favoriten – Michael Walter (Walter Berufskleidung)**

<https://wienerbezirksblatt.at/150-jahre-favoriten-hat-viele-schoene-seiten/>

## Bar-Triathlon

- Wagemut-Kavalierbar im Grand Hotel
  - Erhard Ruthner | Cognac-Tasting
    - Courvoisier V.S.
    - H by Hine V.S.O.P. Fine Champagne
    - Braastad X.O. Fine Champagne
  - <https://de.grandhotelwien.com/dine-with-us/wagemut-kavalierbar/>

*Nach einer dreijährigen Pause war es Zeit, der bekannten Kavalierbar in eine neue Ikone umzuwandeln. Mit Herrn Nicolas Kröger und Wagemut nimmt ein junges, dynamisches Team Einzug und entfacht ein neues Feuer der Begeisterung.*

Im April 2023 öffnen sich die Türen in eine neue, exklusive Erlebniswelt. Wagemut und Herr Kröger stehen für ein einzigartiges Barkonzept mit einer kompromisslosen Spirituosenauswahl. Zelebriert wird österreichische Obstbrandweintradition, wobei die renommierten Brenner Georg Hiebl und Josef Farthofer, welche als beste Destillateure der Welt gelten, im Vordergrund stehen. 150 Brände und Geister, eine enorme Auswahl an Armagnac und eine ausgezeichnete Rum- & Whiskyauswahl, inklusive Raritäten, runden das umfangreiche Angebot ab.

Genießen Sie unvergessliche Momente am besten Ort für ein Rendezvous lokaler und internationaler Gäste. Dank der Lage im ersten Stock des Hotels hat die Wagemut Kavalierbar einen wunderschönen Blick auf die berühmte Wiener Ringstraße zu bieten. Die Einrichtung ist mit einem britischen Klub vergleichbar. Gemütliche Stühle und Sofas, dunkles Holz und eine offene Bar bilden den Rahmen für vertrauliche Gespräche sowie für unterhaltsame Treffen. Die Atmosphäre und Service der Wagemut Kavalierbar ist einzigartig, genau wie die Barkarte - der perfekte Ort für erinnerungswürdige Momente.

Eine der exklusivsten Bars der Stadt, mit chilligem Sound und modernem Service. Besuchen Sie die Wagemut Kavalierbar und überzeugen Sie sich persönlich von Ihrer Einzigartigkeit.

- Matiki Bar
  - Manuel Beyerknecht | Rum-Tasting
    - Undone NO.1 | Sugar Cane Type | Alkoholfreier Rum
    - Legendario Elixir de Cuba | Rum-Likör
    - Angostura 1824 12YO | Premium Rum aus Trinidad & Tobago
  - <https://matiki.shop/>

Seit 2017 ist die Matiki Bar stolz darauf, Tiki Cocktails in der österreichischen Hauptstadt zu servieren. Die Brüder freuen sich darauf, ihre Affinität zu Drinks mit ihren Gästen in der Gardegasse zu teilen.

Tiki-Style-Cocktailbar. Ausgefallene tropische Cocktails, Longdrinks, Shots. Gratis Popcorn. Große Spirituosenauswahl.

Wenn du deine Bar zu Hause tikifizieren möchtest, dann besuche sie doch einfach in ihrem Shop.

- Sputnik – Bar
  - Thomas Juranitsch | Harkamp Sekt – Tasting
    - Harkamp Solera Reserve<sup>Demeter</sup> | Leibnitz
  - <https://sputnik-bar.at/>

Herzlich willkommen in einer neuen Ära der Wiener Barlandschaft – Sputnik ist gelandet! Seit Mai 2022 entführt das Sputnik seine Gäste auf eine intergalaktische Reise voller einzigartiger Signature-Drinks und zeitloser Cocktails, perfekt gemixt von der ambitionierten Barkeeperin Laura Peez – Barfrau des Jahres [Falstaff Barguide 2023].

Jedes Abenteuer beginnt mit einem visionären Gedanken. Genau wie das Rennen um den Weltraum die Welt faszinierte, entstand die Idee zur Sputnik Bar. Inspiriert vom legendären Satelliten Sputnik von 1957, präsentiert sich die Bar als ein Ort der Innovation und des stilvollen Designs.

Im Sputnik geht es nicht nur um Cocktails – es geht um die Kunst des Genießens. Mit einer Auswahl von Signature-Drinks, klassischen Cocktails und Spezialitäten bietet die Bar ein unvergleichliches Erlebnis für Kenner und Neugierige. Die Sputnik-Bar öffnet bereits um 16:00 Uhr und lädt damit zu einem entspannten Afterwork-Treffpunkt ein.

**Mittwoch, 26. Juni 2024**

### **Heidi Horten Collection – Führung**

Unter dem Titel **WE♥** präsentiert die Heidi Horten Collection eine umfassende Auswahl ikonischer Werke aus eigenem Bestand und knüpft mit ihren Schwerpunkten an die 2018 im Wiener Leopold Museum gezeigte Ausstellung WOW! an. Die Freude der Besucher\*innen an ihrer Sammlung war für Heidi Horten der entscheidende Anlass, diese dauerhaft einer breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Entsprechend der inhaltlichen Ausrichtung der Sammlung gliedert sich **WE♥** in drei Themenfelder: dem Expressionismus, insbesondere in seiner deutschen Ausprägung, gefolgt von der Kunst der 1960er- und 1970er-Jahre, mit einem besonderen Fokus auf US-amerikanischen, italienischen und deutschen Positionen. Der dritte Schwerpunkt liegt auf der Malerei und Skulptur, die das Spannungsfeld zwischen Figur und Abstraktion erkunden.

*Mehr Infos zum Betrieb:* <https://hortencollection.com/intro>

### **Würstelstand „Zum Scharfen René“**

Der Würstelstand ist ein Wiener Original. Einer der beliebtesten Würstelstände ist „Zum scharfen René“ am Schwarzenbergplatz, wo Eigentümer René Kachlir Stammkunden, Nachtschwärmer und Touristen mit gschmackigen Würsteln, selbstgemachten Saucen und einem der schärfsten Chili-Angebote der Stadt versorgt. Vor kurzem reifte dann die Idee, die sorgsam für den Würstelstand entwickelten und bei lokalen Betrieben hergestellten Produkte für die Küche und den Grill zuhause zu optimieren und damit den Geschmack des Würstelstandes in die eigenen vier Wände zu bringen. Dafür tüfteln Rene und sein Team andauernd an neuen Rezepturen und Produkten. Besser geht Österreichisches Fast Food nicht!

*Mehr Infos zum Betrieb:* <https://vomscharfenrene.at/>

### **Spanische Hofreitschule – Besichtigung & Führung**

Ein Blick hinter die Kulissen der Spanischen Hofreitschule  
In einem spannenden Rundgang durch die Spanische Hofreitschule wurden wir durch die prunkvolle barocke Winterreitschule, die Sommerreitbahn mit einer der weltweit größten ovalen Pferdeführanlagen und in die Stallungen der Lipizzaner-Hengste geführt. Die Lipizzaner sind in der Stallburg, Wiens bedeutendstem Renaissancegebäude, untergebracht. Wir besichtigten die wichtigsten Bereiche dieser historischen Institution, durften Wissenswertes über Geschichte, Reittradition und vor allem über unsere Stars – die Lipizzaner erfahren.

*Mehr Infos zum Betrieb:* <https://www.srs.at/>

## **Palais Coburg – Besichtigung & Führung**

34 Suiten, ein Spa, zwei Restaurants, zwei Guide Michelin Sterne, 13 Veranstaltungsräume, ein Garten, sechs Weinkeller, 60.000 Flaschen.

Herr Günter – der Front Office Manager des Hauses – gab uns Einblicke in sämtliche Bereiche des prunkvollen Gebäudes. Unser Weg durch das Haus führt zu den Prunksälen und die Kasematten, vorbei an den bestens bestückten Weinkellern, bis ins renommierte Restaurant unter der Leitung von Silvio Nickol.

Das Palais Coburg ist ein 1845 fertiggestelltes spätklassizistisches Stadtpalais im 1. Wiener Gemeindebezirk. Es befindet sich an der Adresse Coburgbastei 4 und wurde dort auf der Braunbastei, einem Rest der im 16. und 17. Jahrhundert geschaffenen und im 19. Jahrhundert geschleiften Basteien Wiens, errichtet.

Der neue Eigentümer - Wiener Unternehmer und Vermögensverwalter Peter Pühringer - renovierte das Palais in den Jahren 2000 bis 2003 umfassend, nachdem es sehr heruntergekommen war. Heute befinden sich im Palais Coburg neben den Firmensitzen von Pühringers Unternehmen das Luxushotel Palais Coburg Residenz und zwei Restaurants, darunter das mit 2-Michelin-Sternen ausgezeichnete Silvio Nickol Gourmetrestaurant. Verhandlungen über das Atomprogramm des Iran mit den Außenministern der UN-Vetomächte und Deutschlands fanden hier mehrmals statt.

*Mehr Infos zum Betrieb: <https://palais-coburg.com/>*

## **Hotel Sacher – Besichtigung, Führung & Gala-Dinner**

Im Jahr 1832 beauftragte Prinz von Metternich den erst 16-jährigen Bäckerlehrling Franz Sacher, einen Kuchen für seine anspruchsvollen Gäste zu backen. Das süße und kostbare Meisterwerk sollte aus Schokolade, Marillenmarmelade und Schlagsahne hergestellt werden. Diese Zutaten wurden letztendlich zur köstlichen Triade, die die Grundlage für das Erfolgsrezept der Original Sacher-Torte bildet. Genau dieses Rezept bleibt die Basis für jede Original Sacher-Torte, die bis heute bei Sacher von Hand gebacken wird.

Im Jahre 1865 eröffnete Eduard Sacher, der Sohn des Erfinders der Original Sacher-Torte Franz Sacher, sein erstes Delikatessengeschäft direkt neben dem Gebäude, das kurze Zeit später zur Wiener Staatsoper wurde. Sein Erfolg erlaubte ihm schon bald darauf, Größeres anzustreben. Bereits 1876 eröffnete er in der Philharmonikerstraße 4 das Hotel Sacher. Dieses wurde bald darauf zum gesellschaftlichen Zentrum der kulturellen und geistigen Elite im kaiserlichen Wien. Die Eleganz und der Geist dieser Zeit sind bis heute noch in den historischen Räumlichkeiten des ehemaligen Innenstadtpalais spürbar.

Die Sacher Hotels sind privat geführte Unternehmen, die es sich als Ziel setzen, familiäre Werte in den Mittelpunkt ihrer Geschäftstätigkeit zu stellen. Das Gefühl der Familie durchdringt den Umgang mit allen Gästen im Sacher, egal ob sie in einer Signature-Suite zuhause sind oder nur ein Stück Original-Sacher-Torte genießen. Im Vordergrund stehen Qualität, Liebe zum Detail und hervorragenden Service anzubieten – stets mit einer persönlichen Note.

Die Familie Gürtler betreibt seit 1934 die Sacher Hotels und Cafés. 2014 überreichte Elisabeth Gürtler den Familienbetrieb an ihre Kinder Georg und Alexandra.

Als Gast im Hotel Sacher erleben Sie nicht nur ein Stück österreichische Geschichte, sondern auch Luxus pur. Als Mitglied der exklusiven “Leading Hotels of the World” finden Sie sowohl Luxus-Zimmer als auch Hochzeitslocation und Restaurant.

Die Original Sacher-Torte gilt heutzutage als eines der kulturellen und kulinarischen Krönungssymbole Wiens. Tatsächlich, so die Süddeutsche Zeitung, ist sie „weithin als Währung der zwischenmenschlichen Beziehungen auf der ganzen Welt akzeptiert“. Das Hotel, das der Sohn des bahnbrechenden Patissiers Jahre später eröffnete, gilt heute ebenfalls als eines der renommiertesten Hotels der Welt.

*Mehr Infos zum Betrieb:* <https://www.sacher.com/de/wien/>

# Weine

Riesling Ried Hackenberg Selection  
Weingut Kroiss  
Döbling, Wien



KaSoMa Blaufränkisch  
Weingut Wieninger.next  
Stammersdorf, Wien



Grinzinger Beerenauslese  
Weingut Wieninger  
Stammersdorf, Wien

Hotel Sacher Wien  
26. Juni 2024

# Menü

Original Sacher Gänseleber-Törtchen  
mit Chutneys und Brioche  
(A,C,F,G,O)



Wellington vom Hirschkalb  
mit glasiertem Gemüse und Wacholderjus  
(A,C,G,L,M,O)



Dessertkreation „Anna Sacher“  
(A,C,F,G,H,O)

Praxis LehrerInnen Verband  
**PLV**  
Österreichische Hotelfach-  
und Tourismusschulen





SACHER

ALLERGENINFORMATIONEN | ALLERGY INFORMATION

**A** = glutenhaltiges Getreide | *gluten* | **B** = Krebstier | *crustaceans and shellfish* | **C** = Ei | *egg* | **D** = Fisch | *fish*  
**E** = Erdnuss | *peanuts* | **F** = Soja | *soy* | **G** = Milch oder Laktose | *milk or lactose* | **H** = Schalenfrüchte | *nuts*  
**L** = Sellerie | *celery* | **M** = Senf | *mustard* | **N** = Sesam | *sesame* | **O** = Sulfite | *sulphites*  
**P** = Lupinen | *lupines* | **R** = Weichtiere | *molluscs*

Wir danken unseren Partner:innen für die Unterstützung  
zum diesjährigen Brush-up 2024 in Wien



HEIDIHORTENCOLLECTION



Wir danken unseren Partner:innen für die Unterstützung  
zum diesjährigen Brush-up 2024 in Wien



in good spirits



Burochik





**STREET ART SEKTE**

**A NOBIS STREET ART BREIT**

Farbe: Helles Gelb mit einem strahlenden Kern. **Minerale:** Kompakter Schaum, der bisguthalbes in Glas versinkt. Am Gaumen keine Beläge. **Geschmack:** Frisch und leicht süßlich. **Speziell:** Einzigartig wie keine andere Sekte. **Speziell:** Die frische Säure unterstützt seinen fruchtigen Abgang. **Speziell:** Apetit, weiches Fleisch - kalb, Fisch - Zarter, asiatische Speisen

**A NOBIS STREET ART ROSE**

Farbe: Schönes Purpurrot mit einem silbernen Kern. **Minerale:** Kompakter Schaum, der bisguthalbes in Glas versinkt. Am Gaumen keine Beläge. **Geschmack:** Frisch und leicht süßlich. **Speziell:** Einzigartig wie keine andere Sekte. **Speziell:** Die frische Säure unterstützt seinen fruchtigen Abgang. **Speziell:** Apetit, weiches Fleisch - kalb, Fisch - Zarter, asiatische Speisen

**A NOBIS STREET ART JARDIN D'ORANGES**

Farbe: Frisch und fröhlich. **Geschmack:** Fröhlich am Gaumen. Die frische Säure unterstützt seinen fruchtigen Abgang. Das milde Mousses gibt diese Spezialität einen fröhlichen Charakter. **Speziell:** Apetit, Dessert



**CHAMPAGNER**

**NOBIBET DEUX-CELEBS BLANC DE BLANCS**

Farbe: Helles Gelb. **Nase:** reiner Honig von der beste (typisch Champagner) verhalten sich mit dem Duft der Liride und des Walderns. Seine frische Zitronen (Zitrus - Mandarinen) geben ihm eine elegante, lange. **Geschmack:** elegant trocken am Gaumen mit einer leuchtenden Säure. **Speziell:** Einzigartig wie keine andere Sekte. **Speziell:** Apetit, Dessert

**NOBIBET DEUX-CELEBS PINOT MEUNIER**

Farbe: Helles Gelb. **Nase:** reiner Honig von der beste (typisch Champagner) verhalten sich mit dem Duft der Liride und des Walderns. Seine frische Zitronen (Zitrus - Mandarinen) geben ihm eine elegante, lange. **Geschmack:** elegant trocken am Gaumen mit einer leuchtenden Säure. **Speziell:** Einzigartig wie keine andere Sekte. **Speziell:** Apetit, Dessert

**NOBIBET DEUX-CELEBS PINOT NOIR**

Farbe: Helles Gelb. **Nase:** reiner Honig von der beste (typisch Champagner) verhalten sich mit dem Duft der Liride und des Walderns. Seine frische Zitronen (Zitrus - Mandarinen) geben ihm eine elegante, lange. **Geschmack:** elegant trocken am Gaumen mit einer leuchtenden Säure. **Speziell:** Einzigartig wie keine andere Sekte. **Speziell:** Apetit, Dessert

**NOBIBET DEUX-CELEBS ORAM SEC**

Farbe: Helles Gelb. **Nase:** reiner Honig von der beste (typisch Champagner) verhalten sich mit dem Duft der Liride und des Walderns. Seine frische Zitronen (Zitrus - Mandarinen) geben ihm eine elegante, lange. **Geschmack:** elegant trocken am Gaumen mit einer leuchtenden Säure. **Speziell:** Einzigartig wie keine andere Sekte. **Speziell:** Apetit, Dessert

**NOBIBET DEUX-CELEBS MILLÉSIME GRAND CRU**

Farbe: Helles Gelb. **Nase:** reiner Honig von der beste (typisch Champagner) verhalten sich mit dem Duft der Liride und des Walderns. Seine frische Zitronen (Zitrus - Mandarinen) geben ihm eine elegante, lange. **Geschmack:** elegant trocken am Gaumen mit einer leuchtenden Säure. **Speziell:** Einzigartig wie keine andere Sekte. **Speziell:** Apetit, Dessert



*Sekt*



*Sekt*

*Klein, limitiert, in aller Ruhe genießen.*

**CHAMPAGNER**



**BREIT DRY & ROSE**



**Champagner als Herzentrunk!**  
für und von Menschen und Dinge. Sekt - in Kooperation mit dem Champagne de France. Einzigartig wie keine andere Sekte. **Speziell:** Apetit, Dessert

**CHAMPAGNER**

Farbe: Helles Gelb. **Nase:** reiner Honig von der beste (typisch Champagner) verhalten sich mit dem Duft der Liride und des Walderns. Seine frische Zitronen (Zitrus - Mandarinen) geben ihm eine elegante, lange. **Geschmack:** elegant trocken am Gaumen mit einer leuchtenden Säure. **Speziell:** Einzigartig wie keine andere Sekte. **Speziell:** Apetit, Dessert

**BREIT DRY & ROSE**

Farbe: Helles Gelb. **Nase:** reiner Honig von der beste (typisch Champagner) verhalten sich mit dem Duft der Liride und des Walderns. Seine frische Zitronen (Zitrus - Mandarinen) geben ihm eine elegante, lange. **Geschmack:** elegant trocken am Gaumen mit einer leuchtenden Säure. **Speziell:** Einzigartig wie keine andere Sekte. **Speziell:** Apetit, Dessert

1.487.272.2889 (S.488) [www.a-nobis.com](http://www.a-nobis.com) [info@a-nobis.com](mailto:info@a-nobis.com) [www.a-nobis.com](http://www.a-nobis.com)



## Donnerstag, 27. Juni 2024

### **Vortrag WKO – Chancen & Trends in der Gastronomie | Mag. Dr. Thomas Peschta**

Befragung unter Wiens Gastronomen bezüglich Wünsche der Gastronomie & Skills

Fakten:

- klassische Gastro sinkt in Österreich – außer in Wien, da steigt sie
- freie Gastro steigt

Ergebnisse der Befragung:

- Wirtschaftliche Rahmenbedingungen:  
extreme Steigerungen durch WES + Energie  
Mitarbeitermangel (demographische Gründe und Corona), viele sind auch wieder in den Osten zurück
- Innerstädtisch hohe Auslastung  
Kostenweitergabe in Städten einfacher als am Land  
Hohe Auflagen (Kennzeichnung, Dosenpfand, ...)  
Betriebsübergaben stocken wegen Perspektivlosigkeit

Chancen sehen:

- 59% der Befragten bei F&B (sehr groß)  
Nachhaltige und regionale Gastro (Probleme bei Bürokratie)  
36% Plant Based (Fleischersatz)  
Fee From – Reduced Gastro (weniger Salz und Zucker,...)  
Vegan Vegetarisch – ganze Gruppe nicht verlieren, wegen einer Person (Fleisch wird zum Luxus)
- Controlling, Preis  
Konzeptorientierte Gastronomie wird immer wichtiger- Lokalauswahl meist durch die Frau!!!

## **Vortrag GÖD | Mag. Roland Gangl**

Ganz NEU!!!: AbA bei Hotelfachschule entfällt – schon für kommendes Schuljahr

Dienstrecht alt – neu, öfter Probleme in der Zusammenarbeit

Dienstrecht neu: BED jetzt mit 180 ECDS

Anrechnung: max. 12 Jahre (Praxis - relevant), alle Zeiten im öffentlichen Dienst

Vordienstzeiten müssen mittels Formulars innerhalb von 3 Monaten ausgefüllt werden (fehlende Bestätigungen können nach gereicht werden).

Erste Ferienwoche kann für abschließende Arbeiten verwendet werden.

Letzte Ferienwoche dient zur Unterrichtsvorbereitung.

Kollegen:Innen aus dem neuen Dienstrecht können z.B. auch für Schulvorstellungen eingesetzt werden.

Kustodiate – für Dienstrecht alt

Zeitkonto – Sabbatical – Pension: für nicht Pragmatisierte gilt: letztes Jahr voll – dann volle Abfertigung

## **Tourismusschulen MODUL der Wirtschaftskammer Wien – Führung durch die neue Schule**

Übersiedelung: Große logistische Herausforderung;

JEDER Kollege/Kollegin hat einen eigenen Arbeitsplatz mit PC / Laptop

> Büros zw. 2 – 4 Arbeitsplätze;

Praxisräumlichkeiten inklusive Office sehr großzügig bemessen und gut ausgestattet;

Kaffeehaus mit Snacks für SchülerInnen mit angeschlossener Küche.

Spinde und Aufenthaltszonen für SuS am Gang;

Klassenzimmer mit Klimaanlage und Touchboard;

## **Generalversammlung**

Protokoll wurde an die Mitglieder:Innen per E-Mail ausgesendet.