

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

Bericht zum Brush up des Verbandes der PraxislehrerInnen an österreichischen Hotelfach- und Tourismusschulen vom 22. bis 25. Juni 2015 unter dem Motto:

„MOST Wanted“

Montag 22. Juni 2015

Akkreditierung, Begrüßung und Eröffnung

Seminarleiter Dipl.-Päd. Martin Eibenberger BEd stellte das diesjährige Brush up des PLV unter das Motto „MOST Wanted“ und 43 Teilnehmer/innen fanden sich im Schloss an der Eisenstrasse ein. Seminarleiter Martin Eibenberger und Obmann Jürgen Kirchner begrüßten die Teilnehmer/innen im Kongresshaus Waidhofen/Ybbs und eröffneten nach einer kurzen Busfahrt in der Tourismusschule Weyer das „Brush up für Praxislehrer/innen 2015“. Auch Dir. Mag. Franz Hopfgartner und FV Monika Hermann ließen es sich trotz Prüfungsverlauf nicht nehmen, die Seminarteilnehmer/innen persönlich zu begrüßen. Kollege Martin Eibenberger führte durch das weitläufige Schulgebäude und erklärte die Besonderheiten des Standortes Weyer. Die Kolleg/innen zeigten großes Interesse und wurden im Anschluss zum Mittagstisch gebeten. Dabei wurde die Seminargruppe von Bürgermeister Gerhard Klaffner willkommen geheißen und diese stellte den Ort Weyer sowie die gute Zusammenarbeit zwischen Gemeinde und Tourismusschule in den Mittelpunkt seiner Ausführungen.

Pädagogischer Teil – Trauner Bücher Innovationen

Zum Einstieg in den Seminartag folgte ein pädagogischer Teil, in welchem die Kompetenzorientierung in den Fachbüchern des Trauner Verlages, welche von Frau Mag. Elisabeth Kneidinger präsentiert wurde, den Schwerpunkt bildete. Frau Mag. Kneidinger stellte alle aktuellen Bücher für den gastronomischen Bereich (Service, Küche, Ernährung, ...) vor und unterstrich dabei die Besonderheiten der Kompetenzorientierung. Eine Diskussionsrunde über entsprechende Änderungen im Bereich der Fachbücher sowie dem Lernen mit E-Books führte zu interessanten Erkenntnissen und viele der Kolleg/innen nutzten die Gelegenheit um ihre Erfahrungen im Umgang mit Büchern und modernen Medien darzustellen. Auch die Möglichkeit des Kompetenzportals des Trauner Verlages wurde den Kolleg/innen näher gebracht. Ein Erfahrungsaustausch sowie eine Fragerunde an Frau Kneidinger rundeten den informativen Fachbuchvortrag ab.

Schafskäsebauer Lumplecker – Familie Kaltenbrunner in Küpfern

Der Besuch bei Familie Kaltenbrunner, welche eine Schafskäserei betreiben, war der nächste Programmpunkt. Das Ehepaar Kaltenbrunner, welche den Betrieb gemeinsam mit ihrem Sohn betreiben, begeisterten durch ihre Verbundenheit und Liebe zu ihren Produkten und Tieren. Rund 90 Schafe tummeln sich im Stall der Kaltenbrunners und sorgen für die Basis eines exzellenten Frischkäses, welcher in regionalen Märkten angeboten wird und den Seminarteilnehmer/innen am Ende der Betriebsbesichtigung gereicht wurde. Die „Natürlichkeit“ und „Ehrlichkeit“ des Produktes war im Geschmack des Frischkäses wieder zu finden und dieser zeigte eine herrliche Konsistenz des Käseteiges. Während Herr Kaltenbrunner die Besucher im Stall und im Melkbereich führte, stellte seine Gattin die wichtigsten Arbeitsschritte der Frischkäseerzeugung vor und überzeugte die Teilnehmer/innen, dass absolute Sauberkeit ein wesentliches Element der Käseproduktion darstellt.

Wikingerfahrt an der Enns in Kleinreifling

Ein weiteres Highlight des Tages war die Schifffahrt auf einem Floss auf der Enns in Kleinreifling. Die ursprüngliche Wikingerfahrt wurde aus wettertechnischen Gründen kurzerhand zu einer

Verband der PraxislehrerInnen an Hotelfach- und Tourismusschulen Österreichs

überdachten „Almhüttenfahrt“ adaptiert und so konnten die Praxislehrer/innen eine touristische Besonderheit von Weyer kennen lernen. Frau Aigner und ihr Mann stellten dabei auch ihr humoristisches Können unter Beweis und zeigten, was Animation und ein guter Schmah bei ihren Besuchern auslösen kann. Die Landschaft vom Fluss aus zu beobachten stellte dabei auch einen ganz besonderen Reiz dar. In geselliger Runde und in Gesprächen vertieft ging die 1 ½ stündige Fahrt fast zu rasch vorüber und hat einen tollen Eindruck bei den Praxislehrer/innen hinterlassen.

Gastlichkeit und Kulinarik auf höchstem Niveau – Schlosshotel Eisenstrasse

Das Schlosshotel mit seinem lichtdurchfluteten Restaurant direkt am Fluss bildete den kulinarischen Abschluß des 1. Seminartages. Vorab ging es jedoch zum Sektempfang ins benachbarte Kongresshaus, wo Seminarleiter und Obmann die Ehrengäste und Mitglieder zum legendären „Galadinner“ begrüßten. Das 5 gängige Menü mit Weinbegleitung ließ keine Wünsche offen und die Tischgespräche waren geprägt vom Erlebten des Tages sowie dem Austausch von beruflichen Gegebenheiten. Neben Dir. Franz Hopfgartner, Mag. Ingrid Trauner, Ingrid Hieslmair konnte auch der Besitzer des Schlosshotel, Herr Johannes Scheiblauber, unter den Festgästen begrüßt werden. Dieser konnte am Ende des Abends sehr stolz auf seine Mitarbeiter/innen sein, zeigten diese sich doch von ihrer besten Seite und verwöhnten die Gäste sowohl kulinarisch als auch servicetechnisch auf höchstem Niveau. Ein gelungener Einstiegstag neigte sich dem Ende und wird allen lange in Erinnerung bleiben.

Dienstag 23. Juni 2015

Straußenhof - Fam. Ebner Winklarn

Der Vormittag des 2. Seminartages stand ganz im Zeichen des Straußes. 1994 startete die Familie Ebner mit drei Straußenküken ihre Straußenzucht, welche diese auf 16 Legestraußen und einige Masttiere aufgestockt haben. Der Großteil der österreichischen Straußenzüchter hat sich auf die Fleischproduktion spezialisiert. Der Schwerpunkt der Familie Ebner liegt seit Beginn bei der Eierproduktion. Frau Ebner verwandelt die Straußeneier in wahre Kunstwerke vom Lampenschirm bis zum durchbrochenem Ei. Jede Lampe ist ein Unikat und wird am eigenen Hof erzeugt. Ein weiterer Nebenerwerb wurde auch der Tourismus. Die Besichtigung am Straußenhof beinhaltete die Führung am Gehege, die Straußeneierlikörverkostung, die Zubereitung einer Straußeneierspeise (Schinken, Käse, Brot etc.), ein Kurzfilm über Straußenhaltung in Österreich, die Produktpräsentation (Leder, Federn, Eier etc.) sowie den Besuch der Straußenboutique. Der Höhepunkt des Besuches bildete neben den vielen Informationen zum Strauß und dessen Produkten die Gewinnung von Eiklar und Eigelb des Straußeneies sowie der darauffolgenden Zubereitung einer Rieseneierspeise welche im Anschluss allen Teilnehmer/innen zur Verkostung gereicht wurde.

Mostelleria – Fam. Farthofer in Öhling

Bereits in der fünften Generation werden im Hause Farthofer mit Leidenschaft hochwertige Naturprodukte veredelt. Die Liebe zum Detail und eine geschulte Nase sind der Grundstein für den Erfolg der Edelbrände von Josef Farthofer. Für die Herstellung all seiner Schnäpse werden nur die besten Rohmaterialien, also vollreife Früchte und Qualitätswein, verwendet und unter kontrollierten Bedingungen vergoren. Mit Feingefühl wird die Maische schonend destilliert. Ziel ist es, möglichst viel sortentypisches Aroma in den Edelschnaps zu bekommen. Voraussetzung für ein derartiges Qualitätsprodukt ist die richtige Abtrennung von Vor-, Mittel- und Nachlauf. Nur das Herzstück, also der Mittellauf, wird zum Edeldestillat vollendet.

Verband der PraxislehrerInnen an Hotelfach- und Tourismusschulen Österreichs

Nach ausreichender Reife wird das Destillat mit Mühlviertler Urgesteinwasser aus der hauseigenen Quelle auf Trinkstärke eingestellt. Erst nach mehreren Monaten Reife haben die hochwertigen Edelbrände ihren typischen Charakter entwickelt.

Bei der IWSC 2012 wurde der Organic Premium Vodka aus biologischem Weizen mit einer Goldmedaille ausgezeichnet und zusätzlich mit der IWSC Trophy 2012 zum weltbesten Vodka gekürt. Die begehrte IWSC Trophy wurde zum ersten Mal in den deutschsprachigen Raum geholt. 2.400 Einreichungen aus 90 Ländern beteiligten sich an diesem weltweit renommierten Wettbewerb. Die Destillerie Farthofer ließ mit ihrem diamantklaren Edelbrand Russland, Polen oder etwa Finnland hinter sich. 2013 setzte sich der O-Vodka bei der „Falstaff International Bar and Spirits Trophy“ gegen 26 Destillate aus allen berühmten Herkunftsländern durch: Russland, Schweden, Polen, Holland, Frankreich, Neuseeland, den USA und Österreich. Farthofers biologischer O-Vodka verwies sogar den bekannten russischen „Stolichnaya Gold“ Vodka knapp auf Platz 2: Stolichnaya Gold erhielt zwar ebenfalls 94 Punkte, im direkten blinden Vergleich gab die Jury aber dem O-Vodka den Vorzug. Somit wurde der O-Vodka Jahrgang 2012 zum besten Wodka gekürt. Auch der Organic Premium Gin wurde 2013 preisgekrönt. Über 3.500 Destillate aus der ganzen Welt wurden für das dreistufige Verkostungsverfahren eingereicht, darunter schafften es gerade einmal 90 Top-Gins in die finale Verkostung. Fam. Farthofer reichte den O-Gin (O=organic) in der Kategorie „London Dry Gin 40 %“ ein und katapultierte sich auf den sensationellen zweiten Platz – mit der zusätzlichen Auszeichnung „Outstanding“. Damit zählt Fam. Farthofer nun auch zu den besten Gin-Produzenten der Welt.

Die Gruppe des PLV zeigte sich nicht nur von den Produkten begeistert sondern konnte sich auch von der Liebe welche die Farthofers zu ihren Produkten aufbaut überzeugen und wird den Praxislehrer/innen sicherlich in der einen oder anderen Unterrichtsstunde wieder in Erinnerung gerufen werden.

Mostbaron Zeiner

Seit 1992 führt die Familie Zeiner das „Zeillerner Mostg'wölb“ als beliebten und bekannten Mostheurigen. Das urige Gewölbe, das für den Heurigen Pate stand, wurde ca. um 1800 ursprünglich als Rinder- und Pferdestall erbaut. Wo also einst die Hufe der Rösser klapperten, bewirbt die Familie mit ihren Mitarbeiter/innen heute ihre Gäste in gemütlicher Atmosphäre mit selbstgemachten Mostviertler Spezialitäten. Neben 100 Sitzplätzen im Gwölb und 60 weiteren auf der überdachten Terrasse beheimatet der Betrieb noch eine Edelbrennerei, einen Fleischverarbeitungsraum, einen Speckreiferaum, eine Rohwurstreifekammer, einen Mostkeller sowie einen Bauernladen mit Ab-Hof-Verkauf. Von der Vielfalt der Moste und deren geschmacklichen Besonderheiten konnten sich die Mitglieder des PLV bei einer geführten Degustation überzeugen. Herr Zeiner ging dabei auch auf das große Spektrum der verarbeiteten Birnensorten ein und erklärte der Gruppe auch die Entstehung der Mostbarone. Eine deftige Schmankerljause als spätes Mittagessen rundete den Besuch der Familie Zeiner ab.

Basilika Sonntagberg

Die weithin sichtbare Wallfahrtskirche auf dem Sonntagberg erbaut von Jakob Prandtauer und Josef Munggenast ist der Heiligsten Dreifaltigkeit und dem Erzengel Michael geweiht. 1440 fand die Errichtung der ersten Kapelle durch Abt Benedikt I. von Seitenstetten statt. 1490 erfolgte der Bau einer spätgotischen Kirche. Während der Reformationszeit kam es zur Behinderung der Wallfahrt durch die Herren von Gleiß. Zur Zeit der Katholischen Restauration folgte ein erneuter Aufschwung der Dreifaltigkeitsverehrung auf dem Sonntagberg. Sie war damals der meistbesuchte Wallfahrtsort

Verband der PraxislehrerInnen an Hotelfach- und Tourismusschulen Österreichs

der Monarchie nach der Basilika von Mariazell. Bis in die Gegenwart finden zahlreiche Menschen hier Trost und Zuspruch. Die Kirche auf dem Sonntagberg ist für viele ein Ort der Besinnung und des Gebetes. Daher erfolgte 1964 Erhebung der Wallfahrtskirche zur „Basilika Minor“ durch Papst Paul VI. Von Anfang an gab es eine enge Beziehung zwischen dem Stift Seitenstetten und der Kirche auf dem Sonntagberg. Der Besuch der Basilika am Sonntagberg bot den Teilnehmer/innen neben der herrlichen Aussicht ins Mostviertel auch die Gelegenheit um kurz inne zu halten und sich von Pfarrer Franz Hörmann die Gestaltung des neuen Altars erklären zu lassen.

Gasthaus Putzmühle

Den Abschluss des zweiten Seminartages bildete der Besuch des Gasthofes Putzmühle der Familie Fuchsluger und dem Verzehr eines traditionellen Mostviertler Bratls mit Erdäpfelknödel und Krautsalat. In geselliger Runde fand ein weiterer informativer und lehrreicher Tag sein Ende.

Mittwoch 24. Juni 2015

Emailmanufaktur RIESS – Ybbsitz

Die Wurzeln des traditionsreichen Unternehmens liegen im Jahre 1550. Damals wurde die ursprüngliche Pfannenschmiede in Ybbsitz im niederösterreichischen Mostviertel gegründet. 1922 begann man mit der Fertigung von hochwertigem Kochgeschirr aus Emaille. Heute leiten Julian Riess, Friedrich Riess und Susanne Rieß in neunter Generation das Familienunternehmen. Die RIESS Emaillemanufaktur ist der einzige Kochgeschirrhersteller in Österreich und erzeugt auch Emaille-Schilder und Industriekomponenten. Die Traditionsmarke ist mittlerweile in vielen Ländern Europas, den USA, Australien, Neuseeland, Korea und Japan beliebt und vertreten.

Die Mitglieder des PLV zeigten sich besonders von der Produktion des Geschirrs begeistert und nutzen die Gelegenheit um mit den Mitarbeiter/innen vor Ort ins Gespräch zu kommen. Viele waren auch erstaunt darüber, wie viele einzelne Arbeitsschritte und Handgriffe notwendig sind, bis ein RIESS Kochtopf verkaufsfertig ist und die Produktionsstätte verlassen kann. Eine Vielzahl an Mitarbeiter/innen und die hohe Qualitätskontrolle führen letztendlich dazu, dass diese Topprodukte auch einen entsprechenden Preis aufweisen und das Geschirr von RIESS auch für Generationen gemacht wird. Ein besonders interessanter Seminarpunkt, der das Verständnis für hochwertiges Kochgeschirr noch verstärkt.

Fassbinderei Stockinger – Waidhofen/Ybbs

Auf 300 Jahre Erfahrung im Familienbetrieb kann das Unternehmen Stockinger zurückblicken, und genau mit diesem Wissen begeisterte Franz und Matthias Stockinger die Seminarteilnehmer/innen. Ob österreichische, deutsche, slawonische oder französische Eiche, eines stand fest: Nur der beste Wein gehört ins beste Holz, ob 225l Barriques oder 1000-6000-er Barlofässer. Holz unterstützt bzw. beeinflusst den Geschmack des Weines positiv mit seinen Röstaromen von Kaffee und Kakao, gibt dem Wein Süße wie von Vanille und Karamel und macht den Wein geschmeidiger und runder. Dabei spielt das sogenannte Toasting, das Ausbrennen der Fässer, eine wichtige Rolle. Aber bevor es soweit kommt, vergehen einige Jahrhunderte. Man sagt fünf Generationen müssen einen Wald pflegen, bevor ein Baum die nötige Stärke erreicht hat. Die Eichen sind 120 bis 250 Jahre alt, und nachdem die Rohbretter zu Kurzbrettern weiterverarbeitet werden, trocknen die Rohlinge zwei bis sieben Jahre im Freien, je nachdem, ob sie für Barriques oder größeren Fässer weiterverarbeitet werden. Feinsäuberlich in Stößen aufgeschichtet sind sie jeder Jahreszeit und Witterung ausgesetzt. Dadurch kommt es zu einer Lufttrocknung und die bitteren Gerbstoffe und Tannine werden aus dem Holz

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

ausgewaschen. Die Weiterverarbeitung zu Fässern oder Eichenholzgärständen ist dann millimetergenaueste Handarbeit. So ist es nicht verwunderlich, dass Familie Stockinger weltweit die renommiertesten Winzerbetriebe mit ihren Qualitätsfässern aus Eiche beliefert. Darüber hinaus konnte sich die Gruppe des PLV davon überzeugen, dass Franz Stockinger auch ein profunder Weinkenner ist und auch in diesem Bereich viel Wissenswertes von den Winzer/innen berichten kann.

Ybbstalbräu – Gasthaus Fam. Hehenberger in Waidhofen

Das Gasthaus Hehenberger ist seit 1883 in Familienbesitz. Am Betrieb ist nicht nur eine eigene Brauerei angeschlossen, sondern auch eine hauseigene Fleischerei. Natur und Qualität sind unsere höchsten Ansprüche – so lautet das Motto der Wirtsfamilie Hehenberger welche in ihrer Gasthausbrauerei unter anderem das Ybbstaler Edelsud, das Rosenauer dunkel, ein Schwarzbier und das Waidhofner Schlossbier braut. Biererlebnis für alle Sinne wird hier wahrhaftig gelebt und so kann neben einer Verkostung der herrlichen Bierspezialitäten auch eine Brauereiführung sowie eine Karussellfahrt gemacht werden. Die Seminarteilnehmer/innen zeigten sich von der Qualität der Produkte begeistert. Auch die Zukunft des Betriebes ist bereits gesichert, beide Söhne sind bereits erfolgreich in der Gastronomie im Einsatz.

Restaurant Schlosswirt und Nachtwächterführung in Waidhofen

Andreas Plappert und sein Team sorgte am 3 Tag für den kulinarischen Schlusspunkt und begeisterte in vielerlei Hinsicht. Zum Aperitif wurde in den Innenhof des Rothschild-Schlusses von Waidhofen gebeten, wo auch die ersten Vorspeisen gereicht wurden. Im schönen Ambiente des Restaurants wurden dann die weiteren Gänge bis zur Hauptspeise genossen, welche von ausgewählten Weinen begleitet wurden. Der Käsegang durfte dann im historischen Weinkeller des Schlosses zu sich genommen werden um in Anschluss daran die Nachtwächterführung anzutreten. Die anfänglich etwas theoretische Führung einer charmanten „Hamburgerin“ spitzte sich zu einem weiteren Seminar High Light hin und am Ende der 2 stündigen Führung waren sich alle einig, dass dies etwas ganz Besonderes gewesen ist. Der Schlusspunkt endete dort, wo die Führung ihren Anfang genommen hatte und so wurde das Dessert im Turm des Schlosses eingenommen. Mit dem weiten Blick über die Stadt Waidhofen an der Ybbs endete der 3. Tag der Fortbildungsveranstaltung.

Donnerstag 25. Juni 2015

Wiberg Exquisite . Kostbare Schätze der Natur

Die WIBERG Exquisite-Linie verkörpert eine neue Würz-Dimension: Verführerisch im Geschmack, unvergleichlich aufregend in Struktur und Duft. Die exquisite Produktrange birgt kulinarische Schätze aus den entlegensten Orten der Welt – aber auch heimische Aromen. Gemeinsam fügen sie sich zu einem Gesamtkunstwerk der Genüsse zusammen. „Erleben Sie die unwiderstehliche Verführungskraft expressiver Geschmackserlebnisse und erliegen Sie der Versuchung!“ meinte Christian Schosser und er behielt Recht. Auch der letzte offizielle Seminarpunkt aus der Welt der Gewürze konnte den Praxislehrer/innen wieder viel Neues und Interessantes bieten. Christian Schosser schaffte es dabei wieder den richtigen Mix aus Information, Einsatz in der Praxis und dem Verständnis für hohe Qualität auf einen Nenner zu bringen. Seine Kost- und Riechproben überzeugten und werden schon in Kürze sowie all das andere neuerworbene Wissen unseren Schüler/innen zum Besten gegeben werden.

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

Generalversammlung und Verabschiedung

Den Abschluss der Fortbildung in Waidhofen bildete auch heuer wieder die Abhaltung der jährlichen Generalversammlung. Als erstes wurde die Genehmigung des Protokolls der letzten Generalversammlung von Bad Gleichenberg durch Obmann Jürgen Kirchner eingeholt. Im Anschluß folgte der Tätigkeitsbericht des vergangenen Jahres. Dazu zählten die Aussendung der Foto-CD's vom Brush up in Bad Gleichenberg an 60 Teilnehmer/innen, die schriftliche Begrüßung der neuen 7 Mitglieder, die Versendung von 3 Newsletter und Veranstaltungsinformationen, die Weihnachtspost an Mitglieder und Sponsoren, die Abhaltung des Wientreffens zur Galanacht sowie die Suche nach neuen Mitgliedern. Danach folgten der Bericht des Kassiers und der Rechnungsprüfer sowie die Entlastung des Kassiers durch die Rechnungsprüfer. Es folgte eine kurze Vorschau der nächsten Seminare (Studienreise 2015 im August ins Piemont, Galanacht 2016, Brush up 2016 in Krems). Das kommende Frühjahrs-Brush-up wird in Krems stattfinden und von Kollegin Sabine Spilka-Schaffer und Gerhard Pachschröll-Kral von der HLF Krems organisiert. Eine Studienreise nach Kampanien ist von Kollegin FV Andrea Krieger für Juli 2016 in Ausarbeitung.

Am Ende der Generalversammlung bedankten sich Obmann Jürgen Kirchner beim Seminarleiter Martin Eibenberger, besonders auch für sein kurzfristiges Einspringen im letzten Jahr. Weitere Dankesworte gingen an Paul Gruber für seine Tätigkeit als Fotograf, Peter Kirischitz dem Kassier und Michael Fackler dem Schriftführer-Stellvertreter. Mit den besten Wünschen für einen erholsamen Sommer entließ der Obmann seine Mitglieder in die wohlverdienten Ferien.

Autor: FV Jürgen Kirchner BEd – Obmann des Verbandes