

Kurzbeschreibung der Inhalte der Veranstaltung:

PROGRAMM

Brush-up „Sommelier/e an Schulen“

2. bis 4. Juni 2023

HLWT Neusiedl am See | Pannoneum

Bundesschulstraße 4

A-7100 Neusiedl am See

Seminarleitung: FV Dipl.-Päd. Herbert Krammer

Freitag, 2. Juni 2023				
bis 11:00 Uhr		Individuelle Anreise und Check in		
11:00 Uhr bis 12:00Uhr		Seminareröffnung Begrüßung, Ablauf und Schulbesichtigung inkl. Mittagessen	Dir. ⁱⁿ Alexandra Laminger Dipl.-Päd. Herbert Krammer	Pannoneum
12:00 Uhr bis 15:00 Uhr		Die DAC Weine Herkunftstypische Weine Österreichs	Dipl.-Päd Herbert Krammer	Pannoneum
15:00 Uhr bis 15:30 Uhr		Pause		
15:30 Uhr bis 18:30 Uhr		Neuerungen in der Welt der Spirituosen & Liköre	David Sloboda, BEd	Pannoneum
Anschließend		Abendessen		
Samstag, 3. Juni 2023				
8:30 Uhr		Treffpunkt und Abfahrt mit dem Bus nach Zurndorf	Michael Wendelin, BEd	Pannoneum
9:30 Uhr bis 11:30 Uhr		Sektkellerei A-Nobis (Thema: Sekterzeugung) Betriebsbesichtigung mit anschließender Degustation	Norbert Szigeti	Zurndorf
11:30 Uhr bis 13:00 Uhr		Mittagessen und Fahrt nach Andau		
13:00 Uhr bis 15:00 Uhr		Weingut Hannes Reeh (Thema: Rotweinerzeugung) Betriebsbesichtigung mit anschließender Degustation	Hannes Reeh Thomas Peisser	Andau

Anschließend		Weiterfahrt nach Gols		
16:00 Uhr bis 18:00 Uhr		Weingut Georg Preisinger (Thema: Bio-Dynamischer Weinbau) Betriebsbesichtigung mit anschließender Degustation	Georg Preisinger	Gols
Anschließend		Abendessen und Rückfahrt nach Neusiedl		

Sonntag, 4. Juni 2023

8:30 Uhr		Treffpunkt		Pannoneum
09:00 bis 10:30 Uhr		Seminarende Evaluierung, Klären von offenen Fragen zur Unterrichtsgestaltung, Durchführung der Zertifikatsprüfung, Arbeiten mit dem LMS, ...	Dipl.-Päd. Herbert Krammer	Pannoneum
10:30 Uhr bis 12:30 Uhr		Natur und regionale Produkte – Betriebsbesuch beim Biotiger Mit 46 hat er den Job als Softwaretechniker hingeschmissen und ist zu seinen Wurzeln, dem Anbau von Gemüse zurückgekehrt. Seit Jahren widmet er sich der Kultivierung einer Vielfalt an traditionellem und exotischen Gemüse und Obst. Ins Glas kommt nur das Beste aus eigenem Anbau. Natürlich alles BIO		Familie Deutsch
Anschließend		Individuelle Heimfahrt		

Unterkunftsvorschläge vom 2. auf 4. Juni

Hotel Wende
 Seestraße 40
 7100 Neusiedl am See
 02167 8111
anfrage@hotel-wende.at
 700 Meter
www.hotel-wende.at



2023

2 Minuten |

Das Stadthaus
Kirchengasse 2
7100 Neusiedl am See
02167 2883
marina@stadthaus-neusiedl.at

6

www.stadthaus-neusiedl.at

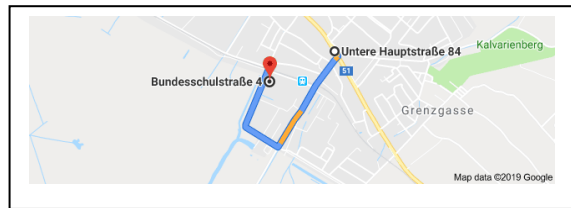


Minuten | 2,3 km

Hotel am Nyikospark
Untere Hauptstraße 84
7100 Neusiedl am See
02167 40222
landgasthaus@nyikospark.at

1,7 km

www.nyikospark.at

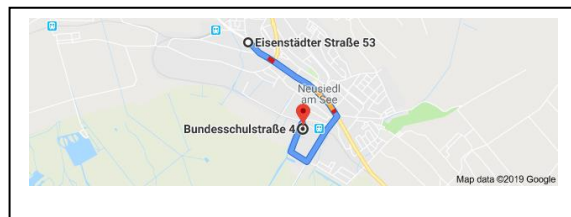


4 Minuten |

Pension Vollath
Eisenstädterstraße 53
7100 Neusiedl am See
02167 8210
Pension-weinbau@aon.at

3,4 km

www.pension-weinbau.at



7 Minuten |

Frühstückspension Fischbach
Obere Hauptstraße 51-53
7100 Neusiedl am See
0664 37 07 273
gaestezimmer@fischbachwein.at

2,8 km

www.fischbachwein.at

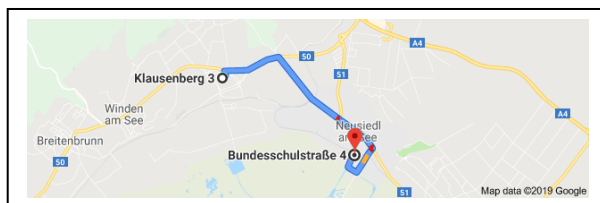


6 Minuten |

Pension Sattler Seeblick
7093 Jois
Klausenberg 3
02160 8206
info@sattler-seeblick.at

7,4 km

www.sattler-seeblick.at



13 Minuten

Ziele der Veranstaltung: Neuerungen zum Thema: Sekt- und Rotweinerzeugung sowie Biodynamischer Weinbau – Neue Trends in der Welt der Spirituosen und Liköre; Erfahrungsaustausch.

Eventuelle Eingangsvoraussetzungen: Grundsätzlich keine; Kolleg_innen welche die Spezialisierung Jungsommelier unterrichten;

Selbstbehalte: Bus, Degustationen € 200,00