Bericht 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				
11:00 Uhr bis 12:30 Uhr	Seminareröffnung Begrüßung, Ablauf und Schulbesichtigung inkl. Mittagessen	Dir. ⁱⁿ Alexandra Laminger DiplPäd. Herbert Krammer	Pannoneum	
12:30 – 15:00 Uhr	Die DAC Weine Herkunftstypische Weine Österreichs	DiplPäd Herbert Krammer	Pannoneum	
	Sensorik DAC Weine des Burgenlandes			
	2er Serie:			
	Leithaberg DAC weiß und Rosalia DAC rosé			
	4er Serie: Burgenland DACs Klassik			
	5er Serie: Burgenlands DACs Reserve			
	3er Serie: NSS DAC fruchtsüß, NSS DAC edelsüß und Ruster Ausbruch DAC			



15:30 Uhr bis 18:20 Uhr Neuerungen in der Welt der Spirituosen & Liköre Vertreter der Firma Coca Cola Produktvorstellung der Premiumserie (Wodka, Rum, Tequila und Liköre) Herr Christoph Sloboda mit seinen

beiden Kollegen: Vortrag und Verkostung

David Sloboda, BEd. Christoph Sloboda (Hauptverantw ortlicher Ostregion)

Pannoneum





Anschließend AE im Hotel Wende | ab 19:45 Uhr

Samstag, 3. Juni 2023

9:00 Uhr

Abfahrt mit dem Bus nach Zurndorf

Michael Wendelin, BEd

Pannoneum







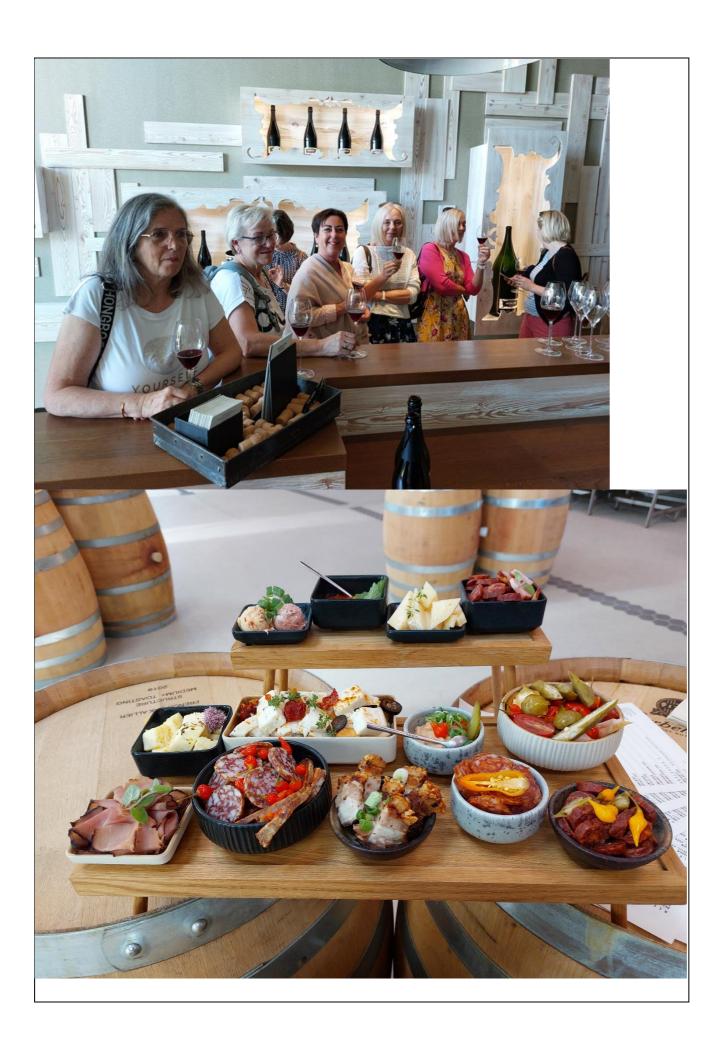


9:30 Uhr	Sektkellerei A-Nobis		
	(Thema: Sekterzeugung)		
	Begrüßung und	Birgit Szigeti	Zurndorf
	Vorstellung des	& Kellermeister	
	Betriebes durch Frau		
	Szigeti mit		
	Informationen über		
	historische Funde der		
	römischen Anlagen vor		
	Ort (Die A-Nobis		
	Sektkellerei bei Zurndorf		
	ist nun auch ein		
	Museum für antike		
	Funde aus der Region.		
	https://www.bvz.at/neu		
	siedl/zurndorf-		
	sektkellerei-als-		
	museum-fuer-antike-		
	funde-zurndorf-a-nobis-		
	sektkellerei-norbert-		
	szigeti-print-312499135)		
	Betriebsbesichtigung mit		
	Kellermeister durch die		
	Produktionsräume		
	(moderne Kellertechnik)		
	anschließend Degustation		
	(österreichischer Sekt und		
	Gegenüberstellung seiner Champagner		
	der Marke Norbert Deux Coeurs)		
12:30 Uhr	Weiterfahrt nach Andau		
	Weingut Hannes Reeh		
13:00 Uhr	(Thema: Rotweinerzeugung)		
– 16:00 Uhr	Betriebsbesichtigung und	Thomas Peisser	Andau
	Fassproben mit Thomas	Thomas i closei	711000
	Peisser (Pannoneum		
	Absolvent) und		
	anschließender Degustation		
	in der Anlieferungs- und		
	Eventhalle mit		
	pannonischen Tapas		

HANNES REEH







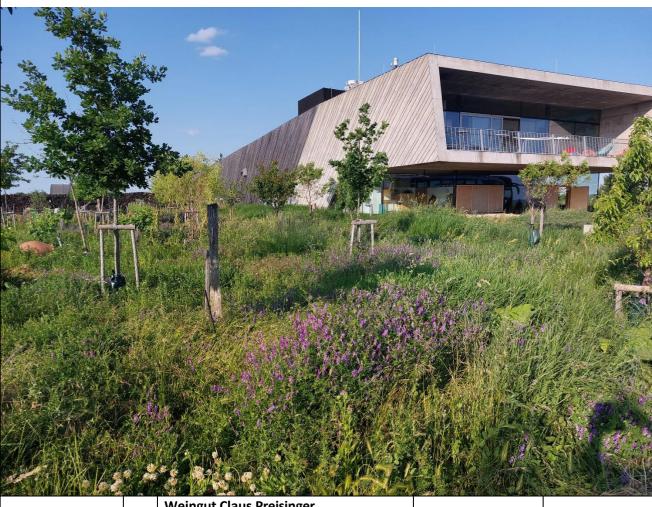




A macab	ließend
Anson	пекепа

Weiterfahrt nach Gols

CLAUS PREISINGER



16:30 – 18:30 Uhr

Weingut Claus Preisinger (Thema: Bio-Dynamischer Weinbau) Weingarten- und

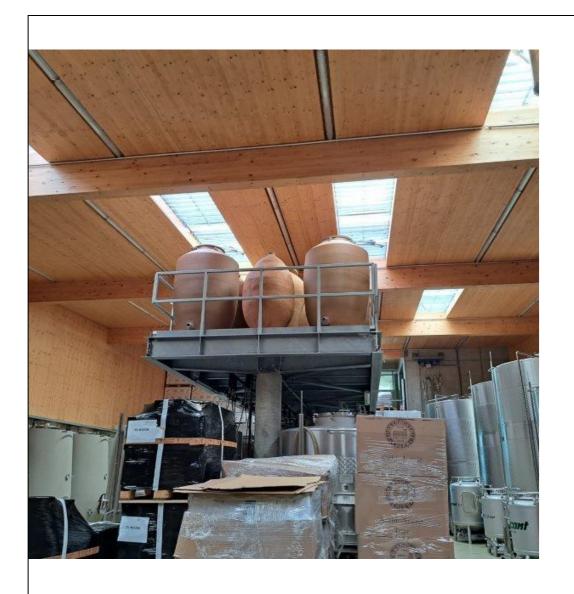
Betriebsbesichtigung mit den verschiedenen Lagergebinde und anschließender Degustation und Präsentation der Philosophie der einzelnen Weine. Alex Leitner

Gols









Anschließend	Rückfahrt nach Neusiedl
	Offizielles Ende

Sonntag, 4. Juni 2023

9:00 Uhr	Treffpunkt		Pannoneum
	Seminarende Evaluierung des Seminares und des Vereines (VSSÖ Vorstand und Termine) Festlegung nächstes Brush-up Seminars im Juni 2024 organisiert durch Henrike Ursula Lipp (Biedermannsdorf) und Thomas Wordie (HLT Wien 13 Bergheidengasse) mit dem Schwerpunkt "Wien und Wagram"	DiplPäd. Herbert Krammer	Pannoneum



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 | ca. 12:00 Uhr