

#okt - dez 2022



INHALT

Abschiedsfeier für Gottfried
Gansterer
Neuer Fachvorstand im MODUL
Die Privatperson Didier El Senosy
Einmal Brüssel und zurück
WKO-Lehrlinge tauschen sich aus

Ich bin neu: Darko Zecevic
Firmenchallenge: das sind
unsere Gewinner:innen
Weihnachten im Glas
Gartenliebe
WKW Vanillekipferl-Challenge

18.10.2022

Abschiedsfeier für Fachvorstand "Chef" Gottfried Gansterer



© Tourismusschulen Modul

Nach 37 Jahren am MODUL geht´s in den (Un)Ruhestand

Mit Anfang August ist Fachvorstand Gottfried A. Gansterer nach 37 Jahren am MODUL in den Ruhestand getreten. Im Anschluss an die Eröffnungskonferenz für das Schuljahr 2022/23 fand seine Verabschiedung im Kreis seiner Kolleg:innen und Mitarbeiter:innen der Tourismusschulen MODUL statt.

In den Reden der Schulleitung und der Personalvertretung wurden nicht nur seine Lehrtätigkeit, die zahlreichen Auslandseinsätze und Charity-Aktionen hervorgehoben, die unter seiner Leitung durchgeführt und initiiert wurden – mehrmals wurde auch wertschätzend betont, wie viel Herz, Engagement und Unermüdlichkeit er in den Schulalltag und in die MODUL-Familie gebracht hat.



© Tourismsschulen Modul

Auf der Ferienmesse

Gottfried Gansterer selbst bekräftigte in seiner Abschiedsrede immer wieder die Freude an der Arbeit mit den jungen Menschen und bedankte sich für die schöne Zeit im MODUL, die nun zu Ende gegangen ist:

„50 Jahre Küche, 37 Jahre Tourismsschulen MODUL, 27 Jahre FHWien der WKW, 16 Jahre International Course Hotel Management, 85 Auslandsprojekte, 1000 Veranstaltungen in Wien sind viel zu schnell vergangen. Das MODUL war der schönste Arbeitsplatz der Welt, die Freude der Schülerinnen und Schüler über die Erfolge in der ganzen Welt – ein großartiges Gefühl dabei gewesen zu sein!“



© Tourismsschulen Modul

Paralympics Pyeong Chang

Mit Beiträgen der Kolleg:innen wie einem Gansterer Kahoot, Erinnerungsalben von den vielen Events und zahlreichen Geschenken (darunter auch ein Kochbuch, das die Kollegenschaft mit persönlichen Rezepten zusammengestellt hat), endete die Feier mit Grußbotschaften ehemaliger Schüler:innen und standing ovations der Gäste für den legendären „Chef Gansterer“, dem dieser Moment sichtlich unter die Haut ging.



© Tourismusschulen Modul

ORF Daheim in Österreich

Wir bedanken uns sehr herzlich bei dir, lieber Gottfried Gansterer für dein Engagement in der Tourismus-Ausbildung am MODUL und wünschen dir alles Gute für den (Un)Ruhestand!

Dem Nachfolger und nun amtierenden Fachvorstand Didier El Senosy wünschen wir viel Erfolg bei der neuen Aufgabe an den Tourismusschulen MODUL! Wie ein typischer Arbeitstag aussieht, welchen Herausforderungen er sich stellen muss und wie Herr El Senosy privat tickt, erfahren Sie im nächsten LEA Beitrag. Stay tuned. :-)

Weitere Impressionen aus dem beruflichen Wirken von Gottfried A. Gansterer

Autorin: Alexandra Ried

Kommentare (1)

Thomas Bohuslav

Antworten

24.10.2022 08:02:30

Ein Mann mit Sendungsbewusstsein

Danke lieber Gottfried. Du hast Generationen von jungen Menschen das Gefühl für gute Lebensmittel näher- und das Gespür für´s Kochen beigebracht.

27.10.2022

Neuer Fachvorstand im MODUL



© GEPA-Pictures/Sporthilfe

Lernen Sie Didier El Senosy näher kennen!

In der vorigen Woche haben wir über die Verabschiedung des langjährigen Fachvorstandes der Tourismusschulen MODUL, Gottfried A. Gansterer, berichtet.

Sind auch Sie neugierig geworden und möchten seinen Nachfolger näher kennen lernen?

LEA hat Didier El Senosy zum Gespräch gebeten und einiges über seine Pläne erfahren.

Seit wann sind Sie in der WKW/im MODUL tätig und warum haben Sie sich für diese Position beworben?

Ich bin seit 2011 an den Tourismusschulen MODUL. Nach der Ausbildung an den Tourismusschulen HLF Krems habe ich in verschiedenen Gastronomiebetrieben gearbeitet: Mein beruflicher Werdegang hat mich vom Restaurant Schiff in Luzern, über das Restaurant Novelli und das A Tavola unter Fabio Giacobello, zum Meinl Am Graben (2 Hauben) unter Christian Petz und Hermann Botolen, geführt. Weitere Stationen waren das Restaurant Rubens im Palais Lichtenstein, das Restaurant Meinl am Graben (3 Hauben) unter Joachim Gradwohl und Hermann Botolen, sowie das Restaurant Meixners Gastwirtschaft. Nach dem Studium der Politikwissenschaft habe ich 2011 als Praxislehrer am MODUL begonnen und parallel dazu das Studium an der Pädagogischen Hochschule angefangen. Zusätzlich habe ich die Ausbildung als Diplom-Käsekenner an Schulen, das WIFI-Diplom Barkeeper sowie ein Masterstudium am FH Campus Wien für Public Management absolviert.

Was sind Ihre Aufgaben?

Die pädagogische Leitung des fachpraktischen Unterrichts, das F&B (Food & Beverage)-Controlling sowie die Unterrichts- und Schulentwicklung.

Was verbirgt sich hinter all diesen Aufgaben?

Das Erstellen und die Entwicklung von pädagogischen Konzepten im fachpraktischen Unterricht, das F&B-Controlling, Wareneinkauf und -verkauf, Veranstaltungsplanung sowie Unterrichts- und Schulentwicklung. Ich unterrichte aber auch noch im Service und bilde die Schülerinnen und Schüler zu Jungbarkeeperinnen und Jungbarkeepern aus.

Wie sieht ein typischer Arbeitstag bei Ihnen aus?

Dieser beginnt mit einem Rundgang in den Abteilungen und – bei Bedarf – mit Trouble-shooting. Dann folgen Besprechungen mit F&B-Koordinator, Buchhaltung und Schulleitung. Aber auch die Kommunikation mit Schulpartnern und Veranstaltungsplanung gehören zu meinen Aufgaben.

Was qualifiziert Sie besonders für diese Stelle?

Meine Lösungsorientierung, meine Ausdauer, meine Kreativität und meine analytische Denkweise.

Welches Erbe treten Sie an?

Mein Vorgänger Gottfried A. Gansterer hat große Fußstapfen hinterlassen. Er war 37 Jahre am MODUL und omnipräsent. Ich tue mein Bestes, dem gerecht zu werden, will aber auch viele Dinge ändern und Lücken füllen, für die bisher vielleicht zu wenig Zeit war.

Was sind Ihre Arbeitsschwerpunkte im neuen Schuljahr? Was wird anders? Was möchten Sie verändern?

Mir liegt die Implementierung neuer Ausbildungsangebote (Jungpatisserie, Barista, vegan-vegetarische Küche und der Eventbereich im Betriebspraktikum) besonders am Herzen. Außerdem habe ich mir vorgenommen, neue Strukturen im Bereich Equipmentverwaltung zu schaffen und den F&B Einkauf besser zu steuern. Eine wichtige Aufgabe ist auch die Planung und Koordination der Übersiedelung unserer Schule an den Währinger Gürtel.

Was ist das Besondere an der Arbeit mit Schüler:innen?

Dass die Arbeit oft unmittelbar positive Rückmeldungen bringt! Dann weiß man, wofür man so viel Energie aufgewendet hat.

Wie ging es Ihnen während der Pandemie? In Zeiten von Lockdown, Home Schooling und Homeoffice? Was waren die Herausforderungen dabei? Wie funktioniert Schule in Zeiten wie diesen?

Das alles hat sehr viel Arbeit bedeutet! Ich habe für den gesamten Praxisbereich das E-learning innerhalb einer Woche aufgebaut. Ich konnte glücklicherweise auf vorhandenem Wissen aufbauen, da ich bereits 2019 mit Moodle im Unterricht gearbeitet habe. Es hat gut funktioniert, aber die Schule ist nicht nur ein Ort der Wissensvermittlung, sondern auch ein sozialer Ort. Die Kinder brauchen die persönliche Betreuung und den persönlichen Kontakt mit den Freunden!

Wie geht es der Branche? Was ist das Besondere an dieser Branche?

Unsere Branche leidet unter Arbeitskräftemangel. Aus meiner Sicht, weil der Arbeitsmarkt in dieser Branche in den letzten Jahren eine geringe positive Ausstrahlungskraft hatte. Daran muss gearbeitet werden! Das betrifft einerseits die Bezahlung, andererseits aber auch den Umgang mit den Mitarbeiter:innen und die Arbeitszeiten. Viele machen es richtig, einige eben nicht und die überschatten dann leider das Ansehen der gesamten Branche. Unsere Branche ist besonders, weil sie viele Möglichkeiten bietet, sich zu entwickeln: Viele unterschiedliche Küchenbereiche/Küchenstile, gehobene und legere Servicekultur, Barkeeping, Sommelier, Rezeption, Reisebüro, etc.

Der neue Standort am wko campus wien ab 2023: Wo liegen die Herausforderungen?

Die Schnittstellen aufzubauen, damit die Informationen der vielen unterschiedlichen Stellen zusammengeführt werden können. Geplantes hinterfragen, es soll ja alles bestmöglich funktionieren.

Vielen Dank für das Gespräch und viel Erfolg!

In Kürze werden Sie Gelegenheit haben, Didier El Senosy in dem zweiten Teil dieses Interviews auch als Privatperson näher kennen zu lernen.

Das Gespräch für LEA führte Brigitte Wimmer.

Kommentare (1)

Thomas Bohuslav

Antworten

02.11.2022 09:06:28

Neuer Fachvorstand

Alles Gute für die neue Funktion lieber Herr El Senosy.

3.11.2022

Die Privatperson Didier El Senosy



© Alexandra Ried | Tourismusschulen Modul

Worauf legt der neue Fachvorstand im MODUL wert?

Heute dürfen wir Didier El Sonosy, den neuen Fachvorstand der Tourismusschulen MODUL ganz privat kennen lernen. Er hat LEA in einem Gespräch einiges über sich und sein Privatleben erzählt:

Gehen Sie lieber essen oder kochen Sie lieber selber?

Eigentlich beides: Ich koche selten, aber gerne. Ich lasse mich aber auch sehr gerne im Restaurant verwöhnen.

Sind Sie ein kritischer Gast?

Ich würde sagen mittelkritisch, ich sehe immer auch die Preis-Leistungs-Relation. Je höher die Restaurantkategorie, desto kritischer bin ich!

Lerche oder Eule: Wie finden Sie in den Arbeitsrhythmus?

Definitiv beides – ich stehe um 5:00 Uhr auf, beginne um 7:00 Uhr, komme um 19:00 Uhr heim. Dann stehen mit meinen beiden Kindern Hausübungen und Gute-Nacht-Geschichten an. Wenn die beiden im Bett sind, sitze ich aber oft noch bis 23:00 Uhr am PC.

Was steht auf Ihrer To-Do-Liste?

Zu viel! ;-)

Womit entspannen Sie sich nach einem anstrengenden Arbeitstag? Womit tanken Sie Energie?

Ich genieße die Zeit mit der Familie und den Kindern.

Ihr Hobby?

Tischtennispielen

Heimatort:

Wien

Als Kind wollte ich werden:

Ich wollte immer Geschichte studieren, es ist dann Politikwissenschaft geworden.

Darauf möchte ich nicht mehr verzichten:

Meine Familie

Meine beste Reise:

Ostafrika 1986: Kenia und Tansania

Mein Lieblingsplatz in Wien:

Am Graben. Gerade in der Adventzeit mochte ich besonders den schönen Ausblick vom Restaurant Meinl, wo ich lange gearbeitet habe.

Lieblingsspeise:

Geschmorte Ochsenbackerln, aber eigentlich jede Art von geschmortem Fleisch.

Wenn man Sie in unseren Teeküchen trifft, worauf darf man Sie einladen? Kaffee oder Tee?

Definitiv auf Kaffee

...und was Sie sonst noch sagen möchten ...

Es macht mir sehr viel Spaß, die neue Position zu bekleiden. Ich werde von einem großartigen Team unterstützt. Es gibt viele jüngere Lehrkräfte mit Power für Innovationen und auch Mitarbeiter:innen mit langjähriger Erfahrung. Ich versuche nun beides zusammenzuführen, damit die Schüler:innen und die Schule von beidem profitieren.

Vielen Dank für das Gespräch!

Das Gespräch für LEA führte Brigitte Wimmer.

9.11.2022

Einmal Brüssel und zurück



© Johanna Wachmann

Elisabeth Hora, Wirtschaftspolitik, ist seit dem Sommer zurück aus Brüssel. Unsere Kollegin war dort für sechs Monate in der EU Representation der WKÖ tätig (LEA berichtete), ihr gewonnener Erfahrungsschatz ist beachtlich.

LEA: Wie war der Abschied in Brüssel?

Elisabeth Hora: Es war ein Abschied mit einem lachenden und einem weinenden Auge. Einerseits habe ich die internationale Atmosphäre in Brüssel und die Kolleginnen und Kollegen der EU Representation sehr zu schätzen gelernt. Andererseits habe ich mich auch wieder auf Wien, meine Familie und die WKW gefreut. Im Nachhinein betrachtet war die Zeitspanne von einem halben Jahr ideal, um im Ausland zu arbeiten.



© Elisabeth Hora

Altstadt von Brüssel

Was nimmst du Wesentliches aus deiner Zeit in Brüssel mit?

Die Zeit in Brüssel war für mich sowohl beruflich als auch persönlich sehr bedeutsam und erfahrungsreich. Ich konnte viele interessante Kontakte knüpfen und habe gesehen wie wichtig es ist, eine starke Vertretung der österreichischen Unternehmen auf europäischer Ebene zu haben - denn wer in Brüssel präsent ist, kann bei Vorhaben der EU frühzeitig reagieren. Außerdem habe ich ein besseres Verständnis für den europäischen Gesetzgebungsprozess gewonnen, was für mich als Juristin sehr wertvoll ist.

Was waren deine persönlichen Highlights in Brüssel?

Für mich war es besonders schön, das Wiedererwachen der Stadt nach Aufhebung der Corona Beschränkungen zu erleben. Zu Beginn meines Aufenthalts wurden Veranstaltungen noch vermehrt Online abgehalten, doch ab April haben sie wieder in Präsenz stattgefunden. Meine persönlichen Highlights waren der Austausch mit Othmar Karas (Erster Vizepräsident des Europäischen Parlaments) und der Austausch mit Raffaella Schaidreiter (ORF-Korrespondentin) im Rahmen des EU Competence Lehrgangs. Der Sommerempfang der EU Representation in Anwesenheit von WKÖ-Präsident Harald Mahrer und der Empfang für die Gewinner:innen des Wiener Nachhaltigkeitspreises 2021 im Wien-Haus sind mir ebenfalls in besonderer Erinnerung geblieben.



© Elisabeth Hora

EU Kommission und Rat

Wie geht es für dich am Standort Wien weiter?

Nach meiner Tätigkeit in Brüssel bin ich wieder in den Bereich Wirtschaftspolitik zurückgekehrt, wo ich mich neben der Außenwirtschaft und der Handelspolitik auch gezielt mit europapolitischen Themen auseinandersetze. Ich habe einige Ideen für Veranstaltungen und Projekte mit EU-Bezug, welche ich gerne nächstes Jahr in der WKW umsetzen möchte.

Was wäre deine Empfehlung für eine Kollegin oder einen Kollegen, die oder der als nächstes deine Aufgaben in Brüssel übernimmt?

Ich würde ihr oder ihm empfehlen, die Kontakte der EU Representation zu nutzen, um mit unterschiedlichen Vertretern der EU-Institutionen, der europäischen Verbände und der Sozialpartner in Kontakt zu kommen und sich auszutauschen. Der Aufbau eines vielfältigen EU-Netzwerks ist besonders wichtig und führt dazu, auch nach der Rückkehr in die Heimat weiter von der Zeit in Brüssel profitieren zu können. Daneben sollte man auch in das internationale Flair der Stadt eintauchen und das köstliche belgische Essen genießen!

Autorin: Johanna Wachmann

Kommentare (1)

Andreas Edinger

Antworten

16.11.2022 14:03:28

"Neid"

Ach wie beneide ich die liebe Kollegin um diese Erfahrung, die sie machen konnte!

15.11.2022

WKO-Lehrlinge tauschen sich aus



© Boris Bilic

v.l.n.r. Mihaela Lukic, Stefan Milosavljevic, Isabella Rupp, Tanja Stanojevic, Patrick Benek

Ein Blick über den eigenen Tellerrand

Wollten auch Sie immer schon die Chance nützen, andere Organisationen kennen zu lernen?

Diese spannende Erfahrung konnten Lehrlinge vom Dachverband der Sozialversicherungsträger, der Wirtschaftskammer Österreich und der Wirtschaftskammer Wien machen. Denn diese drei Organisationen haben gemeinsam einen „Lehrlingsaustausch“ ins Leben gerufen.

An zwei Tagen hatten junge Kolleg:innen aus dem 2. und 3. Lehrjahr Gelegenheit, sich untereinander zu vernetzen, die Organisationen wechselseitig kennen zu lernen und einmal über den eigenen Tellerrand schauen.

Corona-bedingt musste das Vorhaben leider immer wieder verschoben werden, bis es dann im Oktober 2022 endlich wirklich soweit war und der lang geplante Ausbildungsverbund stattfinden konnte. 15 Lehrlinge aus den 3 Organisationen nützten dieses Angebot.

Zwei Tage mit dichtem Programm

Am 13. Oktober startete das Programm im Dachverband der Sozialversicherungsträger und am 20. Oktober waren dann – am Vormittag - die WKW und – am Nachmittag - die WKÖ Schauplätze der verschiedenen Veranstaltungen.



© Boris Bilic

Geboten wurden Antworten auf die Fragen:

- Wie ticken die anderen Organisationen?
- Wie läuft die Lehrausbildung dort?
- Wo gibt es Schnittstellen zwischen den Häusern? Was sind die Unterschiede?
- Wie wird in den anderen Organisationen gearbeitet

Das Programm wurde in jeder Organisation individuell gestaltet und umfasste Vorträge von Gastredner:innen, interaktive Übungen für die Lehrlinge sowie Hausführungen und natürlich gab es auch Raum zum Netzwerken und Austauschen. In der WKW wurde die Vorstellung der drei Geschäftsbereiche Service, Interessenvertretung und Bildung durch Petra Haslinger, Andreas Dillinger und Ralf Artner unterstützt.



© Boris Bilic

Unsere Lehrlinge gestalten aktiv mit

Auch unsere Lehrlinge waren sehr engagiert bei der Sache und gestalteten am WKW-Tag einen Part aktiv mit. Mihaela Lukic, Stefan Milosavljevic und Isabella Rupp, alle aus dem 3. Lehrjahr, sowie die Lehrlinge Patrick Benek und Tanja Stanojevic, jeweils aus dem 2. Lehrjahr, präsentierten die WKW-Lehrausbildung, arbeiteten mit den anderen Lehrlingen an den Flip-Charts, interviewten die WKW-Lehrlingsbetreuerin Sarah Bradl und hatten auch ein Quiz vorbereitet. Die Begeisterung war groß und wurde mit sehr gutem Feedback belohnt.

Die beiden Tage waren ein voller Erfolg. Es wurde viel gelacht, Wissen ausgetauscht, mitgearbeitet und „genetzwerkt“. Eine Fortsetzung wäre gewünscht und soll folgen.

Autorin: Sabine Agl

23.11.2022

Dürfen wir vorstellen? Darko Zecevic, unser Kollege aus dem Presse und Newsroom



© WKW/www.fotoweinwurm.at

In unserer LEA-Rubrik „Dürfen wir vorstellen...?“ holen wir in regelmäßigen Abständen neue Kolleginnen und Kollegen aus der Wirtschaftskammer Wien vor den Vorhang. Heute unseren Kollegen aus dem Presse und Newsroom. Wer ist Herr Zecevic und was sind seine Aufgaben? LEA hat für Sie nachgefragt.

LEA: Seit wann bist du in der WKW tätig und warum hast du dich für die WKW beworben?

Darko Zecevic: Durch Zufall bin ich auf die Jobausschreibung meiner jetzigen Position in der Abteilung Presse und Newsroom gestoßen. Long story short: hier bin ich nun – das zweite Monat ist schon um. Ich bin froh, dass ich hier im Bereich Social Media arbeite, da wir das Auffangbecken für zahlreiche spannende Themen sind.

Du bist gemeinsam mit Wolfgang Zaunbauer im Social Media-Team. Was sind deine Aufgaben?

Im Prinzip informiere ich die Online-Community u.a. über die Tätigkeiten, Services und Veranstaltungen der Wirtschaftskammer Wien. Soziale Medien sind schnelllebig und die Aufmerksamkeitsspanne von User:innen ist begrenzt. Deshalb gilt: kurz, knackig und spannend ist der Schlüssel zum Erfolg. Je nach Thema entscheiden wir teamintern, ob der Inhalt mit Bildern oder mit einem selbstgefilmten und bearbeiteten Video veröffentlicht wird.

Wie sieht ein typischer Arbeitstag bei dir aus?

Ich öffne immer den Redaktionsplan von unseren Social Media Kanälen und verschaffe mir einen Überblick über die Inhalte, die veröffentlicht werden sollen. Je nach der Menge der Postings überlege ich, welche bzw. ob noch weitere Beiträge verfasst werden sollen. Bei der täglichen Stehung(Jour Fixe) mit den Kolleg:innen aus dem Newsroom ergibt sich dann manchmal spontan ein Thema, das auf Facebook usw. promotet wird.

Lerche oder Eule: Wie findest du im Homeoffice in den Arbeitsrhythmus?

Ohne Zweifel – Eule! Im Homeoffice war ich hier noch nicht.

Was steht auf deiner To-Do-Liste?

Meistens tagesgeschäftliche Angelegenheiten.

Womit entspannst du dich nach einem anstrengenden Arbeitstag? Womit tankst du Energie?

Das kommt auf das Energielevel an, aber mein Hobby zum Entspannen ist die Vertiefung von Gitarre- und Spanischkenntnissen und – in letzter Zeit seltener - Sport.

Hobbys?

Neben den bereits vorhin genannten Tätigkeiten plane, drehe und bearbeite ich gerne Videos (Nein, nicht für Tik Tok). :-) Außerdem lese ich ab und zu Bücher aus dem Non-Fiction-Genre.

Heimatort:

Geboren in Wien 10 aufgewachsen in Wien 3.

Als Kind wollte ich werden:

Schauspieler, Drehbuchautor und Regisseur (für Serien)

Auf diese App möchte ich nicht mehr verzichten:

Yousician

Meine beste Reise:

USA Miami

Lieblingsplatz in Wien:

Jeder, der eine schöne Aussicht auf die Stadt hat.

Wenn man dich in unseren Teeküchen trifft, worauf darf man dich einladen? Kaffee oder Tee?

Kaffee mit sehr viel Milch.

Was ist dein Lieblingsswitz?

Ich kümmere mich gut um Pflanzen.

Was möchtest du unseren Leser:innen noch sagen?

Handy raus und den Social-Media-Kanälen der Wirtschaftskammer Wien folgen.

Sie möchten sich auch gerne bei unseren Kolleginnen und Kollegen vorstellen? Wir freuen uns über Ihre Anmeldung unter lea@wkw.at.

Das Interview führte: Susanne Metz

30.11.2022

Firmenchallenge: das sind unsere Gewinner:innen



© prostock-studio | stock.adobe.com

Die Firmenchallenge brachte Bewegung in den Alltag! Und dabei zählte jede Bewegungseinheit! Manche gingen spazieren oder laufen, andere arbeiteten im Garten, waren Radfahren, Tanzen oder Nordic Walken. Auch heuer waren unsere Kolleginnen und Kollegen fleißig dabei. Was Sie bewegte daran teilzunehmen und womit sie ihre Bewegungsminuten gesammelt haben? LEA fragte nach.

Viele Kolleginnen und Kollegen folgten auch dieses Jahr unserem Aufruf bei der Firmenchallenge aktiv zu sein.

Mitmachen zahlte sich auf jeden Fall aus. Unter allen Teilnehmer:innen wurden 5x100 € Gutscheine der Firma Nora Pure Sports verlost.

Wir gratulieren unseren Gewinner:innen recht herzlich: *Carsten Pierel, Simone Pospischil-Schwartz, Jürgen Wieser, Benedikt Wolloner, Marion Ziegelwanger.*



© Simone Pospischil-Schwartz

Simone Pospischil-Schwartz, Marketing

Die Firmenchallenge – und die Möglichkeit, sich dabei mit anderen zu matchen – ist jedes Jahr aufs Neue eine zusätzliche Motivation für mich, regelmäßig Sport und Bewegung zu machen.

Meine Punkte habe ich mit langen Spaziergängen, Wanderungen und Krafttraining gesammelt.



© Foto Weinwurm

Benedikt Wolloner, LI Gärtner und Floristen

Ich selbst würde mich nicht zwingend als den sportlichen Typen bezeichnen.

Aber wenn man den Aufzug und die Rolltreppen weglässt und die letzten 100 Meter statt mit der Straßenbahn oder dem Bus einfach 1-2 Stationen zu Fuß geht, kommt man auf erstaunlich viele Schritte und Bewegungsminuten, ohne dass man es tatsächlich als Sport wahrnimmt.

Zusätzlich treibt mich der Familienhund regelmäßig zu langen Spaziergängen an und auch die Gartenarbeit im Herbst ist ein toller körperlicher Ausgleich neben der Büroarbeit.



© Marion Ziegelwanger

Marion Ziegelwanger, Presse und Newsroom

Ein gesunder Geist wohnt in einem gesunden Körper“. – Das ist meine Motivation (auch außerhalb der Firmenchallenge) in Bewegung zu bleiben.

Meine Favoriten: Tennis, Yoga, Radfahren – und sehr viel zu Fuß gehen (auch die Treppen im HdWW).



© Carsten Pierel

Carsten Pierel, Service Support

„Die erste halbe Stunde laufe ich für meinen Körper, die zweite halbe Stunde für die Seele.“ (George Sheehan)
Dies beschreibt mein Bewegungsmotto recht gut, denn ohne Bewegung fehlt mir einfach etwas.

Ob beim Laufen, Wanderungen oder Spaziergängen hier sammle ich meine täglichen Schritte und genieße bei (fast) jedem Wetter einfach die Natur.

Ergänzend dazu mache ich gern Yoga bzw. Workouts, um eine tolle Abwechslung in die Bewegungsabläufe zu bekommen.

Autorin: *Susanne Metz*

2.12.2022

Weihnachten im Glas



© Pichler Verlag

Kulinarische Ideen zum Nachmachen

Die Adventzeit ist da! Weihnachtsmärkte, Punschstände und Lichterketten stimmen uns alle bereits auf das Weihnachtsfest ein. Und zuverlässig stellt sich auch der Gusto auf Weihnachtsbäckerei ein. Angeblich schmecken ja die Kekse vor Weihnachten am besten. Vielerorts duftet es bereits nach den verschiedensten Kekskreationen. Allerdings.....

Wer sagt, dass man Vanillekipferl nur als Weihnachtsgebäck genießen soll?

Christine Egger, BEd ist Konditormeistern, Spitzenpatissière und – last but not least – Praxislehrerin an den Tourismusschulen MODUL und hat noch viele spannende Ideen, wie man seine Liebsten zu Weihnachten kulinarisch überraschen kann.

Zum „Gusto holen“ und als Einstimmung stellen wir Ihnen heute das folgende Rezept vor:



Vanillekipferl mal anders - als weihnachtliches Dessert

Vanillekipferl-Mousse

Kühlzeit: mindestens 4 Stunden am besten über Nacht

ergibt 6 Gläser à 220 ml

3 Dotter
80 g Staubzucker
6 Blatt Gelatine
125 g Milch
375 g Schlagobers
200 g Vanillekipferl
200 g Preiselbeermarmelade

100 g Vanillekipferl für die Deko

© Tourismusschulen MODUL

Dotter mit Staubzucker schaumig rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch aufkochen und über die Dottermasse gießen, die Gelatine ausdrücken und dazu geben, umrühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat.

Schlagobers aufschlagen und unter die ausgekühlte Dottermasse heben. Einen Teil der Vanillekipferl am Boden verteilen, darauf zirka die Hälfte der Creme. Preiselbeermarmelade in das Glas und wieder Creme am Schluss mit den restlichen Vanillekipferln ausgarnieren.

Die Kipferl oben erst vor dem servieren darauf verteilen, damit sie schön knusprig bleiben!

Tipp: Vanillekipferl schon viel früher vorbereiten erspart Zeit.

Gutes Gelingen!

Sind Sie neugierig geworden und haben Sie Lust auf weitere Rezepte? Dann haben wir einen **Geschenktipp** für Sie:

Dieses und weitere weihnachtliche Rezepte finden Sie im Buch „*Weihnachten im Glas*“ von Christine Egger.



© Theresa Schrems

Die Tourismusschulen MODUL

ermöglichen auch Ihren Kindern eine Top-Ausbildung im Tourismus. Machen Sie sich mit Ihrer Familie selbst ein Bild und besuchen Sie eine der Schulführungen, die regelmäßig angeboten werden (*Termine*). Bewerbungen für das kommende Schuljahr 2023/2024 sind noch möglich. Es kann zwischen der *fünfjährigen Ausbildung mit Matura* und dem *zweijährigen Kolleg* (nach der Matura) gewählt werden.

Autorin: Christine Egger

14.12.2022

Gartenliebe



© Claudia Kopp

Claudia Kopp, Sparte Bank und Versicherung, hat ein kleines Reich. Es ist ihr Garten. Diesen hegt und pflegt sie nicht nur zur warmen Jahreszeit. Jetzt, wenn die Temperaturen fallen, hat sie vor allem die Tiere im Blick, die sich hier über den Winter retten. Aber lesen Sie selbst.

LEA: Womit bist du aktuell in deinem Garten beschäftigt?

Claudia Kopp: Ich kümmere mich gerade um den Bau von Hochbeeten und einem kleinen Gewächshäuschen. Das Material liegt schon seit dem Sommer bereit, der Aufbau geht in kleinen Schritten voran. Ich freue mich jetzt schon, wenn dann im Frühjahr im Schutz des Häuschens Wassermelonen, Melonenbirnen und jede Menge verschiedene Salatsorten wachsen.

Was liebst du ganz besonders an deinem Garten?

Ich liebe es, die Tiere zu beobachten, sich einfach in die Wiese zu legen und den Wolken und Vögeln zuzusehen oder auch einfach unter dem Apfelbaum liegend ein Buch zu lesen. Wichtig für mich ist, dass Mensch und Tier im Garten gut zusammenleben. Egal welche Jahreszeit gerade ist, für mich hat jede ihren eigenen Reiz und ihre eigene Schönheit.



© Claudia Kopp

Du bist leidenschaftliche Hobbygärtnerin. Wie und wann hat alles begonnen?

Ich bin mit einem Garten aufgewachsen und konnte mich schon als Kind darin austoben und durfte auch selbst Gemüse, wie zum Beispiel Radieschen, Karotten oder Salat anbauen.

Was ist die größte Herausforderung, die du bisher in deinem Garten gemeistert hast?

Den Garten so zu gestalten, dass dieser von Mensch und Tier gemeinsam bewohnt und belebt werden kann. Eine Trennlinie zwischen sogenannten Schädlingen und Nutzpflanzen ziehe ich nicht, bei mir soll alles seinen Platz haben. Hier eine Balance zu finden ist natürlich nicht immer einfach.



© Claudia Kopp

Du sagst, der Garten ist dein Reich, hier bist du glücklich – was genau meinst du damit?

In meinem Garten kann ich ich sein und meiner Kreativität freien Lauf lassen. Ich baue oder bastle so lange herum bis es so ist, wie ich es mir vorstelle. Eine Vorlage gibt es nur in meinem Kopf.

Wenn du einen Wunsch frei hättest, was die Gestaltung deines Gartens betrifft, welcher wäre das?

Ich würde gerne mein kleines Biotop etwas vergrößern. Dort hätten dann Frösche, Molche und Insekten einen neuen Lebensraum. Und ich hätte ein weiteres Feld für meine Entdeckungen und Beobachtungen geschaffen. Entspannung pur!

Liebe Claudia, vielen Dank für das nette Interview.

Das Interview für LEA führte *Johanna Wachmann*.

Sie haben auch ein Hobby wofür Sie brennen? Erzählen Sie uns davon. Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme unter *lea@wkw.at*

22.12.2022

Wer von Ihnen bäckt die besten Vanillekipferl?



© Eric Mraz

v.l.n.r.: Manuela Haselmayr, Elisabeth Märzendorfer, Barbara Kluger-Schieder, Sonja Steinparzer, Christine Egger, Thomas Bohuslav

Die Jury hatte wirklich ein schweres Los. Galt es doch Vanillekipferl zu verkosten und die drei besten unter 15 Einsendungen herauszufinden. Wer backt die schmackhaftesten WKW-Vanillekipferl?



© Eric Mraz

Groß oder klein? Runde, breite oder spitze Enden? Mandeln, Haselnüsse oder doch Walnüsse? Altes Rezept nach Familientradition oder doch lieber eine moderne Variante?

Kein anderes Weihnachtsgebäck kann zu mehr Grundsatzdiskussionen führen.

Für unsere Jury bestehend aus: Christine Egger, Partissière Tourismusschulen MODUL, Barbara Kluger-Schieder, Thomas Bohuslav, Manuela Haselmayr und Elisabeth Märzendorfer zählten bei der Blindverkostung Form, Geschmack und Konsistenz.



© Eric Mraz

Nach guten 1,5 Stunden stand es dann fest: Karin Pallierer, Alexandra Pfau und Sonja Steinparzer haben die besten Kipferl gebacken und sind somit glückliche Gewinnerinnen unserer 1. WKW-Vanillekipferl-Challenge.

Was unsere Kolleginnen zum Mitmachen bewegte und ob Sie uns Ihr Rezept verraten? Lesen Sie selbst:



© Pallierer

Karin Pallierer, Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft

Mein Vanillekipferlrezept stammt von meiner Urgroßmutter Theresia Gey, einer Bäuerin aus Simmering. Meine Kipferleinschulung bekam ich von meiner Oma (rechts am Bild) und meiner Mama (kleines Mädchen mit Schleife).

Die alten Rezepte sind für mich ein Fixpunkt in der Weihnachtszeit, denn nichts kann einem die Hektik im Advent anhaben, wenn man Teig knetet, auswalkt und zu Keksen und Kipferl weiterverarbeitet.

Rezept Vanillekipferl

350 Gramm Mehl

210 Gramm Butter

110 Gramm Zucker

110 Gramm Walnüsse

2 Dotter

Fertig gebackene Kipferl in Staub/Vanillezuckeremisch wälzen

(ergibt ca. 3 „Blech“)

Gutes Gelingen!



© Eric Mraz

Sonja Steinparzer, Standortservice

Ich fand die Vanillekipferl-Challenge sehr charmant und witzig.

Das Vanillekipferl gehört zu Weihnachten wie das Christkind und deswegen habe ich die Gelegenheit genutzt, einmal meine Kipferl einem Profi-Check zu unterziehen.

Das Rezept stammt von meiner Mutter und erfreut uns jedes Jahr aufs Neue. Was macht ein gutes Kipferl aus: die Form, der Geschmack und die Konsistenz. Das Timing ist auch hier ganz entscheidend – beginnt schon beim Teigkneten bis hin zur optimalen Backzeit – jedes Kipferl ist für sich eine Challenge.

Das Rezept:

38 dag glattes Mehl

25 dag Butter

10 dag Mandel

13 dag Staubzucker

1 Ei

2-3 Vanillin Zucker



© Darko Zecevic

Alexandra Pfau, Sparte Gewerbe und Handwerk

Die Vorweihnachtszeit ist immer eine besonders stressige Zeit, aber Weihnachten ohne Kekse wäre nicht das Fest, welches ich seit Kindertagen an, in Erinnerung habe. Jedes Jahr wird neu entschieden, für welche Art von Keksen noch Zeit einbehalten werden muss. Und jedes Jahr wieder sind es die so beliebten Vanillekipferl OHNE die es einfach nicht geht. Somit wird ein ganzer Tag dafür freigehalten, im Hintergrund die Christmas-CD in der Dauerschleife abgespielt und dem Duft des Vanillezuckers in der ganzen Wohnung betörend verfallen.

Und glauben Sie mir es wirkt entschleunigend!

Zum Rezept:

Dieses kann ich leider nicht zur Verfügung stellen, ein alt bewährtes Geheimrezept, aber gerne so viel verraten, dass von mir jedes einzelne Kipferl mit viel Liebe per Hand geformt und auch dementsprechend wertschätzend mit Genuss verzehrt wird.

Für mich persönlich, muss es ausreichend nussig und fettreich sein, damit es vollmundig zwischen Gaumen und Zunge fast zergehen kann - das ist für mein Qualitätskriterium entscheidend, sonst wären sie nicht immer der Weihnachts-Hit und schnell vergriffen :)

Wie ging es unserer Jury bei der Verkostung?

Sie konnten gestern nicht live dabei sein und zusehen? Wir haben ein kleines Video für Sie. Leider lässt sich der leckere Vanilleduft am Bildschirm nicht übertragen. ;-)



© Eric Mraz

Elisabeth Märzendorfer, Marketing

"Nach welchen Kriterien bewerten wir die Vanillekipferl am objektivsten?"

Diese Frage hat uns, die Jury, die gesamte Verkostung hindurch begleitet. Profi Christine Egger erläuterte im Gespräch einige fachliche Details über Butteranteil im Teig, gerösteten und/oder geschälten Nüsse, der perfekten Größe, Form und Konsistenz aber auch über den Vanillegeschmack. Ich fand es spannend die 15 Kostproben zu drei Kriterien wie Form, Geschmack und Konsistenz zu bewerten und meine persönlichen Präferenzen dabei zu hinterfragen.

Zu gewinnen gab es einen 4-stündigen Strudel-Backworkshop mit Expertin Christine Egger von den Tourismusschulen MODUL.

Ein großes Dankeschön an alle Teilnehmer:innen für ´s Mitmachen. Und auch wenn Sie nicht unter den Gewinner:innen sind: die besten Kipferl sind immer die, die einen an seine Kindheit und an Weihnachten erinnern. ;-)

Autorin: Susanne Metz