



Schmackhafte Zusammenarbeit: PH und HTS machen PTS-Lehrer fit für die Küche

Eine Kooperation der Pädagogischen Hochschule (PH) mit der Höheren Tourismusschule (HTS) St. Pölten, der Privatschule der Wirtschaftskammer NÖ (WKNÖ), vermittelt den Lehrer:innen der Polytechnischen Schulen (PTS) im Fachbereich Tourismus vertiefendes Wissen. Die WKNÖ stellt die „Hardware“ zur Verfügung: Denn gekocht wurde in den WIFI-Lehrküchen unter dem Motto „Bella Italia.“

21.12.2022, 11:46



© ANJA GRUNDBÖCK

Kochen. Vernetzen. Austauschen: PTS-Lehrer zaubern unter Anleitung von Wolfgang Lahmer (r.) und David Sandler (l. hinten) von der HTS schmackhafte italienische Gerichte.

Minestrone. Osso Bucco. Melanzanignocchi. Focaccia. Parmesaneis: Das sind nur einige der Gerichte aus der italienischen Küche, die 13 niederösterreichische PTS-Lehrer:innen im Zuge eines dreitägigen Vertiefungsseminares in den WIFI NÖ-Lehrküchen in St. Pölten auf die Teller zauberten. „Dieser Lehrgang ist eine tolle Möglichkeit, sich weiterzuentwickeln und zu vernetzen“, sagt Doris Zehetner von der PTS Laimbach. Und ihre Kollegin, Tatjana Süß von der PTS Gmünd, ergänzt: „Und sich mit anderen PTS-Kollegen und Kolleginnen desselben Fachbereichs auszutauschen.“

Wolfgang Lahmer: „Wir nehmen die Anregungen und Wünsche der Teilnehmer auf“

„Es ist ein Angebot von Lehrer:innen für Lehrer:innen“, erklärt Wolfgang Lahmer, Lehrer für Fachpraxis, Fachtheorie und HTS-Küchenchef. Zwei Mal im Jahr organisiert die Pädagogische Hochschule NÖ – in Kooperation mit der HTS – Vertiefungsseminare für PTS-Lehrer:innen. „Wir nehmen dabei immer gerne die Anregungen und Wünsche der Teilnehmer:innen auf und werden nächstes Mal einen Lehrgang rund um Fingerfood konzipieren“, meint Lahmer.

Lehrgänge sehr begehrt

„Die Zusammenarbeit mit der HTS und dem WIFI funktioniert ausgezeichnet. Wir arbeiten seit einigen Jahren sehr eng zusammen und unsere Teilnehmer:innen sind jedes Mal begeistert. Ich möchte mich auch an dieser Stelle bei der WKNÖ und der HTS für ihren Einsatz und Engagement für unseren Schultyp bedanken. Die Lehrgänge sind begehrt und eigentlich immer ausgebucht“, sagt Seminarleiter Robert Heindl.

PTS bietet beste Vorbereitung für die Lehre

„Ich nehme extrem viel mit von diesen Lehrgängen“, betont Gregor Karner von der PTS Scheibbs. Karner ist Lehrer im dritten Dienstjahr, hat keine touristische Vorbildung und nutzt dieses Angebot, sein Wissen zu vertiefen. Selbst in der Gastronomie gearbeitet hat PTS-Lehrer Bernhard Schwed (PTS Horn). „Bei uns in Horn wird jede Woche fünf Stunden mit den Schülern gekocht. Wir arbeiten hier eng mit den Betrieben in der Region zusammen und versuchen, genau das Wissen und die Fähigkeiten zu forcieren, die aktuell am meisten gebraucht und nachgefragt werden“, berichtet Schwed und ergänzt: „So dass die Schüler bestens vorbereitet in die Lehre starten können.“



Bernhard Schwed von der PTS Horn



Tatjana Süß von der PTS Gmünd

© ANJA GRUNDBÖCK

Das könnte Sie auch interessieren



Wirtschaftskammer NÖ - bestimmende Themen 2022 waren Energie und Teuerungen

Präsident Ecker: „Die Wirtschaftskammer NÖ ist der Ansprechpartner Nummer 1 für Niederösterreichs Unternehmen!“ [➤ mehr](#)



Gesundheit: Ein Markt mit viel Potenzial

Die Nachfrage nach gesundheitsbezogenen Waren und Dienst-Leistungen steigt. Der Gesundheitssektor ist eine Branche mit vielen Akteuren und großen Chancen – auch für niederösterreichische Unternehmen. [➤ mehr](#)



WKNÖ-Ecker: Neues Projekt skillsUp unterstützt NÖ Lehrlinge im schulischen Bereich

Österreichweit einzigartiges Projekt startet ab sofort in Kooperation mit dem WIFI NÖ. Steigende Lehrlingszahlen belegen besseres Image der Lehre. Skills Week Austria holt Talente und Fähigkeiten vor den Vorhang. [➤ mehr](#)