

Ordentliche Generalversammlung des WSOV

20. Jänner 2003, Hofstöckl, Wien

Einstimmig zum neuen Vorstand gewählt

Obmann:	Stefan Gergely
1. Stellvertreter:	Gerhard Retter
2. Stellvertreter:	Karl Seiser
Kassiere:	Brigitte Elze Eric Bouton
Schriftführer:	Susanne Neuer Roland Huber, sofern dieser verfügbar ist
Rechnungsprüfer:	Gustav Zatloukal Walter Kutscher

Auszug aus dem Protokoll

In der Zwischenzeit berichtet Stefan Gergely über das neue Vereinsgesetz, das seit 2002 in Kraft ist, sowie die Vereinsrichtlinien 2001. Er tritt dafür ein, den WSOV auf rechtlich fundierte Füße zu stellen. Weiters bringt er für jene, die schon länger nicht bei WSOV-Treffen dabei waren, die Diskussionspunkte des letzten Jahres in Erinnerung. Stefan Gergely meint, dass ein Neubeginn des WSOV mit zwei Zielen möglich sein sollte:

1. Wahrung der ursprünglichen Zielsetzung des WSOV
2. „Fortsetzung neu“ unter Berücksichtigung der Entwicklung der letzten Jahre, zum Beispiel eine „Öffnung“ des Vereins für neue Mitglieder aus dem Kreis der Absolventen des Weinkellnerkurses sowie der Weinakademie.

Darüber hinaus verweist er auf den niederösterreichischen Sommelierverein, der im Begriff ist, wieder aktiv zu werden. Es besteht somit die Möglichkeit, Inhalte und Abläufe zu koordinieren, zumal Gerhard Retter, der bei beiden Vereinen Obmann-Stellvertreter sein soll, als Bindeglied fungieren könnte.



MAILING

9. Oktober 2003

Liebe WSOV-Mitglieder:

Es gibt wieder eine Reihe von Veranstaltungen, auf die wir mit diesem Mailing hinweisen möchten.

- **Montag, 20. Oktober 2003**, 14 bis 18 Uhr, Schlossquadrat
Die 15 besten Rieslinge aus dem Kamptal
- **Donnerstag, 30. Oktober 2003**, 13 bis 17 Uhr, Schlossquadrat
Österreichische Spätlesen und Auslesen (aktuelle Jahrgänge)
Verdeckte Verkostung von ca. 35 Spätlesen und 20 Auslesen
Für Mitglieder frei, Gäste EUR 10,-
- **Montag, 27. Oktober 2003, 19 Uhr**, Ursin-Haus, Hauptstraße 3, Langenlois
Portweine und Sherrys aus dem Hause Sandeman
Einführende Worte: Doris Kurzbauer.
Organisiert wird diese Veranstaltung vom Niederösterreichischen Sommelierverein, der die Mitglieder des WSOV herzlich dazu einlädt.
- **Montag, 1. Dezember 2003**, 17 Uhr, Schlossquadrat
„Wie schmeckt Terroir?“
Es referieren Hans Topf, Erich Krutzler, Alois Gross und Toni Bodenstein anhand von Weinproben aus unterschiedlichen Terroirs.
Weiters werden verschiedene Grüne Veltliner 2002 aus dem Weinviertel von unterschiedlichen Bodentypen verkostet und diskutiert.
Für Mitglieder frei, Gäste EUR 10,-

Anmeldungen für alle Veranstaltungen bitte mit beiliegendem Faxformular bei Brigitte Elze (Fax-Nr. 01/470 28 30) oder per e-mail: brigitte.elze@aon.at

Bei dieser Gelegenheit möchten wir auf die Homepage des Wiener Sommeliervereins hinweisen, aus der Sie Interessantes und Aktuelles ersehen können.

Unser nächster Hinweis betrifft das neue Buch von Christa Hanten und Walter Kutscher mit dem Titel „Österreichs Rote – Shooting Stars am Rotweinhimmel“. Eine Broschüre samt Bestellschein liegt diesem Mailing bei.

Weiters sucht das *culinarium oesterreich haus*, 1010 Wien, Neuer Markt 10-11, Tel. 01/513 82 81, Fax 02/513 82 81; haus@culinarium.at, www.culinarium.at Personal. Interessenten mögen sich bei Frau Schwarzbauer unter obiger Telefonnummer melden.

Schließlich bietet der Wiener Sommelierverein einen aktualisierten **Wiener Sommelierkurs** an, der von 19. Jänner bis 12. April 2004 im Palais Coburg stattfinden wird. Genauere Details sind der beiliegenden Kurs-Info zu entnehmen.

Wir ersuchen alle Interessenten, das Anmeldeblatt sorgfältig auszufüllen und Name, Geburtsdatum, Adresse, Festnetz- und Handynummer sowie E-Mail-Adresse einzutragen. Dem Anmeldeblatt sind ein detaillierter Lebenslauf, Kopien von Zeugnissen sowie Angaben über den derzeitigen Arbeitgeber und die geplante berufliche Karriere beizufügen.

Mit weinfreundlichen Grüßen

Stefan Gergely
Obmann

Susanne Neuer
Schriftführerin

**Protokoll der Vorstandssitzung vom
9. September 2003, Meini's Weinbar/Wien
16.30 bis 18.00 Uhr**

Tagesordnung: laut Einladung zur Vorstandssitzung
anwesend: 7 Mitglieder (Gergely, Elze, Neuer, Kutscher, Retter, Huber, Seiser,
Zatloukal)

Punkt 1. Feststellung der Beschlussfähigkeit

Der Obmann Stefan Gergely begrüßt die anwesenden Mitglieder und stellt die Beschlussfähigkeit des Vorstands fest.

Punkt 2. Festlegung der Terroir-Verkostung mit Walter Kutscher

Es wird der Zeitpunkt mit 1. Dezember 2003 17 Uhr im Hofstöckl festgelegt.
Ziel: Erarbeitung der Einflüsse von Terroir auf die Charakteristik eines Weins anhand von Verkostungsbeispielen mit repräsentativen Winzern für verschiedene Weinbaugebiete.
Walter Kutscher und Brigitte Elze organisieren die Einladungsbriefe an die Redner sowie die Liste der GV-Beispiele für die nachfolgend geplante verdeckte Verkostung.
Walter Kutscher teilt mit, dass am 27. November 2003 ein Buch über steirisches Terroir vorgestellt wird.

Punkt 3. Weinkellnerkurs

Der eigentliche Grund der Vorstandssitzung, weil laut Stefan Gergely die „entscheidende Weichenstellung für die Zukunft betreffend die Jugendarbeit des WSOV heute festgelegt werden muss“, und zwar auf Basis der im Restaurant Hanner am 9. Juli 2003 getroffenen Entscheidungen. Das heißt, es muss entschieden werden, ob der WSOV mit seinem Kurs mit oder ohne WIFI weiter macht und wie die Kursunterlagen aktualisiert werden.

Walter Kutscher berichtet von seiner Kontaktaufnahme mit dem WIFI. Der ursprüngliche geplante Kursbeginn im September ist hinfällig, das WIFI zeigt jedoch weiter Interesse an einer Zusammenarbeit. Sollte ein Diplomsommelier-Kurs am WIFI stattfinden, müsste Walter Kutscher Kursleiter werden. Es gibt aber noch keine konkreten Entscheidungen.

Seitens des Bundes- und Wiener Landes-WIFI bestehen Vorbehalte gegen einen WSOV-Kurs. Daher kann dieser nicht im WIFI stattfinden. Stefan Gergely sieht darin kein Problem. Er schlägt vor, den Diplomsommelier-Kurs mit Walter Kutscher am Wiener WIFI anzubieten und parallel einen eigenen WSOV-Kurs abzuhalten.

Weiters berichtet Stefan Gergely über eine ausführliche Sitzung in der ÖWM am 2. September 2003 (mit Schuller, Brudermann, Soukal, Elze, Pagacs, Thurner, Gergely). Bei dieser Gelegenheit stellt Pagacs die Lehrinhalte der jeweiligen Studienunterlagen gegenüber.

Resumé: alle Skripten sind zum Teil hoffnungslos veraltet;
es bestehen große Unterschiede zwischen den einzelnen Ausbildungen
hinsichtlich Schwerpunktsetzung und inhaltlicher Tiefe

Folge: es besteht Änderungsbedarf

Stefan Gergely will in Zuge einer Plattform zum Thema „Welche Fähigkeiten muss ein ausgebildeter Weinkellner haben?“ mit Interessensvertretern der Gastronomie herausfinden,

welche Kriterien bei der Erstellung eines neuen Lehrplans von Bedeutung sind. Er tritt stark dafür ein, den Weinkellnerkurs des WSOV praxisorientierter als bisher auszurichten. Theoretische Ausbildungsprogramme gibt es genug.

Karl Seiser berichtet über eine CD-Rom, die in der letzten Revue des Vins vorgestellt wird und unter Mitarbeit von einschlägigen Fachleuten in englischer und französischer Sprache produziert wurde. Sie soll sehr aktuell sein und internationale Vorgaben enthalten. Diese CD-Rom könne als einer der Kursunterlagen dienen.

Schließlich präsentiert Stefan Gergely zwei Varianten für den WSOV-Basiskurs, deren Themen und jeweilige Stundenanzahl diskutiert wurden. Weiters wurde das Honorar für die Vortragenden mit Euro 40,- exkl. MWSt. festgelegt. Aufgrund der Diskussion wird eine neue Variante erstellt. Sie ist dem Protokoll als Excel-Datei beigefügt.

Stefan Gergely, Obmann
Susanne Neuer, Schriftführerin

Aktueller Ausbildungs-TIPP für die Gastronomie: Wiener Sommelierkurs

neu + praxisnah

Am 19. Jänner 2004 startet ein neuer Ausbildungsweg für Interessenten aus gastronomischen Berufen, der „Wiener Sommelierkurs“. Der Kurs wird vom Wiener Sommelierverein veranstaltet und findet in den Räumen des neu eröffneten Palais Coburg im ersten Wiener Gemeindebezirk statt.

Der Wiener Sommelierkurs soll MitarbeiterInnen in der Gastronomie fundierte und praxisnahe Kenntnisse über Wein- und Getränkkunde vermitteln. Es werden 104 Lehreinheiten geboten, jeweils ganztätig am Montag, von 19. Jänner bis 12. April 2004.

Die Schwerpunkte des neuen Sommelierkurses liegen auf praxisnahen Inhalten, intensiver Schulung in Sensorik und Weinbeschreibung, kommentierten Verkostungen sowie moderner Informationsvermittlung der wichtigsten Kenntnisse aus Wein- und Getränkkunde, Service, Rhetorik und Gästeberatung. Referenten sind namhafte Sommeliers und Weinexperten.

Wesentlicher Bestandteil des Wiener Sommelierkurses ist eine professionelle sensorische Schulung an der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt und Bundesamt für Wein und Obstbau in Klosterneuburg (HBLABA), die den Kriterien der Schulung für zertifizierte Koster der amtlichen Kommissionen für die Vergabe der staatlichen Prüfnummer entspricht. Jeder Teilnehmer des Sommelierkurses erhält im Anschluss schriftliche Bewertungen über seine sensorischen Leistungen.

Die Kursgebühr beträgt 650 Euro und beinhaltet die Teilnahme an allen Veranstaltungen inklusive Unterrichtsmedien (Skripten und zwei umfassende Weinfachbücher) sowie Verkostungen. Für die Prüfung über die erfolgreiche Teilnahme am Wiener Sommelierkurs wird eine Gebühr von 50 Euro eingehoben.

Der beste Prüfungsabsolvent des Kurses erhält die Kursgebühr refundiert, der zweitbeste erhält 50 Prozent der Kursgebühr rückerstattet. Voraussetzung dafür ist die Note „sehr gut“ im Prüfungszeugnis.

Teilnahmeberechtigt sind alle Personen, die

- a) einen Lehrabschluss in der Kellnerlehre oder einer gleichrangigen Ausbildung sowie mindestens ein Jahr Praxis in der Gastronomie belegen können oder
- b) seit mindestens vier Jahren in einem gehobenen Gastronomiebetrieb nachweislich tätig sind.

Interessenten melden sich bei:

Brigitte Elze

Hofstattgasse 21/5

A-1180 Wien

Tel: 01 / 470 28 30

e-mail: brigitte.elze@aon.at