

EISS NEWS

Berufsgruppe der Eissalons
Wiedner Hauptstraße 63
1045 Wien

Tel.: 05 90 900 3562

E-Mail: gastronomie@wko.at
www.eissalons.org

-SONDERNEWSLETTER -

Liebe Kolleginnen, liebe Kollegen!

Wir haben Sie bereits darüber informiert, dass der 24. März von der EU zum Tag des handwerklich erzeugten Speiseeises erklärt wurde. Zu diesem Anlass hat sich Artglace eine besondere Aktion einfallen lassen. Mehr dazu im folgenden Beitrag.

Weiters dürfen wir mit Stolz über die ausgezeichneten Platzierungen der österreichischen Vertreter bei der ersten Europäischen Eismeisterschaft sowie der Schülerinnen der Gastgewerbe-Fachschule am Judenplatz beim Wettbewerb der besten Eismacher in Longarone berichten. Wir gratulieren herzlich!



AKTIONEN UND TERMINE 2013

29.01.2013 - ROUND TABLE DER
EISSALONBETREIBER

12.03.2013 - GENERALVERSAMMLUNG
DER BERUFSGRUPPE DER EISSALONS IN WIEN

21.03.2013 - OFFIZIELLE ERÖFFNUNG
DER EISSAISON 2013

24.03.2013 - TAG DES HANDWERKLICH
ERZEUGTEN SPEISEEIS

Ihr Silvio Molin Pradel

1. EUROPÄISCHER TAG DES HANDWERKLICH HERGESTELLTEN SPEISEEISES

Um den ersten europäischen Tag des handwerklich hergestellten Speiseeises gebührend feiern zu können und um dieses Event auch unseren Gästen zu vermitteln, hat der Verband Artglace eine spezielle Aktion vorbereitet.

Alle österreichischen Eissalons können ab sofort - speziell für diesen Anlass - Aktionspakete anfordern.

Bestellungen sind bis Mitte Februar 2013 möglich!

Pro Aktionspaket, bestehend aus 250 Eisbechern, einem Plakat sowie einem Aufkleber werden 30 Euro verrechnet.

WIE KANN ICH MEIN AKTIONSPAKET BESTELLEN?

Senden Sie uns nachstehendes Bestellformular per E-Mail an gastronomie@wko.at oder per Fax an +43(0)5 90 900-118015.

1. EUROPÄISCHER TAG DES
HANDWERKLICH
HERGESTELLTEN
SPEISEEISES
24. MÄRZ 2013

www.artglace.com

ARTGLACE

SCHÜLERINNEN DER GASTGWERBEFACHSCHULE AM JUDENPLATZ BELEGTEN DEN AUSGEZEICHNETEN 3. PLATZ BEIM WETTBEWERB DER BESTEN EISMACHER IM RAHMEN DER INTERNATIONALEN EISMESSE IN LONGARONE.

Bereits zum 19. Mal fand der Concorso Nazionale „Festival d´Autore“ statt. Erstmals wurde beim Bewerb der besten Eismacher neben den italienischen Hotelfachschulen auch die Gastgewerbefachschule am Judenplatz als einzige ausländische Schule zugelassen. Das langfristige Ziel der Veranstalter ist, den Wettbewerb auf die internationale Ebene auszuweiten. Mit der Einladung der Gastgewerbefachschule sollte der erste Schritt in diese Richtung unternommen werden.

Schon im Herbst bereiteten sich die Schülerinnen und Schüler der Patisserie-Klasse auf die interne Ausscheidung vor. Im Hinblick auf die Aufgabenstellung beim Wettbewerb musste die Dekoration für ein Eisdessert kreiert werden. Dabei musste das jeweilige Land bzw. die Region kulturell, traditionell und geschichtlich dargestellt werden, im konkreten Fall die Heimatstadt Wien. Anfang Dezember ging es dann für Louisa Kindermann und Katharina Eidler in sieben Stunden durch Berg und Tal von Wien nach Longarone. Begleitet und betreut wurden die beiden Schülerinnen von Dipl.Päd. Siegfried Schneckner.

Beim Wettbewerb mussten alle 12 Teilnehmer/Innen nacheinander innerhalb von fünf Minuten ihr jeweiliges Dessert fertigstellen und präsentieren. Nach Ablauf der Zeit wurden die Eiskreationen von einer Jury nach 4 verschiedenen Kriterien bewertet. Nach drei Stunden fiel dann die Entscheidung, die Ergebnisse verkündete der Bürgermeister von Longarone höchstpersönlich.

„Zunächst war die Enttäuschung groß, weil die Gastgewerbefachschule bei der Verlesung der Ehrenplätze nicht genannt wurde“, berichtet Betreuer Sigi Schneckner, „umso größer war die Freude, als wir hörten, dass wir den 3. Platz belegt hatten“.

„Wir haben uns riesig gefreut, weil wir mit einem derart tollen Ergebnis nie gerechnet haben“, sagen auch die beiden Schülerinnen „Immerhin waren die besten Teams aus Italien dabei!“ Mit zwei Urkunden und einem großen Pokal im Gepäck ging es dann am nächsten Tag wieder zurück nach Wien.

„Für uns war es eine große Ehre an so einem angesehenen Wettbewerb teilnehmen zu dürfen. Wir haben uns auch sehr darüber gefreut, dass wir in Italien als einziges ausländisches Team so herzlich aufgenommen wurden“, sagt Louisa Kindermann.



ÖSTERREICH ERRINGT DRITTEN PLATZ BEI DER ERSTEN EUROPAMEISTERSCHAFT DER EISMACHER

Griechisches Team gewinnt vor Holländern und rot-weiß-rotem Team - WKÖ-Eissalon-Sprecher Molin-Pradel: „Köstliches Gelato muss nicht immer aus Italien kommen“

Toller Erfolg für die heimischen Eismacher: Österreich konnte bei der ersten Europameisterschaft der Eismacher 2012 in Berlin den dritten Platz erringen. Das österreichische Team mit Franz Steiner und Daniele de Rocco, beide aus Wien, musste sich dabei nur den Siegern aus Griechenland und den Eismachern aus Holland geschlagen geben. Je zwei Teilnehmer aus acht Ländern, die sich zuvor über die nationalen Ausscheidungen qualifiziert hatten, traten bei dem "European Championship of Gelato 2012" an. Der süße Wettkampf wurde von Italiens Vereinigung der Eisdielen, der "Akademie für italienische Eismacher", organisiert. Eine internationale Jury aus Fachjournalisten und Eis-Experten bewertete die Konsistenz, den Geschmack und besonders die traditionelle Verarbeitung von Speiseeis in den Geschmacksrichtungen Mango und Schokolade.

„Ich gratuliere unseren Teilnehmern zu ihrer ausgezeichneten Platzierung. Mit der Bronze-Medaille bei den Europameisterschaften konnten sie unter Beweis stellen, dass köstliches Speiseeis nicht unbedingt nur aus Italien kommen muss“, gratulierte Silvio Molin-Pradel, Obmann der Berufsgruppe der Eissalons. Das gesamte Eis, das während des zwei Tage dauernden Bewerbes von den Profis hergestellt worden ist, wurde nach Abschluss der "European Championship of Gelato 2012" an Berliner Schulkinder verteilt.





BESTELLFORMULAR

an gastronomie@wko.at oder per Fax an +43(0)5 90 900-118015.

Name des Eissalons: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Fax: _____

E-Mail: _____

Ich bestelle _____ Stück Aktionspaket(e) zum Preis von 30 Euro/Paket.

Ort, Datum

Unterschrift