

Heute in den ÖGI-News 2015/1:

- 1. Lehrgang 2014/15
- Dr. Kurt Voglar – Stipendium im 1. LG
- Besuchertag und Anlageneinweihung
- 2. Lehrgang 2014/15
- Ausblick

1. Lehrgang 2014/15

Der 1. Lehrgang des Schuljahres 2014/15 startete am 06.10.2014 mit 20 Schülern von Brauereien und Getränkebetrieben aus praktisch allen Teilen Österreichs und 1 Schüler aus Südtirol.



1. Lehrgang 2014/15

Lehrer von rechts nach links: R. Raubaum, Dr. M. Schaidler, Dr. E. Odebrecht, Dr. H.-J. Schmidt

Auch in diesem Lehrgang wurden verschiedene Exkursionen durchgeführt:

- Flaschenherstellung bei Vetropack / Pöchlarn
- Fruchtsaftbereitung bei Firma Pfanner / Enns
- Zuckerherstellung bei Agrana / Tulln
- Fernkälteerzeugung / Wien-Spittelau
- Müllverbrennung / Wien-Spittelau
- Malzbereitung bei der STAMAG / Wien-Stadlau
- Gasthausbrauerei 1516 The Brewing Company / Wien

Dr. Kurt Voglar-Stipendium

Dieses Stipendium wurde vom Bund der Österreichischen Braumeister und Brauereitechniker ins Leben gerufen und wird – wie berichtet – durch die Familie von Dr. Voglar zusätzlich unterstützt.

Für seine besonderen schulischen Leistungen und gleichzeitig sein soziales Engagement, mit dem er Ausgeglichenheit und Ruhe in die Klasse gebracht hat, wurde ausgezeichnet:

Eric Wibmer, Brauerei BUÖ Falkenstein, Lienz

Wir gratulieren dem Preisträger herzlich und wünschen ihm weiter viel Erfolg.

Besuchertag und Anlageneinweihung

Am 18.11.2014 wurde das ÖGI wieder für Fachbesucher geöffnet. In erster Linie hatten natürlich die Lehrbetriebe Gelegenheit, sich ein Bild vom neuen Umfeld ihrer Schüler zu machen. Aber auch viele weitere Interessierte konnten wir begrüßen. So konnten die Besucher beobachten, wie unsere Schüler in mehreren Gruppen praktische Arbeiten verrichteten. Natürlich kam auch das Gespräch nicht zu kurz. Dazu gab es wieder Würstl, dazu in der Schule gebrautes Bier und ebenfalls selbst hergestellten Apfelsaft. Wir bedanken uns bei folgenden Firmen für ihre Spenden: Brauerei Freistadt (Hopfen), Ottakringer Brauerei (Hefe) und Sieglbrauerei (Fassbier).

Gleichzeitig fand am diesem Tag auch die Einweihung der neuen Anlagen statt.



Dazu gehört ein neues Zwei-Geräte-Sudwerk der Firma Gruber, Eugendorf mit offener Gärung und Mantelkühlung, eine Rätzmühle, eine hydraulische Fruchtpresse, eine Pasteurisationseinheit für Fruchtsaft und ein Flaschenfüller.

2. Lehrgang 2014/15

Der 2. Lehrgang dieses Schuljahres begann am 07.01.2015 und wird bis zum 13.03. laufen. 18 Lehrlinge, darunter eine Schülerin, aus praktisch ganz Österreich sowie Südtirol starteten im verschneiten Wien und müssen bis zu den Zeugnissen noch viel lernen.



Zweiter Lehrgang 2014/15

Lehrer von rechts nach links: Dr. M. Schaidler, R. Raubaum, Dr. H.-J. Schmidt

Ausblick

Nachdem die Übersiedelung, die Umbauten und auch die Aufstellung der neuen Anlagen abgeschlossen sind, können die Lehrkräfte sich wieder voll auf den Ausbildungsbetrieb konzentrieren.

Die Berufsschulzeit beträgt 27 Wochen, aufgeteilt auf drei Lehrgänge. Nachdem die Aufteilung bisher 11/8/8 Wochen betrug, dauern ab dem laufenden Schuljahr alle drei Lehrgänge gleichermaßen 9 Wochen. Diese Regelung hat sich schon jetzt bewährt. Die Schüler gehen vor Weihnachten nochmals in den Betrieb und können in der Hochsaison noch mitarbeiten. Am Ende des dritten Lehrgangs steht eine Woche mehr für die Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung zur Verfügung.

Vom 23.03. bis 29.05. 2015 wird der 3. Lehrgang stattfinden. Die Lehrabschlussprüfung ist bereits für den 29.05. in den Betrieben Egger / Radlberger geplant.

Wien, 19.01.2014

Dr. Hans-Joachim Schmidt
-Direktor-