

HLTW13 WEINCHARITY MIT OLYMPIASIEGER ANDREAS VEVERA

*Tourismusschülerinnen und -schüler der
Bergheidengasse unterstützen mit Galadiner das ÖPC*

Im Festsaal der HLTW13 Bergheidengasse fand Anfang Dezember 2011 im Rahmen eines Abendrestaurants die bereits zur Tradition gewordene Weincharity zugunsten des Österreichischen Paralympischen Committees (=ÖPC) statt.

Mag. Petra Huber (Geschäftsführerin des ÖPC) stellte das Österreichische Paralympische Committee vor. Einer der vom ÖPC betreuten Versehrten Sportler ist der Tischtennisspieler Andreas Vevera. Er berichtete über seine sportliche Karriere und die Vorbereitung auf die nächsten Wettkämpfe. Seinen größten Erfolg feierte er 2008 bei den Paralympics in Peking, wo er die Goldmedaille holte. Er trainiert nicht nur 15 Stunden pro Woche, sondern er arbeitet hauptberuflich als Sonderschullehrer. Ein großes Vorbild!

Bei der Versteigerung des Schulweines, der im Weingarten der Schule gepflegt wird, kam eine Magnumflasche mit der Unterschrift des vielfachen Paralympics-Medaillengewinners und Olympiasiegers im Tischtennis Andreas Vevera zur Versteigerung. Den Zuschlag erhielt MMag. Monika Kycelt (Direktorin der Modeschule Hetzendorf) und freute sich sehr über diesen einzigartigen Wein. Anschließend konnten die Gäste den exklusiven Schulwein inklusive Originalverpackung erwerben. Nicht nur die Schülerinnen und Schüler, auch die für den Weingarten zuständigen Lehrer (die Diplompädagogen Martin Widemann und Harald Wurm) und der unterstützende Weinbauer Martin Distl aus Rodaun freuten sich über das große Interesse an ihrem gemeinsamen Produkt. Herr Distl betreut nicht nur den Schulweingarten, sondern sponserte auch den Wein für diese Veranstaltung. Der gesamte Erlös aus dem Verkauf des Schulweines „Ried Bergheiden – gemischter Satz“ kommt dem ÖPC zugute. Diesmal war das eine Summe von Euro 2.750.-





Weinbeschreibung

Wiener Gemischter Satz „Ried Bergheiden“ 2011

Dipl. Som. Jürgen Witschko. (4. Platz Sommeliertrophy Deutschland, 3. Platz Bester Sommelier Österreichs):

Helles mittleres grün-gelb, markantes – teils noch gebundenes CO₂, mittlere Viskosität
 anfangs relativ „laut“ in der Nase, dropsige Birnenfrucht, etwas Klarapfel und auch dezent blättrige Würze;
 danach frische grüne Bananen und etwas Zitronengras, trocken, dezente Fruchtsüße, sehr saftig, mittlerer Körper, frische aber weiche gut integrierte Säure,
 viel Trinkanimo; ausgeprägte Frucht, mehliges Cox-Orangeapfel, etwas Pink Grapefruit und Banane.
 Vom Alkoholgehalt ist der Wein als Leichtgewicht zu bezeichnen, mit viel Geschmack und Charakter

Wien ist anders – nur der Wein eben nicht – ein sehr gelungenes Beispiel für einen Gemischten Satz!

Der Rahmen war ein sogenanntes Abendrestaurant. Die Schüler müssen im Team den gesamten Abend planen, organisieren, dekorieren, kochen und servieren. Ein solcher Event stellt ein „Training für den Ernstfall“, für die in diesem Jahr anstehende praktische Vorprüfung zur Reifeprüfung dar. Die Schülerinnen und Schüler sahen diese Veranstaltung aber nicht nur als Mittel zum eigenen Zweck, sondern waren offensichtlich begeistert, mit diesem Charityevent die erfolgreichen Sportlerinnen und Sportler mit Handicap unterstützen zu können.

Renate Sporer

