

Aktuelle Seite: [Start](#) ▶ [Nachrichten](#) ▶ [Aktuell](#) ▶ [Panorama](#) ▶ „Next Generation“ Ein edler Tropfen aus der VILA VITA

„Next Generation“ Ein edler Tropfen aus der VILA VITA Lehrlingswerkstatt 2.0

Details Kategorie: [Panorama](#) Veröffentlicht am Donnerstag, 24. Juni 2021 13:52



Lehrlingswerkstatt 2.0 – v.r.n.l. Inhaber Bert Jandl, GF Joe Gelbmann, die Lehrlinge mit Weinbauer Roland Steindorfer © VILA VITA Pannonia Pamhagen

Während des Lockdowns haben sich innovative Lehrlinge des VILA VITA Pannonia zusammengefunden, um sich intensiv mit dem Thema Wein zu beschäftigen. Von der Weinlese bis zur Cuvéetierung haben die interessierten jungen „Winzer“ mit viel Engagement und Freude ihren ersten ei-genen Tropfen aus der Taufe gehoben: Den ersten Lehrlingswein „Next Generation“.

Der Lehrlingsbeauftragte des VILA VITA Pannonia, Robby Leitner, Roland Steindorfer - ein junger, dynamischer Winzer des Weinguts Steindorfer in Apet-Ion - und Weinbauer Bert Jandl haben die Idee der „Lehrlingswerkstatt 2.0“ entwickelt. Ziel war es, die Zeit des Lockdowns für die Auszubildenden sinnvoll zu nutzen und den VILA VITA Lehrlingen praxisnah neue Kompetenzen zu vermitteln.

Sieben Lehrlinge des VILA VITA aus den Bereichen Service, Küche sowie Ho-tel- und Gastgewerbeassistenten nahmen die Herausforderung an und wirkten aktiv am gesamten Wein-Produktionsablauf von Oktober 2020 bis Mai 2021 mit. Mit der Lese im September und Oktober 2020 in den Rieden von Bert Jandl im Sandriegl/Hölle Illmitz begann für die interessierten Lehrlinge eine spannen-de Zeit, die ihren Erfahrungsschatz gehörig aufbesserte. Bei Verarbeitung, La-gerung und Reifung der Trauben im Weingut Steindorfer waren die „Jungwinzer“ motiviert dabei und gewannen wichtige Einblicke in den Verarbeitungsab-lauf der Chardonnay- und Sauvignon Blanc Trauben. Mitte Mai war der große Moment gekommen: Die „Lorbeer“ von vielen Stunden Arbeit wurden geerntet und der neue Jahrgang konnte verkostet werden. Spannende Experimente bei der Cuvéetierung im Weingut begannen: Aus 60 % Pinot Gris, 20 % Char-donnay und 20 % Welschriesling wurde der erste Lehrlingswein „Next Gene-ration“ Cuvée 2020 geboren: Ein vollmundiger Wein - frisch und fruchtig in der Aromatik mit Birnen und grünem Apfel und harmonischem Abgang am Gau-men.

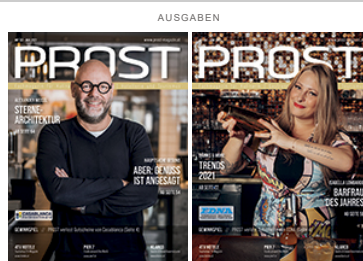
Doch damit nicht genug. Ein Wettbewerb unter den Lehrlingen für die beste und innovativste Weinetikette brachte gleich sieben tolle Werke hervor, die als Sie-ger gekürt wurden. Die ersten 500 Flaschen wurden mit den tollen Wort-Bildausdrücken von den auszubildenden Nachwuchstalente in VILA VITA händisch etikettiert und damit erstmals für den Verkauf präsentiert. Der erste Lehrlingswein „Next Generation“ ist exklusiv in den Restaurants des VILA VITA erhältlich.

1 Euro pro verkaufte Flasche geht als Sondererlös in die Lehrlingskasse der jungen und motivierten Auszubildenden.

„Vollmotivierte junge Menschen, die sich durch die Lehrlingswerkstatt 2.0 für das Thema Wein und Landschaft, Natur und Bodenständigkeit sowie regionale Wertschöpfung begeistern - dieses Ziel haben wir mehr als erreicht“, freut sich Robby Leitner, „und unseren Gästen schmeckt der „Next Generation“.“

Mit dem VILA VITA Pannonia bietet Pamhagen im Burgenland ein außerge-wöhnliches Urlaubserlebnis. Das Hotel und Feriendorf verbindet auf einzigartige Art und Weise die einmalige Naturlandschaft mit authentischer Architektur und vielfältigen Freizeitaktivitäten. Auf 200 Hektar Fläche findet jeder seine privaten Rückzugsoasen, um sich in aller Ruhe zu entfalten. 27 Hotelzimmer, 8 Suiten, 5 Appartements, 127 Bungalows und 20 neue luxuriöse Seeresidenzen ver-einen sich zu einem weitläufigen Dorf mit unvergleichbarem burgenländischem Charme. Der traumhafte Badensee lockt zum Schwimmen, Kanu-Fahren oder Stand-up Paddling, selbst Lauf- und Walkingstrecken gibt es innerhalb des Resorts. Wer gern aktiv ist, der schöpft aus dem Vollen: Fitnesscenter, Beach-volleyball, Tennis, Minigolf, Motorikpark, Wasser-Vital-Zone - die Bewegung kommt im VILA VITA keinesfalls zu kurz. In einem Wellnessareal der Extra-Klasse lassen Erholungsuchende den Alltag hinter sich.

www.vilavitaannonia.at



APA OTS NEWS

[Köstinger gibt 38 Millionen Euro für 445 regionale Wasser-Projekte frei](#)

[Pressegespräch: Menschlichkeit auf Baustellen - AK/GBH appellieren: Hitzeregulierung anwenden](#)

[Was tun gegen den Hitzekollaps im Büro?](#)

[DiGastro - das Berliner Unternehmen mit dem Fokus auf der Digitalisierung der Gastronomiebranche - erweitert das Portfolio und gewinnt als großen Kunden das Grand Casino Basel \(FOTO\)](#)

[Kitzbühel sucht das beste #lebensfreude Kurzvideo](#)

[PMG Presse-Monitor übernimmt Software-Entwickler X-CAGO \(FOTO\)](#)


[Lotto: Kärntner knackt Doppeljackpot und gewinnt 2,4 Mio. Euro](#)


[Nachruhe: So klappt's endlich wieder mit erholsamem Schlaf](#)

[Kultursommer 2021 auf dem Wiener Rathausplatz „freudig“ begrüßt](#)

GANZ NEU

 [Cosima Natural – ein Trinkhalm aus nur zwei Zutaten](#)

 [Fleischlos um die Welt](#)

 [Mehr Tierwohl, mehr Regionalität, mehr Transparenz!](#)

 [Rational am Standort Wittenheim im Elsass auf Erfolgswelle](#)

 [Gelungener Auftakt von Kultur beim Winzer](#)



