# 6. Brush-up für Barkeeper/innen an Schulen

# in Bad Leonfelden

Seminarleitung: René Gruber BEd; Marek Rauschenbach BEd

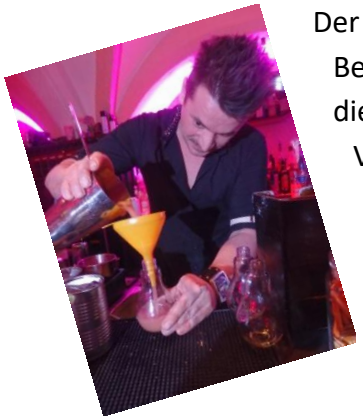
Vom 2. bis 4. März 2017 fand an den Tourismusschulen Bad Leonfelden das 6. Brush-up für Barkeeper/innen an Schulen statt.

Nach einem gemütlichen Mittagessen durften wir an der Schule Reinhard Pohorec begrüßen, der uns als weltweit jüngster Cognac-Educator beeindruckend in die Materie des französischen Weinbrandes einführte. Einem sehr interessanten Vortrag folgte eine exzellente Verkostung verschiedener Qualitäten (VS, VSOP, Emperor, XO) der Firma Courvoisier. Auch Foodpairing (Cognac mit Trüffelcamembert und getrockneten Aprikosen) spielte dabei eine köstliche Rolle. Vielen Dank an Roman Lindner (Fa. Beam Suntory), der uns die Produkte zur Verfügung gestellt hat.

Nach einer kurzen Pause verließen wir Frankreich und reisten gedanklich weiter nach Andalusien in Spanien, um uns mit dem Thema Sherry intensiv auseinander zu setzen. Herr Pohorec, seines Zeichens auch Sherry Educator vermittelte uns sein Fachwissen auf eindrucksvolle Weise und überzeugte uns durch eine spezielle Verkostung von der hohen Qualität dieser versetzten Weine.

Weiters hatten wir das Vergnügen die Mixability dieser doch sehr unterschiedlichen Produkte kennenzulernen, indem uns unser Vortragender sehr interessante Drink-Kreationen präsentierte.

Am Abend war für uns im Brauhaus Freistadt ein Tisch reserviert. Bei einem hervorragenden Abendessen in gemütlicher Atmosphäre ließen wir den interessanten Nachmittag revuepassieren. Im Anschluss daran erhielten wir noch eine Führung in der Braucommune Freistadt.

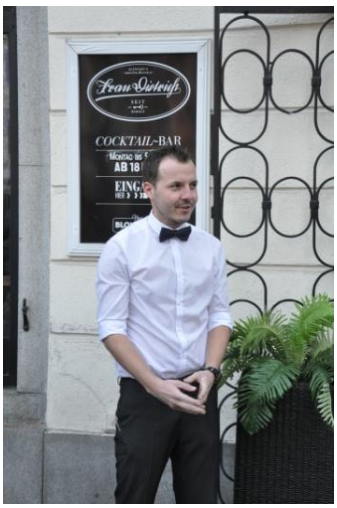


Der letzte Programmpunkt an diesem Abend war der Besuch in der „Acanto“-Cocktailbar in Freistadt, wo wir die Gelegenheit hatten den mehrfach prämierten Vizeweltmeister im Flairbartending bei seiner Arbeit zuzusehen. Schwerkraft existiert in dieser Bar so gut wie nicht! Außerdem konnten wir dabei verschiedenste kreative Drinks kennenlernen und verkosten.

Am Freitag früh führte uns unser Weg nach Alberndorf zur Whisky Destillerie von Peter Affenzeller, der uns zuerst seinen Zugang und seine Philosophie zum Thema Whisky näherbrachte. Nach einer Betriebsbesichtigung und einer anschließenden Verkostung seiner ausgezeichneten Produkte stand er uns noch für die Beantwortung vieler Fragen zur Verfügung.

Bei herrlichem Wetter fuhren wir weiter nach Neumarkt zum Ochsenwirt, um dort unser Mittagessen einzunehmen.

Um 14.00 Uhr trafen wir in Axberg ein und wurden sehr herzlich von Hans Reisetbauer begrüßt, der uns seinen Betrieb vorstellte. Andreas Mühlböck, Brand-Ambassador von Blue Gin, führte uns durch den Betrieb und überzeugte uns bei der anschließenden Verkostung von der einmaligen Qualität der Edelbrände bzw. auch der Marke „Blue Gin“. Ob Marille, Williams, Karotte oder Ingwer – jedes Destillat für sich ein wahres Meisterwerk!




Weiter ging es nach Linz in die bekannte Speakeasy-Bar „Frau Dietrich“. Dort erwarteten uns 2 sehr interessante Stunden, in denen uns moderne Arbeitstechniken in der Bar vorgestellt wurden. Rapid Infusion, der richtige Einsatz eines Cold Drippers, hausgemachte Sirupe und vieles mehr wurde uns sehr anschaulich in flüssiger Form präsentiert.

Danach erwartete uns ein köstliches Galadinner im Pöstlingbergschlössl mit herrlichem Blick auf die Stadt Linz.

Nach einem gemütlichen Ausklang in der Linzer Bar-Institution „Easy Bar“ ging es wieder heimwärts.

Am Samstag besprach Frau Andrea Fuchs, BEd. (Clearingstelle JBKÖ) mit uns noch einige Details bezgl. der Änderungen bzw. Neuerungen beim Zertifikat „Jungbarkeeper/in Österreich“. Danach folgten zahlreiche Informationen über den Wettbewerb „Jungbarkeeper/in des Jahres 2017“

Im Anschluss daran fand die Generalversammlung des Vereins statt.