

Veranstungsbericht 8. „Brush up Barkeeper/in an Schulen“

Vom 7. bis 9. März 2019 fand das 8. Brush-up Seminar für Barkeeper/innen an Schulen in der HLTW13 Bergheidengasse statt.

Nach der Begrüßung durch Frau StR Dipl. Päd. Emma Maresch, den beiden Seminarleiterinnen Michaela Hilpold und Bettina Böhm und dem anschließenden Mittagessen fand eine Besichtigung und Führung durch die Räumlichkeiten der Schule statt.

Der Nachmittag begann mit einem Vortrag über „Sake – ein Reiswein aus Japan“. Referent zu diesem interessanten Thema war Erhard Ruthner. Er ist Certified Sake Sommelier und vermittelte uns wichtige Fakten, die man über diesen Reiswein wissen sollte. Dazwischen verkosteten wir drei unterschiedliche Sorten.



Anschließend an diesen gelungenen Vortrag, machten wir uns auf den Weg zur Sektkellerei Kattus in den 19. Bezirk von Wien. Dort angekommen, erwartete uns bereits Herr Pratsch, langjähriger Kellermeister bei Kattus.



Begrüßt wurden wir mit einem Glaserl hauseigenem Sekt, dann folgte eine Videovorstellung über die Produktion. Danach besichtigten wir den Produktionsraum und es wurden uns genaue Details zur Sektherstellung im

Hause Kattus erklärt. Zum Abschluss durften wir noch das eine oder andere Glaserl Sekt verkosten, bevor es dann weiter ins Fischer Bräu ging, der ersten Wiener Gasthausbrauerei. Gestärkt durch ein traditionelles Wiener Abendessen, besichtigten wir dann das hauseigene Sudhaus. Dort erhielten wir die wichtigsten Infos über die Herstellung des hauseigenen Bieres.

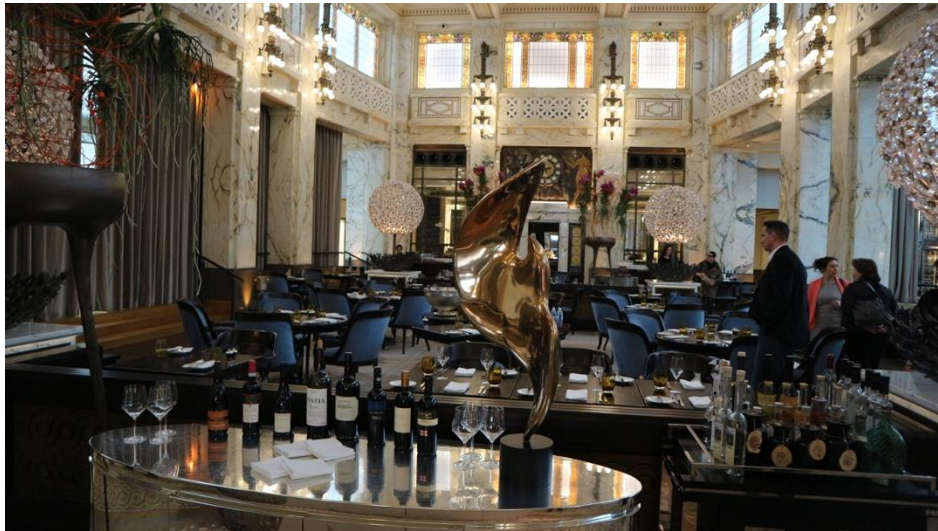
Letzter Programmpunkt des Tages war ein Besuch in der Bar „Tür 7“. Der Besitzer Geri Kozbach-Tsai stellte sein Barkonzept kurz vor, während die Teilnehmer/innen einen individuell zubereiteten Drink genossen.



Danach war es den Teilnehmern/innen freigestellt, ob sie nach Hause fahren oder noch die eine oder andere Bar in der Nähe besuchen wollten. Am nächsten Tag traf man sich beim 1. Österreichischen Wermutproduzenten Burschik in Wien im 15. Bezirk. Dort führte uns Herr Specht durch seine Wermut Produktionsstätte. Nach dieser Besichtigung verkosteten wir vier verschiedenen Produkte des Hauses.

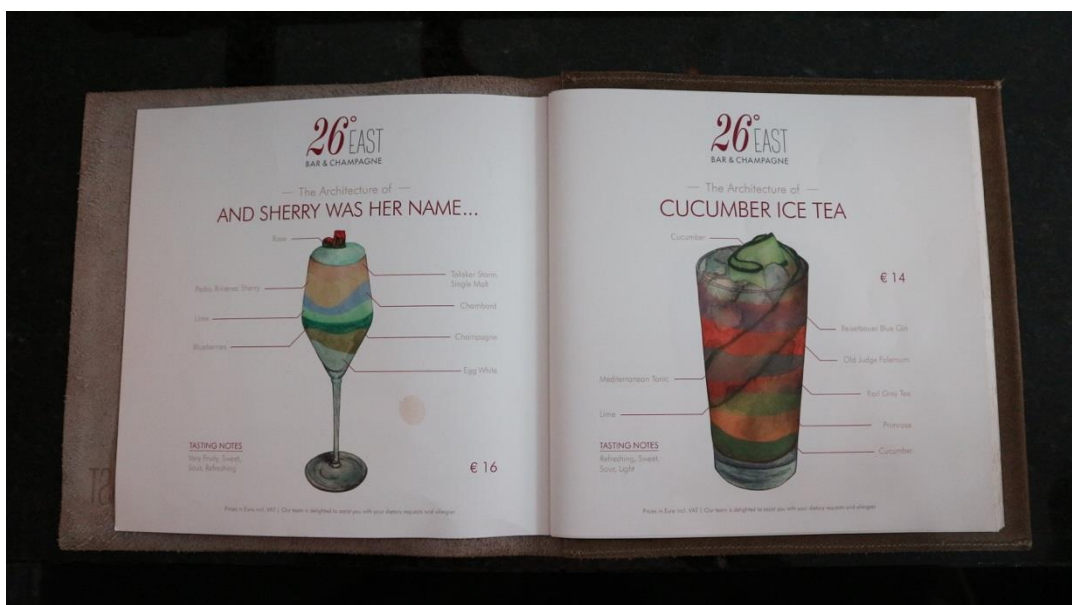


Um 11:00 Uhr war bereits der nächste Termin im Hotel Park Hyatt 5 * angesetzt. Dort angekommen, machten wir eine Hotelbesichtigung und gleich darauf nahmen wir in einem wunderschönen Saal unser Mittagessen ein .



Der nächste Tag führte uns ins Palais Hansen Kempinski. Es ist unbestritten eines der schönsten Hotels von Wien. Dort besichtigten wir die Hotelbar und bekamen von David Penker, dem Bar Manager, Informationen über klassische Cocktails, Signature Drinks der Bar und neue Trends.

Die 26°EAST Bar – Hotelbar des Palais Hansen Kempinski wurde, heuer sogar zur „Hotelbar des Jahres“ gewählt.



Mit unvergleichlichen Eindrücken ging es weiter in die „Spelunke“. Dort genossen wir eine Auswahl an hervorragenden Vorspeisen mit einer Hauptspeise und einem Potpourri an verschiedenen Desserts. Moni Wlaschek und ihr Geschäftspartner Werner Helnwein, die beiden Besitzer der Spelunke, setzen in ihrem Restaurant auf Graffiti, Unterwasser-Farben und beim Essen auf Frittiertes.

Zum Abschluss besuchten wir noch Sigrid Schott in der „Hammond Bar“. Sie ist Barkeeperin, Barchefin, erste Falstaff-Rookie-Siegerin und heute eine der „World’s Most Imaginative Bartender“. Ihre Kreationen, die sie in der Hammond Bar in der Großen Pfarrgasse in der Leopoldstadt zaubert, beinhalten schon mal Erde, Asche oder Öl.

Am letzten Tag wurden die Seminarteilnehmer/innen von Andrea Fuchs, BEd. (Clearingstelle JBÖ) über Änderungen bzw. Neuerungen des Zertifikats „Jungbarkeeper/in Österreich“ informiert.

Es waren drei sehr beeindruckende, lehrreiche, aber auch sehr intensive Tage. Sehr interessant war auch, Wien einmal von einer anderen Seite, der Gastronomie/Bar-Szene, kennenzulernen.