

Veranstaltungsbericht „Brush-up Barkeeper an Schulen“

Vom 13. Juli bis zum 15. Juli 2012 fand das erste Brush-up Seminar für Barkeeper an Schulen in Kärnten (in der KTS Villach) statt.

Den Anfang machte Barbrain Stefan Stevancsecz – Österreichs höchstprämiertester Barkeeper, vielfacher Gewinner zahlreicher nationaler und internationaler Cocktailkonkurrenzen und Inhaber der Firma „Barbrain“.

In seinem Vortrag legte er das Augenmerk auf „Global Bar Trends“.

Was ist up-to-date, was braucht man, was braucht man nicht?!

Weg von der klassischen Cocktailkirsche, hin zu selbstgemachten Garnituren wie z.B. selbst eingelegte Kirschen, Trockenfrüchte etc. war das Motto.

Zudem wurden folgende Trends aus der Barszene vorgestellt:

- Bottle aged Cocktails
- Barrel aged Cocktails
- Bacon infused old Fashioned
- Foodpairing (das Zusammenstellen sehr unterschiedlicher – man könnte meinen nicht zueinander passenden Zutaten - mit Hilfe eines übersichtlichen Diagrammes, heraus kommt eine neue, interessante Aromazusammensetzung)

Abends ging es weiter zu einer kleinen Rum Verkostung in der Holiday Inn Bar „Divino“ in Villach.

Die Bar mit der längsten klimatisierten Weinwand Europas kredenzt feinste Rums aus der ganzen Welt.

Angefangen in Guatemala, Martinique, Venezuela bis hin zu Barbados, Jamaika und Kuba war die Vielfalt und die geschmacklichen Unterschiede ein interessantes sensorisches Training.

Samstag ging es direkt weiter mit einer Scotch Single Malt Verkostung, durchgeführt von Whiskyexperte Klaus Krall (Verkaufsleiter DIAGEO). Interessante Informationen über die Rohstoffe, die Herstellung und auch das richtige Verkosten von Whisky wurde den Teilnehmer näher gebracht. Darüber hinaus war das Thema Whisky & Speisen (Zartbitterschokolade, Blauschimmelkäse) eine kulinarische Bereicherung für den Gaumen.

Samstagnachmittag ging es weiter zu dem Veldner Bauern Franz Lauritsch. Nach kurzen Erklärungen zur Destillation und einem Besuch in seinem Mostkeller wurden edle Proben von Säften, Most und Bränden diverser Früchte verkostet. Großen Anklang fand sein „Mostini“, ein Most-Wermut-Getränk, das sich hervorragend als Aperitif eignet. Aber auch der „Moseco“- ein Obstperlwein – bekam die Zustimmung aller Teilnehmer/Innen.

Den Abschluss des Tages bildete ein kleines Barhopping in Pörschach und Velden. Aufmerksames Studieren der Barkarten und Verkostung diverser Mixgetränkegruppen standen auf dem Programm.

Schlussendlich fand am Sonntag die Sitzung des Vereins „Barkeeper an Schulen“ statt.