

Veranstaltungsbericht „Brush-up Barkeeper/in an Schulen“

Vom 1. bis 3. März 2018 fand das 7. Brush-up Seminar für „Barkeeper/innen an Schulen“ in den Tourismusschulen Am Wilden Kaiser in St. Johann in Tirol statt.

Nach der Begrüßung durch Frau Direktorin Mag. Anita Aufschnaiter, den beiden Seminarleitern Andrea Fuchs und Franz Stanzl und einem Mittagessen in der Schule fand eine Besichtigung und Führung durch die neuen Räumlichkeiten der Schule statt, wo erst kürzlich die Um- und Zubauten abgeschlossen wurden.

Danach ging es nach Going zum legendären „Stanglwirt“, wo Junior-Chef Johannes Hauser, F&B Manager des Jahres 2017 (Rolling Pin-Awards) durch das Hotel führte. Herr Hauser präsentierte auch das neue Barkonzept des Hotels und an der Bar wurden die neuen Signature-Drinks des Hauses probiert.



Anschließend ging die Fahrt nach Schwoich zu BIEROL, wo mit unverwechselbaren Hopfen-, Hefe- und Malzprofilen in echter Tiroler Braukunst kreative Biere in Handarbeit erzeugt werden. Nach der Besichtigung der Produktionsräume und einem Vortrag über die Herstellung wurden außergewöhnliche Craft-Biere wie Pale Ale Padawan oder Hazel-Nuts verkostet.

Danach ging es nach Kufstein in den „Stollen 1930“, der weltgrößten Gin-Bar mit über 1000 Gin-Sorten aus aller Welt, die auch im „Guinnes Book of Records“ gelistet ist. Im Stil einer amerikanischen Speakeasy-Bar besticht diese durch die elf Meter lange Bar und die



kahlen Felswände, die über und über mit Gin-Flaschen bestückt sind. Robert Grama entführte die Teilnehmer/innen in die Welt der Gins und dazu wurden verschiedene Gin-Typen mit den passenden Tonics verkostet. Nach einem Abendessen im Traditionsrestaurant „Auracher Löchl“ und einem Ausklang im Stollen wurde die Heimreise angetreten.



Am Freitag standen drei äußerst interessante Stunden über Kaffee in der Bar auf dem Programm. Franz Stanzl, Lehrer an den Tourismusschulen und Barista Advanced (Professional) certified by Goran Huber, informierte über die Geschichte von Espressomaschinen, die Handhabung

und Reinigung der Maschinen und Einstellung von Kaffeemühlen. Im anschließend praktischen Teil konnten Espresso zubereitet, Milch für Cappuccinos aufgeschäumt und verschiedene Filtermethoden ausprobiert werden.

Nach einem Mittagessen im Hotel Post führte der Weg nach Saalfelden zur Destillerie Siegfried Herzog. Herzog ist weltweit der einzige Edelbrandproduzent, der bereits viermal die bekannte Destillata-Auszeichnung „Brenner des Jahres“ erhalten hat.



Martina Herzog und Barbara Mayr präsentierten den 400 Jahre alten Erbhof, die Käserei und Brennerei und danach wurden die preisgekrönten Edelbrände und Liköre gemeinsam mit Schmankerln aus ihrer nachhaltigen Landwirtschaft verkostet.

Danach ging es in das Hotel „Der Löwe“ zu Barbara und Rupert Madreiter, die unter dem Motto „Lebe frei“ für mehr Lebensgenuss in Leogang sorgen. In der stylischen Lions Lounge, 2017 als BESTE LOUNGE BAR von Falstaff ausgezeichnet, stimmte Philipp Harg, Barkeeper der Lions Lounge, mit einer Eigenkreation eines Aperitifs auf den Abend ein. Anschließend erwartete ein köstliches Gala-Dinner mit Weinbegleitung die Seminarteilnehmer/innen und nach einem gemütlichen Ausklang an der Bar mit der Verkostung von Signature-Drinks und hochwertigen Spirituosen aus aller Welt ging es wieder heimwärts.

Am letzten Tag wurden die Seminarteilnehmer/innen von Frau Andrea Fuchs, BEd. (Clearingstelle JBÖ) über Änderungen bzw. Neuerungen des Zertifikats „Jungbarkeeper/in Österreich“ informiert. Es wurden die neue Homepage des Vereins „Barkeeper/in an Schulen“, ein Film über ein Beispiel einer praktischen Zertifikatsprüfung und zahlreiche Informationen über den Wettbewerb „Jungbarkeeper/in des Jahres 2018“ präsentiert.



Wir danken unseren Sponsoren!

Weingut **Stadt Kreams**

