

Thema: Freistädter Brauerei**Autor:** k.A.

Bier Marken & Trends

Ob ein vollmundiges hopfenbetontes Pils nach österreichischer Brauart zu klassischen Hähnerspielen, ein aromatisches Schwarzbier mit schöner Röstaromatik zum Birnen-Kürbis-Salat oder ein India Pale Ale zu gegrilltem Gemüse mit feurigem Tofu: Zu jedem Essen passt ein Bier!

Das Thema Bier ist sprichwörtlich seit vielen Jahren in aller Munde: Hat sich doch dieser Hefetrunk nicht nur als Lieblingsgetränk der Österreicher entpuppt, wie der aktuelle Bierbericht des Linzer Meinungsforschungsinstitut „market“ im Auftrag der Brau Union Österreich unlängst preisgegeben hat, sondern durch die Vielzahl an verschiedenen Bier- und Craftbeer Sorten hat sich auch ein umfangreicher Ausbildungsbereich entwickelt. Dieser reicht vom Bier-Jungsmöllier über den trendigen BeerKeeper bis hin zum diplomierten Biersommelier. Eine aktuelle Auflistung aller Ausbildungsstätten zum Thema Bier (Seite 18) findet man im Überblick beim Verband der Brauereien Österreich.



Thema: Freistädter Brauerei

Autor: k.A.



Thema: Freistädter Brauerei

Autor: k.A.

Österreichische Biertradition mit Fachkompetenz für den Gast

Der Biersommelier mit Zertifikat

Von Sonja G. Wasner

Bier ist heute mehr als ein Durstlöscher. Dieses Naturprodukt Bier bietet mittlerweile viele verschiedene Gaumenvariationen für den anspruchsvollen Gast. Längst ist Bier auch in gehobenen Kreisen salonfähig und als österreichisches Kulturgetränk Nummer Eins etabliert. Immer mehr Gäste schauen darum dem Schankburschen beim Zapfen ganz genau auf die Finger und bestehen auf wohlverstandene Bierpflege, die sich beim Biersommelier wie ein Ritual bzw. eine Zeremonie gestaltet.

Bei über 1.000 verschiedenen Bieren allein in Österreich fällt dem Gast die Wahl oft schwer. Manches Bier eignet sich eben besser als Begleitung für gewisse Gerichte als ein anderes. Die vollendete Harmonie von Speise und Bier zu gewährleisten, stellt eine von vielen Kompetenzen eines Biersommeliers dar. Die Ausbildung basiert auf fundiertem theoretischen Wissen und solider praktischer Erfahrung, dadurch erfährt der Gast eine umfassende Begleitung zu seinen kulinarischen Gaumenfreuden. Beispielsweise hat sich die Brau Union Österreich zur Aufgabe gemacht, Österreich zum

Land mit der besten Bierkultur Europas zu machen. Darunter versteht das Traditionssernehmen auch – neben höchster Bierqualität, seiner Biervielfalt von mehr als 100 Biersorten mit laufenden Innovationen – den Gastronomen mehr Fachwissen zum Thema Bier zugänglich zu machen.

Die Gäste sind anspruchsvoller geworden und wollen informiert werden, was in dem „Seiterl“ Bier steckt. Mit fachkompetenter Beratung wird dann schon einmal aus einem Glas Bier eine kleine Verkostung. Fazit: Es lohnt sich also allemal, sich mit dem österreichischen Kulturgetränk auseinanderzusetzen!

Der Verband der Brauereien Österreichs unterstützt seit 2006 ein weltweit einzigartiges Ausbildungsprogramm zum zertifizierten Biersommelier. Diese Ausbildungsreihe zählt seit 2006 zum offiziellen Bildungsangebot der österreichischen Brauwirtschaft und auch in Österreichs berufsbildenden Fachschulen werden durch dieses Bildungsprogramm „Bierkenner“ mit dem Zertifikat Bier-Jungsmommelier, ausgebildet (siehe Kasten unten).



Ausbildungsstätten und Termine:

Brau Union Österreich, Hofbräu Kaltenhausen,
 5400 Hallein Kaltenhausen, Salzburg
 Termine bis August 2016 ausgebucht
 15. - 17.09. und 28. - 30.09.16 (Prüfung: 01.10.16)
 17. - 19.11. und 30.11. - 02.12.16 (Prüfung: 03.12.16)
www.kaltenhausen.at/aktuelles/19/Biersommelier-Ausbildung

Stieglbrauerei zu Salzburg, 5017 Salzburg
 Termine für 2016 ausgebucht
www.stiegl.at

BierKulturHaus, Obertrum, Salzburg
 04. - 08.04.16 (Aufbaukurs)
 12. - 16.09.16 und 17.-21.10.16
www.bierkulturhaus.com

Ottakringer Brauerei AG, Wien
 18. - 19.04., 25. - 26.04. und 02. - 03.05.16 (Prüfung: 06.05.16)
www.ottakringerbrauerei.at/de/die-brauerei/biersommelier/

Mohrenbrauerei und Brauerei Egg, Vorarlberg
 18. - 19.04., 25. - 26.04. und 03. - 04.05.16 (Prüfung: 06.05.16)
 17. - 18.10., 24. - 25.10. und 02. - 03.11.16 (Prüfung: 04.11.16)
www.mohrenbrauerei.at/de/blererlebnis/oesterreichischer-biersommelier/der-oesterreichische-biersommelier
www.brauerei-egg.at

Brauerei Hirt / BierKulturHaus, Kärnten
 09. - 11.03. und 06. - 08.04.16 (Prüfung: 08.04.16)
 26. - 28.10. und 16. - 18.11.16 (Prüfung: 18.11.16)
www.hirterbier.at

Braucommune in Freistadt /
Freistädter Bierakademie, Freistadt OÖ
 02. - 04. und 09. - 11.03.16 (Prüfung: 12.03.16)
 14. - 16.09. und 21.09. - 23.09.16 (Prüfung: 24.09.16)
www.freistaedter-bier.at/bierakademie/buchbare-module/ausbildung-zum-biersommelier/

Derzeit ausbildende Schulen:

- Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe Anstetten
- Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe Biedermannsdorf
- Landesberufsschule für das Gastgewerbe Geras
- Tourismusschulen Bad Gleichenberg
- Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe St. Pölten
- Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe Törrnitz
- Landesberufsschule für Tourismus Waldegg
- Berufsschule für Gastgewerbe Wien Längenfeldgasse
- Zillertaler Tourismusschulen Zell am Ziller

Thema: Freistädter Brauerei

Autor: k.A.

Was steckt also hinter der Fachausbildung des Biersommeliers? Dazu befragten wir keinen geringeren als den Braumeister der Brauerei Zipp und der Spezialitäten Manufaktur Hofbräu Kaltenhausen, DI Dr. Günther Seeleitner. „Der Biersommelier besticht mit seinem Wissen zum Thema Bier und schließt die Lücke zwischen Bierbrauer und Gast“, davon ist der diplomierte Biersommelier überzeugt. „Professionelles Kellermanagement auf der Basis von Einkauf, Lagerung, Schankhygiene und Verwaltung, Kalkulation und Verkauf gehört ebenso zu den vielfältigen Aufgaben eines profond ausgebildeten Bierexperten wie Zapftechnik und fachgerechtes Service“, erklärt Seeleitner weiter.

Mit der Ausbildung zum „Biersommelier“ eröffnet die Brau Union den Teilnehmer den Weg Experten in Sachen Bier zu werden. Diese Ausbildung in Kaltenhausen erfolgt selbstverständlich unter Autorisierung des Verbandes der Brauereien Österreichs. Erfolgreiche Absolventen dieses zweimal drei-tägigen Kurses „Biersommelier“ sind danach eingeladen, unter dem Vorsitz eines Vertreters des Verbandes der Brauereien die Prüfung zum „Biersommelier“ abzulegen. Die Prüfung beinhaltet eine Projektarbeit, eine schriftliche und mündliche sowie praktische Prüfung. Wird die Prüfung bestanden, erhält der Absolvent ein Zertifikat, das ihn berechtigt, die Bezeichnung „Biersommelier“ auch sichtbar mittels eines Abzeichens zu tragen.

Das Hofbräu Kaltenhausen ist mit seiner Spezialitäten Manufaktur und seinem Treffpunkt der Bierkultur für die Ausbildung zum Biersommelier hervorragend geeignet. Das Angebot richtet sich an Gastronomen und in der Gastronomie tätiges Personal, an MitarbeiterInnen aus dem Getränkehandel und aus Brauereien, aber auch an interessierte Menschen, die einfach mehr über Bier wissen möchten. So können und sollen die Österreicher stolz sein auf ihre Bierkultur und ihr Wissen rund ums Bier!

Timo Heim

