

Wien, 10. Februar 2015

WIFI startet neue Gastro-Ausbildung für BeerKeeper

In Gastronomie und Fachhandel sind stetig neue Trendthemen im Vormarsch. Eines: Die Welt der Biere. Das WIFI antwortet auf die Nachfrage mit zwei neuen Fachausbildungen für BeerKeeper.

Die Antwort auf neue Fachthemen in Gastronomie und Handel

Nach Wein-, Käse-, Fleisch-Sommelier/-ière, Kaffee-Spezialist/-in oder Barkeeper/-in bietet das WIFI nun eine weitere innovative Ausbildungsschiene für Menschen im Gastronomiebereich. Bier ist zurzeit „das Gesprächsthema“ in der Gastronomie – insbesondere in Verbindung mit dem Stichwort „Craft-Bier“. Denn Kenntnisse um Bier sind immer mehr gefragt. „Da es bei Bier eine noch größere Vielfalt gibt, als bei anderen Getränken, ist eine intensive Ausbildung nötig, um in der Praxis gut empfehlen und servieren zu können“, so der Kursleiter Sepp Wejwar. Im Sinne der Erlebnisgastronomie können Betriebe mit qualifizierter Beratung, Bierverkostungen und speziellen Veranstaltungen, ihre Gäste neu begeistern oder sich zusätzliche Zielgruppen sichern. „Die neue WIFI-Ausbildung zum/zur BeerKeeper füllt eine Lücke. Der richtige Umgang mit (Craft-)Bier erfordert Kenntnisse, Fähigkeiten und nicht zuletzt eine gewisse Haltung. All das wird im Rahmen der Lehrgänge vermittelt“, berichtet der Kursleiter. Auch im Handel zeige sich ein auffällig hohes Interesse an (Craft-)Bier. Die Ausbildung ist für Gastronomie, Hotellerie und den Getränkehandel (Einkauf und Verkauf) relevant. Sie bietet gute Grundlagen-Kenntnisse in einem unterschätzten Fachbereich, welcher von Konsumenten/-innen und Gästen immer stärker nachgefragt wird. Das WIFI Wien bietet diese Ausbildung auf zwei Levels an. „Der Lehrgang BeerKeeper [Green-Level] ist für interessierte Einsteiger/-innen, die Ausbildung zum/zur BeerKeeper [Master Level] wird vermehrt Führungskräfte ansprechen; vor allem aber Biersommeliers oder andere Experten/-innen, die noch tiefer in die Materie eindringen wollen“, sagt der Kursleiter.

Ausbildung zum/zur BeerKeeper [Green Level]

Der gesamte Kurs zum/zur BeerKeeper [Green Level] ist auf praktischem Arbeiten aufgebaut. Auch die theoretischen Kenntnisse werden anhand von Verkostungen oder Übungen vermittelt. BeerKeeper lernen außerdem „Richtig zapfen“. Kursleiter Sepp Wejwar: „Beobachtet man die gegenwärtige Praxis des Zapfens in der heimischen Gastronomie, muss man leider feststellen, dass gut 80 Prozent aller Fassbiere falsch gezapft werden“. Im [Green Level] ist es den Teilnehmern/-innen möglich, sich in nur 22 Stunden das Thema (Craft-)Bier zu eröffnen, die Dimension des Themas zu erkennen und künftig qualifizierte Beratungs- oder Einkaufsaufgaben erfüllen können.

Ausbildung zum/zur BeerKeeper [Master Level]

Die Ausbildung zum/zur BeerKeeper [Master Level] enthält einen höheren Anteil theoretischer Inputs, beinhaltet aber auch die Perfektion in der Praxis. Diese Ausbildung sei nach Aussage des Kursleiters derzeit die anspruchsvollste Ausbildung im Bierbereich, neben Berufsausbildungen wie etwa „Braumeister/-in“. In diesem aufbauenden Lehrgang beschäftigen sich die Teilnehmer/-innen intensiv damit, wie sich die Rohstoffe und die Hefe im Detail auf Geschmacks- und Texturstrukturen im fertigen Produkt auswirken. Außerdem werden wichtige, aber auch seltene Bierstile sehr detailliert analysiert sowie bedeutende Bierländer wie Belgien, die USA, Italien oder Dänemark intensiv erarbeitet. Abschließend ist hier auch eine Masterarbeit von den Teilnehmern/-innen zu erstellen.

Hinweis: Das Wort „beerkeeper“ ist ein Utrum (Gegenteil von Neutrum) und daher kontextabhängig FEMININ oder MASKULIN.

Presseinformation

Fakten & Termine:

Ausbildung zum/zur BeerKeeper [Green Level], 25.02.2015 - 27.02.2015

Kosten: 480,00 EUR

Ausbildung zum BeerKeeper [Master Level], 15.09.2015 - 25.11.2015

Kosten: 1.500,00 EUR inkl. Getränke und Exkursionen

Zur Person des Kursleiters Sepp Wejwar:

Wejwar widmet sich schon lange dem Expertenwissen rund um (Craft-)Bier. Er startete im Bierjournalismus, absolvierte 2008 die Ausbildung zum Diplom-Biersommelier. Er hat sich als „Der Biersepp“ etabliert und agiert heute vornehmlich als Bier-Ausbilder für Menschen in der Gastronomie und im Handel. Er leitet das wegro – Institut f Bierkultur und ist in diesem Rahmen als BeerKeeper-Trainer und Bier-Journalist, Bier-Buch-Autor und für spezielle Doku-Formate für mehrere TV-Sender tätig. Info: www.beerkeeper.eu



© M. Reitler

Bildtext: Kursleiter der BeerKeeper-Ausbildungen des WIFI Wien - Sepp Wejwar – Der Biersepp.

Rückfragehinweis:

Mag. (FH) Sonja Reutterer, Public Relations

WIFI der Wirtschaftskammer Wien am wko campus wien, Währinger Gürtel 97, 1180 Wien

Tel.: 01/47677-5316, E-Mail: reutterer@wifwien.at