

# Exkursion zur Grünen Brauerei

20 angehende Restaurantfachleute besichtigten die Gösser Brauerei.

WIEN/LEOBEN. Die Amuse Bouche Challenge ist eine Initiative zur gezielten Lehrlingsförderung, bei der 60 Lehrlinge der Wiener Hotellerie und Gastronomie mit einem eigenen Kursprogramm zusätzlich zur bestehenden Lehrlingsausbildung in den Betrieben und der Berufsschule optimal auf die Lehrabschlussprüfung vorbereitet werden. Da eigene Eindrücke und Praxiserfahrungen bekanntlich die beste Schule sind, zählen auch Exkursionen zum Programm.

Für 20 künftige Restaurantfachfrauen und -männer aus Wien ging es in die Steiermark, genauer gesagt zur Grünen Brauerei Göss nach Leoben. In der ersten CO<sub>2</sub>-neutralen Großbrauerei der Welt sollten sie die hohe Kunst des Bierzapfens erlernen.

Zum Start gab es für die Lehrlinge eine Besichtigungstour



**Künftige Wiener Restaurantfachkräfte lernten in der Grünen Brauerei Göss viel über nachhaltiges Brauen und perfektes Zapfen von Bier.**

Freisinger

durch die Brauerei, samt dazugehörigem Museum – dem Gösseum. Dabei erhielten die angehenden Restaurantfachleute viele Informationen zur Geschichte des Bieres, zum Brauprozess, den Besonderheiten der nachhaltigen Grünen Brauerei Göss und zur Bierkultur in Österreich.

Danach wurde es praktischer: Nach einer kurzen Einführung

in das perfekte Zapfen durch Gabriela Maria Straka, Diplom Biersommeliere und Director Corporate Affairs & CSR der Brau Union Österreich, konnten die 20 angehenden Restaurantfachleute selber üben, bevor es schließlich zum Wettzapfen kam. Eine Fachjury bestehend aus Gabriela Maria Straka und Uwe Reithner bewertete die gezapften Biere.

## ZUR SACHE

„Zwei Drittel der österreichischen Biertrinker (67 %) legen laut aktuellem Bierkulturbericht Wert auf ein perfekt gezapftes Bier mit einer schönen Schaumkrone. Darum ist es als Restaurantfachkraft wichtig, dies zu beherrschen. Zum Bierzapfen zählt natürlich auch Wissen über Schankhygiene, die richtige Trinktemperatur und das passende Glas zur Biersorte. Diese Kompetenzen haben wir den Lehrlingen beim Tag in der Grünen Brauerei Göss vermittelt und ihnen praktisches Üben ermöglicht, denn nur Übung macht den Zapfmeister“, so Diplom Biersommeliere Gabriela Maria Straka.

Für die angehenden Restaurantfachleute war die Exkursion in die Gösser Brauerei (siehe nebenstehenden Bericht) „lehrreich, informativ, leiwand“. Laut Aussagen der jungen Lehrlinge konnten sie besonders davon profitieren, dass man ihnen gezeigt hat, wie man richtig zapft.