Wien, September 2021

**Die Amuse Bouche Challenge nimmt Fahrt auf**

Modern gestaltete, praxisbezogene Lernmodule unterrichtet von namhaften FachexpertInnen, ereignisreiche Exkursionen, himmlische Unterstützung durch Dompfarrer Toni Faber und frisch gezapftes Gösser-Bier begeisterten die teilnehmenden Lehrlinge der Wiener Gastronomie und Hotellerie. Piroska **Payer**, Initiatorin der Amuse Bouche Challenge, freute sich, gemeinsam mit Projektleiterin Renata **Baskovec** und Bildungs-Expertin Mag. Viktoria **Arnold**, über den großen Erfolg der ersten Kurs-Module und die Begeisterung der Fachkräfte von Morgen.

**„Wiener Sehenswürdigkeiten“ – das traditionsbewusste Kurs-Modul**

Dompfarrer Toni **Faber** begrüßte die Gruppe HGA (Lehrberuf Hotel-und GastgewerbeassistentInnen) persönlich im Wiener Stephansdom. Mit zahlreichen Anekdoten, geschichtlichem Background und Zugang zu sonst für Besucher gesperrten Bereichen führte er charmant und kurzweilig durch diese Sehenswürdigkeit.

Mit dem typischen Wiener Fiaker im Konvoi fuhren die Lehrlinge zur nächsten Station. Auf dem Weg durch die Innenstadt lernten Sie, auf Einladung von Wien-Tourismus, die vorbeiziehenden Touristenattraktionen aus einer neuen Perspektive und mit witzigen „Bon-Mots“ der Kutscher kennen.

Das abschließende Highlight ermöglichte Mag.a Sonja **Klima** den Lehrlingen mit einer Privatführung durch die Spanische Hofreitschule.

**„Zaubere dem Gast ein Lächeln ins Gesicht“ - das interaktive Kurs-Modul**

In den Gast hineinversetzen, seine Wünsche erraten: Nikola **Farkas**, „International Receptionist of the Year 2020“ verriet den Lehrlingen wertvolle Tipps und Tricks aus dem Alltag von herausragenden Rezeptionisten. Interaktive Rollenspiele boten den Jugendlichen die Möglichkeit, interessante neue Aspekte kennen zulernen und für die Zukunft an der Rezeption zu lernen.

**„Food & Beverage“ – saisonale & regionale Produktkunde und Menüzusammenstellung**

Spitzenkoch Rupert **Schnait** vermittelte den Lehrlingen der Gruppe HGA (Lehrberuf Hotel-und GastgewerbeassistentInnen) die Feinheiten der Menüzusammenstellung – ein wesentliches Prüfungsthema der Lehrabschlussprüfung. Das optimale Zusammenspiel von Produktwissen, Kreativität und Umsetzbarkeit mit Berücksichtigung der saisonalen Möglichkeiten trainierten die Jugendlichen in einem eigens konzipierten Workshop.

Chef-Sommelier Roman **Bolschetz** *(*SHIKI Japanese Fine Dining*)* ergänzte die erarbeiteten Menüs mit Empfehlungen für die optimale Weinbegleitung und Wissenswertem über die Österreichischen Weinbaugebiete. Weitere Schwerpunkte bildeten Aperitif, Digestif und Wiener Kaffeespezialitäten.

Abschließend brachte Mag. Viktoria **Arnold** ihre umfangreichen Inhalte für die Lehrlinge nochmals auf den Punkt. Mit alternativen Lernwegen im Talon können die Jugendlichen gut vorbereitet und hochmotiviert in die nächsten Kurs-Module gehen.

**„Bierkultur und Bier-Zapf-Wettbewerb“ – das Kurs-Modul für das perfekt gezapfte Bier**

Gabriela Maria **Straka**, Brau Union Österreich, begrüßte die Gruppe Service (Lehrberuf Restaurantfachfrau/-mann) in der „Grünen Brauerei“ in Göss. Die geschichtsträchtige Tour durch das Gösser Braumuseum leitete einen ausschließlich dem Thema „Bier“ gewidmeten Tag an der Braustätte mit über tausendjähriger Geschichte in der schönen Steiermark ein. Wissenswertes rund um Bier, das Brauen und Zapfen im Speziellen erfuhren die Jugendlichen von Anton Lankes, Bakk. und freuten sich, bei einer exklusiven Führung einen besonderen „Blick hinter die Kulissen“ zu bekommen. Fasziniert zeigten sich die Lehrlinge besonders von der beeindruckenden Abfüllhalle.

Unter der persönlichen Anleitung der charmanten Gastgeberin nutzten die TeilnehmerInnen die einzigartige Chance, zahlreiche Gläser Gösser Märzen zu zapfen; mit dem Ziel, die „optimale Schaumkrone“ auf das Glas zu zaubern. Ernst wurde es beim abschließenden Wettbewerb rund um „Das perfekt gezapfte Bier“: Die motivierten Lehrlinge stellten nun ihr Fachkönnen und -wissen in Theorie und Praxis unter Beweis; bewertet wurden die Leistungen der zukünftigen Fachkräfte durch Gabriela Maria Straka und Uwe Reithner, langjährigem Fachjury Service-Koordinator von Amuse Bouche.

.

**Statement Piroska Payer**: „Die Begeisterung der Lehrlinge über die von uns konzipierten Kurs-Module der Amuse Bouche Challenge zeigt uns allen, dass moderne Lernwege eine optimale Vorbereitung für eine erfolgreiche Lehrabschlussprüfung aber auch für eine spätere berufliche Karriere sein können.“

**Auszüge aus den Feedbacks der Lehrlinge:**

„Eine sehr gute Möglichkeit, Persönlichkeiten kennenzulernen und sich mit ihnen zu vernetzen!“

„Ich habe in den 2 Tagen viel mehr gelernt als ich erwartet habe!!

„Interessante und neue Erfahrungen“

„Fiaker fahren fand ich genial – Wien ist eben anders!“

„Für die Lehrabschlussprüfung ist wirklich jede Minute der Challenge genial!“

„Die Amuse Bouche Challenge ist einfach der Hammer!“

**Statement Gabriela Maria Straka, Diplom Biersommeliere und Director Corporate Affairs & CSR der Brau Union Österreich** „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 Brauerei Göss vermittelt und ihnen praktisches Üben ermöglicht, denn nur Übung macht den Zapfmeister“, spricht, aus Erfahrung.

**Über Amuse Bouche Challenge - Topaktuelle Lehrlingsförderung – innovativ, jung, dynamisch, voller Charme und Esprit!**

Die Amuse Bouche Challenge ist eine Initiative zur gezielten Lehrlingsförderung, bei der 60 Lehrlinge der Wiener Hotellerie und Gastronomie mit einem Kursprogramm zusätzlich zur Ausbildung in den Lehrbetrieben und der Berufsschule optimal auf die Lehrabschlussprüfung vorbereitet werden, um coronabedingte Defizite auszugleichen. Das außergewöhnliche Förderprogramm will die schönen Seiten der Lehrberufe „Koch/Köchin“, „Restaurantfachfrau,-mann“ und „Hotel- und GastgewerbeassistentInnen“ durch wissens- und erlebnisreiche Kursmodule aufzeigen, den Lehrlingen werden Einblicke in unterschiedlichste Bereiche – auch hinter die Kulissen – ermöglicht. Die Teilnahme ist für Lehrlinge und Betriebe kostenlos. Ermöglicht wird dies durch die großzügige Unterstützung der BrauUnion Österreich als langjährigem Partner von Amuse Bouche sowie den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Wien und zahlreichen weiteren Partnern aus der Wirtschaft.

**Über Amuse Bouche**

Mit der 2008 von Piroska Payer in Zusammenarbeit mit RepräsentantInnen der Wiener Spitzenhotellerie gegründeten Lehrlingsinitiative Amuse Bouche wurden bereits über 700 ausgewählte Lehrlinge aus ganz Österreich mit unterschiedlich konzeptionierten und organisierten Lehrlingsförderprogrammen, allen voran dem „Wettkampf der Top-Lehrlinge“, erfolgreich begleitet. Das außergewöhnliche Konzept ist international einzigartig.

Rückfragen:

Piroska Payer

Gesamtkoordination

AMUSE BOUCHE

M: +43 / 664 / 138 65 10

piroska.payer@amuse-bouche.at

[www.amuse-bouche.at](http://www.amuse-bouche.at/)