



Biersommelier(e) – das zischt!

Großes Interesse an Biersommelier-Ausbildung in der Brauerei Ried

Ihre Gesprächspartner:

Braumeister Josef Niklas

Geschäftsführer der Brauerei Ried

Karl Zuser jun.

Gastwirt und Diplom-Biersommelier, Ried im Innkreis

Othmar Zeilinger

Gastwirt „Loryhof“, Wippenham

Martin Erlinger

Inhaber Brauerei Pfesch, Treubach

Mag. Andrea Eckerstorfer

Projektverantwortliche der Bierregion Innviertel

Pressekonferenz

Ried im Innkreis, 4. Dezember 2017



Biersommelier(e) – das zischt!

OBERÖSTERREICH/INNVIERTEL/RIED IM INNKREIS. Die Zeiten, in denen sich Bier vor allem über die Menge definierte, sind längst vorbei. Heute gibt man Bier den Wert, der ihm zusteht, setzt auf Qualität und immer neue Geschmacksvarianten. Die Ausbildung zum Biersommelier, die seit heuer in der Brauerei Ried angeboten wird, trägt dieser Entwicklung Rechnung.

Gemessen an der Zahl seiner Biersommeliers ist Österreich Weltmeister. Auch das dreistufige Ausbildungsprogramm – vom Bier-Jungsummelier über den Biersommelier bis hin zum Diplom-Biersommelier – sucht europaweit seinesgleichen. Seit Juni 2017 besteht auch in der Brauerei Ried die Möglichkeit, sich zum Biersommelier ausbilden zu lassen. 20 bieraffine Damen und Herren haben den Kurs bereits absolviert, darunter 16 Mitglieder der „Bierregion Innviertel“.

Lernen von den Profis

„Der sechstägige Kurs richtet sich an alle, die sich von Berufs wegen oder auch aus Privatinteresse mit dem Thema beschäftigen: Gastronomen, Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastgewerbe, von Brauereien, aus dem Getränke- und Lebensmittelhandel sowie ganz generell alle, die sich für Bier interessieren“, sagt Geschäftsführer Josef Niklas von der Brauerei Ried. „Wir freuen uns, dass wir die Ausbildung in Ried anbieten können, unterstreicht es doch unsere Kompetenz im Bierbrauen.“

Auf dem Lehrplan stehen Grundlagen des Bierbrauens, Schank- und Zapftechnik, Hygiene und Gläserkunde, aber auch das Kennenlernen verschiedener Bierstile, Sensorikschulungen, die Kombination von Bier und Speisen sowie Geschichtliches und die Sprache des Bieres.

Angesteckt vom „Biervirus“

„Wir versuchen, die Kursteilnehmer mit dem ‚Biervirus‘ zu infizieren. Daher ist es uns wichtig, neben den lehrreichen Inhalten auch die Leidenschaft für das Thema zu wecken. Mich persönlich würde es freuen, wenn sich noch mehr Gastronomen und deren



Mitarbeiter für diese Ausbildung entscheiden würden", sagt Diplom-Biersommelier Karl Zuser junior. Zuser ist einer von fünf Referenten bei der Biersommelier-Ausbildung in der Brauerei Ried und selbst Wirt im Biergasthof Riedberg in Ried im Innkreis.

Auch sein Kollege Othmar Zeilinger vom „Loryhof“ in Wippenham (Bezirk Ried) betont die Wichtigkeit der Ausbildung für die Gastronomie. Er selbst ist frischgebackener Biersommelier, im kommenden Jahr beginnen zwei seiner Mitarbeiter mit der Ausbildung. „Bier ist neben den Speisen das wichtigste Produkt, das wir in der Gastronomie verkaufen. Deshalb ist es notwendig, dass wir uns mit dem Thema auseinandersetzen. Die Ausbildung ist nicht nur wichtig, sondern auch spannend und interessant.“ Schon jetzt bietet Zeilinger in seinem Gastronomiebetrieb für Gruppen eine Bierrallye an, künftig wird es auch unterhaltsame Bierverkostungen geben.

Zwei Blöcke, sechs Tage

Die Ausbildung in der Brauerei Ried wird in zwei Blöcken angeboten. Unterrichtet wird an sechs Tagen verteilt auf zwei bzw. drei Wochen. Am Ende der Ausbildung stehen eine schriftliche, eine mündliche sowie eine praktische Prüfung. Schauplatz ist die Brauerei Ried, die neben Seminarräumen auch über die praktische Ausstattung verfügt: In der „Braugalerie“, in der normalerweise Spezialsude in kleinen Mengen gebraut werden, können sich die angehenden Biersommeliers selbst am Brauen versuchen.

Auch für Brauer interessant

Von der Ausbildung zum Biersommelier profitieren aber auch jene, die im Thema ohnehin drinnen sind: Für Brauer eröffnen sich dadurch mitunter neue Horizonte. „Als Brauer schaut man ja meist nur auf die Bierfehler“, weiß etwa Martin Erlinger, der in Treubach gemeinsam mit seinem Bruder und einem Kompagnon die Kleinbrauerei Pfesch betreibt. Durch die Ausbildung zum Biersommelier ändere sich der Blickwinkel: „Man lernt andere Geschmäcker und Aromen kennen, wird neugierig und bekommt Lust darauf, neue Sorten auszuprobieren.“ Ein weiterer Vorteil sei der Austausch der Teilnehmer untereinander: „Im Gespräch mit den Gastronomen erfährt man, welche Erwartungen an ein Bier der Gast heute hat.“



Bierland Oberösterreich

Auch der Tourismus muss das Ohr nah am Gast haben. Bier wird in Zukunft hier eine wichtige Rolle spielen. „In der neuen Strategie des OÖ. Tourismus wurde erstmals die Kulinarik als tragende Säule festgeschrieben. Ähnlich wie der Knödel oder der Salzkammergut-Fisch ist auch das Bier ein Markenbotschafter unseres Bundeslandes“, weiß Gerald Hartl, der Geschäftsführer des Tourismusverbandes s'Innviertel. Auch er darf sich seit kurzem Biersommelier nennen und empfiehlt die Ausbildung als Zukunftsinvestment.

Mit dem Wissen steigt die Wertschätzung

Zentrales Anliegen des Kurses ist aber nicht nur die Vermittlung von Fachwissen; es geht auch darum, das Bewusstsein für das Thema zu schärfen. Mag. Andrea Eckerstorfer – Projektverantwortliche der „Bierregion Innviertel“ und seit kurzem Biersommelière – hat durch die Ausbildung einen ganz anderen Zugang zum Produkt bekommen. „Seit ich weiß, wo die Rohstoffe herkommen und welcher Aufwand hinter einem guten Bier steht, schätze ich es noch viel mehr. Durch die Ausbildung wird man sensibilisiert und kauft und konsumiert viel bewusster.“

Der nächste Kurs (Start: 9. April 2018) ist bereits ausgebucht; für den Herbsttermin (17. bis 27. Oktober 2018) sind noch Plätze frei. Der Kurs findet im Kompetenzzentrum der Brauerei Ried statt. Anmeldung bei Ulrike Reinthaler unter reinthaler@rieder-bier.at

Die Brauerei Ried

Die Brauerei Ried steht für Tradition, Innovation und Regionalität. Ihre Ursprünge reichen zurück bis ins Jahr 1536, als das Innviertel noch zu Bayern gehörte. Diese Wurzeln spürt man noch heute, unter anderem im hervorragenden Weißbier der Brauerei Ried. Seit 1908 wird die Brauerei als Genossenschaftsbrauerei geführt.

In Summe brauen die Rieder mehr als 20 ober- und untergärige Bierspezialitäten; zahlreiche in- und ausländische Auszeichnungen dokumentieren die hohe Qualität. Klassische Bierstile

sind ebenso vertreten wie innovative, handwerklich gebraute Bierkreationen.

Mehr Info:

www.rieder-bier.at (Brauerei Ried)

www.innviertelbier.at (Bierregion Innviertel)

| | |
|--|--|
|  |  |
| <p>Sensorikschulungen und Verkostungen sind Teil der Ausbildung.</p> | <p>Biervielfalt und Qualität haben in den vergangenen Jahren stark zugenommen.</p> |
|  |  |
| <p>Die Teilnehmer des jüngsten Biersommelier-Kurses im Oktober bzw. November in der Brauerei Ried.</p> | <p>Die Teilnehmer des jüngsten Biersommelier-Kurses im Oktober bzw. November in der Brauerei Ried.</p> |

Fotos/Copyright(© Brauerei Ried/Rambossek)

Fotos können unter www.innviertelbier.at unter „Presse“ heruntergeladen werden.