



BERLIN, DU BIST SO WUNDERBAR

7. NATIONALER BIERWETTBEWERB

DORTMUND – 8. JUNI 2016

Eindrücke

von Steffen Bork, Thomas Schulz & Aaron Seraphin
Bereits zum siebten Mal hat die **Radeberger Exportbierbrauerei** GmbH in Zusammenarbeit mit den Hotelfachschulen aus Berlin, Dortmund, Hamburg, Hannover und Heidelberg den Nationalen Bierwettbewerb ausgetragen.

Über den Bierwettbewerb

Seit 2009 bietet Radeberger den Studierenden der Hotelfachschule Berlin die Möglichkeit in fünf spannenden und informativen Seminaren umfangreiche Kenntnisse zum Thema Bier brauen, vermarkten, ausschenken und schmecken zu erlangen. Nach den einzelnen Lehrgängen, Brauereibesichtigungen, sowie Craft Beer Tastings können sich die Teilnehmer durch einzelne Tests zur Finalrunde qualifizieren. Die Hotelfachschule Berlin wurde dieses Jahr Steffen Bork, Thomas Schulz und Aaron Seraphin beim Finale in Dortmund vertreten. Dabei wurden Sie auf ihrer Reise ebenfalls von unserer Schulleiterin Frau Schöner und Frau Riech begleitet.

The beer must flow on – Der Final-Tag

Bevor wir zu unserem abschließenden Leitspruch gekommen sind war es jedoch ein weiter Weg. Nicht nur nach Dortmund, denn Hauptaufgabe beim Finale war es die Verbindung von Tradition und Innovation in unserem gastronomischen Betrieb herzustellen, welchen wir fiktiv vor drei Jahren übernommen haben.

Dieser musste nicht nur unter betriebswirtschaftlichen Aspekten konzipiert, sondern auch von uns in Dortmund ansprechend präsentiert werden.

Vorweg galt es jedoch weitere Prüfungen zu bestehen, so musste beispielsweise eine Schankanlage innerhalb von 15 Minuten vollständig zusammgebaut und eingestellt werden, sodass dem ersten frisch gezapften Bier des Tages nichts mehr im Wege stand.

Weiterhin galt es knifflige Theorie-Fragen zu verschiedenen Themen richtig zu beantworten, und eine Auswahl von 10 Bieren zu verkosten und den einzelnen Stilen richtig zuzuordnen.

Mit den erzielten Ergebnissen waren wir und unsere Begleiter vollauf zufrieden. Im Endspurt mussten wir uns aber den Hotelfachschulen aus Heidelberg und Hamburg geschlagen geben, was der allgemein sehr amüsanten Stimmung aber keinen Abbruch tat.

Nach getaner Arbeit, sowie einer Stärkung am reichhaltigen Buffet der Hövels Hausbrauerei und dem ein oder anderen Bier am Abend des ersten Tages, wurden wir am folgenden Tag durch das Signal-Iduna-Stadion geführt und durften Platz nehmen, wo sich sonst die Spieler der Borussia Dortmund die Bank teilen. Anschließend ging es weiter zur WIHOGA, wo nach einem Rundgang durch das Schulgebäude, bereits die Schüler mit einem Mittagessen auf uns warteten.

Fazit

Kurz und knapp – rundum gelungen! Wir können allen, die die Möglichkeit haben nur empfehlen selbst an den Seminaren und natürlich auch am Finale teilzunehmen. Für uns war es eine durchweg extrem spannende und sehr gut organisierte Veranstaltung. In inspirierenden Gesprächen mit Experten von Radeberger und auch den Studierenden und Lehrkräften der anderen Hotelfachschulen, konnten Wissen und Ideen geteilt werden.

Bis es wieder soweit ist, **braut doch einfach selbst mal ein Bier!** Wie ihr sicher wisst braucht man dafür nicht viel. Hopfen. Wasser. Malz.

Na gut und Hefe, aber davon hat nun 1516 wirklich noch nie einer was gehört.



Die Berliner Entourage

Fr. Riech, Hr. Tillack [Radeberger], Hr. Seraphin, Hr. Hannemann [Radeberger], Fr. Schöner [Schulleitung HOFA Berlin], Hr. Bork, Hr. Schulz (v.l.n.r.)



Konzept Präsentation

Zwei Köche & ein Brauer vereint mit einer gemeinsamen Idee „Vielfalt statt Einfalt – innovative Gastronomie im traditionellen Rahmen“. Unter diesem Motto wurde das Konzept eines Köpenicker Brauhauses vorgestellt und mit Kennzahlen, Marketingmaßnahmen, frischen Ideen und Zukunftsaussichten vervollständigt.