

Je höher das Ausbildungsjahr, umso mehr Promille im Lehrplan

Besichtigung der Brennerei Dirker in Mömbris

Lernt man den Beruf Hotel- oder Restaurantfachkraft, so dreht sich einiges um das Thema Getränke. Im Lehrplan beginnt die Getränkekunde zunächst alkoholfrei mit den Themen Aufgussgetränke und den Softs, später kommen Bier und Wein hinzu. Die Krönung sind im 3. Ausbildungsjahr die Spirituosen mit ca. 40%Vol..

Im Rahmen des Lernfelds „Getränkepflege und Verkauf“ besuchte die 12 EGA am 7. März 2017 gemeinsam mit ihrer Klassenlehrerin Frau Ulrike Claus und der Fachlehrerin Frau Sandra Köhler die Brennerei Dirker in Mömbris. Hier erhielten die angehende Hotel- und Restaurantfachkräfte sowie zwei Köche aus der 12 E KÖ in drei Stunden einen lehrreichen Einblick in die Welt der Brennkunst. Erläutert und gezeigt wurde der Ablauf des Brennens sowie die Vor- und Nachbereitung des Brandes. Wissenswert waren die strengen Richtlinien des aktuellen Zoll- und Brennrechtes sowie die Abgabe der Branntweinsteuer. Aber auch das Marketing der Edelbrennerei, sowie die Betonung der Handarbeit bis hin zum Flaschenetikett waren Themen der Führung.

Die Definition von Obstgeist, Obstwasser und Likör wurden schmackhaft von Arno Dirker präsentiert. Verkostet wurden zehn Brände und Geiste:

- ✓ Quittenapfelbrand
- ✓ Williams-Christbirne Brand
- ✓ Brand von der schwarzen Mohrenkirsche
- ✓ Feldzweitschgenwasser, im Holzfass gelagert
- ✓ Schwarzer Holunderbeeren Brand
- ✓ Waldhimbeer Geist
- ✓ Haselnussgeist
- ✓ Vanillelikör
- ✓ Likör von der Gartenhimbeere

Darüber hinaus lernte die Gruppe die Sprühgeiste „Tonkabohne“ und „Rosmaringeist“ mit 50 % Vol. zum Aromatisieren von Speisen am Tisch kennen.

**Wir bedanken uns bei Herrn Arno Dirker,
der sein Handwerk mit Herzblut betreibt
für die interessante Führung,
die großzügige Verkostung und
die hilfreichen Handreichungen zu seinen Destillaten.**



Abb. 1: Die Brennapparatur - hinter Glas der steuerpflichtige Bereich der Alkoholproduktion.



Abb. 2: Das Etikettieren der Flaschen in Handarbeit.



Abb. 3 und 4: Das Verkosten.



Abb. 4



Abb. 5: Im Verkaufsraum - Auswahl an Destillaten.



Abb. 6: Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen der BSG.