

Williams, Kirsch & Co. Wie steht es um Ihr Wissen?

1. Wo in Deutschland stehen die meisten Brennereien?

- a) Am Niederrhein
- b) In Hessen
- c) Im Schwarzwald

2. Welchen Mindest-Alkoholgehalt haben Obstbrände?

- a) 20 Volumenprozent
- b) 37,5 Volumenprozent
- c) 44 Volumenprozent



3. Was ist ein Obstler?

- a) Ein extrafruchtiger Brand
- b) Ein Brand aus zwei oder mehr Obstsorten
- c) Ein günstiger Schnaps

4. Wie ist die ideale Trinktemperatur für Obstbrände?

- a) Etwa 10 Grad
- b) Um die 16 Grad
- c) 20 Grad

5. Wie werden edle Brände perfekt gelagert?

- a) Kühl, dunkel, stehend
- b) Hauptsache liegend
- c) Bei Zimmertemperatur

Lösung: 1c, 2b, 3b, 4b, 5a



Tutorial im Netz: Eine Unterrichtsform, die berufsbegleitendes Lernen möglich macht

Foto: iStock/Thinkstock

Bildung auf flexible Art

DÜSSELDORF. 65 Mitarbeiter, 250 Dozenten und Autoren: Das vor 25 Jahren vom Sportwissenschaftler Hans Ulrich gegründete IST-Studieninstitut ist eine feste Bank im Bildungsgeschehen. Bestand das Angebot anfangs lediglich aus zwei Weiterbildungen in Sport und Tourismus, sind es heute allein im Gastgewerbe bis zu 40 Kursstarts pro Jahr. Insgesamt bietet das Studieninstitut rund 100 Aus- und Weiterbildungen - mit klarem Schwerpunkt auf Fernunterricht. In den letzten zehn Jahren verbuchte das Institut rund 30.000 Studierende.

"In den letzen sieben bis acht Jahren hat sich bei uns vor allem im Hotellerie- und Gastronomiebereich eine Menge getan", sagt Ulrike Müsken, Leiterin des Fachbereichs Tourismus & Hospitality. Zunächst gab es nur die eineinhalbjährige Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt. Darauf aufbauend kamen Spezialisierungen wie die Ausbildung zum Front Office Manager oder Bankett-Manager hinzu. "Wir waren die ersten, die den Hotelbetriebswirt im Fernunterricht anboten, die Teilnehmerzahl war von Anfang an enorm", erinnert sich Müsken. Traditionell bevorzugte man in Hotellerie und Gastronomie die eher konservativen Bildungswege, doch vor einigen Jahren habe da ein Umdenken stattge-

Jubiläum Bereits seit 25 Jahren gibt es das IST-Studieninstitut. Online-Angebote sind auf dem Vormarsch.

funden. "Es wurde Zeit zu handeln, denn die Gäste sind anspruchsvoller geworden", weiß die Expertin. Das habe dazu geführt, dass auch die Anforderungen an das Personal gestiegen seien und damit Weiterbildungen und Spezialisierungen verlangt wurden.

"Vorteile unseres Angebots sind die Flexibilität und die Kombination aus der Praxis im Berufsleben und der Theorie im Fernunterricht. Letzteren können die Teilnehmer so gestalten, wie es individuell für sie am besten passt", betont Müsken. Als Pendant zum Hotelbetriebswirt wurde auch der Gastronomiebetriebswirt in das IST-Programm aufgenommen. "Dabei ging es eher in Richtung Existenzgründung. Die Nachfrage war auf Anhieb riesig." Auch hier wurde das Angebot durch Spezialisierungen ergänzt, wie die Ausbildung zum Betriebswirt für Systemgastronomie, Cateringmanagement, F&B Management oder den Fachberater für Biogastronomie. Zu diesen hauseigenen Kursen habe man noch IHK-geprüfte Weiterbildungen im Portfolio, wie den Fachwirt im Gastgewerbe. Seit 2013 gibt es zusätzlich die staatlich anerkannte IST-Hochschule, an der auch Bachelor-Studiengänge angeboten werden, etwa in Hotel Management. Letzterer wird erstmals ab Oktober 2014 auch als dualer Studiengang angeboten.

"Unser Fachbereich ist einer der stärksten im Institut und verfügt mit rund 2000 angehenden Hotelbetriebswirten über sehr gute Anmeldezahlen", betont Müsken. Rund 95 Prozent aller Teilnehmer würden ihre Weiterbildung abschließen, ein Großteil davon in der Regelstudienzeit.

Zum 25-jährigen Bestehen dürfen sich die Teilnehmer auf Stipendien für verschiedene Weiterbildungen freuen. Außerdem haben Partner Preise gestiftet, etwa die Selektion Deutscher Luxushotels. Und auch auf weitere Angebote darf man gespannt sein. "Wir werden ab Oktober 2015 eine Ausbildung zum Küchenmeister anbieten, mit einem innovativen Konzept", berichtet Müsken, die davon überzeugt ist, dass der Online-Bereich mit Webinaren und Online-Tutorials auf dem Vormarsch ist. Derzeit bekommen jedoch noch rund 75 Prozent der Studierenden ihre Lehrbriefe per Post. marc www.ist.de

KOMPAKT

Direktvertrieb optimieren

Wie bekommt man mehr Buchungen auf der eigenen Website? Praxiswissen und Tipps bekommen Hoteliers in den Seminaren zum Thema Direktvertrieb, die der Hotelverband Deutschland (IHA) gemeinsam mit dem Vertriebsexperten Ullrich Kastner anbietet. "In den Trainings zeigen wir den Hoteliers auf, welche Online-Marketing-Kanäle es gibt und wie genau diese funktionieren", so Kastner. Zu den Inhalten gehören auch die Metasuche oder die Rolle von Social Media beim Direktvertrieb. Die nächsten Termine sind am 13. Oktober in Köln, am 24. Oktober im Berlin und am 30. Oktober in Stuttgart (www.iha-service.de/go/direktvertrieb-seminare).

Weinkenner werden

Eine zweitägige Fortbildung zum Weinkenner bietet das International Wine Institute in Bad Neuenahr-Ahrweiler am 18. und 19. Oktober an. "Ein Wochenende mit viel Praxis erwartet die Teilnehmer", so die Ankündigung des Instituts. Weinsensorik, Weinbeschreibung und Wissenswertes zur Herstellung werden am ersten Tag unterrichtet. Am zweiten Tag stehen das europäische Weinrecht und die deutschen Anbaugebiete mit ihren Rebsorten auf dem Plan – inklusive Verkostungen. Für Networking unter den Teilnehmern dürfte überdies gesorgt sein: Der Workshop spricht nicht nur Gastronomen an, sondern auch Weinhändler und Winzer (www.iwi-edu.eu).

ICA und GBZ kooperieren

Das Institute of Culinary Art (ICA) und das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz (GBZ) arbeiten jetzt eng zusammen: Ab sofort bieten beide Institutionen gemeinsam Weiterbildungen für die Foodservice-Branche an. Konkret geht es um die Lehrgänge zum Assistant Foodservice Manager und zum Foodservice Manager, die mit einem IHK-Zertifikat abgeschlossen werden. In Entwicklung befindet sich überdies ein Vorbereitungskurs, der Foodservice Managern schon bald die IHK-Prüfung zum Wirtschaftsfachwirt ermöglichen wird (www.institute-culinary.de, www.gbz-koblenz.de).

Fachschulen und Weiterbildung





Konzepte, Trends, Innovationen

Studienreisen Pierre Nierhaus zeigt, wie die Gastronomie in den Metropolen tickt

FRANKFURT/M. Der vielzitierte Blick über den Tellerrand kann sich lohnen. Gerade für Hoteliers und Gastronomen. Denn viele Entwicklungen, die sich in den Metropolen der Welt abzeichnen, erreichen Deutschland, prägen Nachfrage und Angebot. "Wer sich gezielt umschaut, erhält Antworten auf die Fragen, die man sich stellen sollte, wenn man in der Gastronomie in Zukunft Erfolg haben will", sagt Gastro-Experte Pierre Nierhaus, der auch im kommenden Jahr Trendtouren in Großstädte anbietet.

Unter anderem geht es nach Bangkok, New York, Tokio, Helsinki, Shanghai und Wien. Und natürlich nach London. "Mindestens einmal im Jahr ist London für Gastroprofis ein Muss, denn die die mit Abstand urbanste Metropole Europas überrascht mit immer neuen Ideen", so Nierhaus. Besichtigt werden erfolgreiche Restaurantkonzepte wie Burger & Lobster und The Beast (King Crab und Steak für rund 90 Euro), außerdem asiatische, nordafrikanische und arabische Newcomer, Casual-Dining-Locations, Snack- und Backoutlets. Ebenfalls besucht werden die Dependancen von

Sterneköchen wie Heston Blumenthal. Informationen über die London-Tour und die weiteren Nierhaus-Reisen gibt es auf der Homepage des Veranstalters mit Sitz in Frankfurt.

www.nierhaus.com



Mit Lobster: Trendscout Pierre Nierhaus, hier in London

Foto: Veranstalter