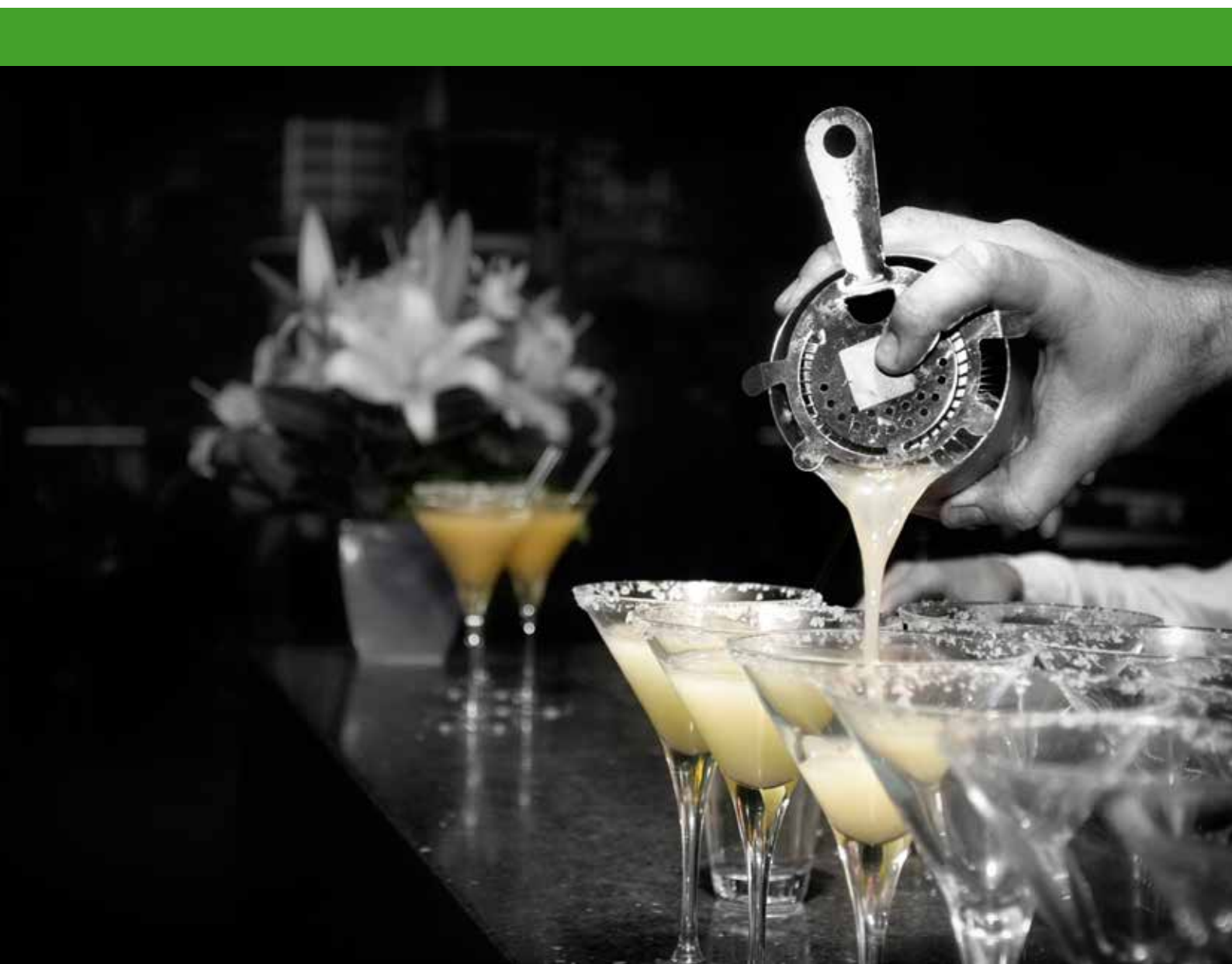


Diplom Barmeister Ausbildung

In 10 Modulen zum Meister



Diplom Barmeister Ausbildung

Lifestyle, trendy drinks and taste bestimmen das Wesen der Barszene. Kreativität, Organisationstalent und das Gespür für Menschen sind die Voraussetzungen für Barkeeper. Diplomierte Barmeister krönen das Handwerk mit Internationalität, Perfektion, Innovation und trendigen Barkonzepten sowie unternehmerischem Know-how.

Auf dem Weg zum Diplom Barmeister

Ausbildung Diplom Barkeeper (WIFI Abschluss)
+ 2 Jahre Berufserfahrung in der Bar (Vollzeit)

7 absolvierte Module aus der Barmeister Ausbildung
(frei wählbar)

3 verpflichtende Module aus der Barmeister Ausbildung

Abschlussprüfung:
Projektarbeit über ein nationales oder internationales Barkonzept
+ Präsentation und Fachgespräch

Ziel:

Professionelle Führung einer Bar oder eines Barbetriebes.

Teilnahme-Voraussetzung: Ausgebildete Diplombarkeeper (WIFI Abschluss) und mindestens 2 Jahre Vollzeit-Berufserfahrung in der Bar oder gastronomische Ausbildung und mindestens 6 Jahre Vollzeit-Berufserfahrung in der Bar.

ACHTUNG: Die Voraussetzungen müssen bei der Anmeldung zum ersten Modul nachgewiesen werden.

Hinweis: Sie erhalten einen Ausbildungspass, in dem jedes Modul der Barmeisterausbildung eingetragen und signiert wird.

Mindestens 10 Ausbildungs-Module benötigen Sie für das Diplom zum Barmeister.

Die Module „Business-Management“, „Gäste beraten und bewirten und Barkonzepte“ sowie das „Ausbilder-Training mit Abschlussgespräch“ sind verpflichtend zu absolvieren.

Die Abschlussprüfung: Eine Projektarbeit über ein nationales oder internationales Barkonzept mit Fachgespräch bildet die Abschlussprüfung!

Die nächste Prüfung zum Diplom Barmeister findet am 28. November 2017 am WIFI Salzburg statt.

Als Vorbereitung auf die Prüfung finden im Oktober und November 2017 noch ein „Präsentationstraining“ sowie ein „Barkonzept-Tag“ statt.



Melanie Mösenbichler,
EurothermenResort Bad Ischl

Erste Absolventin der Barmeisterausbildung

In den 2 Jahren knüpften wir viele neue Kontakte, lernten die verschiedensten Sachen, seien es ausgefallene Cocktaileigenkreationen mit selbstgemachten Zutaten oder einfach nur mit einem lustigen Zaubertrick hinter der Bar.

Nicht zu vergessen sind natürlich auch die zahlreichen Barexkursionen, die uns unter anderem bis nach Hamburg führten. Jetzt bin ich als Servicechefin tätig und für die Bar und das Restaurant zuständig. Ich kann den Barmeister in Salzburg nur weiterempfehlen

Kostenloser Informationsabend

Unser Lehrgangleiter präsentiert Ihnen das Konzept und die Inhalte zur Diplom Barmeister Ausbildung,.

Hier erfahren Sie u.a. auch die Details zum Prüfungsverlauf und den detaillierten Inhalten, sowie wir uns auch über Ihre persönlichen Fragen freuen.

Dauer: 2 Lehreinheiten

Hinweis: Um Ihre Anmeldung wird gebeten!

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	4113301K	23.06.15	Di 16.00-18.00 Uhr
Salzburg	4113301K	14.06.16	Di 16.00-18.00 Uhr



Markus Idinger,
Seehotel Schlick

Erster Absolvent der Barmeisterausbildung

„Durch das WIFI zum Diplombarmeister - die höchste Stufe vom Barkeeper“

Ein besonderes Highlight war die Trendtour von Wien über Hamburg bis Berlin, wo wir uns verschiedene Bars angesehen haben. Es wird nicht nach Schulsystem unterrichtet wodurch man aktiv mitarbeiten kann und somit das Lernen erleichtert wird.

Als selbstständiger Barchef und durch die Kontakte, die vom Kurs geblieben sind, habe ich die eigene Bar bereits komplett umgebaut und somit bereits sehr profitiert.



Jürgen Brandner, Faak am See
Lehrgangleiter

Seit einigen Jahren ist in der Bar-Szene ein „Umbruch“ bemerkbar, welcher gezielt auf Qualität statt Quantität und natürlich auch auf Individualität bei der Erzeugung und Zubereitung von Cocktails und Mixed-Drinks aufgebaut wird.

Klassische „Vintage“ - Rezepte neu interpretiert und mit einer persönlichen Note verfeinert. Sowie auch „Signature Drinks“ - neu kreierte, auf Premium Produkten aufgebaute Rezepturen - mit frischen Kräutern und Gewürzen- Infusionen oder Reduktionen- alles ist erlaubt! – Sofern es mit fundierten Fachwissen, Leidenschaft und höchster Qualität zubereitet und gemixt wird.

Die Diplom Barmeister-Ausbildung am WIFI Salzburg vermittelt den Teilnehmerinnen und Teilnehmern genau diese Eigenschaften. Neben einem sehr wichtigen Einblick in das Business-Management zur Führung eines nationalen oder internationalen Barbetriebes, ist in verschiedenen Modulen - „Lernen von den Besten“ - ein Anspruch, welcher in der Diplom Barmeister Ausbildung als oberste Priorität gilt!

Diese Ausbildung ist in der Art und Weise einzigartig und ich freue mich Sie als Teilnehmerin und Teilnehmer bei der Diplom Barmeister-Ausbildung am WIFI Salzburg persönlich begrüßen zu dürfen!

DIE VERPFLICHTENDEN MODULE

Gäste beraten und bewirten und Bar-konzepte

Inhalt: Methoden der Gesprächsführung und Umgangsformen beherrschen und anwenden. Vertrautheit mit dem Dienstleistungsgedanken als Kaufmann sowie als Gastgeber.

- Innere Einstellung
- Auftreten
- Stil und Etikette
- Erscheinungsbild
- Umgangsformen: klassisch, modern
- Trends
- Kommunikation
- verbal und nonverbal
- Rhetorik
- Die Fähigkeit, Geschäftsbeziehungen aufzubauen und zu pflegen.
- Erstellung eines Barkonzepts mit Planung von Events.

Dauer: 32 Lehreinheiten

Kosten: EUR 450,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	4152901K	18.01.16 - 21.01.16	Mo-Do 9.00-17.00 Uhr
Salzburg	41529016	15.05.17 – 18.05.17	Mo-Do 9.00-17.00 Uhr

Ausbilder-Training mit Fachgespräch

Inhalt: Die zukünftigen Lehrausbildungsbe-rechtigten erwerben durch den Besuch des WIFI-Kurses in folgenden Bereichen Fachkennt-nisse und können die Zusammenhänge in der praktisch-betrieblichen Ausbildung erkennen:

Pädagogische Ausbildung: Definition und Gestaltung von Ausbildungszielen, die dem jeweiligen Berufs-bild entsprechen - Durchführung einer Ausbildungs-planung - Vorbereitung, Gestaltung und Kontrolle der Ausbildung - Kennenlernen der Verhaltensweisen einem Lehrling gegenüber - Projektarbeiten im Team - Schlüsselfertigkeiten

Rechtliche Ausbildung: Erlernen der wesentlichen rechtlichen Bestimmungen, die für die Ausbildung von Lehrlingen notwendig sind (Berufsausbildungs-gesetz, Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungs-gesetz, Arbeitnehmer-Schutz, aushangpflichtige Gesetze) - Beispiele aus der Praxis - Integrative Ber-ufsausbildung

Voraussetzung: 100%ige Anwesenheit im Kurs sowie vollendetes 18. Lebensjahr

Hinweis: Prüfung in Form eines Fachgesprächs

Dauer: 40 Lehreinheiten

Kosten: EUR 450,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	7316101K	21.09.15 - 24.09.15	Mo-Do 8.00-18.00
Salzburg	7316102K	29.09.15 - 29.10.15	Di, Do 18.00-22.00
Salzburg	7316103K	02.10.15 - 10.10.15	Fr, Sa 8.00-18.00
Salzburg	7316104K	19.10.15 - 22.10.15	Mo-Do 8.00-18.00
Salzburg	7316105K	06.11.15 - 14.11.15	Fr, Sa 8.00-18.00
Salzburg	7316106K	23.11.15 - 26.11.15	Mo-Do 8.00-18.00
Salzburg	7316107K	11.01.16 - 14.01.16	Mo-Do 8.00-18.00
Salzburg	7316108K	15.02.16 - 16.03.16	Mo, Mi 18.00-22.00
Salzburg	7316109K	07.03.16 - 10.03.16	Mo-Do 8.00-18.00
Salzburg	7316110K	11.04.16 - 14.04.16	Mo-Do 8.00-18.00
Salzburg	7316111K	09.05.16 - 12.05.16	Mo-Do 8.00-18.00
Salzburg	7316112K	13.06.16 - 16.06.16	Mo-Do 8.00-18.00
Salzburg	7316113K	04.07.16 - 07.07.16	Mo-Do 8.00-18.00
Salzburg	7316114K	22.08.16 - 25.08.16	Mo-Do 8.00-18.00



Business Management für Barmeister

Inhalt:

- Planung und Strategie
- Mitarbeiterführung
- Arbeitsrecht
- HACCP, Hygienerichtlinien
- Unternehmensführung
- Betriebsorganisation - Einkauf/Verkauf/Lager - Kalkulation
- Marketing

Hinweis: Hier findet eine schriftliche Überprüfung am Ende des Kurses statt. Sie erhalten neben dem Eintrag in Ihren Ausbildungspass ein Zeugnis bei positiver Absolvierung der Prüfung.

Dauer: 40 Lehreinheiten

Kosten: EUR 580,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	4152401K	11.04.16 - 20.04.16	Mo/Di und Mo-Mi 9.00-17.00 Uhr
Salzburg	4152401K	06.06.17 - 14.06.17	Di/Mi und Mo-Mi 9.00-17.00 Uhr



DIE FREI WÄHLBAREN MODULE

Alkoholfreie Mixgetränke & Cocktails

Inhalt: Tiefe Einblicke in Trends von alkoholfreien Mixgetränken und Cocktails, frisch gepresst - richtig gemacht, moderne Wellness-Drinks, Kalorien & Co haben national und international einen immer größeren Stellenwert.

Dauer: 24 Lehreinheiten

Kosten: EUR 370,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	4152001K	04.07.16 - 06.07.16	Mo-Mi 9.00-17.00 Uhr



Internationale und nationale Barfood & Barsnacks

Internationale und nationale sowie kalte und warme Speisen/Snacks für die Bar

Inhalt: Neben der praktischen Zubereitung mit Tipps und Tricks vom Küchenmeister, dem richtigen Einkauf, der Warenlagerung, HACCP und der Allergenverordnung bekommen Sie hier einen Einblick in die richtige Speisekalkulation.

Hinweis: Die Ausbildung findet am WIFI Graz statt.

Dauer: 16 Lehreinheiten

Kosten: EUR 270,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
WIFI Graz	4112901K	03.12.15 - 04.12.15	Do, Fr 9.00-17.00 Uhr

Die Welt der Zigarre

Sie ist die Quelle der Inspiration, Trostspender, Symbol von Macht, Erfolg und Prestige, duftende Gefährtin der Einsamkeit, unentbehrliche Begleiterin in Stunden der Besinnung, ein Genussmittel, aber doch viel mehr als das:

Unzählige Hommagen künden vom Mythos der handgemachten Zigarre. Welches besondere Geheimnis inspirierte große Schriftsteller und Gelehrte, Politiker, Regisseure und andere Connaissseure zu poetischen Liebeserklärungen und Glaubensbekenntnissen? Wir verfolgen die besten Zigarrentabake der Welt von der Aussaat der Setzlinge unter der tropischen Sonne, über die bedeutenden Tabakmanufakturen mit ihren berühmten Zigarrenrollern bis in den kühlen Humidor des Aficionado von A bis Z... „Lauscht der Zigarre, dann wird sie zu euch sprechen und ihre Geheimnisse offenbaren.“

- Rauchkultur (Montieren)
- Zigarrenformate
- Zigarillos
- Geschichte des Tabaks
- Tabakanbau und Anbauggebiete
- Aufbau und Produktion der Zigarre
- Lagerung

Seminarleiter: Johann Ehrlich (Bobby), Pischelsdorf

Dauer: 12 Lehreinheiten

Kosten: EUR 250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	4154201K	20.04.17 + 27.04.17	Do 16.00-22.00 Uhr

Apotheke BAR - New York

Inhalt: Eine Ausbildung nach dem Konzept des Österreichers Albert Trummer, Inhaber der angesagtesten Cocktailbar in New York. Der Name ist Programm: Frische Früchte, Kräuter und Säfte gemixt mit alkoholischen Essenzen sollen helfen, die Gesundheit wieder anzukurbeln. Die Heilkraft von in Alkohol gelösten Essenzen wiederentdecken und daraus neue Drinks mixen, so lautet die Philosophie des innovativen Barkeepers.



Seminarleiter:

Jürgen Brandner, Faak am See,
KM Peter Springer, Raaba,
Heidemarie Friedberger, Oberndorf bei Salzburg

Hinweis: Der erste Ausbildungsteil findet am WIFI Salzburg statt. Der zweite Teil findet am WIFI Graz statt.

Dauer: 32 Lehreinheiten

Kosten: EUR 760,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	4152101K	01.09.15 - 02.10.15	Teil 1: Di, Mi 9.00-17.00 Uhr,
WIFI Graz			Teil 2: Do-Fr 9.00-17.00 Uhr



BARkonzepte – Trendtour BERLIN

TRENDTOUR mit Chefgesprächen und Führungen in Berlin:

Angemeldete Interessenten erhalten automatisch die Eckdaten zur Trendtour Berlin. Das genaue Programm bekommen Sie zeitgerecht.

Hinweis: Den Flug nach Berlin zahlt und organisiert das WIFI Salzburg. Die Nächtigungskosten sind vom Teilnehmer vor Ort zu bezahlen.

Kosten: EUR 450,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Berlin	4152301K	24.05.16 - 27.05.16	4 Tage/3 Übernachtungen



Tom Sipos, Mixologe & Ambassador, Wien

- Gründer des Show Barkeeper Teams Austria (1998)
- Gründer der Austrian Bar Academy (2004)
- Ambassador Barfly's Club
- Wifi Trainer - Barkeeper Lehrgang



BARkonzepte – Trendtour WIEN

TRENDTOUR mit Chefgesprächen und Führungen in Wien:

Besuch des österreichischen Traditionshauses Schlumberger mit Privatführung und Verkostung in der Sektkellerei. Fachgespräch mit dem Kellermeister. Weiters besuchen wir die erste Wiener Cocktailbar Barfly im Hotel Fürst Metternich, Esterhazygasse 33, 1060 Wien. Wir sind zum persönlichen Gespräch mit dem Geschäftsführer eingeladen. Besichtigung der Wiener Kaffeerösterei Meinl.

Am 27. und 28.09. jeweils von 11.00-16.00 Uhr Profi-Barworkshop mit Mixologe & Ambassador Tom Sipos. Abends jeweils Trendtour durch Wien.

Angemeldete Teilnehmer erhalten automatisch die Eckdaten zur Trendtour Wien. Das genaue Programm erhalten Sie zeitgerecht.

Hinweis: Die Reisekosten nach Wien mit der Bahn ab Salzburg und das Hotel organisiert und bezahlt das WIFI Salzburg.

Kosten: EUR 550,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Wien	4152301K	27.09.16 - 29.09.16	3 Tage/2 Übernachtungen

- Internationaler Juror für Flair und Klassik Wettbewerbe
- Ambassador WFA (World Flair Association)
- Member FBA (Flair Bartender Association)
- Member ÖBU



Premium Bar Getränke - High Level - Von der Erzeugung bis zur Verkostung

Tauchen Sie ein in die Welt der Premium Bar-Getränke im High Level Segment.

Erfahren Sie die Geschichte der Herstellung einzelner Premiumprodukte von internationalen Herstellern und Konzernen.

Hier stehen Ihnen Brand Ambassadors, Sales Manager und Produktmanager internationaler Topkonzerne für dieses Modul zur Verfügung!

- Diageo
- Pernod Ricard
- Borco
- L.Derksen & Co.
- Top Spirits
- Bacardi Martini
- Trumer Privatbrauerei
- Beam Austria uvm.

Hinweis: Bei Buchung aller fünf Module gewähren wir eine Ermäßigung von € 10,- pro Modul. Dies ergibt einen Sonderpreis von gesamt € 1200,-.

Achtung! Einen Stempel in Ihren Bildungspass erhalten Sie nur wenn Sie alle fünf Module besucht haben.

1. Expertenworkshop & Verkostung: Rum, Bitter-Liköre, Whisky neue Länder

Inhalt:

Top Spirit - Gin, Whisk(e)y, Bitter, Edelbrand & Co.
Diageo – Single Malt & Co.

Dauer: 16 Lehreinheiten

Kosten: EUR 250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	4153501K	18.08.15 - 19.08.15	Di, Mi 9.00-17.00 Uhr

2. Expertenworkshop & Verkostung: Sherry, Liköre & Sirupe

Inhalt:

La Dottoressa Weinhandel & Genuss GmbH - Portwein, Sherry, Madeira & Co
Fa. L.Derksen & CoKG - Bitter Truth, Marie Brizard, Monin, Liköre und Essenzen

Dauer: 16 Lehreinheiten

Kosten: EUR 250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	4153301K	03.11.15 - 04.11.15	Di, Mi 9.00-17.00 Uhr

DIAGEO

BORCO

TOPSPIRIT
TOP WISSEN. TOP SERVICE. TOP KOMPETENZ.

Beam **SUNTORY**

3. Expertenworkshop & Verkostung: Champagner, Cognac und Bier

Inhalt:

Pernod Ricard Austria - Champagner, Cognac, Rum & Co

Trumer Privatbrauerei – Erlebnissud in Kiesbye's BIERkulturHAUS, Führung durch die Trumer Privatbrauerei und Bierverskostung mit Bierkulinarium, begleitet von Diplom-Biersommeliere Johanna Panholzer

Dauer: 20 Lehreinheiten

Kosten: EUR 250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	4153201K	22.03.16 - 23.03.16	Di, Mi 8.00-18.00 Uhr

4. Expertenworkshop & Verkostung: Gin, Malt Whiskey & Vodka

Inhalt:

Bacardi Martini – Vodka, Gin, Rum & Co.

Beam Austria – Whiskey Asien, Bourbon, Rye & Bittersodas

Dauer: 16 Lehreinheiten

Kosten: EUR 250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	4153601K	18.10.16 - 19.10.16	Di, Mi 9.00-17.00 Uhr

5. Expertenworkshop & Verkostung: Edelbrände & Liköre

Inhalt:

Fa. Reisetbauer – Exkursion. Edelbrände sowie Gin „Made in Austria“

Fa. Borco - Tequila, Liköre & Co.

Dauer: 16 Lehreinheiten

Kosten: EUR 250,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	4153901K	21.03.17 - 22.03.17	Di, Mi 9.00-17.00 Uhr



Profi Showbarkeeping

Bieten Sie Ihren Gästen eine Cocktailshow zum Staunen!

- Flaschenwerfen
- Shakerwerfen
- Showbar (Aufbau, Einrichtung, Equipment)
- Kombinationsübungen
- Geschicklichkeitsübungen
- Werfen, Drehen und Fangen von Flairbottles, Shaker, Gläser, sowie diverser Barutensilien
- Neue Showmoves
- Zubereiten von Cocktails unter showbarüblichen Bedingungen
- Choreografie diverser Showabläufe
- Gruppenkombinationen

Hinweis:

2 Flairbottles erhalten Sie zu Kursbeginn vom WIFI Salzburg.

Seminarleiter:

Bar-Staatsmeister Stefan Haneder, St. Oswald

Dauer: 16 Lehreinheiten

Kosten: EUR 270,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	4152701K	25.01.17 - 26.01.17	Mo, Di 9.00-17.00



Barmagic - Flairbartending

Inhalt: Zubereiten von Drinks und Cocktails mit einfachen Moves bis hin zu spektakulären Showeinlagen. In der modernen Bar ist diese Arbeitsweise nicht mehr wegzudenken. Die Ausbildungsrichtung Flair Bartending vermittelt mit modernsten Methoden die Kunst, Gäste zu unterhalten, und verbindet faszinierende Arbeitsmethoden mit hervorragendem Service. Die Barzauberer sind in Amerika bereits eine eigene anerkannte Berufsgruppe. Beeindrucken auch Sie Ihre Gäste mit kleinen und großen Tricks, und bereiten Sie ihnen so einen unvergesslichen Aufenthalt!

- Close-up-Magic
- Kartentricks
- Animationsspiele
- Zauberei mit Münzen, Napkins, Strohhalmen, Zigaretten, Cocktailkirschen und Barutensilien
- Wie bastle ich einen Zaubertrick?
- Schwebeyllusionen u.v.m.

Seminarleiter:

Bar-Staatsmeister Stefan Haneder, St. Oswald

Dauer: 16 Lehreinheiten

Kosten: EUR 270,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Salzburg	4152201K	07.11.16 - 08.11.16	Mo, Di 9.00-17.00



MasterClass - High Class Mixology Workshop, Training & Tasting 1.0

Inhalt: Profi Workshop mit Mario Hofferer, High-End Mixologe, Bar-Weltmeister, MH Cocktail Entertainment Marbella und Klagenfurt

Hinweis: Dieses Modul findet im Headquarter MH Cocktail Entertainment Klagenfurt statt.

Dauer: 24 Lehreinheiten

Kosten: EUR 590,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Klagenfurt	4114801K	22.02.16 - 24.02.16	Mo-Mi 9.00-17.00 Uhr

MasterClass - High Class Mixology Workshop, Training & Tasting 2.0

Inhalt: Profi Workshop mit Mario Hofferer, High-End Mixologe, Bar-Weltmeister, MH Cocktail Entertainment Marbella und. Klagenfurt

Hinweis: Dieses Modul findet im Headquarter MH Cocktail Entertainment Klagenfurt statt.

Dauer: 24 Lehreinheiten

Kosten: EUR 590,- einschließlich Arbeitsunterlagen

Ort	VA-Nr.	Datum	Zeit
Klagenfurt	4117401K	20.02.17 - 22.02.17	Mo-Mi 9.00-17.00 Uhr



Der 30-jährige Klagenfurter Mario Hofferer ist IBA-Cocktail World Champion 2011, dreifacher Österreichischer Staatsmeister, Barmann des Jahres 2012 sowie Leader of the Year 2011. Mario Hofferer ist ein außergewöhnlich kreativer Perfektionist, der mit hochwertigsten Materialien und Ingredienzen neue innovative Drinks kreiert, mit denen er seine Kursteilnehmer verzaubert. Jeder Handgriff hinter der Bar wird zum Erlebnis.

„Ich und meine Crew lassen Bar-Kulturen verschiedenster Kontinente verschmelzen und kreieren anhand moderner Arbeitstechniken aus Küche und Service ungeahnte Geschmacksexplosionen für den anspruchsvollen Gaumen“ so Hofferer. Den perfekten Drink beschreibt der Mixologe als eine Komposition feiner, ausbalancierter Geschmacksnoten in Kombination mit Innovation, Geschick und Style. Unter den MH-Mixturen finden sich immer wieder puristische, auf den Punkt gebrachte „Klassiker“ alter Zeiten, welche mit viel Fingerspitzengefühl kunstvoll neu interpretiert und in Szene gesetzt werden.



IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN:

Haben Sie Interesse und möchten Sie sich anmelden? Oder benötigen Sie mehr Informationen?
Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung!

WIFI Salzburg
Ursula Winter, Dipl.-FW
Julius-Raab-Platz 2
5027 Salzburg
E: uwinter@wifisalzburg.at
T: +43 (0) 662/88 88 DW 421

WIFI Salzburg
Daniela Mutter
Julius-Raab-Platz 2
5027 Salzburg
E: dmutter@wifisalzburg.at
T: +43 (0) 662/88 88 DW 404

Bilder von Fotolia, Shutterstock und WIFI Salzburg.
Medieninhaber: WIFI Salzburg, Julius-Raab-Platz 2, 5027 Salzburg,
Druck- und Satzfehler vorbehalten. Alle Angaben sind ohne Gewähr. Jede Haftung für den Inhalt ausgeschlossen