Presseaussendung

Mohrenbrauerei Vertriebs KG

**Mohrenbrauerei und Tourismusschulen starten erste Bier-Jungsommelier-Ausbildung**

Kooperation mit GASCHT, Tourismusschulen Bludenz und Bezauer WirtschaftsSchulen

*Dornbirn, 4. Mai 2023 – Qualitätshandwerk, Praxiswissen und Nachwuchsförderung: Die Mohrenbrauerei startet ab dem Schuljahr 2023/2024 die erste schulisch verankerte Bier-Jungsommelier-Ausbildung an der GASCHT, den Tourismusschulen Bludenz und den Bezauer WirtschaftsSchulen. Vorarlbergs Biermarkführer und die drei Tourismusschulen verhelfen Schüler:innen ab 16 Jahren damit zu europaweit anerkannter Expertise rund ums Bier. Die Teilnehmer:innen erfahren alles Wissenswerte über Biersorten, Zutaten, Herstellung, Ausschank, Einkauf und Degustation.*

Die Mohrenbrauerei ist der wichtigste Getränkepartner für Vorarlbergs Hotel-, Restaurant- und Barbetriebe. Das Familienunternehmen liefert jährlich rund 70.000 Hektoliter Bier an die Gastronomie, sorgt mit zahlreichen Kreativbieren für kulinarische Abwechslung und übernimmt als Arbeitgeber und Lehrlingsausbilder Verantwortung für die Region. Gemeinsam mit der Tourismusschule GASCHT, den Tourismusschulen Bludenz und den Bezauer WirtschaftsSchulen hat die Brauerei nun die erste schulisch verankerte Bier-Jungsommelier-Ausbildung des Landes ins Leben gerufen. Ab dem Schuljahr 2023/2024 können Schüler:innen der drei Schulen bei der Mohrenbrauerei den Kurs zum Bier-Jungsommelier bzw. zur Bier-Jungsommelière absolvieren. Das Besondere: Die Teilnahme ist schon ab 16 Jahren möglich und der vom Brauereiverband Bierland Österreich abgenommene Abschluss ist europaweit anerkannt.

„Mohrenbräu steht für höchsten Biergenuss, regionale Qualität, traditionelles Handwerk und Innovationsfreude. Wir wollen unser Wissen und unsere Erfahrung an junge Menschen weitergeben und die enge Partnerschaft mit Gastronomie- und Tourismusbetrieben weiter vertiefen“, erklärt Mohrenbrauerei-Geschäftsführer Thomas Pachole. Vorarlbergs Marktführer setzt auf die langjährige Zusammenarbeit mit Lieferanten wie dem Hopfenbaubetrieb Bentele in Tettnang, ist Teil des Netzwerks „mensch im tourismus“ und seit Jahren Partner der Vorarlberger Tourismusschulen. „Wissen entsteht an vielen Stellen, die wir zum lebendigen Netzwerk verbinden. Mit der zukunftsweisenden Initiative stärken wir die erfolgreiche Zusammenarbeit von Schule und Praxis, Gastronomie und Brauhandwerk. Das sichert die Qualität der Ausbildung und gibt jungen Menschen noch mehr Chancen zur Entfaltung“, betont GASCHT-Direktorin Nicole Okhowat-Lehner.

**Geschichte, Herstellung und Geschmack**

Das sechstätige Kursprogramm in den Räumen der Mohrenbrauerei reicht von der Geschichte des Bieres über verschiedene Biersorten, die passende Speisebegleitung, Schanktechnik und Gläserkunde bis zur Bierherstellung beim Brautag. Daneben erfahren die angehenden Bierspezialist:innen mehr über Hopfenanbau, Ernte und Verarbeitung, lernen die Inbetriebnahme, Wartung und Pflege von Schankanlagen sowie diverse Kühlkonzepte kennen und erleben bei Degustationen die Geschmacksvielfalt des Bier-Universums.

„Das Programm verbindet Theorie und Praxis vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt. Die Jugendlichen bekommen Einblicke in das Brauhandwerk und die Zusammenarbeit mit der Gastronomie und können ihr erlerntes Wissen sogleich im Service anwenden“, berichtet Michael David. Der Leiter des Qualitätsmanagements bei der Mohrenbrauerei koordiniert den Lehrauftrag. Teil des Kursprogramms sind auch Führungen durch die Produktionsräume der Mohrenbrauerei. Die ersten Kurse finden ab dem Schuljahr 2023/2024 statt.

**Mehr Infos:** [**www.mohrenbrauerei.at**](http://www.mohrenbrauerei.at)

**Factbox**

**Mohrenbrauerei**Mit 53 Prozent Marktanteil ist Mohrenbräu das führende Bier in Vorarlberg. 1763 wurde die älteste Brauerei des Landes erstmals urkundlich erwähnt und ist bis heute ein Familienunternehmen. Heinz Huber leitet es in sechster Generation gemeinsam mit Thomas Pachole. Über 160 Mitarbeiter:innen produzieren jährlich 190.000 Hektoliter Bier und erwirtschaften einen Umsatz von rund 31 Millionen Euro.

**Bildunterschriften:  
Mohrenbrauerei-Ausbildungskooperation-Leitner-Hammerer-** **Okhowat-Lehner.jpg**: Kathrin Leitner (Schulleitung Tourismusschulen Bludenz), Mario Hammerer (Direktor Bezauer WirtschaftsSchulen) und Nicole Okhowat-Lehner (Direktorin GASCHT) freuen sich auf den Start der Bier-Jungsommelier-Ausbildung in Kooperation mit der Mohrenbrauerei. (Foto: GASCHT)

**Mohrenbrauerei-Bier-Jungsommelier-Ausbildung.jpg**: Die Mohrenbrauerei, die GASCHT, die Tourismusschulen Bludenz und die Bezauer WirtschaftsSchulen starten ab dem Schuljahr 2023/204 mit der gemeinsam entwickelten Bier-Jungsommelier-Ausbildung. (Foto: Sabrina Schneider)

Nutzung honorarfrei zur redaktionellen Berichterstattung über die Mohrenbrauerei. Angabe des Bildnachweises ist Voraussetzung.

**Rückfragehinweis für die Redaktionen:**

Mohrenbrauerei Vertriebs KG, Marketingleiter Andreas Linder, Telefon +43/5572/3777-151, Mail [andreas.linder@mohrenbrauerei.at](mailto:andreas.linder@mohrenbrauerei.at)

Pzwei. Pressearbeit, Joshua Köb, Telefon +43/664/9682626, Mail [joshua.koeb@pzwei.at](mailto:joshua.koeb@pzwei.at)