

8551 GinTastik

Warum Wacholder nicht alles ist.

Gin-Trend oder Renaissance? In diesem Kurs lernen Sie den Ursprung, die Geschichte des Gins kennen und erleben Gin mit allen Sinnen. Sie verkosten verschiedene Gins, mixen Ginkreationen und erfahren die Grundlagen der Destillation.

Die Zielgruppe:

Mitarbeiter:innen aus der Gastronomie, Hotellerie und Gin Liebhaber:innen mit der Intention tiefer in die Materie einzudringen.

Die Voraussetzungen:

Vollendung des 18. Lebensjahres

Die Inhalte:

- Ursprung, Geschichte des Gins
- Internationale und nationale Marken
- Gin Drinks einst und heute
- Grundlagen der Destillation
- Gesetzliche Vorschriften
- Verkostung von Mixgetränken
- Kombinationsmöglichkeiten Gin und Tonic

Die Trainingsziele:

- Sie lernen die richtige Kombination von Gin und Tonic.
- Sie erhalten einen Einblick in die Geschichte des Gins.
- Sie kennen die Grundlagen der Destillation.
- Sie sind in der Lage, Mixgetränke mit Gin zu erstellen.
- Sie lernen die Basics der gesetzlichen Vorschriften kennen.

Der Trainer:

Mike Schmitt, Barman des Jahres (Gault Millau), Spirituosenberater und Gin Liebhaber führt Sie durch die Welt des Gins.



Kursbuchung und weitere Details unter **8551** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe