

Bei Rückfragen:

Birte Kleppien

Tel.: 069 - 60 65 273 ✦ Fax: 069 - 60 65 540
b.kleppien@radeberger-gruppe.de

PRESSEINFORMATION

Hotelfachschule Hamburg gewinnt nationalen Bier-Wettbewerb der Radeberger Gruppe

1 Frankfurt, im Juli 2010. „Bewusstsein für Deutsche Bierkultur schaffen“ lautete das
2 Motto des nationalen Bier-Wettbewerbs, den die Radeberger Gruppe gemeinsam mit
3 den Hotelfachschulen in Berlin, Dortmund, Hamburg und Hannover ins Leben
4 gerufen hatte. Die rund 100 Teilnehmer konnten dank eines qualifizierten
5 Seminarangebots umfangreiches Fachwissen rund um das Thema Bier erwerben.
6 Bei der abschließenden Prüfung in der Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei siegte
7 das Team der Hotelfachschule Hamburg. Die fleißigen Bierexperten belohnte die
8 Radeberger Gruppe mit dem „Gambrinus-Diplom“ sowie einer Erlebnisreise zu
9 einem ihrer 14 Brauerei-Standorte in Deutschland nach Wahl inklusive
10 Rahmenprogramm.

Bewusstsein für Deutsche Bierkultur

11
12 Rund 800 Hotelfachschüler hatten sich um die Teilnahme beim nationalen Bier-Wettbewerb
13 der Radeberger Gruppe beworben. Jeweils 25 von ihnen wurden von den Hotelfachschulen
14 in Berlin, Dortmund, Hamburg und Hannover zugelassen. Im Rahmen eines qualifizierten
15 Seminarangebotes konnten sie sich seit Herbst 2009 umfangreiche Kenntnis in den
16 Bereichen Recht, Event, Marketing und Qualitätsservice aneignen. Das Fächerangebot
17 umfasste lebendige Wissensvermittlung in Theorie und Praxis durch erfahrene Dozenten,
18 denn alle Kursleiter arbeiten hauptberuflich erfolgreich für die Brauerei-Standorte und
19 Marken der Radeberger Gruppe.
20

21
22 „Wir wollen das Bewusstsein des Gastronomie-Nachwuchses für Bier und die Deutsche
23 Bierkultur stärken. Daher freuen wir uns sehr, dass wir in den vergangenen Monaten das
24 Angebot der Hotelfachschulen ergänzen und somit die Qualität der Ausbildung in Berlin,
25 Dortmund, Hamburg und Hannover noch weiter verbessern konnten“, erklärt Jens Caßens,
26 Vertriebsdirektor Gastronomie national der Radeberger Gruppe. „Alle Dozenten stehen
27 schließlich tagtäglich im Dialog mit der Gastronomie und dem Produkt Bier.“
28

29 **Abschlusspräsentation in Berlin**

30 So mussten die Teilnehmer zum Beispiel einen Durchlaufkühler in einer bestimmten Zeit
31 zum Laufen bringen, Biersorten erkennen und gekonnt zapfen. Theoriefragen aus den
32 Bereichen Recht und Marketing rundeten das Seminarprogramm ab. Die drei jeweils
33 besten Studierenden aus den Vorprüfungen wurden von ihrer Hotelfachschule zur
34 Abschlusspräsentation nach Berlin entsandt. Die Fachjury der Berliner-Kindl-Schultheiss-
35 Brauerei mit Heike Gaerdts (Juristin), Wolfhard Buß (Geschäftsführer) und Jörg Tillack
36 (Verkaufsdirektor Gastronomie) sowie Rainhard Schnadwinkel von der
37 Senatsschulverwaltung war sich einig: Sieg für das Team Hamburg.

38

39 **„Gambrinus-Diplom“**

40 In einem feierlichen Rahmen erhielten alle Prüflinge ihr „Gambrinus-Diplom“. Doch wer
41 zusammen arbeitet, der soll auch zusammen feiern dürfen. So ermöglichte die Berliner-
42 Kindl-Schultheiss-Brauerei dem gesamten Jahrgang nicht nur eine ausgedehnte
43 Brauereiführung. Eine Stadtrundfahrt belohnten die Studierenden ebenfalls für ihren Fleiß.
44 Dank der großartigen Unterstützung des Berliner Fernsehturms am Alexanderplatz und des
45 Hotels Ambassador aus der Sorat-Gruppe Deutschland waren die Bierexperten zudem zum
46 gemeinsamen Mittagessen über den Dächern Berlins bzw. zu einer stilvollen Übernachtung
47 eingeladen. Den beiden Partnern gilt daher ein aufrichtiger Dank aller Beteiligten.

48

49 Das Fazit? Eine rundum gelungene Aktion. Der nationale Bier-Wettbewerb der Radeberger
50 Gruppe wartet auf eine Fortsetzung...

51

3.264 Zeichen • 408 Wörter