

# Tiroler Genussakademie

## Genießen lernen



# Tiroler Genussakademie

## Genießen lernen

**Tauchen Sie mit uns in der Tiroler Genussakademie in die Welt der Sinne. In angenehmer Atmosphäre, in kleinen Gruppen lernen und genießen. Ein Abend in der Genussakademie eignet sich auch hervorragend als Teambuildingevent oder um Ihren Geschäftspartnern in lockerer Atmosphäre zu begegnen.**

**W**er die Zeitung aufschlägt, das Radio aufdreht oder den Fernseher einschaltet, wird mit Konsumangeboten bombardiert. Man muss blind sein, um nicht zu erkennen, dass wir in einer Zeit des Überflusses leben. Trotzdem spüren viele Menschen ein Unbehagen. Sie merken, dass das ewige Größer, Weiter, Schneller und Mehr eine diffuse Unzufriedenheit schafft, und suchen nach Alternativen. Die ständige Steigerung der Quantität stößt an ihre Grenzen – Qualität, Genuss und die Besinnung auf das Wesentliche versprechen mehr Tiefe und nachhaltiges Erlebnis.

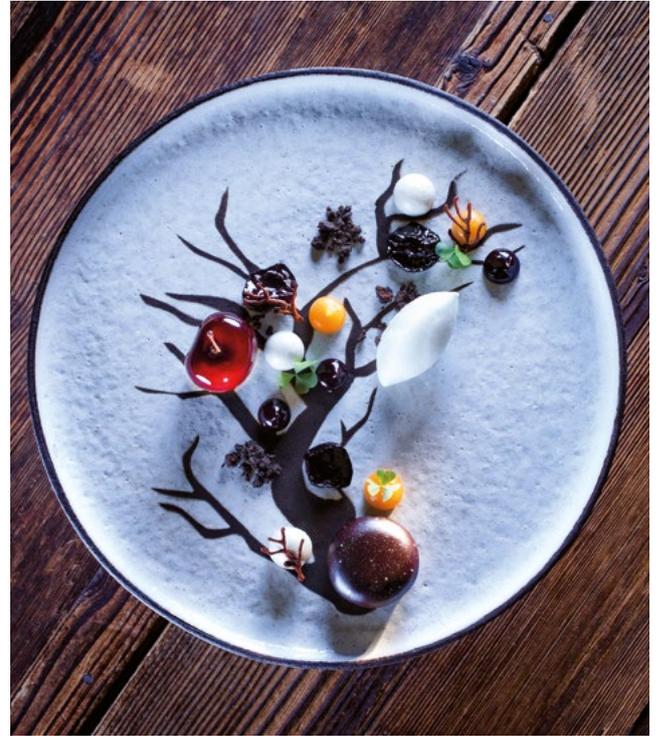
Wenn es um Genuss in kulinarischer Form geht, dann sind Sie bei der Tiroler Genussakademie genau richtig. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, den Geschmacks- und Geruchssinn zu schärfen und in der Vielzahl an Speisen und Getränken das Geheimnis zu entdecken, das diese bergen. Die Genussakademie taucht in die Welt der Sinne, die – wie alles im Leben – ebenfalls geschult und trainiert werden wollen. Ja, genießen ist eine Kunst. Wer sie beherrscht, kann mit scheinbar einfachen Zutaten wahre Meisterwerke schaffen. Ohne entsprechende Wahrnehmung werden der teuerste Fisch und der exklusivste Wein ihre Wirkung verfehlen. Erst genussvolles Erleben bringt die wahre Fülle zur Geltung.

Das Besondere am Angebot der Tiroler Genussakademie liegt an den handelnden Personen: Mit dem Präsidenten der Tiroler Sommeliers, Norbert Waldnig, und dem Global Master Chef Philipp Stohner, Koch der Köche 2016, verfügt das WIFI über ausgewiesene Experten, die ihre Leidenschaft an gutem Essen und Trinken an die Kursteilnehmer/innen weitergeben.

Die weiteren Zutaten der Genussakademie lauten: angenehme Atmosphäre, exklusive Zutaten sowie Lernen und Genießen in kleinen Gruppen. Unser Anspruch ist, jeden Abend zu einem Highlight zu machen und dem Besuch der Genussakademie Eventcharakter zu geben.

Erleben Sie, welche Kraft und Vielfalt in Lebensmitteln und Getränken stecken. Der thematische Bogen spannt sich von regionalen Köstlichkeiten aus Wald und Feld über die Nordic Cuisine, Sushi, Olivenöl und Japanischen Tee hin zur Magie des Weins aus Österreich und dem Rest der Welt.

Wir lieben es, unser Wissen und die Freude am Genießen zu teilen und zu leben. Tauchen Sie mit uns in der WIFI Genussakademie in die Welt der Sinne.



Das Angebot ist „genussgeprüft“: Der Tiroler Sommelierverein und der Verband der Köche garantieren höchste Qualität.

## BIO AUSTRIA Tirol in der Tiroler Genussakademie

Regionale, authentische Produkte haben am WIFI Vorrang. Weil es zu uns passt, weil es bei uns wächst und weil ein Mehrwert für Kunden, Gastgeber und Produzenten entsteht. Aus diesem Grund haben sich BIO AUSTRIA Tirol und das WIFI Tirol zu einer verstärkten Zusammenarbeit gefunden. Wenn immer möglich werden Produkte von Tiroler Biobetrieben bezogen. An den Genussabenden „Was unsere Bauern alles liefern“ geht es ausschließlich um regionale Tiroler Produkte und der Biobauer selber wird den Abend mitgestalten. Erleben Sie, welche Kraft in unseren Lebensmitteln steckt.



## Tiroler Genussakademie: Steaktime! BBQ und Second Cuts

WIFI-Experten. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85560.011 24.09.21 Fr 18.00-21.45

Es geht wieder um viel Fleisch bei unserer STEAKtime! Hier sind in den letzten Jahren vor allem die „Second Cuts“ auf dem Vormarsch. Filet kennt jeder, aber wie schaut es mit Rieddeckel oder einem Secreto aus? Gepaart mit lässigen Beilagen für jedes BBQ und schnellen Saucen entdecken wir in an diesem Abend „Nose to tail“ die Welt der Steaks! Dem nächsten Grillabend steht nichts mehr im Weg.

*Zielgruppe:* Begeisterte Hobby- und Profiköche Auch perfekt als Geschenk, und per Gutschein erhältlich! Hier ist für jeden etwas dabei

## Tiroler Genussakademie: Einführung in das 1x1 des Weins

Dipl. Sommelier Norbert Waldnig, MAS. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85718.011 24.09.21 Fr 18.00-21.45

In diesem Genussseminar geht es um die verschiedenen Rebsorten in Österreich und ihren Geruch und Geschmack. Auf ganz leichte und einfache Art lernen Sie die Unterschiede von Grünem Veltliner, Riesling, Chardonnay, Zweigelt, Cabernet und Co. kennen. Welches Glas zu welchem Wein, und die wichtigsten Fragen rund um die richtige Genusskultur.

## Tiroler Genussakademie: it's Sushitime mit heimischem Fisch

WIFI-Experten. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85536.011 15.10.21 Fr 18.00-21.45

IBK Nr 85536.021 18.02.22 Fr 18.00-21.45

Es erwartet uns an diesem Abend alles rund ums angesagte Thema Sushi – diesmal mit neuen Ansätzen der Tiroler Küche. Lasst euch überraschen! An diesem Abend machen wir neben dem klassischen Sushi auch ein Tiroler Sushi. Tauchen Sie in die Welt dieser asiatischen Köstlichkeiten ein, es erwartet Sie ein Drei-Gang-Menü mit Weinbegleitung. Rezeptfolder und unserer beliebten Genussakademie-Schürze inklusive. Ebenso das perfekte Geschenk – ein Gutschein unserer Tiroler Genussakademie.

*Zielgruppe:* Begeisterte Hobby- und Profiköche mit Spaß und Freude am Kochen!

## Gemeinsam kochen in weihnachtlicher Atmosphäre

### Tiroler Genussakademie: Ein Weihnachtsgenussabend mit Gansl

WIFI-Experten. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85545.011 16.12.21 Do 18.00-21.45

Erleben Sie an dem Abend der Tiroler Genussakademie eine Weihnachtsfeier der etwas anderen Art. Kochen Sie bei einem Glas Wein gemeinsam mit Ihren MitarbeiternInnen ein vorweihnachtliches Drei-Gang-Menü der Extraklasse. Erleben Sie einen genussvollen Abend, der Ihr Team weiter zusammenwachsen lässt. Auch als Teambuilding für Ihren Betrieb oder Ihre Abteilung bestens geeignet.

## Tiroler Genussakademie: Österreichs Weine gegen den Rest der Welt

WIFI-Experten. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85722.011 25.03.22 Fr 18.00-21.45

In einem spannenden Vergleich finden wir gemeinsam die Unterschiede zwischen Österreich und den anderen (Wein-) Ländern der Welt. Kommt der Cabernet aus Österreich oder Frankreich?

## Tiroler Genussakademie: Barkeeper für einen Abend

WIFI-Experten. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85723.011 08.04.22 Fr 18.00-21.45

Von Moscow Mule bis Swimming Pool - lerne im Cocktailkurs die leckersten Rezepte kennen und werde selbst zum Star hinter der Bar.

*Steak, Steak, Steak ... Regionale BIO-Qualität am Zahn der Zeit!*

### Tiroler Genussakademie: Steaktime! Tiroler Yak & Wagyu

WIFI-Experten. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85567.011 08.04.22 Fr 18.00-21.45

Es gibt es tatsächlich: das perfekte Steak für jedermann. Jedes Kursjahr bekommt nun ein anderes Motto verpasst. Diesjähriges Motto: Heimisches Fleisch Ein Steak, ohne viel Firlefanz richtig zubereitet, kitzelt Ihre Geschmacksnerven, lässt Ihr Herz höherschlagen, macht aus Ihrem Essen ein sensationelles Geschmackserlebnis. An diesem Abend kochen wir ein 3-Gang-Menü rund ums Thema Fleisch. Die Getränke und natürlich die Rezepte sind ebenso inklusive wie unsere Genussakademieschürze. Ebenso das perfekte Geschenk – ein Gutschein unserer Tiroler Genussakademie.

*Zielgruppe:* • Begeisterte Hobby- und Profiköche • Auch perfekt als Geschenk, und per Gutschein erhältlich! Hier ist für jeden etwas dabei

### Tiroler Genussakademie: Auf dem Weg zum Olivenölexperten – Basisseminar

Mag. Amadeus Löw. 8 Std, 195 Euro

IBK Nr 85521.011 20.04.22 Mi 09.30-17.00

Olivenöl ist heutzutage ein wichtiger Bestandteil der gesunden Ernährung. Das Einführungsseminar bietet Ihnen die Möglichkeit, dieses wertvolle Nahrungsmittel kennenzulernen und hochwertiges Olivenöl von minderwertigem zu unterscheiden. Köche, Ernährungsberater und alle, die Wert auf bekömmliche und gesunde Ernährung legen, erhalten ein umfassendes Grundlagenwissen über die Herstellung, Wirkstoffe und Qualitätsmerkmale von Olivenöl.

*Inhalte:* • Theoretische Einführung in die Olivenölkunde: Historischer Abriss, Anbauggebiete, Olivensorten, Erntemethoden, Extraktionsverfahren, Chemische Zusammensetzung, Medizinische Wirkung, Qualitätskategorien • Einführung in die sensorialen Kriterien: Das Erkennen der wichtigsten Defekte anhand von Riechproben • Sensoriale Analyse von Olivenölen: Methoden und Bewertungskriterien der Ölverkostung, Erkennen defekter und einwandfreier Olivenöle mittels Kostproben • DOP-Öle: Das Qualitätszertifikat und die sensorialen Merkmale • Verwendung von Olivenöl in der Küche

*Hinweis:* Die TeilnehmerInnen werden gebeten, vor dem Seminar weder den Geruchs- und Geschmackssinn beeinträchtigende Getränke (z. B. Kaffee) und Speisen zu sich zu nehmen noch Toilettenartikel (Parfüm, Rasierwasser) zu verwenden.

### Tiroler Genussakademie: Auf dem Weg zum Olivenölexperten – Aufbauseminar

Mag. Amadeus Löw. 8 Std, 195 Euro

IBK Nr 85522.011 10.05.22 Di 09.30-17.00

Im Aufbauseminar vertiefen Sie Ihr Basiswissen. Die Verkostung verschiedener Olivenöle sensibilisiert Ihren Geschmackssinn und Sie sind in der Lage, Qualitätsunterschiede einwandfrei zu erkennen.

*Inhalte:* • Funktion von Fetten und Ölen • Chemische Zusammensetzung von Olivenöl im Vergleich zu anderen Ölen • Fettsäuren und deren Funktion im Metabolismus • Nicht-fette Bestandteile des Olivenöls und deren gesundheitliche Wirkungen auf den Menschen • Kriterien für die Qualität und den Geschmack von Olivenöl: Sorten, Erntemethoden und Erntezeitpunkt, Boden und Klima, Extraktionsverfahren • Die wichtigsten Olivensorten und deren Geschmacksmerkmale • Verkostungstechniken • Verkostung von sortenreinen Olivenölen • Manipulation von Extravergine-Öl und dessen Kontrollen

### Tiroler Genussakademie: Olivenölexperte – Abschlussseminar mit Prüfung

Mag. Amadeus Löw. 8 Std, 195 Euro

IBK Nr 85523.011 11.05.22 Mi 09.30-17.00

Das Abschlussseminar verschafft den TeilnehmerInnen vom Basis- und Aufbauseminar einen guten Gesamtüber- und -einblick über und in die Vielfalt von Olivenölen, Qualitätsmerkmale und -standards. Mit dem Verkosten diverser Öle sensibilisieren Sie Ihr Geschmacksempfinden weiter. Auf den schriftlichen und praktischen Prüfungsteil sind Sie damit bestens eingestellt.



## Der Experte in Sachen Fleisch

### Diplom-Fleischsommelier

WIFI-Experten. 112 Std, 2590 Euro 

IBK Nr 85490.011 25.04.22-24.06.22 Mo-Fr 08.30-16.50  
fallw. Sa

Mit der Premium-Ausbildung zum Fleischsommelier am WIFI Tirol erhöhen Sie Ihre Beratungskompetenz und den Verkaufserfolg Ihrer Produkte. Als Fleischexperte werden Sie daher zu einer wichtigen Schnittstelle zwischen Produzent und Konsument. Sie eignen sich absolutes Profi-Wissen an und qualifizieren sich höher. Die Spezialisierung zum Fleischsommelier ist in drei Modulen aufgebaut: Produktion, Verarbeitung und Zubereitung. In drei Wochen absolvieren Sie diese Bereiche. Praxistage und Fachausflüge runden weiterhin den Lehrinhalt ab und vermitteln Ihnen auch praktische Umsetzungsmöglichkeiten. Abschließend erstellen Sie eine schriftliche Facharbeit und schließen die Ausbildung mit einer mündlichen Prüfung ab.

**Zielgruppe:** • Genussmenschen • Fleischliebhaber/Steakliebhaber • Fleischer • Wirte • Bäuerliche Direktvermarkter • Mitarbeiter im Delikatessenbereich • Köche • Lebensmittel Einzelhandelskaufleute • Einkäufer/Verkäufer aus dem Bereich Fleisch-Delikatesen • Ernährungsberater

**Voraussetzungen:** Eine abgeschlossene Berufsausbildung und drei Jahre Berufserfahrung sind Voraussetzung für die Ausbildung zum diplomierten Fleischsommelier. Vor allem Menschen, die Fleisch verarbeiten, im Bereich Ernährung oder im Restaurant tätig sind, finden in der Ausbildung eine umfassende Spezialisierung für den beruflichen Alltag.

**Abschluss:** Nach einer schriftlichen Facharbeit sowie der praktischen und der mündlichen Prüfung erhalten Sie Ihr WIFI-Diplom zum Fachsommelier.



### Diplom-Käsesommelier

DI (FH) Clemens Mair. 112 Std, 1740 Euro 

IBK Nr 85646.011 19.04.22-08.06.22 Mo Di 09.00-17.00  
fallw. Mi

KB Nr 85646.401 15.03.22-04.05.22 Mo Di 09.00-17.00  
fallw. Mi Fr

Als Käsesommelier sind Sie ein hochqualifizierter Fachberater beim Anbieten bzw. Verkauf von Käse in der Hotellerie, Gastronomie sowie im Handel und als Selbstvermarkter.

**Inhalte:** • Geschichte des Käses • Rohprodukte und deren Beschaffenheit • Herstellungsverfahren, Käsegruppen, Reifung, Lagerung, Einkauf, Aufgaben des Fachberaters • Österreichische Käse und regionale Spezialitäten • Französischer Käse • Schweizer Käse • Käse aus England und Holland • Käse der Welt • Präsentation, Schnitttechnik • Kalkulation • Gesetzliche Bestimmungen • Psychologische Verkaufsberatung • Geschmacksharmonie mit Weinen (Getränke) • Käseberatung • Garnituren und Zutaten • Der Käse in der Küche und im Service • Exkursionen

**Voraussetzungen:** • Nachweis über den Lehrabschluss im einschlägigen Bereich (Hotellerie/Gastronomie, Lebensmittelhandel, Molkerei) • Nachweis über drei Jahre einschlägige Berufspraxis in Service, Küche, Fachhandel oder in einer Molkerei

## WILDes Tirol - Wildbretveredelung

Kurze Transportwege, natürlicher Lebensraum und eine entsprechende Zubereitung geben Tiroler Wild eine Qualität, die sich kaum übertreffen lässt. Doch es gibt nur wenige andere Lebensmittel, die mehr Know-how bei der Zubereitung erfordern. Wenn die grundlegenden Besonderheiten beachtet werden, lassen sich allerdings Ergebnisse erzielen, die Ihren Gästen in Erinnerung bleiben. Aus diesem Grund hat sich der Tiroler Jägerverband gemeinsam mit dem WIFI entschlossen, ein Kursprogramm zum Thema Wildbretveredelung zu entwickeln. Das Angebot umfasst sämtliche Themen, die mit Wildbret zu tun haben. Sie erlernen die fachgerechte Zerlegung sowie Zubereitung. Auch besondere Zugänge wie Grillen und Räuchern von Wild, und Würste, Pasteten und Terrinen aus Wild sind im umfangreichen Programm enthalten

In Kooperation mit  TIROLER  
JÄGERVERBAND

## WILDes Tirol: Kochworkshop Murmeltier und Hase

WIFI-Experten. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85513.011 17.09.21 Fr 18.00-21.45

Murmeltier – ein Leckerbissen. Bekannt sind die kleinen Alpenbewohner eigentlich wegen ihres heilsamen Fettes, doch auch das Fleisch der Murmeltiere ist schon lange als Spezialität bekannt ebenso wie der Hase. Wichtig dabei ist, zu wissen, wie man es richtig zubereitet. In diesem Kurs wird gemeinsam mit dem Kochprofi nicht nur das zarte Fleisch vom Murmeltier fachgerecht zerlegt und verarbeitet, sondern auch das vom Hasen und zu einem mehrgängigen Menü zubereitet. Dazu werden passende Beilagen gekocht und das Menü gemeinsam bei einem guten Wein genossen.  
*Zielgruppe:* Hobby- und Profiköche mit Begeisterung und Freude am Kochen!

## WILDes Tirol: Würsten und Wurzn mit Wildbret

WIFI-Experten. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85511.011 06.11.21 Sa 14.00-18.00

Wir wissen aber, mit welchen Zutaten sich köstliche Rostbratwürstl oder auch Kaminwurzn herstellen lassen, und dies alles mit Gerätschaften, die in jedem Haushalt vorhanden sind. Erlernen Sie Schritt für Schritt die richtige Reihenfolge der Herstellung. Spezielle Rezepturen und Garzeiten sind entscheidend für das Gelingen.  
*Zielgruppe:* Jäger, Fleischer, Interessierte zum Thema Würsten

## WILDes Tirol: Weihnachtsmenü mit Gams

WIFI-Experten. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85512.011 17.12.21 Fr 18.00-21.45

Wild auf Gams! Die Gams lebt im Hochgebirge und ernährt sich von feinsten Kräutern. Bereiten Sie an einem genussvollen Abend ein mehrgängiges Menü rund ums Thema Gams zu. Erlernen Sie wertvolles Wissen über Zubereitungsarten von Gamsfleisch. Küchenmeister Philipp Stohner gibt Impulse und einfache Rezepte, die in kurzer Zeit zu tollen Kocheergebnissen führen. Ein Drei-Gang-Menü der Extraklasse wartet, ein Glaserl Wein ist auch dabei!

*Zielgruppe:* Hobby- und Profiköche mit Begeisterung und Freude am Kochen!

## WILDes Tirol: Hirsch und BIO-Wildkräuter

WIFI-Experten. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85515.011 25.05.22 Mi 18.00-21.45

In Kooperation mit dem Tiroler Jägerverband und BIO Tirol gehts heute Abend um ein wichtiges Thema. Heimisches Hirschfleisch gepaart mit regionalen BIO-Produkten – das perfekte Match für einen gelungenen Abend. Wir legen viel Wert auf den Bezug zu regionaler und heimischer Qualität. Die Menschen hinter ihren Produkten stärken und wertschätzen. Geschmack pur. Leidenschaft pur. Willkommen in der Tiroler Genussakademie. Ein WILDer Abend wartet auf Sie. Ebenso das perfekte Geschenk – ein Gutschein unserer Tiroler Genussakademie.

*Zielgruppe:* Begeisterte Hobby- und Profiköche

## WILDes Tirol: BBQ-Grillseminar mit Wildfleisch

WIFI-Experten. 4 Std, 119 Euro

IBK Nr 85508.011 03.06.22 Fr 18.00-21.45

Grillen von Wildbret! Eine ganz besondere Delikatesse. Sommerzeit = Grillzeit. Heute bereiten wir leckere und ideenreiche Grillgerichte rund ums Thema Wild zu. Ebenso schauen wir auf die Beilagen und passende Saucen. Sie erhalten hier wertvolle Tipps, um den Grillabend zu einem gelungenen Tag werden zu lassen. Lassen Sie sich inspirieren von den unzähligen Möglichkeiten.

*Zielgruppe:* Hobby- und Profiköche mit Begeisterung und Freude am Kochen!



### Ihre Ansprechpartnerin

WIFI der Wirtschaftskammer Tirol  
Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

Mag. Norbert Schöpf  
t: 05 90 90 5-7274  
e: [norbert.schoepf@wktirol.at](mailto:norbert.schoepf@wktirol.at)

Christine Herr  
t: 05 90 90 5-7299  
e: [christine.herr@wktirol.at](mailto:christine.herr@wktirol.at)

*Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten  
Qualitätskriterien im Bildungsbereich.*

*Stand: Juli 2021*



*Um eine gute Lesbarkeit der WIFI-Informationen  
zu gewährleisten, wird für Berufe, Zielgruppen und  
Personen eine geschlechtsneutrale Form gewählt.*

