

Tiroler Genussakademie

Genießen lernen

**INFORMIEREN
UND ANMELDEN
UNTER**
[tirol.wifi.at/
genussakademie](http://tirol.wifi.at/genussakademie)



WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER TIROL

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.

Wer 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.



Warum in die Ferne schweifen?

Tiroler Genussakademie: Was unsere BIO-Bauern alles liefern!

KM Philipp Stohner. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85500.017 06.10.17 Fr 18.00-21.45

IBK Nr 85500.027 04.05.18 Fr 18.00-21.45

Was unsere Tiroler BIO-Bauern alles liefern! Regionalität am Zahn der Zeit.

Das Thema Regionalität steht hoch im Kurs. Wir haben bei uns in der Region tolle Produkte, welche wir an diesem Abend genauer unter die Lupe nehmen. Weg von langen Transportwegen, getreu dem Motto: Du bist, was du isst! Zusammen mit unseren Partnern von BIO AUSTRIA Tirol werden wir auch einiges zum Basiswissen der Produkte an diesem Abend vermitteln. Lassen Sie sich überraschen, wir werden aus dem Vollen schöpfen, je nach Jahreszeit und Saison. An diesem Abend lassen wir regionale BIO-Produkte aufleben und bereiten ein 3-Gang-Menü zu, passende Weine inklusive.

Skandinavien als neuer Küchentrend

Tiroler Genussakademie: Nordic Cuisine – Skandinavien auf dem Teller

KM Philipp Stohner. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85535.017 20.10.17 Fr 18.00-21.45

Heute Abend wird es nordisch!

Nordic Cuisine – in den letzten Jahren der Begriff in der Gastroszene. Was vor 20 Jahren noch die Französische Küche war, ist heute die Nordische aus Skandinavien. International wohl eine der Ideengeber der letzten Jahre, gerade auch für die Spitzengastronomie. Grund genug für uns, dieses Thema aufzugreifen, heute Abend wird es daher nordisch! Die

Grundprodukte sind nicht einmal so weit weg von unseren, das Klima ähnlich. Was diese Küche unterscheidet, ist eine gewisse Leichtigkeit und ein innovativer Zugang zu Zubereitung und Kochtechniken. Lassen Sie sich an diesem Abend auf eine Reise nach Skandinavien ein, wir werden ein 3-Gang Menü zubereiten inkl. einer außergewöhnlichen Getränkebegleitung mit selbst hergestellten Säften!

Das süße Highlight

Tiroler Genussakademie: Nachspeisen mit WOW-Effekt!

KM Philipp Stohner. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85536.017 10.11.17 Fr 18.00-21.45

Verzaubern Sie Ihre Gäste mit süßen Köstlichkeiten!

An diesem Abend geht's rund um schnelle Nachspeisen mit Wow-Effekt bei Ihren Gästen. Desserts und süße Köstlichkeiten, die schnell gehen, die man gut vorbereiten kann und die nicht zu aufwändig sind, stehen im Fokus an diesem Abend in der Tiroler Genussakademie. Verzaubern Sie zukünftig Ihre Liebsten mit dem gewissen Wow-Effekt. Sie kochen gemeinsam mehrere Süßspeisen an diesem Abend – Getränke inklusive!

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

Tiroler Genussakademie: Steaktime 3.0 – mit BIO-Produkten aus unserer Region!

KM Philipp Stohner. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85561.017 01.12.17 Fr 18.00-21.45

IBK Nr 85561.027 27.04.18 Fr 18.00-21.45

Das perfekte Steak leicht gemacht, leckere Marinaden, passende Beilagen. Das perfekte Steak kann so einfach sein.

Es gibt es tatsächlich: das perfekte Steak für jedermann. Nach über zwei Jahren Steakkurs am WIFI Tirol ist es nun Zeit für eine neue Linie, Steaktime 3.0.-Kurs. Jedes Kursjahr bekommt nun ein anderes Motto verpasst. Diesjähriges Motto: Tolles Fleisch im heimischen Land, Regionalität mit starkem Bezug auf unsere BIO-Bauern. Lernen Sie die tolle BIO-Qualität des heimischen Fleisches zu schätzen, hier gibt es einige junge Produzenten, die sich dem Motto ganz gewidmet haben und es mit Herzblut betreiben. 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. Getränke inklusive!

Gemeinsam kochen bei weihnachtlicher Atmosphäre

Tiroler Genussakademie: Ein Weihnachts- genussabend mit Ihren Mitarbeitern!

KM Philipp Stohner. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85545.017 15.12.17 Fr 18.00-21.45

Eine Weihnachtsfeier der anderen Art. Gemeinsames Kochen mit Ihren Mitarbeitern fördert den Teamgedanken.

Erleben Sie an dem Abend der Tiroler Genussakademie eine Weihnachtsfeier der etwas anderen Art. Kochen Sie bei einem Glas Wein gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern/innen ein vorweihnachtliches 3-Gang-Menü der Extraklasse. Genießen Sie einen genussvollen Abend, der ein Team weiter zusammenwachsen lässt. Auch als Teambuilding für Ihren Betrieb oder Ihre Abteilung bestens geeignet.

La cuisine française

Tiroler Genussakademie: Essen wie Gott in Frankreich

KM Philipp Stohner. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85534.017 26.01.18 Fr 18.00-21.45

Eine frische Küche mit viel Tradition, die Klassik aller Küchen!

In der Provence hat jede Gegend, ja sogar manche Stadt ihre Spezialität. Neben kulinarischen Köstlichkeiten wie Trüffel, Mandelkonfekt, kandierten Früchten, weißem Nougat, edlem Olivenöl, Olivenpastete (Tapenade) und Konfitüre. Das typischste Souvenir der Provence ist sicherlich der Lavendel – sei es getrocknet als Duftsäckchen, als Parfüm, auf einem Gemälde oder als Lavendelhonig. Weite Lavendelfelder findet man im Vaucluse und der Hochprovence. Die Provence bietet eine frische und leichte Küche mit frischen Meeresfischen, edlem Geflügel, Lavendel und frischen Kräutern für einen perfekten Abend. In unserem 3-Gang-Menü mit den passenden Weinen geht es um einen genussreichen französischen Abend der Extraklasse!

Leichte Kost mit viel Geschmack und Power

Tiroler Genussakademie: Low Carb & Co.!

KM Philipp Stohner. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85537.017 23.02.18 Fr 18.00-21.45

Viel Geschmack, wenig Kohlenhydrate! Das und noch viel mehr heute Abend an der Tiroler Genussakademie.

Es muss nicht immer eine schwere und fettreiche Sauce sein oder viele Kohlenhydrate in der Sättigungsbeilage. An diesem Abend der Tiroler Genussakademie geht es um eine leichte Küche. NATÜRLICH mit viel Power im Geschmack. In Zeiten, wo Superfruits hoch im Kurs stehen, blicken wir hinter die Kulissen und schauen uns schonende Kochtechniken an. Regionale Produkte stehen hierbei auch im Vordergrund. Ein genussreicher „leichter“ Abend erwartet Sie. Ein 3-Gang-Menü mit den passenden Getränken steht diesen Abend auf dem Programm, alles inklusive.

Höchste Zeit für Sushi

Tiroler Genussakademie: Sushi & Co.

KM Philipp Stohner. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85544.017 23.03.18 Fr 18.00-21.45

Sushi & Co. stehen heute Abend auf dem Programm!

An diesem Abend geht's um asiatische Köstlichkeiten, einfach für zu Hause zum Nachkochen. Das Thema Sushi im Fokus – ob Maki, Nigiri oder California Roll – all diese kleinen Köstlichkeiten werden wir an diesem Abend zubereiten. Sushi mal selber machen – werfen Sie an diesem Abend einen Blick in die Küche Asiens. 3-Gang-Menü mit allen Getränken inklusive.

Tiroler Genussakademie: Auf dem Weg zum Olivenölexperten – Basisseminar

Mag. Amadeus Löw. 8 Std, 159 Euro

IBK Nr 85521.017 27.04.18 Fr 09.30-17.00

Werden Sie zum Olivenöl-Experten!

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.

Hinweis: Die Teilnehmer/innen werden gebeten, vor dem Seminar keine den Geruchs- und Geschmackssinn beeinträchtigenden 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, 159 Euro

IBK Nr 85522.017 23.05.18 Mi 09.30-17.00

Der zweite Teil zum Olivenöl-Experten!

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

BBQ, Pulled Beef & Steaks

Tiroler Genussakademie – Time to GRILL!

KM Philipp Stohner. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85565.017 29.06.18 Fr 17.00-21.00

Sie wollen ein paar gute Tipps rund ums Grillen bekommen?

Marinaden selber herstellen, BBQ-Saucen zubereiten, Pulled Beef und aktuelle Trends genauer unter die Lupe nehmen. An diesem Abend geht es rund um das Thema Grillen, wo wir uns aktuellste Trends genauer anschauen. Regionalität ist hier ebenso ein wichtiges Motto wie Steaks aus aller Welt. Die perfekte Kombination macht den Unterschied. In diesem Kurs geht es in erster Linie um Fleisch. Holen Sie sich lässige Tipps rund ums Thema Grillen, damit dem Grillsommer nichts mehr im Wege steht. An diesem Abend gibt es ein mehrgängiges Grill-Menü inklusive Getränke.

Die Magie des Weins – Einführung in die Welt des Weingenußes

Dipl. Sommelière Carole Rohmoser-Stein. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85718.017 19.10.17 Do 18.00-21.45

Es gibt so viel zu entdecken und erschmecken in der Welt des Weines.

In diesem Genusseminar 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 lernen. Welches Glas zu welchem Wein und die wichtigsten Fragen rund um die richtige Genusskultur

Tiroler Genussakademie: Österreichs Weine gegen den Rest der Welt

WIFI-Experten. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85722.017 30.11.17 Do 18.00-21.45

Finde heraus, wie gut Österreich wirklich schmeckt.

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: Traditionelle, japanische Teezeremonie

Mag. phil. Yoko Ogata. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85538.017 06.04.18 Fr 14.00-18.00

Teekultur in Perfektion

Bei der japanischen Tee-Zeremonie steht nicht nur der Genuss von Tee im Vordergrund – vielmehr spiegelt die Zeremonie das japanische Verständnis von Gastfreundschaft, Tradition und Schlichtheit wider. Entschleunigen Sie Ihren Alltag und genießen Sie dieses Ritual rund um Matcha- und Senchatee.

Wildes Tirol

Wildbretveredelung auf höchstem Niveau!

In einer Zeit der Fastfood-Ketten und austauschbarer Gerichte gibt es eine wachsende Sehnsucht nach regionalen Spezialitäten. Kurze Wege, natürlicher Lebensraum und eine entsprechende Zubereitung geben Tiroler Wild eine Qualität, die sich kaum übertreffen lässt. Kein anderes Gericht vermittelt unmittelbarer die alpinen Eigenschaften unseres Landes. Wer an Wild denkt, denkt an unberührte Bergwälder, saftige Hochwiesen und verschneite Gipfel. Wildgerichte sind ein Gedicht – wenn sie gelingen. Es gibt nur wenige andere Lebensmittel, die mehr Know-how bei der Zubereitung erfordern. Wenn die grundlegenden Besonderheiten beachtet werden, lassen sich Ergebnisse erzielen, die Ihren Gästen unvergesslich 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. Das betrifft einerseits die verschiedenen Fleischsorten von Reh über Hirsch bis hin zur Gams. Andererseits geht es um die fachgerechte Zerlegung sowie verschiedenen Arten der Zubereitung. Auch besondere Zugänge wie Grillen, Räuchern, Würste, Pasteten und Terrinen aus Wild sind im umfangreichen Programm enthalten.

In Kooperation mit  TIROLER JÄGERVERBAND

Zerwirkkurs

Christoph Osl. 4 Std, 74 Euro

IBK Nr 85506.017 15.09.17 Fr 16.00-20.00

IBK Nr 85506.027 01.06.18 Fr 16.00-20.00

Weidmanns Heil! Das fachgerechte Zerlegen von Wildbret sowie wertvolle Tipps für den Verkauf

Nach dem erfolgreichen Schuss folgt das Zerwirken des Tieres. Erlernen Sie das fachgerechte Zerwirken und die Aufteilung der einzelnen Fleischteile des jeweiligen Wildes. Ebenso gibt's praktische Tipps und Tricks für mögliche Zubereitungen, gerade auch für den Verkauf von Wildfleisch ist dies empfehlenswert.

Zielgruppe: Jäger und Menschen mit einer Affinität zum Wild, dessen Erlegung und Zerwirken

Kochworkshop Niederwild

WIFI-Experten. 4 Std, 105 Euro

IBK Nr 85514.017 22.09.17 Fr 18.00-21.45

Stockente, Hase und Murmeltier

Früher durfte nicht nur der „Hochadel“, sondern auch der „niedere Adel“ jagen. Daher die Begriffe Niederwild und Hochwild. Bereiten Sie mit uns ein mehrgängiges Menü mit diesen Wildarten zu. Wir wagen auch das in Jägerkreisen viel diskutierte Experiment, ein Murmeltier köstlich zuzubereiten.

Räuchern mit Wildbret

WIFI-Experten. 4 Std, 105 Euro

IBK Nr 85510.017 06.10.17 Fr 13.00-17.00

Räuchern mit Wild, der feine Unterschied!

Das Räuchern von Wildbret ist eine ganz besondere Spezialität und in vielfältiger Weise umsetzbar. Wir unterhalten uns über salzen, marinieren und pökeln, kalträuchern, warmräuchern und heißräuchern. Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Gerätschaften: Räucherschranke, Watersmoker, Barreismoker oder Räuchern am Grill. Oftmals sind es die Kleinigkeiten, die den feinen Unterschied machen.

Wursten & Wurz'n Wildbret

WIFI-Experten. 4 Std, 105 Euro

IBK Nr 85511.017 03.11.17 Fr 18.00-21.45

Gott sieht alles, nur nicht, was in der Wurst ist.

Wir wissen aber, mit welchen Zutaten sich köstliche Rostbratwürstl oder auch Kaminwurz'n 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.

Kochworkshop: Gams und BIO-Getreide aus unserer Region!

WIFI-Experten. 4 Std, 105 Euro

IBK Nr 85512.017 24.11.17 Fr 18.00-21.45

Wild auf Gams! Regionalität im Fokus.

Bereiten Sie an einem genussvollen Abend ein mehrgängiges Menü rund ums Thema Gams zu. Erlernen Sie wertvolles Wissen über Zubereitungsarten von Gamsbret. Regionalität steht in unserem Fokus und neben dem Wildbret gibts Tiroler BIO-Produkte von unseren Bauern, die perfekt dazu harmonieren. Wussten Sie, dass es z. B. Polenta aus Tirol gibt? Lassen Sie sich überraschen! Küchenmeister Philipp Stohner gibt Impulse und einfache Rezepte, die in kurzer Zeit zu tollen Kochergebnissen führen. Ein 3-Gang-Menü der Extraklasse wartet, ein Glaserl Wein ist auch dabei!

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

Kochworkshop Hirsch mit Tiroler BIO Kräutern

WIFI-Experten. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85509.017 25.05.18 Fr 18.00-21.45

WILD auf Hirsch mit Tiroler BIO-Kräutern

WILDDesTirol mit dem Tiroler Jägerverband und BIO Tirol bilden hier die perfekte Partnerschaft für unsere Genussakademie. Feinstes Tiroler Hirschbret kombiniert mit den besten BIO-Produkten aus unserer Region. An diesem Abend der Genussakademie schauen wir uns Kochtechniken rund ums Wildbret an, kombiniert mit feinen Kräutern. Durch praktische Tipps und Tricks erweitern Sie Ihr Kochwissen und überzeugen Ihre Gäste beim kommenden Wild-Menü. In diesem 3-gängigen Abendmenü sind auch die passenden Getränke inkludiert.

Zielgruppe: Begeisterte Hobby- und Profiköche, heimische Anbieter und Bauern, die Ideen für ihre Kundschaft brauchen. Auch perfekt als Geschenk und per Gutschein erhältlich! Hier ist für jeden etwas dabei.

WILDDes Tirol: BBQ-Grillseminar mit Wildfleisch

WIFI-Experten. 4 Std, 109 Euro

IBK Nr 85508.017 06.07.18 Fr 17.00-21.00

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!

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

Christine Herr
t: 05 90 90 5-7299
e: christine.herr@wktirol.at

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

Stand: Mai 2017



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

