



PRET A VOYAGER

In FIZZ 8/2012 stellten wir die internationalen Pläne von Kofler & Kompanie vor. Jetzt geht es richtig los: Nach der Auslandspremiere in London und einem weiteren Gastspiel in der „Pret A Diner“- Geburtsstadt Berlin schicken Klaus-Peter Kofler und sein Team ihr preisgekröntes Pop-up-Konzept auf Welttournee. Ende April 2013 geht es nach Rio de Janeiro. Zugleich ist es für Kofler & Kompanie ein „Testspiel“ im Land der Fußball-Weltmeisterschaft 2014, dessen VIP-Catering das Berliner Unternehmen maßgeblich gestaltet. Der erfolgreiche „Pret A Diner“-Ansatz, im Umfeld großer Events ein kulinarisch-kulturelles Dualprogramm in einer besonderen Location zu bieten, wird auf internationalem Parkett beibehalten: Ob Art Basel (Basel und Miami), die Fashion Weeks in Rio und London oder die Eröffnung der Vennale in Venedig – Kofler & Kompanie nutzen den Sog dieser Veranstaltungen und möchten dessen internationalem, von Event zu Event reisenden Publikum eine „Homebase“ bieten. Auch auf der Party-Insel Ibiza wird „Pret A Diner“ in diesem Jahr seine Zelte aufschlagen – und in Hamburg. Mehr Informationen...

www.pretadiner.com

DAS HEART KANN'S AUCH DISKRET

Der Münchner In-Club „Heart“ hat seine Räumlichkeiten erweitert und bietet nun dank des „Heart Séparé“ eine weitere Möglichkeit, Events ungewöhnlich zu inszenieren. Die neue Location-Erweiterung soll nun Gruppen von bis zu 120 Personen zum Dinner mit Gänge-Menü, gespanntem Cocktail-Empfang oder legerem Fly-

ing Buffet bitten. Ab 40 Personen kann das Séparé exklusiv genutzt werden, bei kleineren Gruppen muss man jedoch auch dieses teilen. Das einladende Interieur des Séparés erinnert an ein stylisches und modernes Wohnzimmer und greift den urbanen Stil des Heart-Restaurants konsequent auf: Herz des Konzepts ist

dabei zweifelsohne die lange Tafel in der Mitte. Diese muss jedoch – ganz nach den Bedürfnissen des Gastes – kein fester Bestandteil sein. Auch in der neuen Event-Location sorgen Chef de Cuisine Florian Gürster und Küchenchef David Hamak für kulinarische Highlights.

www.h-e-a-r-t.me

STUDIENFACH? BARTENDER!

Erstmals zertifiziert eine deutsche Universität eine Bartenderausbildung. Was früher undenkbar schien, ist nun dank einer Kooperation des Schweriner Baltic College, University of Applied Sciences, und der Barschule Rostock möglich. Das Ausbildungsangebot „Chef de Bar“ richtet sich vor allem an Barmixer aus Hotellerie, Bar-Szene oder Kreuzfahrtindustrie sowie Gastronomen, Abiturienten und Studierende mit Berufserfahrung im Bartending. Die kompakte Ausbildung, nach deren Abschluss zudem 12 Credit Points für eine eventuelle Zulassung zu einem Studium gewährt werden, teilt sich in einen fachtheoretischen und einen fachpraktischen Teil auf. Themen sind dabei beispielsweise Betriebswirtschaft, Personalmanagement und Marketing sowie Know-how in Sachen Barmanagement und Bartending. Die Weiterbildung kostet insgesamt 2.170 Euro und ist durch einen Bildungsscheck, einen Prämiegutschein oder den Berufsförderungsdienst der Bundeswehr förderungsberechtigt. Die Teilnehmerzahl ist auf maximal zehn begrenzt. Alle Infos unter...

www.barschule-rostock.de

