**제1회 천직여행 천직인터뷰, 툼브로이의마스터브루어 안드레아스와 함께**

**프로그램 콘셉트:**

모든 성공에는 ‘행동’이 있고, 그 행동을 일으키는 촉발요인이 있다!

그렇다면 사람을 행동으로 이끄는 그 요인은 무엇일까?

천직을 찾아 성공한 사람들을 만나 그들의 성공노하우를 배운다. 그들(천직 드리머)을 행동하도록 만든 결정적 요인이 무엇인지 탐색해 세상 사람들이 자신의 천직을 만들어 나갈 수 있도록 돕고자 한다.

|  |
| --- |
| 부산 최고의 수제맥주집, 툼브로이의 CEO 안드레아스를 찾아스케치: 오시리아역에서부터 툼브로이까지 스케치파트1. 툼브로이소개: 수제맥주 맛이 맛있는 이유?파트2. 맥주에 대한 기본적인 상식파트3. 직업(커리어)적 성공요인파트4. 창업가로서의 꿈파트5. 독일남자의 한국살이 |

 촬영 일시 : 2021년 4월 14일 수요일 오후 1시 50분

 방송 일시 : 2021년 4월말예정 (유튜브로 3~4회차 업로드)

 진 행 : 정철상

 패 널 : 이정민(통역)

 출 연 : 안드레아스

촬영/편집 : 정준영

 구성/연출 : 정철상

|  |
| --- |
| 툼브로이 스케치오시리아역에서부터 툼브로이까지 가는 길을 걸어가면서 스케치(정철상) 툼브로이 도착해서 전체전경 스케치(정철상)1층 스케치, 2층 스케치 (정철상)양조공장내부 스케치 1차 (정철상) 양조공장내부 스케치 2차는 인터뷰 후 안드레아스가 안내해주면서 |

\* 유의사항: 인터뷰 진행시에 대본에 얽매이지 말고 자유롭게 천천히 이야기해주셔도 됩니다. 간혹 질문의 내용이나 순서가 바뀔 수도 있습니다.

|  |
| --- |
| 오프닝 + 오늘의 초대 손님 소개 |

아내랑 맥주 한 잔 하다가 인터뷰요청을 드렸는데요. 기꺼이 응해주셔서 감사드립니다.

제가 방송 출연은 여러 번 해봤는데요. 제가 직접 인터뷰 진행하는 것은 처음이라 어색함이 많을 거라 너그럽게 양해 부탁드립니다.

정철상 안녕하세요. 천직여행 천직인터뷰의 천직가이드 정철상입니다. 오늘은 부산에서 제일 맛있는 수제맥주를 만들고 있다는 ‘툼브로이’를 찾았습니다.

이곳 툼브로이의 맛을 책임지고 있는 CEO 안드레아스를 만나 수제맥주 맛의 비결과 천직을 찾게 된 이야기도 들어보도록 할 터이오니 끝까지 시청해주시길 바랍니다.

오늘의 주인공 안드레아스님을 모십니다.

크게 박수 한 번 주세요~.~

소개 부탁드리겠습니다

|  |
| --- |
| 부산 최고의 수제맥주집, 툼브로이를 찾아: 독일 100년 전통의 수제맥주 제조법을 이어 받은 맥주명문가파트1. 천직여행1회 안드레아스편2부-독일 100년 전통의 수제맥주 제조법을 이어 받은 툼브로이 맛의 비결은?! |

안녕하세요. 여러분 천직여행 천직인터뷰의 천직가이드 정철상입니다.

오늘은 부산에서 제일 맛있는 수제맥주를 만들고 있다는 툼브로이를 찾았습니다.

여러분 기대되시죠.

1 정철상 이곳 툼브로이를 책임지고 있는 CEO 안드레아스를 만나서 수제맥주 맛의 비결과 천직을 찾게 된 비결이 궁금해서 찾아왔으니까요. 여러분들도 끝까지 시청해주시길 바랍니다. 오늘의 주인공 안드레아스님을 모십니다. 여러분 크게 박수 한 번 주세요., ‘정교수의 인생수업’ 시청자 여러분들께 인사 부탁드리겠습니다.

안드레아스 [첫번째 영상 3분 11초부터] 안녕하세요. 제 이름은 앤디입니다. 안드레아스가본명입니다. 저는 독일에서 왔습니다. 작년 크리스마스부터 여기 송정에 양조장을 운영하고 있는 오너이자 브루어입니다. 만나서 반갑습니다.

2 정철상 안드레아스 씨가 지난 2020년 말에 개업을 하셨다고 들었는데요. 짧은기간임에도 불구하고 맥주애호가들로부터 굉장히 많은 사랑을 받고 있다고 들어서 그 비결이 궁금합니다. 독일 정통 수제맥주를 제조하신다고 들었는데요.

(생맥주는 대기업 맥주 개념이라 양조장 맥주와의

구분을 위해 '수제맥주'로 정정합니다.)

 자기소개는 하셨으니까 300년이 넘었다는 툼브로이 소개를 부탁드립니다.

~~안드레아스 저희 가족은 1907년부터 툼브로이라는 양조장 브랜드를 운영했습니다. 여기 대한민국 부산에서 툼브로이 코리아로서 브랜드를 부활시키기 위해 왔습니다.~~

~~3 정철상 툼브로이 역사가 사실상 300여년이 넘는다고 들었는데요.~~

 ~~툼브로이 소개 부탁드립니다.~~

안드레아스 [첫번째 영상 4분 04초부터] 저는 독일 바이에른주 뮐도르프에서 왔습니다. 툼브로이의 역사는 300여년이 넘었고, 저희 가문과의 인연은 1907년에 인수되면서 시작되었습니다. 툼브로이의 역사가 길다보니, 모든 걸 다 설명하기엔 너무 복잡하고 길답니다^^; 그래서 저희 가문이 인수한 해인 1907년에 중점을 두고 있습니다. 여기 툼브로이 코스터에서 보실 수 있다시피요.

(▶말씀 중간에 영상 플레이)

|  |
| --- |
| VCR1> 독일 툼브로이 현지 영상(20~30여초)사진 10여장 |

4. 정철상 그래도 100년이 훨씬 넘었네요. 독일 장인가문의 수제맥주의 전통을 이어가고 있다는 생각이 듭니다. 툼브로이 독일현지 영상도 바로 보여 드리겠습니다.

(여러분 툼브로이 현지 영상보니까 덕 맥주가 땡기시죠^^)

툼브로이에서 제공하고 있는 맥주 소개 부탁드립니다.

안드레아스 [두번째 영상 00분 05초부터]
첫번째 맥주는 HELLES(헬레스)입니다. 페일라거라는 뜻인데요.

하면발효된 맥주고, 아주 밝은 금빛을 자랑합니다.

살짝 몰티하지만 많이 쓰지 않아서 갈증을 해소하기에 아주 좋은 맥주예요.

저는 매일 마실 수 있을 정도로요. Every day beer 이랄까요!

제가 맛부터 먼저봐도 될까요?!

맛이 아주 소프트해서요.

맥주를 잘 못드시는 분들도 쉽게 드실 수 있을 것 같아요.

이게 라거 스타일의 맥주여서요.

오히려 한국분들이 가볍게 수제맥주 맛을 들이는데 좋을 것 같습니다.

그 다음 맥주는 WEISSE(바이스)로, 독일 남부 스타일의 밀맥주입니다. 일반적으로 맥주는 보리맥아를 사용하여 만드는데, 이 맥주는 50% 이상의 밀맥아를 사용해서 만들었습니다. 부드러운 맛과 풍부한 향이 특징인데, 비결은 밀맥주 발효에 사용하는 특별한 효모입니다. 다른 맥주와 큰 차이를 느끼실 수 있을 정도로 특별한 맥주입니다.

헬레스인가요? 아, 바이스이군요.

저는 바이스가 진짜 맛있어요.

여러분 멈추고 싶지 않은 맥주맛입니다.

원샷을 부르는 맥주 맛입니데요.

특히 술을 좋아하시는 분들이 도수가 살짝 느껴져서 더 좋아하실 것 같습니다.

밀맥주여서요. 풍미가 더 깊이 느껴지는 맛입니다.

정말 멈추고 싶지 않은 맛인데요.

조금 뒤에 저 쪽에서 촬영 중인 저희 아들이 다 먹을 겁니다.

다음 맥주는 ROGGEN(로겐)으로, 독일어로 Rye beer 즉 호밀맥주라는 뜻입니다. 일반적인 맥주에 비해 해이지하면서도 무게감이 있기 때문에 밀맥주와 꽤 비슷한 느낌이지만, 다른 곡물에서는 찾을 수 없는 호밀만의 특별한 맛이 특징입니다. 만들기 쉽지 않기 때문에, 흔히 접할 수 있는 맥주가 아니랍니다.

처음에는 바이스가 진짜 맛잇는데요.

그래서 계속 바이스만 많이 먹었거든요.

그런데 어느 날 로겐을 다시 맛봤는데요.

너무 맛있는 겁니다.

이번에는 로겐만 다시 계속 먹게 되더라고요.

6가지 맛을 모두 맛볼 수 있는 샘플러를 마셨을 때는데요.

바이스가 너무 맛있어 바이스만 먹었거든요.

그런데 로겐 맛을 들이고는 로겐만 찾게 되더라고요.

로겐이 바이스보다 깊이가 훨씬 더 있습니다.

풍미도 더 있고 맛의 깊이도 훨씬 더 깊은 겁니다.

제가 툼브로이에서 가장 좋아하는 맥주가 이 바이스와 로겐입니다.

여러분들 툼브로이를 찾아 이 맛 꼭 즐겨보세요.

다음은 오리지널 독일식 맥주는 아닌, IPA입니다. 다른 맥주들에 비해서 도수가 높은 편이고, 발효가 끝난 후에 홉을 추가하기 때문에 강한 홉의 풍미가 느껴집니다.

이게 IPA입니다. IPA가 수제맥주 맛을 모르시는 분들이 처음 먹을 때는 홉 특유의 향 때문에 거북스러운 부분이 있습니다. 저 역시도 그랬는데요. 나중에 맛이 빠져드니까 기존 맥주와 다른 되게 독특한 맛이 느껴집니다.

아내처럼 수제맥주를 좋아하지 않는 사람들은 거부감이 있는데요. 홉향이 강하기 때문이죠. 그런데 툼브로이의 홉안에서는 굉장히 다채로운 맛이 느껴집니다. 수제맥주를 진짜 좋아하시는 분들은 이 IPA를 찾게 되지요. 오늘 유독 더 맛있네요. (실제로도 제가 촬영이후에 다른 수제맥주집에서 이 IPA를 들이켜봤는데요. 확실히 툼브로이와 맛이 다릅니다. 다른 곳은 거북함이 느껴지는데요. 툼브로이는 거부감이 적고 훨씬 부드럽고 다양한 맛이 느껴집니다.)

다음 맥주는 DUNKEL(둔켈)으로, 다크 라거입니다. 헬레스와 비슷한 효모를 사용하지만, 다크 몰트를 사용하기 때문에 헬레스보다 더욱 몰티하답니다. 가볍게 쉽게 즐길 수 있답니다.

둔켈인데요. (둔켈은 흑맥주가 아니라 라거의 한 종류라고 합니다.

색깔이 어두우면 모두 흑맥주로 여겼는데요.

툼브로이에서서 스타우트만이 흑맥주라고 합니다)

 영상 편집에 참고해주세요! 😊

둔켈의 맛은 아주 가볍고 소프트합니다.

술 못드시는 분들도 쉽고 가볍게 드실 수 있습니다.

아주 순하고 연한 커피맛도 느껴지면서도 달콤한 맛도 느껴집니다.

이 맥주는 STOUT(스타우트)입니다. 다크몰트와 로스트몰트를 사용하여 만들어진 에일입니다. 몰티함과 함께 커피 향이 느껴지실텐데, 양조에 사용된 맥아로부터 오는 맛과 향이랍니다.

묵직한 맛이 있는데요. 이게 스타우트라는 흑맥주랍니다.

시중에서 파는 스타우트 맥주는 거부감이 있는데요.

여기 툼브로이 맥주는 아주 깊은 맛이 있어서요.

맥주애호가들이 좋아하실 수 있을 겁니다.

아주 진하고 달콤한 맛이 느껴지는 커피(?)였습니다.

커피가 아니라 스타우트였습니다.

너무 맛있습니다.

제가 카메라만 없으면 이거 다 마실 건데요.

저희 아드님이 촬영하고 계셔서요.

아드님에게 다 드리도록 하겠습니다. 선물로

(실제로 촬영 중에 다 드시고 얼굴이 붉어지셨더라고요^^)

5 정철상 저는 툼브로이 찾았을 때 그 첫 맛을 제가 잊을 수가 없어서요. 자주 찾아왔습니다. 저는 과히 부산 최고의 수제맥주맛이라는 생각이 들어 누구에게나 자신있게 추천드릴 수 있습니다. 어떻게 이렇게 맛있을 수 있는가요?

안드레아스 [첫번째 영상 6분 13초부터] 기본에 충실하고자 노력합니다. 맥주를 만들 때 오직 물, 맥아, 홉 그리고 효모만 사용한다는 독일의 Reinheitsgebot 라인하이츠게보트 (맥주순수령)에 따라 양조합니다. 또한, 첨가물이나 인공적인 맛을 사용하는 등의 지름길을 택하지 않습니다. 가장 중요한 점으론 맥주에게 시간을 줍니다. 맥주는 충분한 시간동안 숙성됨으로써 목표한 맛을 낼 수 있기 때문입니다.

‘기본에 충실한다’는 말씀을 해주셨는데요.

역시 장인들이 이렇게 충실한 기본기를 바탕으로 완벽함을 만들지 않나 그런 생각이 듭니다.

5-1 정철상 툼브로이의 인테리어가 독일식 가정집 같다고 들었는데요. 그 덕분에 실제로 처음 왔을 때 독일여행을 하는 느낌이 들더라고요. 이런 인테리어는 어디서 나오는 것인지 궁금합니다

안드레아스 [첫번째 영상 7분 38초부터] 2층 인테리어는 제 고향 집을 참고하여 진행했습니다. 독일의 가정집처럼 아늑한 느낌을 주고자 노력했고, 다행히 저희 디자이너분께서 인테리어 시공자분들께 잘 설명하신 덕분에 저희의 노력이 잘 실현된 것 같습니다.

실제로 아내와도 왔었는데요.

제가 신문에 본 툼브로이를 보고 가고 싶다고 했거든요.

하필 그날 비도 오고, 아내도 다소 꿀꿀한 상태에서 왔는데요.

그런데 너무 좋은 거예요.

코로나19 바이러스로 우리가 여행을 잘 못하게 되었잖아요.

그런데 그 날은 마치 독일현지에 여행온 느낌이 들어서요.

그날 너~무 좋았다고 아내가 말하더라고요.

 실제로 여러분들도 툼브로이를 오시면 독일에 여행을 왔다는 느낌을 받아가지고 가실 수 있을 겁니다.

이 아늑한 안드레아스의 집으로 놀러왔다가 돌아간다는 느낌이 분명 드실 겁니다.

#독일수제맥주 #맥주순수령 #툼브로이CEO인터뷰

천직여행1회 안드레아스편2부) 독일 100년 전통의 수제맥주 제조법 이어받은 툼브로이 맛의 비결은, 맥주순수령?!

수제맥주를 좋아하시는 분들은 생맥주와 철저히 구분을 하는데요. 우리나라에서는 생맥주가 대기업에서 대량공급되는 맥주를 내려먹는 개념이라고 한다면요. 수제맥주는 양조장에서 직접 제조한 맥주를 부르는 호칭이어서 구분을 한다고 합니다. 그런데 저는 그것도 잘 모르고 인터뷰에 임해서 맥주호칭을 실수했네요.

그래도 순수한 수제맥주 애호가로서 툼브로이에서 제공하고 있는 수제맥주 6가지를 직접 맛보면서 툼브로이의 cEO 안드레아스로부터 직접 맥주 맛의 비결까지 소개 받았답니다.

맛의 비결은요. 독일의 Reinheitsgebot 라인하이츠게보트에 따라 양조하기 때문이라고 합니다. 우리나라 말로는 맥주순수령이라고 하는데요. 그 뜻 궁금하지 않으신가요? 사실 뜻만 아니라 그로 인해 느껴지는 맛은 비할 바 없이 좋습니다.

수제맥주 맛을 잘 모르시는 분들은 이번 영상을 통해 맥주 맛을 이해하시는데 작은 도움되실 겁니다. 독일 묄도르프 100년 전통의 현지모습까지 보여주셔서 더 신뢰감이 들었답니다. 스토리가 있는 툼브로이로 한 번 빠져들어 보시죠.

유튜브로 보기: https://youtu.be/R9nHSy7J6vA

\*무엇보다도 이 유튜브 영상을 보시고 영상에 댓글을 달아주시거나 SNS상으로 공유해주시면 수제맥주 한 잔을 무료로 제공받으실 수 있답니다. 이번 5월말까지 이벤트가 진행되오니 기회 놓치지 마시고 부산 최고의 수제맥주맛 보시길 권합니다.

\*\*이 영상은 광고용으로 제작한 것이 아니라 순수하게 제가 툼브로이 맥주맛에 빠져 인터뷰 요청해서 촬영한 것임을 밝힙니다.

\*\*\*참고로 툼브로이는 월요일, 화요일은 휴무랍니다. 오픈 시간은 오후4시라 방문하실 분들은 참고하시길 바랍니다.

\*\*\*\*방문하셔서 '정교수의 인생수업'채널 보셨다고 말하기도 너무 길건데요. 그냥 '유튜브 보고 왔습니다'고만 하셔도 한 잔 무료제공해 드릴 겁니다.

\*\*\*\*\*커리어전문가가 술 이야기를 꺼내니 다소 생뚱맞아 보일 수도 있는데요.

천직을 찾기 위한 천직인터뷰 과정에서 뜻하지 않게 만나게 된 곳입니다.

어쩌면 천직이라는 것도 그러한 돌발적 인연도 있지 않나 싶습니다.

앞으로 이 보다 좋은 내용으로 계속 찾아뵙겠습니다~^^

|  |
| --- |
| 파트2. 천직여행1회 3부-수제맥주 달인 브루어마스터 안드레아스로부터 배우는 맥주 맛있게 먹는법, 맥주상식 |

#맥주는건강에좋을까나쁠까 #캔맥주가맛있을까병맥주가맛있을까 #맥주맛있게먹는법

수제맥주 달인 독일인 안드레아스로부터 배우는 맥주 맛있게 먹는법, 맥주상식

맥주 맛있게 먹는 방법 궁금하지 않으신가요? 독일 수제맥주 100년 전통의 비법을 이어 받은 수제맥주의 달인 안드레아스씨로부터 궁금한 것들 마구 물어봤습니다. 내용 보시고 여러분이 궁금한 내용도 댓글로 남겨주시면 안드레아스씨가 답변 주실 겁니다.

유튜브로 시청하기: https://youtu.be/Tca3KsQzGYk

맥주관련 궁금증:

맥주는 건강에 나쁜가요?

캔맥주, 병맥주 뭐가 더 맛있나요?

(수제)맥주 맛있게 먹는법?

라거맥주, 에일맥주 어떤 차이죠?

소맥은 드셔보셨나요?

양조장 맥주는 왜 맛있나요?

칭따오 맥주의 비법?

독일은 와인보다 왜 맥주가 유명해졌나요?

독일인은 매일 맥주를 음료수 마시듯 한다고 하는데요. 그런가요?

맥주에도 소믈리에 같은 감별사가 있나요? 교육이나 자격과정은?

\*여러분의 맥주상식을 공유해주셔도 좋은 정보되겠습니당^^

오늘 인터뷰가 진행될 수제맥주 100년 전통의 툼브로이 외부 스케치

오늘 인터뷰가 진행될 수제맥주 100년 전통의 툼브로이 내부 스케치

실제로 들어와 보시면 이국적인 느낌이 물씬 더 느껴진답니다.

잠시후 맥주를 맛있게 먹을 수 있는 맥주상식 곧 알아보겠습니다~

6 정철상 우리나라에서도 맥주열풍이 불고 있는데요. 이전까지는 맥주선택권이 없었는데요. 이제는 다양한 수입맥주와 생맥주들이 들어서면서 맥주 맛을 알아가는 분들이 많이 늘어난 듯합니다. 그래도 맥주가 뭔지 모르는 분들이 많은데요. 작은 상식부터 하나씩 알려주시면 고맙겠습니다. 첫 번째 맥주는 건강에 안 좋다 이런 인식이 있는데요. 어떻게 생각하시나요?

안드레아스 [첫번째 영상 9분 47초부터] 사실이 아니라고 생각합니다. 너무 많이 마신다면야 건강에 안좋겠죠. 하지만 역사를 살펴보면, 맥주는 인체 건강에 도움이 되었습니다. (끓여서 먹기 때문에) 깨끗한 물의 유일한 원천이었달까요? 오염된 물을 마셔서 병을 얻는 일이 없었기 때문입니다. 또한 맥주는 많은 양의 비타민과 효모를 함유하고 있습니다. 효모는 건강 식품에 많이 사용되고 있답니다. 그러니까, 맥주는 건강에 도움이 됩니다! 물론, 사람들이 자신의 주량을 알고 적당히 맥주를 즐겨야한다고 생각합니다. 지나친 과음은 금물입니다!

생맥주가 대기업에서 대량공급되는 맥주를 내려먹는 개념이라고 한다면요.

수제맥주는 양조장에서 직접 제조한 맥주를 부르는 호칭이어서요.

제가 ‘생맥주’라 부르는 말들은 모두 ‘수제맥주’로 받아들여주세요~.~

6-1 정철상 독일인들 정말 일주일 내내 술을 마시는지요?

안드레아스 [첫번째 영상 10분 59초부터] 흠, 몇몇 독일인들은 매일 마십니다. 수십년 전에는 매일 맥주를 마시는 일이 흔했지만, 건강한 라이프스타일에 대한 인식이 높아지면서 큰 변화가 있었습니다. 특히 최근 수 년간 독일 내 맥주 소비량은 꾸준히 감소했답니다. 수십년 전에는 독일인들이 일주일 내내 술을 마시곤 했지만 이젠 더 이상 그러진 않습니다. ^^

 (▶말씀 중간에 영상 플레이)

|  |
| --- |
| VCR2> 맥주 양조공장 관리, 효모발효 등의 영상 (20~30여초) 사진5~6장 |

열일하고 있는 안드레아스의 양조 설비 관리모습

7 정철상 어느날 문득 병맥주가 맛있을까, 캔맥주가 맛있을까 싶어 맥주회사에 문의했다가 이 내용을 블로그에 올려 무려 50만명이 이 글을 봤는데요. 안드레아스는 병맥주가 맛있다고 생각하시나요? 캔맥주가 맛있다고 생각하시나요?

안드레아스 [첫번째 영상 12분 32초부터] 맥주가 신선할 땐 큰 차이가 없다고 생각합니다.하지만, 맥주를 오래 보관할 때는 캔이 더 낫습니다. 빛은 맥주 맛에 안좋은 영향을 미치는데, 투명한 병의 경우 빛이 차단되지 않기 때문입니다. 캔은 외부 요인을 차단하는 데에 있어 최고의 용기입니다. 그래서 한동안 맥주를 보관하셔야 한다면, 캔이 훨씬 낫다고 생각합니다.

7-1 정철상 칭따오 맥주 양조장 언급. 양조장에서 마시는 맥주가 더 신선하고 맛있는지?

안드레아스 [첫번째 영상 14분 11초부터] 맞는 말씀이라고 할 수 있어요. 맥주가 시원한 상태로 유통되어야 그 맛이 제대로 유지됩니다. 아마 이런 이유로 펍에서보다 양조장에서 마시는 맥주가 더 맛있고 신선하게 느껴지셨을 겁니다. 혹시 모르죠, 양조장에서 파는 맥주에 조금 더 많은 노력을 쏟아붓고 있는지도요! ㅎㅎ

7-3 정철상 칭따오 맥주 기법이 독일에서 넘어왔다고 들었는데, 맥주가 어떻게 독일에서 이렇게 발전해서 전세계로 뻗어나갔는지?

안드레아스 [첫번째 영상 16분 39초부터] 기초적 배경은 우연이 아닐까 생각합니다. 유럽 내에는 포도를 키우기 적합한 환경을 갖춘 지역들이 있고, 홉과 같이 특정한 곡물을 키우기 적합한 환경을 갖춘 지역들도 있습니다. 독일은 와인보다 맥주를 만들기 좋은 환경이었습니다. 또한, 독일에는 맥주 양조에 특화된 수도원이 많았습니다. 수세기동안 맥주 양조 기술이 발전하면서 전문적인 일로 자리잡았다고 생각합니다.

맥주 발효를 확인할 수 있는 양조 설비 영상

성공적인 양조를 위해 현미경으로 효모를 확인하는 안드레아스

8 정철상 그동안 한국에서는 라거 스타일의 맥주가 95%였는데요. 처음에는 저도 한국맥주가 제일 맛있다고 생각했다가 경남 남해에서 있었던 ‘옥토버페스트’에 참여했다가 독일에서 공수되어온 에일맥주를 마시고 나서 에일맥주 맛에 완전 빠져들었는데요. 라거맥주와 에일 맥주의 차이에 대해 알려주시면 고맙겠습니다.

안드레아스 [두번째 영상 9분 16초부터] 우선, 라거 맥주와 에일 맥주는 발효를 위해 다른효모를 사용합니다. 라거 맥주는 에일 맥주에 비해 낮은 온도에서 발효가 진행됩니다. 그리고, 에일 효모는 라거 효모에 비해서 맥주 발효와 맥주의 맛 에 큰 영향을 미칩니다. 에일 맥주의 대표적인 예로는, 풍부한 맛과 향이 느껴지는 툼브로이 밀맥주(WEISSE)가 있습니다 ㅎㅎ. 또 다른 차이로는, 라거 맥주가 더 많은 시간이 필요하다는 점입니다. 라거는 낮은 온도에서 좀 더 오랜 시간 숙성을 해야합니다. Lager(라거)는 독일어로 Store, 즉 저장하다는 뜻이랍니다.

9 정철상 한국의 일반인들은 맥주 맛을 잘 모르시는 분들이 많더라고요. 맛있는 생맥주를 권해도 자기는 잘 모르겠다며, 거의 소맥(소주+맥주)용도로만 드시는 분들이 많은데요. 맥주에 맛을 알아가는 방법이 있을까요? 음, 그러니까 일반인들이 맥주를 조금 더 맛있게 먹는 방법으로는 무엇이 있을까요?

안드레아스 [두번째 영상 11분 44초부터] 제가 추천하는 방법은 다른 종류의 맥주들을 몇가지 사서, 안주없이 드셔보는 것입니다. 음식을 먹게 되면 맥주 본연의 맛을 느끼기가 쉽지 않기 때문입니다. 여러 종류의 맥주를 사거나, 여러 맥주를 취급하는 바에 가셔서, 음식을 먹지 않고 맥주의 진짜 맛을 느껴보세요.

9-1 정철상 소맥을 드셔보신 적이 있나요?
안드레아스 [두번째 영상 13분 10초부터] 네! 소맥 마셔봤습니다. 한국에 살면, 소맥은 필수인 것 같아요. 많이 마시지는 않을 것 같습니다. 가끔 마셔야 할 때가 온다면 마시겠지만요^^;

9-2 정철상 수제맥주에 소주를 타보셨나요?
안드레아스 [두번째 영상 14분 6초부터] 아직 한 번도 타보지 않았습니다! 독일에 소맥과 비슷한 것이 있긴 합니다. 40도 정도를 웃도는 높은 도수의 술 한 잔은 맥주 안에 넣어서 마신답니다. 저는 한 번도 마셔본 적 없지만요^^;

9-3 정철상 혹시 술을 많이 즐겨드시지는 않나요? 술은 좋아하시나요?
안드레아스 [두번째 영상 15분 2초부터] 술을 좋아하지만, 높은 도수의 술은 좋아하지 않습니다. 그렇기 때문에 늘 맥주를 마신답니다.

10 정철상 와인은 수천, 수만 가지가 되어서 와인감별사 소믈리에가 있는데요. 맥주같은 경우에도 감별사가 있는지요? 그렇다면 일반인들이 맥주 맛을 구분해서 먹을 수 있는 간단한 방법 그런 것들이 있을까요?

안드레아스 [두번째 영상 16분 28초부터] 네, 비어소믈리에가 있습니다. 사실, 시간과 비용이 있다면 비어소믈리에 코스는 상당히 흥미로울 겁니다. 언젠간 저도 시도해볼 것 같아요. 맥주는 와인 못지 않게, 혹은 와인 이상으로 다양한 종류가 있답니다. 맥주 재료의 조합 방식은 무한하기 때문에, 전세계에 정말 다양한 맛의 맥주가 존재한답니다.

10-1 정철상 그렇다면 맥주에도 자격증과 과정이 존재하나요?

안드레아스 [두번째 영상 17분 28초부터] 네, 비어소믈리에로서 자격증을 받으실 수 있습니다. 한국에도 비어소믈리에 과정이 있는지 정확히는 모르지만, 독일에는 비어소믈리에 과정이 있답니다. 저렴하진 않지만요…!

10-1 정철상 일반인도 맥주를 구분할 수 있는 간단한 방법이 있을까요?
안드레아스 [두번째 영상 18분 11초부터] 다양한 맥주에 대한 설명을 읽으면서, 비교하면서 마시는 방법이 있습니다. 친구와 같이 비교하며 마신다면, 다양한 맥주를 용량 부담없이 드실 수 있겠죠? 맥주에 대한 역사, 맥주가 만들어지는 방법, 그리고 각 맥주의 차이점을 알아보면서 트레이닝 해보면 맥주를 구분할 뿐만 아니라 제대로 느끼실 수 있을 겁니다.

맥주든 사람이든 인생이든 무엇이든 다양한 시도와 훈련이 중요!!!

|  |
| --- |
| 파트3. 천직여행1부 4편- 천직을 찾았다고 단호하게 말하는 안드레아스의 프로마인드독일맥주를 한국에 알리고 싶다는 안드레아스의 집념 |

**#천직찾기 #천직을찾은남자 #천직인터뷰**

**한국에서 천직을 찾았다는 독일인 안드레아스의 천직여행 (툼브로이 오너브루어와의 천직인터뷰)**

우연히 찾은 독일맥주 전문점 툼브로이에서 수제맥주 맛에 반했는데요. 누가 그런 맛을 내는가 궁금했답니다. 불과 30대 중반으로 보이는 오너브루어 안드레아스가 모두 직접 양조한다는 사실에 더 놀라웠는데요. 그에게서 천직의 향기가 느껴져 천직인터뷰를 시도하게 되었답니다.

지금 현재 자신의 일을 천직이라고 생각하느냐는 제 질문에 단호하게 “YES”라고 외치는 대답에 안드레아스의 집념과 프로마인드가 느껴졌는데요.

이런 천직을 찾기까지의 과정에 대해서 인터뷰형식으로 이야기를 나눠봤습니다. 자신 만의 일을 찾기 꿈꾸는 분들이라면 작은 배움과 즐거움 있으니 끝까지 시청하시길 권합니다.

유튜브로 보기: https://youtu.be/EAGGuNK8s-w

블로그로 보기: https://careerlab.tistory.com/3341

(영상보다 텍스트를 선호하시는 분들을 위해 인터뷰 내용을 모두 다 받아 적어 꼼꼼하게 보완한 글은 블로그에 담아뒀답니다. 조금 더 차분하게 글로 읽고 싶으신 분들은 블로그로 읽어보셔도 좋겠습니다.)

**인터뷰 전문 보기:**

정철상 저희 프로그램 콘셉트가 천직을 찾아 성공한 사람들을 만나 그들의 성공노하우를 배워보고자 하는 취지로 이 프로그램이 시작되었습니다. 그들(천직 드리머)을 행동하도록 만든 결정적 요인이 무엇인지 탐색해 세상 사람들이 자신의 천직을 만들어 나갈 수 있도록 돕고자 함입니다. 안드레아스씨는 젊어 보이는데요. 그래서 저희 아드님도 처음보다는 아르바이트생으로까지 오인했는데요. 잘생기고 젊은 아르바이트생이 있었다고 했는데요. 다른 직장생활을 경험해본 적 있는지요?

안드레아스 [두번째 영상 20분 59초부터] 차량 안전 점검기, 차량 무게 측정기, 큰 선박 컨테이너를 다루는 전자회사에서 근무한 적이 있습니다. 이 경험은 제가 소형 양조기를 만들 때와 이 곳 양조기를 연결할 때도 큰 도움이 되었답니다. 그 당시에는 이렇게 도움이 될지 몰랐지만요. 그리고, 결국 가업을 잇기로 결정을 했지만 중국어와 경제학도 공부했습니다.

정철상 아르바이트 경험 혹은 직장생활은 어떠셨는지요?

안드레아스 [두번째 영상 22분 49초부터] 보리맥아 자루나 50L 케그 같이 무거운 물건들을 직접 옮겨야 했기 때문에 쉽진 않았습니다. 허리에도 꽤나 무리가 갔고요! 하지만, 정말 흥미로웠습니다. 홈브루잉과 대형 양조장의 브루잉의 차이점을 볼 수 있었거든요. 제가 근무했던 양조장은 여기 이 양조장보다 세 배는 큰 규모였습니다. 그래서 전문적으로 이루어지는 각 단계를 배울 수 있었기 때문에 아주 훌륭한 경험이었습니다. 저 뿐만 아니라 모든 양조사들에게 좋은 경험이 될 수 있을 정도로요.

세상에 쉬운 일은 없다!

정철상 지금의 일을 천직으로 생각하시나요? 이유는요?

안드레아스 [두번째 영상 24분 25초부터] 천직이라고 생각합니다. 저에게 있어 양조는 열정 그 자체거든요. 어떻게 표현해야 할지 모르겠지만, 느낌이 그렇습니다. 정말 훌륭한 일이고, 다른 일은 생각할 수 없을 정도입니다.

정철상 천직이라고 단호하게 말하기 참 힘들거든요. 그런데 이렇게 젊어 보이시는 안드레아스씨가 이렇게까지 말씀한다는 것에 참 대단한 생각도 들고 제 마음도 설레네요. 이렇게 천직을 찾으려고 꿈꾸는 사람들이 많거든요. 솔직히 저는 천직이 없다고 생각했는데요. 천직을 만들어가는 것이라고 믿었기 때문입니다. 하지만 천직을 찾아가고 만들어나갈 수 있도록 도와줘야겠다는 생각에 이번 프로젝트도 진행하게 되었습니다. 천직을 찾기까지의 과정은 어땠나요?

안드레아스 [두번째 영상 26분 3초부터] 가문 브랜드에 대해 가족들과 언제나 얘기를 나눴지만, 바로 시작할거라고 생각하진 않았습니다. 그래서 양조와 직접적인 연관이 없는 것을 공부하기도 했고요. 하지만 어느 순간부터 가업을 이어나가고 전통을 지키는 것이 훌륭할 것이라고 생각했습니다. 교환학생으로 대구에서 지낼 때, 한국의 수제맥주 문화를 처음 접했습니다. 미국식 맥주, 영국식 맥주는 있었지만 독일식 맥주는 없었기 때문에 독일 맥주 자리가 비어있다고 생각했습니다.

정철상 독일맥주를 한국에 알리고 싶다는 마음에 찐한 감동이 느껴집니다. 어떻게 이렇게 다양한 언어를 익힐 수 있으셨는지요?

안드레아스 우선, 제 한국어 실력은 형편없습니다ㅋㅋ 한국어는 쉽지 않아요. 언어를 배울 때, 이유(동기)를 찾는 것이 중요하다고 생각합니다. 선생님이 배우게끔 강요한다면, 별로 와닿지 않을 겁니다. 하지만 언어를 배우는 목적을 정확히 세운다면, 언어를 배우는 것이 훨씬 쉬워질 거예요. 목표를 세우는 것이 가장 중요합니다.

정철상 여러분 무엇을 하던 이유와 목적을 가지는 것이 중요성을 배웁니다. 이 일을 업으로 삼으로 마음 먹고 그 이후 취한 행동과 노력?

안드레아스 준비의 일환으로, 다른 양조장에서 양조사로서 근무하며 스킬을 쌓았습니다. 양조 뿐만 아니라 비즈니스에 대해서도 정말 많이 익혔고요. 가문 브랜드와 양조장에 대한 조사도 상당히 많이 했습니다. 고향 집에 양조장에 대한 자료가 많이 남아있었고, 부모님께도 많이 여쭤봤답니다. 뮐도르프 시 아카이브에 찾아가서 저희 가족조차도 잊고 있었던 자료들을 받아왔습니다. 정말 흥미로운 내용이 많았습니다.

정철상 세상에 저절로 굴러들어오는 행운은 없다는 사실을 새삼 절감합니다. 이런 과정에게 겪게 된 어려움은?

안드레아스 비즈니스에 대한 공부를 시작하는 것이 쉽지는 않았습니다. 신경 쓸 부문이 끝없이 많기 때문이죠. 사업을 외국에서 운영하는 것이 특히나 어려웠습니다. 사업을 시작하기에 부족한 저의 한국어 실력이 문제가 될 수도 있었지만, 좋은 팀이 있었기 때문에 가능했던 것 같습니다. 저희 팀원들이 함께해 정말 행복합니다.

정철상 어려움이 있는 만큼 기쁨도 있지 않나 하는 생각도 듭니다. 그 과정에게 겪게 된 기쁨

안드레아스 가업을 이어간다는 것, 특히나 외국에서 다시 시작한다는 것은 정말 엄청난 일입니다. 그 누구도 툼브로이 뮐도르프가 대한민국에서 운영될 거라고 생각한 적 없을 거예요. 믿을 수 없는 일이에요! 저희 조상님이 전혀 예상하지 못했을 거라고 확신합니다. 이 사실은 저를 정말 행복하게 만듭니다.

결국 어디에서 일하건 소명의식을 가지고 살아가는 것이 중요!!!

|  |
| --- |
| 파트4. 창업가로서의 꿈 |

천직여행1회5부-

#수제맥주양조 #맥주창업 #창업스토리

수제맥주 제조할 수 있는 양조장 시설 창업하려면 투자금액은? 포르쉐 신형 몇 대?

수제맥주의 역사를 열어가는 창업가 안드레아스의 꿈과 포부, 예비창업자를 위한 조언

만일 제가 젊다면 어느 분야에서라도 한 분야의 대가를 붙들고 무릎꿇고 도제형식으로 배움을 구하겠습니다. 분야는 여러가지가 있는데요. 그 중에 하나가 수제맥주랍니다. 한국에서 자리를 잡은 브루어 안드레아스씨를 붙들고 싶습니다. 젊지만 100년 전통의 독일 수제맥주 비법을 한국인의 입맛에 맞게 만들어 역사를 만들어가고 있기 때문인데요.

직접 만나서 왜 한국에서 창업하게 되었는지와 양조장 시설 투자금액과 수익현황 앞으로 전문가 양성과 프렌차이즈 사업계획과 더불어 꿈과 포부를 여쭤봤습니다. 그런데 제가 맥주를 제조할 수 있는 양조장 시설을 갖추려면 어느 정도의 비용이 드느냐고 물었더니 신형 포르쉐 기준으로 가격을 말씀해주셔서 더 신선하고 재미 있었습니다. 제가 볼 때는 예상보다 저렴했습니다. 그 이유는 CEO인 안드레아스씨가 모든 설비작업을 책임지고 직접 시행했기 때문이 아닐까 합니다. 그만큼 창업자라면 자기 분야에 대해 철저히 알고 있어야 하지 않을까 싶습니다.

창업을 계획하고 계신 예비창업자분들에게는 특히 도움이 될 터이오니 끝까지 시청하시길 권합니다.

유튜브로 보기: https://youtu.be/YdAfg54r\_wE

블로그로 보기: https://careerlab.tistory.com/3344

(영상보다 텍스트를 선호하시는 분들을 위해 인터뷰 내용을 모두 다 받아 적어 꼼꼼하게 보완한 글은 블로그에 담아뒀답니다. 조금 더 차분하게 글로 읽고 싶으신 분들은 블로그로 읽어보셔도 좋겠습니다.)

**인터뷰 전문읽기:**

 정철상 한국에서 창업을 하게 된 이유?

안드레아스 2016년 대구에서 교환학생 학기를 통해 한국의수제맥주 문화가 성장하고 사랑받는 것을 보았습니다. 발전하는 한국의 수제맥주 시장에 독일 맥주가 필요하다는 생각을 가졌습니다. 수입된 외국 맥주만을 즐기는 것이 아니라, 바로 여기 이 지역에서 만들어지는 맥주를 신선한 상태로 마실 수 있는 것이 좋다고 생각해요.

 정철상 창업을 해주셔서 감사드립니다. 이 정도 규모의 양조시설을 갖추려면 투자금액이 어느 정도 되어야 하는지?

안드레아스 양조 설비는 저렴하지 않았습니다. 건물 개조도 상당한 금액이 필요했고요. 양조장에 포르쉐 1.5대 정도가 투자되었다고 이해하실 수 있을 것 같아요. 포르쉐를 사고 싶으시다면, 양조장을 시작하지 마세요! 둘 중에 고르셔야 합니다!

 정철상 직접 양조장 설비 작업에 참여했기 때문에, 조금 더 낮은 예산으로 진행할 수 있었던 건가요?

안드레아스 절약 정신이 강하기 때문에 돈을 쓰는 것을 즐기지 않습니다. 돈을 쓰는 것보다 아끼고 모으는 편입니다. 그래서 양조장 설비 작업에 직접 참여하여 많은 일을 했습니다. 적지 않은 비용이 필요한 양조기 조립, 배관 연결 등을 직접 한 덕분에 상당한 금액을 아낄 수 있었어요. 팀원들과 함께 탭룸 페인트 작업도 직접 했답니다. 바로 여기 이 테이블도 직접 제작했어요. 좋은 품질의 물건이나 일에 예산을 투입하는 것은 중요한 일이지만, 직접 할 수 있을 때는 직접 해냄으로써 비용을 아끼고자 합니다.

21 정철상 여러분 창업한다고 덜컥 비용을 많이 쓰셔서는 안 됩니다. 창업 하더라도 하나하나 다 아껴야 합니다. 오너가 관련분야의 기술을 잘 알고 있었기에 창업비용도 절반 정도 수준에서 해결할 수 있지 않았나 생각듭니다. 현재 수익은 되는지?

안드레아스 천천히 수익이 나고 있습니다. 초기 투자 비용이컸지만, 통장 잔고가 아주 천천히 올라가고 있어서 정말 행복합니다. 투자된 금액이 회수되기까지 많은 시간이 걸리겠지만요. 하지만 저는 긍정적입니다.

(툼브로이 광고가 아니라 진짜 진팬으로서 더 많은 사랑 받았으면 하는 바람에 목놓아 외칩니다)

 정철상 2020년 말에 개업하고도 이렇게 많은 사랑을 받는다는 사실에 놀라웠습니다. 저는 툼브로이의 미래를 믿습니다. 앞으로 훨씬 더 많은 분들에게 사랑 받으실 겁니다. 전문가들을 양성하거나, 프렌차이즈를 늘려갈 계획 있는지요?

안드레아스 양조 과정을 계획하고 있습니다. 양조에 관심이많으신 분들, 그리고 더욱 전문적인 양조를 하시고 싶은 분들을 위한 양조 교육이요. 프랜차이즈를 비롯한 확장에 대해 말씀드리자면, 이미 많은 제안들을 받았습니다. 하지만 아주 신중한 편입니다. 퀄리티 브랜드가 되기 위하여, 저희가 누구와 협업을 할지 등에 대해 조심스럽게 많은 고민을 하고 있습니다.

정철상 프렌차이즈 문의가 벌써 많다고 합니다. 저도 젊다면 안드레아스 붙들고 수제맥주 비법 가르쳐주세요라고 하고 매달릴 것 같습니다. 앞으로의 꿈, 소명, 계획?

안드레아스 먼저, 훌륭한 맥주와 정통 독일 음식을 바탕으로 탄탄하고 품격있는 브랜드를 만들고자 합니다. 미래에 독일에 툼브로이 양조장을 새로이 연다면, 정말 뜻깊을 것 같습니다. 툼브로이 코리아와 툼브로이 뮐도르프가 동시에 운영되는 것이 저의 큰 꿈입니다.

정철상 맥주 관련해 창업을 준비하는 예비창업자들에게 해주고 싶은 말

안드레아스 양조사가 꿈이신 분은 양조를 하시게 되지만, 창업을 하시는 분은 양조 외에도 정말 많은 일들을 해내셔야 합니다. 양조 뿐만 아니라 서류 업무를 비롯한 다양한 일에 대해 거부감이 없으셔야 한다고 생각해요. 심신을 모두 사용해야 하는 많은 일을 해낼 준비가 필요합니다. 몸도 많이 아플 거예요. 정말 꿈이 있으시고, 정말 확신이 있으시다면 꼭 하세요!

|  |
| --- |
| 파트5. 독일남자의 한국살이 |

**독일남자의 한국살이(한국인과 독일인의 가장 큰 차이?!)**

**한국인과 독일인의 가장 큰 차이?!(독일남자의 한국살이)**

**독일인이 바라본 한국인(독일남자의 한국살이, 한국에 푹 빠져든 이유?!)**

한 인간이 태어난 지역을 떠나 타국에서 살아간다는 것은 결코 쉽지 않은 일이라 싶습니다. 저 역시도 젊은 날에 처음으로 해외출장하면서 잠시나마 그런 생각을 떠올린 적이 있는데요. 두려워서 감히 엄두도 못내었습니다.

한국에 교환학생으로 왔다가 한국에 매료되어서 한국에서 정착하면서 독일문화와 100년 전통의 수제맥주를 알리고 싶아는 마음으로 한국살이를 하게 된 안드레아스씨를 만나 한국살이를 하게 된 이유와 적응과정에서 깨닫게 된 한국인과 독일인의 차이도 들어봤습니다.

해외생활을 동경하거나 고려하는 분들에게 드리는 조언도 담았으니 궁금하신 분들을 끝까지 시청하시길 권합니다.

유튜브로 보기: https://youtu.be/ZuiLYXytLEE

블로그로 보기: https://careerlab.tistory.com/3348

(영상보다 텍스트를 선호하시는 분들을 위해 인터뷰 내용을 모두 다 꼼꼼하게 보완한 글은 블로그에 담아뒀답니다. 조금 더 차분하게 글로 읽고 싶으신 분들은 블로그로 읽어보셔도 좋겠습니다.)

인터뷰 전문 보기:

정철상 한국에 살게 된지 얼마나 되셨는지요??

안드레아스 1년이 조금 넘었습니다.

정철상 어떻게 그렇게 짧은 시간만에 한국어에 익숙해지셨는지 궁금합니다.

안드레아스 제가 독일에서 학생일 때 한국어 수업을 들었습니다. 2016년에 한국에서 반 년동안 머물렀기 때문에, 이미 한국 생활에 꽤나 적응을 했습니다. 한국어가 여전히 어렵긴 하지만, 한국어도 꽤나 익숙해졌고요. 이번에 사업을 위해 한국에 정착하기 전에도 한국에서의 경험이 있고, 지금도 적응하기 위해 노력중입니다.

정철상 적응력이 아주 뛰어나다는 생각이 드는군요. 한국에 정착하게 된 이유는?

안드레아스 2016년 한국에서의 교환학생 생활이 참 좋았습니다. 한국에서 정말 좋은 사람들을 만났고, 정말 맛있는 음식들도 먹었습니다. 한국이 정말 좋아서 한국에 정착하게 되었습니다.

정철상 한국 음식 중에 어떤 음식을 가장 좋아하는지?

안드레아스 삼겹살을 정말 좋아합니다. 곱창과 냉면도 좋아합니다. 아! 산낙지도 참 좋아합니다. 이상하긴 하지만 정말 좋아해요.

정철상 세발낙지도 드셔보셨어요?

안드레아스 네, 근데 통째로 먹지는 않았습니다ㅎㅎ

(▶말씀 중간에 영상 플레이)

|  |
| --- |
| VCR3> 안드레아스의 한국살이 모습(20~30여초)사진 10여장 |

정철상 한국살이에 어려움이 있을 것 같습니다. 그것이 외국에 살고 싶어하는 동경심이 있는 한국인에게도 도움이 될 것 같은데요. 만일 외국에게 살고 싶은 한국인이있다면 그들에게 해주고 싶은 조언?

안드레아스 너무 두려워 할 필요없다고 말씀드리고 싶습니다. 해외에서의 매 순간이 즐거울 수는 없지만, 미래에 정말 좋은 경험이 될 겁니다. 두려워마시고, 시도해보세요. 언제든 고향으로 돌아오실 수 있으니까요. 외국에서 살아보고 싶으시다면, 도전해보세요!

정철상 여러분이 한국에 살던 외국에서 살던 어디에서 살던 가장 중요한 것은 두려움을 떨쳐내는 겁니다. 한국인과 독일인의 가장 큰 차이는 뭘까요?

안드레아스 속도라고 생각합니다. 의사결정할 때, 일을 할 때, 한국인은 늘 바쁩니다! 빨리빨리! 몇시에 전화하는 지 상관없이 언제든 연락이 닿을 수 있고, 급한 상황에 연락할 수 있는 업체가 있다는 점은 정말 놀라웠습니다. 독일에서 업무시간 외에 연락을 하시면, 아무도 연락을 받지 않을 거예요. 금요일 점심시간 이후에 연락을 한다면, 월요일에 다시 연락하라는 대답을 들으실지도 몰라요. 한국과 완전히 다르죠. 종종 한국인의 속도에 매료되지만, 종종 스트레스를 받기도 합니다.

정철상 사실 저도 독일회사에서 근무를 해본 적이 있거든요. 2년 정도 근무해봤는데요. 변경사항에 반응이 느리더라고요. 부사장님이 26살이었는데요. 굉장히 열정적이더라고요. 그런데 안드레아스씨는 차분하다는 생각이 들었는데요. 독일인은 되게 에너지가 넘치는지요? 독일인의 성향

안드레아스 제가 심하게 차분한 성격인 것 같아요. 대부분이 저 같지는 않다고 생각합니다. (다른 분들도 저와 같은지는) 잘 모르겠어요. 저는 정신없이 바쁘게 돌아가는 상황을 즐기지 않습니다. 사람들이 서로 언성을 높일지언정, 저는 최대한 침착하려고 노력합니다. 제가 차분하게 일을 진행하더라도, 제 목표를 달성할 수 있다고 믿습니다.

정철상 제가 와서 한 번 안드레아스씨도 보고 고객들 반응도 보는데요. 되게 고객분들이 그렇게 차분한 안드레아스씨를 좋아하는 느낌이 들더라고요. 툼브로이 주고객은 아무래도 부산경남에 거주하신 분들이겠지만 앞으로 멀리서 찾아오시는 분들도 많아질 건데요. 툼브로이 인근의 여행지를 추천해주신다면?

안드레아스 바로 생각나는 곳은 제가 즐겨가는 송정해수욕장입니다. 제가 서핑을 좋아하는데, 이번 여름에 송정해수욕장에서 서핑을 즐길 수 있으면 좋겠어요ㅎㅎ. 그리고 맥주를 좋아하신다면 와일드웨이브를 비롯하여 좋은 양조장들이 또 있답니다.

정철상 롯데쇼핑몰, 용궁사, 힐튼호텔 인근의 산책지 등을 인근에서 구경하실 수 있습니다. 그리고 다른 곳은 가지 마십시요. 수제맥주는 툼브로이에서만 드시길 권합니다. 마지막으로 하고 싶은 말이 있다면?

안드레아스 시청해주셔서 정말 감사합니다. 재밌는 인터뷰였길 바랍니다. 질문이 있으신 분들은 툼브로이에 오셔서 질문해주세요. 언제든지 질문에 답해드리겠습니다. 같이 맥주도 마셔요!

개인적인 제안사항

근처에 식당도 마땅치 않아 (독일식) 빵이나 밥을 아주 소량 메뉴에 담았으면 하는 바람. 사실 독일식 음식을 맛 볼 기회가 된다면 더 좋을 듯요.

→ 저번에 주신 피드백을 기억하고, 계속 고민하고 있습니다 😊 감사합니다!

베스킨라빈스처럼 신메뉴맥주라든지 혹은 요일별(월별) 특정한 맥주는 30%씩 크게 할인해주는 행사 있었으면...
→ 곧 맥주 라인업이 바뀝니다. 시즌에 따라 세 개의 맥주는 꾸준히 바뀔 예정입니다! 조금만 기다려주세요. 요일별 행사 등은 코로나 종식 후 정식 개업식과 함께 시작할 예정입니다. 감사해요!

부산에서 옥토버페스트같은 독일맥주 행사 열렸으면 하는 바람
→ 독일영사관과 함께 독일 관련 행사를 다양하게 준비하고 있습니다. 이 모든 것은, 코로나 종식 후에 가능하겠지만요…ㅠㅠ

앞으로 툼브로이가 더 성장해 중국 칭따오 맥주공장처럼 여행자들이 찾는 명소 되었으면 하는 바람. → 관광명소, 맥주성지가 될 수 있도록 끝없이 노력하겠습니다!

앞으로 코로나19가 끝나면 ‘툼브루이 독일맥주여행’ 같은 여행상품 있으면 더 즐거울 듯.
→ 이미 맥주애호가분들께서 요청을 주신 경우도 있고, 00투어를 다니는 친구와 논의한 적도 있습니다ㅎ\_ㅎ 저희도 얼른 진행하고 싶습니다! 다양한 정부 사업이 있다면 추진해보고자 합니다. 도시간 자매 교류도 추진하고자 하는데, 실현 가능성이 높진 않지만 노력해보려고요!

정철상 귀한 시간 내주셔서 깊이 감사드립니다.

 큰 박수로 인터뷰 마무리 하겠습니다. (마무리/인사)

#천직인터뷰풀버전 #인터뷰풀버전원고 #툼브로이 #오너브루어 #마스터브루어 #수제맥주 #독일맥주 #안드레아스 #부산최고의수제맥주 #수제맥주달인 #천직여행 #천직인터뷰 #유튜브인터뷰 #인터뷰원고 #천직드리머 #천직찾기 #천직을찾는당신에게 #좋아하는일 #천직을찾은사람들 #천직찾는방법 #천직을만드는방법 #천직찾아삼만리 #진로탐색 #나만의직업찾기 #진로교육 #서른번직업을바꿔야만했던남자 #인생학교 #정교수의인생수업 #천직가이드 #커리어코치 #정철상

\*천직가이드 정철상은...

인재개발연구소 대표로 대구대, 나사렛대 취업전담교수를 거쳐 대학, 기업, 기관 등 연간 200여 회 강연을 하고 있다. [대한민국 진로백서], [서른번 직업을 바꿔야만 했던 남자], [아보카도 심리학] 등의 다수 도서를 집필했다. 대한민국의 진로방향을 제시하며 언론과 네티즌으로부터 ‘젊은이들의 무릎팍도사’라는 닉네임을 얻었으며 ‘정교수의 인생수업’이라는 유튜브 채널을 운영하며 맹렬히 활동하고 있다.

\*출연&상담 문의

이메일 career@careernote.co.kr