



TERMIN / ORT

Der zweiwöchige Kurs findet vom **06. - 11.01. 2020** sowie vom **10. - 14.02.2020** bei der **Brauerei Lemke** in den Brauhäusern „Hackescher Markt“ und „Am Alex“ statt.

Verschiedene Seminarabende (u.a. Brauereibesichtigung, Reise durch die Bierwelt, BierGastroCheck-Tour) runden das abwechslungsreiche Programm ab.

GEBÜHR

Kursgebühr: 2.950 € (inklusive Diplomfeier)
Mitgliedsbrauereien des Deutschen Brauer-Bundes und Mitglieder des FORUM BIER erhalten vergünstigte Konditionen (bitte bei der Anmeldung angeben).

In den Kursgebühren sind enthalten:

100 Unterrichtseinheiten, alle Mittagessen, Kosten für Exkursionen, Flavors für die Verkostungen, Bierbrauen, Schulungsunterlagen sowie alle Prüfungsgebühren. Anreise- und Übernachtungskosten sind nicht enthalten.

Die Rechnungsstellung erfolgt drei Monate vor Kursbeginn. 50 Prozent des Rechnungsbetrages sind mit einem Zahlungsziel von zwei Wochen verbunden. Die restlichen 50 Prozent sind bis spätestens sechs Wochen vor Kursbeginn zur Zahlung fällig. Der Veranstalter behält sich bei Nichteinhaltung der Zahlungsfristen vor, den Ausbildungsplatz an andere Interessenten zu vergeben. Eine Rückerstattung von bereits geleisteten Teilbeträgen erfolgt nicht.

Stand: April 2019

DIE AUSBILDUNG SETZT AUF DREI PRINZIPIEN: HÖCHSTE QUALITÄT, LEIDENSCHAFT, EINZIGARTIGKEIT

ANMELDUNG

Teilnehmerzahl:

Voraussetzung für die Teilnahme ist ein Mindestalter von 18 Jahren.
Die maximale Teilnehmerzahl liegt bei 18.

Anmeldung und Beratung:

Fabian Staudinger
Tel: + 49 (0)89 85 805 -17
Fax: + 49 (0)89 85 805 -26
E-Mail: biersommelier@doemens.org

Lehrgangsführer Doemens:

Dr.-Ing. Michael Zepf
Tel: + 49 (0)89 85 805 -82
E-Mail: zepf@doemens.org

Lehrgangsführer Kiesbye Akademie:

Dipl.-Ing. Jens Luckart
Tel: + 43 (0)660 54 24 960
E-Mail: jens@bierkulturhaus.com

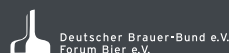
KONTAKT

Doemens e.V.

Stefanusstraße 8 / 82166 Gräfelfing
www.doemens.org

Kiesbye Akademie

Dorfplatz 1 / A-5162 Obertrum
www.bierkulturhaus.com



ZWEIWÖCHIGER INTENSIVKURS
IN BERLIN

DER BIRSOMMELIER / DIE BIRSOMMELIÈRE



EINLEITUNG

Berlin ist nicht nur die Hauptstadt Deutschlands, sondern auch die Bierstadt in Europa schlechthin. Die Dynamik der Großstadtmetropole begeistert Bierfreunde aus aller Welt. Die Biervielfalt wächst von Jahr zu Jahr, eine steigende Zahl von Brauern, Restaurants und Händlern kümmern sich stetig um Angebot und Abwechslung beim Gerstensaft. In Berlin wird Bier zelebriert, gelebt und verkörpert, Bier ist etwas Besonderes, Bier ist Genuss.

In der Mitte Berlins hat auch der Deutsche Brauer-Bund (DBB), die Interessensvertretung der Brauwirtschaft, seinen Sitz. Seit seiner Gründung im Jahr 1871 ist der Branchenverband die Stimme der deutschen Brauer und vertritt die Interessen von Brauereien jeder Größe.

Aktiv unterstützt der DBB seit langem die Ausbildung zum Biersommelier: „Deutschland erlebt eine Renaissance des Bieres und des Brauens. Immer mehr Menschen interessieren sich für Biervielfalt und Braukunst. Biersommeliers sind Experten, die Bierkultur mit großer Kompetenz und Leidenschaft vermitteln“, so Holger Eichele, Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bundes. Anfang 2020 wird erstmals ein Biersommelier-Kurs in Berlin stattfinden und vom DBB und dem FORUM BIER in vielseitiger Weise unterstützt.

ZIELGRUPPE

Der zweiwöchige Intensivkurs richtet sich an die bierorientierte Gastronomie sowie an Brauereifachleute im Bereich Handel, Vertrieb und Marketing. Eine weitere Zielgruppe sind Lehrkräfte, die an Hotel-, Tourismus- und Gastronomieschulen den Fachbereich Bier unterrichten, aber auch Bierkenner, Bierfreunde und Bierliebhaber, die ihre Produktkenntnisse abrunden und vervollständigen wollen.

AUSBILDUNGSINHALTE UND -ZIELE

In 100 Unterrichtseinheiten erwirbt der Teilnehmer intensive Kenntnisse über die Vielfalt des Bieres von der Herstellung bis zur Verkostung und Vermarktung. Das Fachwissen wird durch einen hohen Anteil an Praktika vertieft. Die Themenschwerpunkte sind im Einzelnen:

- Historische Hintergründe
- Technologie der Bierherstellung
 - ▶ Einsatz unterschiedlicher Rohstoffe in der Brauerei
 - ▶ Technik und Technologie der Würze- und Bierherstellung
- Schankanlage
 - ▶ Reinigung von Schankanlagen
 - ▶ Technische Gase beim Ausschank von Getränken
 - ▶ Aufbau und Betreiben einer Schankanlage
 - ▶ Betriebshygiene
 - ▶ Gläserpflege
- Bier & Gesundheit
- Bier & Glaskultur
- Bier & Speisen
- Bier & Trends (*inkl. Zukunftsperspektiven*)
- Biermarketing und Biermarkt
- Bier in der Gastronomie
- Internationale Bierstile
- Bier & psychologische Faktoren des Bierkonsums

Der praktische Unterricht umfasst die Themengebiete:

- Verkosterschulung
 1. Sinnesphysiologische Grundlagen bei der Verkostung
 2. Psychologische Zusammenhänge bei der Bewertung von Bieren
 3. Kommunikation der sensorischen Ausprägungen von Bier
 4. Geschmacksfehler in Bier erkennen und benennen
 5. Organisation und Durchführung von Bierverkostungen

Zu verkosten gibt es folgende Biere:

1. Untergärige und obergärige Biersorten
 2. Englische und belgische Bierstile
 3. Unter- und obergärige Stark- und Bockbiere
 4. Spezialbiere
 5. Biere aus dem Bierkeller (Vintage Biere)
- Praktisches Bierbrauen an einer Versuchsbrauanlage
 - Bier & Zapfen
 - Kochen mit Bier und seinen Rohstoffen
 - Arbeitstag in der Biergastronomie
 - Mischen klassischer Biercocktails
 - Erstellen einer Bierkarte
 - Bier & Speisen – Kombination (Käse, Schokolade)
 - Brauereibesuch
 - Bier & Bierkeller
 - BierGastroCheck-Tour

Der Studienplan mit den detaillierten Ausbildungsinhalten steht im Internet unter www.doemens.org unter der Rubrik Genussakademie/Biersommelier zum Download zur Verfügung.

PRÜFUNGEN

Die Biersommelier-Ausbildung beinhaltet eine schriftliche, eine mündliche und sensorische Prüfungen. Diese sind getrennt voneinander zu bestehen.

ABSCHLUSSQUALIFIKATION

Erfolgreiche Absolventen erhalten ein Zertifikat und einen Pin mit dem Logo „Diplom Biersommelier“ als sichtbares Erkennungsmerkmal ihrer Qualifikation. Die Absolventen sind dann zum Eintritt in den Verband der Diplom Biersommeliere berechtigt, der mittlerweile über 1.500 Mitglieder zählt.