

# Studienplan & Ausbildungsinhalte

für den Lehrgang zum



\*Wort-/Bildmarke markenrechtlich geschützt

Ein LEHRANGEBOT der



**Doemens Akademie, Schulbetrieb d. Doemens e.V., Gräfelfing, Deutschland**

INTERNATIONALE SCHIRMHERREN

**Verbandes der Privaten Brauereien Deutschlands e.V.**



Private Brauereien

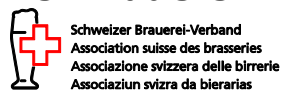
**Bayerischen Brauerbundes e.V.**



**Verband der Brauereien Österreichs**



**Schweizer Brauerei-Verband**



Schweizer Brauerei-Verband  
Association suisse des brasseries  
Associazione svizzera delle birrerie  
Associazion svizra da bierarias

Version 20/Januar 2011

# Grundsätze:

## **Der Sommelier...**

...war ursprünglich der Vorkoster am Hof und hatte die Aufgabe, Speisen und Getränke auf ihre Qualität zu prüfen.

Heute ist das immer noch die Kernaufgabe eines jeden Sommeliers.

Der *Biersommelier* konzentriert sich auf das Kulturgetränk *Bier*. Er versteht sich als Berater für den Gast, als auch für den Gastronomen.

Der Gast erhält Informationen zum *Bier*herstellungsprozess, über die richtige *Bier*auswahl zur gewählten Speise, erfährt alles über die positiven gesundheitlichen Auswirkungen des moderaten *Bier*konsums und lernt in *Bier*seminaren und Verkostungsrunden, seine Sinne auf den genussvollen *Bier*konsum zu richten.

Der *Biersommelier* ist verantwortlich für die ausgeschenkte *Bier*qualität und für die perfekte Präsentation des *Bieres* beim Gast. Er erstellt die *Bier*karte, berät den Koch bei *Bier*gerichten und organisiert den *Biere*inkauf. Durch aktives *Bier*marketing steigert er den *Bier*umsatz.

## **Neuer Ausbildungsweg**

Der Ausbildungsweg zum *Biersommelier* (in Österreich zum *Diplom-Biersommelier*) ist einzigartig in Europa. Neben der Vermittlung von *Bier*wissen auf höchstem wissenschaftlichem Niveau bereichern Praktika, Hausarbeiten und umfassende Schulungsunterlagen diesen Kurs. Die Ausbildung findet in Österreich und Deutschland statt. Die Teilnehmer müssen ihre erworbenen Kenntnisse in einer Zwischen- und Abschlussprüfung nachweisen.

Die Ausbildung setzt auf 3 Prinzipien:

### **Höchste Qualität**

### **Unabhängigkeit**

### **Internationalität**

In ca. 100 Unterrichtseinheiten, davon 30 % in der Praxis, wird dem angehenden *Biersommelier* Bierkultur vom Feinsten gelehrt. Als Lern-Unterstützung stehen umfangreiche Schulungsunterlagen zur Verfügung. Etwa 100 verschiedene Biere werden verkostet. Nach erfolgreicher Absolvierung der Zwischen- und Hauptprüfung erhält der Teilnehmer eine Diplom-Urkunde, ein Abzeichen sowie die Möglichkeit in den Verband der *Diplom-Biersommeliere* aufgenommen zu werden.

## Die Ausbilder in Deutschland

**Dr. Wolfgang Stempfl** ist Geschäftsführer der renommierten, international ausgerichteten Brauakademie Doemens und Mitinitiator der Biersommelier-Ausbildung. Er ist Referent und Leiter der theoretischen und praktischen *Biersommelier*-Ausbildung in Deutschland.

**Dr. Michael Zepf** (Mitglied der Geschäftsleitung und Leiter der World Brewing Academy) und **Braumeister Michael Eder** sind Dozenten an der Brauakademie Doemens und unterrichten die Bereiche Brautechnologie und Bierausschank in Theorie und Praxis.

**Weitere Dozenten der Brauakademie Doemens** stehen je nach Anforderung, Zahl und Umfang für die Ausbildung zur Verfügung. Doemens sichert zu, dass durch die geeignete Dozentenauswahl Kursniveau und Kursinhalte gesichert sind.

## Die Ausbilder in Österreich

**Dipl.-Ing. Braumeister Axel Kiesbye** hat den Ausbildungsweg initiiert. Er ist Referent und Leiter der praktischen und theoretischen *Biersommelier*-Ausbildung in Österreich.

**Diplom-Biersommelier Braumeister Reinhold Barta** geht den gesundheitlichen Vorteilen eines moderaten Bierkonsums auf die Spur und ist zudem Spezialist für englische Biertypen und Gasthausbrauereikultur.

**Diplom-Biersommelier Karl Schiffner** ist der beste = kreativste Biergastronom Österreichs. Das sagt alles!

**Diplom-Biersommelier Ing. Hubert Hanghofer** ist Hobbybrauer und Bestseller-Bierbuchautor und unser Top-Mann für alle internationalen Bierstile.

**Dipl.-Ing. Braumeister Jens Luckart** ist Österreichs Kreativbrauer Nr.1 und macht sich immer viele Gedanken – beispielsweise über die Psychologie des Bierkonsums und über die Trends und Zukunftsperspektiven der Bierwelt.

**Diplom-Biersommelier Uli Burchardt** leitet eine renommierte PR-Agentur und ist unser Bier-Marketing-Spezialist.

**Georg Friedl, diplomierter Wein- und Käsesommelier**, kreativer Haubenkoch und Kochbuchautor, unterrichtet die Themen „Bierküche & Bierkorrespondenz“.

**Weitere österreichische Ausbilder** können von Herrn Kiesbye im Interesse der Kursanforderungen benannt und eingesetzt werden.

## Die Ausbildungsorte

### **Brauakademie Doemens**

Direkt vor den Toren Münchens gelegen, bildet Doemens jedes Jahr Braumeister aus aller Welt aus. Doemens ist im Bereich der Biersensorik und Ausschanktechnik international betrachtet führend.

Die Ausbildungsorte in Österreich sind nicht verpflichtend sondern beispielhaft aufgeführt:

Zwischen den Salzburger Voralpenseen und der Mozartstadt Salzburg gelegen, bildet das Haubenrestaurant und Seminarhotel Gmachi (Wellnessbereich, Schwimmbad, Vitalanwendungen) den passenden Rahmen zu der hochwertigen Biersommelier-Ausbildung. Die praktische Ausbildung erfolgt in der gehobenen Gastronomie Salzburgs & Oberösterreichs sowie in der Kreativbrauerei Obertrum/Salzbürger Land.

## Förderer

**BierIG**, Österreichs größte Bierkonsumentenvereinigung ([www.BierIG.org](http://www.BierIG.org))

**Verband der Diplom-Biersommeliere** ([www.biersommelier.org](http://www.biersommelier.org))

# Stundenplan:

## Teil 1: Deutschland:

Zeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
08:00 – 09:30	Geschichte der Bier- herstellung	Intern. Brau- methoden	Bieraus- schank - Technik, Hygiene, Gläserpflege	Verkoster- schulung - Bierstile und Bierfehler	Verkoster- schulung - Bierstile und Bierfehler	
10:00 – 11:30	Brau- rohstoffe	Intern. Brau- methoden	Bieraus- schank - Technik, Hygiene, Gläserpflege	Verkoster- schulung - Bierstile und Bierfehler	Praktikum - Sensorik	Praktische Prüfung I
11:30 – 12:15	Verkoster- schulung Bierstile I	Verkoster- schulung Bierstile II	Verkoster- schulung Bierstile III	Verkoster- schulung – Bierfehler I	Verkoster- schulung – Bierfehler II	
13:00 – 14:30	Technologie der Bier- herstellung	Intern. Biere und Bierregionen	Bieraus- schank - Technik, Hygiene, Gläserpflege	Verkoster- schulung - Bierstile und Bierfehler	Verkoster- schulung - Bierstile und Bierfehler	
15:00 – 17:00	Technologie der Bier- herstellung	Biermisch- getränke	Bieraus- schank - Technik, Hygiene, Gläserpflege	Praktikum - Sensorik	Praktikum - Sensorik	
				Seminar- abend		

## Teil 2: Österreich

Zeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
08:00 – 09:30		Schriftliche Prüfung 1		Der Bier- konsument: Psychologische Faktoren	Bier & Speisen: Kochen mit Bier	Abreise (nicht am Fr. möglich)
	Praktikum Bierbrauen	Bier & Marketing (Praxis)	Bier & Gesundheit			
09:45 – 11:15	Praktikum: Bierbrauen+ BIERZAPF- WETTBEWERB	Bier & Marketing (Praxis)	Bier & Gesundheit	Trends und Zukunfts- perspektiven bei Bier	Bier & Speisen: Das passende	
11:30 – 12.15	Verkoster- schulung Bierstile VII:	Verkoster- schulung Bierstile V	Verkoster- schulung Bierstil IV+VIII	Verkoster- schulung Bierstile VI	Bier zur richtigen Speise	
13:00 – 14:30	Praktikum: Bierbrauen+ BESUCH BIERKELLER	Bier & Cocktails	Bier & Marketing (Theorie)	Bier & Recht	Gastro- Praktikum	
14:45 – 16.15	Praktikum: Bierbrauen CREATIV- BRAUEREI	Bier & Käse/ Schokolade	Bier & Marketing (Theorie)	Praktikum – Brauerei- besuch	Gastro- Praktikum	
16.30 – 18.00		Bier- kulinarium	Bier & Marketing (Theorie)		Schriftliche Prüfung 2	
		Bier- kulinarium	Hausarbeit: Konzeption eines Bierevents	Hausarbeit: Erstellen einer eigenen Bierkarte	Diplomfeier	
Abend			optional: Besuch einer Gasthaus- brauerei	optional: Besuch Österreichs bestes Bierpub	Diplomfeier	

- Bierstile I: deutsche und österreichische Lagerbiere (Pils, Märzen, Export, Schwarzbier, Helles, Zwickl)
- Bierstile II: deutsche und österreichische obergärige Biere (Weizenbiere, Altbier, Kölsch, Berliner Weiße usw.)
- Bierstile III: belgische Biere (Trappisten, Lambic, Geuze, Witbier usw.)
- Bierstile IV: englische Ales (Stout, Porter, IPA, Brown Ale usw.)
- Bierstile V: unter- und obergärige Bockbiere + Bier&Käse-Verkostung
- Bierstile VI: Spezialbiere (Kräuter, Früchte, andere Hefen, Rohfrucht etc.)
- Bierstile VII: Jahrgangsbiere, Biere aus dem Bierkeller
- Bierstile VIII: Radler und Biermischgetränke

# Bildungsinhalte & Bildungsziele

## TECHNOLOGIE DER BIERHERSTELLUNG 22 UE Vorlesung

Bildungsinhalte:

- Einsatz unterschiedlicher Rohstoffe in der Brauerei
- Technik und Technologie der Würze- und Bierherstellung
- Historische und technische Hintergründe der Bierbereitung

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- den Einfluss der eingesetzten Rohstoffe und Technologien auf die verschiedenen Biertypen u. Spezialbiere (z.B. Alkoholfreies Bier, Ice-Bier) verstehen
- die historische, soziale und ernährungsphysiologische Wertigkeit des Produktes erkennen

## BIERAUSSCHANK, TECHNIK, HYGIENE 8 UE Vorlesung

Bildungsinhalte:

- Reinigung von Schankanlagen
- Technische Gase beim Ausschank von Getränken
- Betreiben einer Schankanlage
- Schankanlagentechnik
- Betriebshygiene

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- vertraut gemacht werden mit den Bauteilen einer Schankanlage
- den Umgang mit der Schankanlage erlernen
- die hygienischen Anforderungen beim Schankbetrieb erlernen

## VERKOSTERSCHULUNG

14 UE Vorlesung, 6 UE Praktikum

Bildungsinhalte:

- Sinnesphysiologische Grundlagen bei der Verkostung von Bier
- Psychologische Zusammenhänge bei der Bewertung von Bieren
- Kommunikation der sensorischen Ausprägungen von Bier
- Biersorten und Bierstile, länder- und regionalspezifische Biere
- Geschmacksfehler in Bier
- Organisation und Durchführung von Bierverkostungen

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- die Empfindlichkeit seiner Sinnesorgane selbst kennen lernen
- psychologische Zusammenhänge bei der Bewertung von Bieren kennen
- sensorische Eigenheiten verschiedener Biersorten wahrnehmen und kommunizieren lernen
- Biersorten und Bierstile aus verschiedenen Ländern und Regionen unterscheiden können
- Sensorisch negative Einflüsse, Off-Flavours und Geschmacksfehler erkennen lernen und die Gründe für derartige Probleme erkennen
- Professionelle Bierverkostungen selbst organisieren und leiten können

## VERKOSTUNG VON BIERN

7 UE Praktikum

Bildungsinhalte:

- Vorstellung und Verkostung von nationalen und internationalen Biersorten & Bierkategorien:
  1. untergärige Biersorten aus D und A (Pils, Märzen etc.)
  2. obergärige Biersorten aus D und A (Alt, Kölsch, Weizen etc.)
  3. englische Bierstile (Porter, Stout, Ales etc.)
  4. belgische Bierstile (Lambic, Trappistenbiere, Witbier etc.)
  5. unter- und obergärige Stark- und Bockbiere international
  6. Spezialbiere (Biere mit Früchte, Kräuter, besonderen Hefen etc.)
  7. Jahrgangsbiere (Biere aus dem Bierkeller)
- Beschreibung der besonderen Rohstoffe und Herstellungsmethoden
- Beschreibung des sensorischen Profils der Biere (Geruch, Aussehen, Geschmack, Mundgefühl)
- Darstellung der zu den Biersorten korrespondierenden Speisen
- Aufbau und Pflege einer Bierkartei
- Vermittlung von Freude mit dem Produkt Bier

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- ca. 60 Biersorten beschreiben und unterscheiden können. Das Vokabular soll er sich selber in der Gruppe erarbeiten und sich so die Biersprache erlernen.
- wissen, welchen Einfluss das Verkostungsglas und die sonstigen Rahmenbedingungen auf die spezifische Wahrnehmungsfähigkeit von Bieraromastoffen haben.
- Methoden beherrschen, um später selber Verkostungen und Kulinariken mit Bier durchführen zu können
- Spaß an der Biervielfalt entwickeln und die Bedeutung der Diversifizierung auf die europäische Bierkultur erkennen

## BIER & KÄSE

1 UE Praktikum

Bildungsinhalte:

- Vorstellung von internationalen Käsesorten
- Erläuterung, welche Biere zu welchen Käsesorten am besten harmonieren
- Korrespondierende Verkostung von Käse und Bier
- Kurze Einführung in die Herstellung von Bierkäse

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- Bier-Empfehlungen zu den bekannten internationalen Käsesorten abgeben können
- Die enge traditionelle Verbindung zwischen Bier und Käse (Rohstoffe, Handwerk, Gärungsorganismen etc.) erläutern können

## BIERBRAUEN

11 UE Praktikum

Bildungsinhalte:

- Eigenständiges, handwerkliches Einbrauen eines kreativen Bieres auf einer Versuchs-Brauanlage. Das in der Theorie Erlernte soll in die Praxis umgesetzt werden. Die Studierende erstellen dabei in Gruppenarbeit das Rezept, treffen die Auswahl der Rohstoffe und steuern den Brauprozess nach den Einflussfaktoren Zeit, Temperatur, Menge und Druck und erarbeiten wie in einer kleinen Firma ein Vermarktungskonzept für ihr Selbstgebrautes (Biername, Biereigenschaften, Preis, Trinkritual, Zielgruppe etc.)
- Kennen lernen von Versuchs-Minibrauanlagen zwecks Einsatzes im schulischen Betrieb, in der Gastronomie, bei Schaubrauveranstaltungen etc.
- Die Studierenden lernen außerdem während des Praktikums einen Bierkeller zum Einlagern von Jahrgangsbieren kennen.

Bildungsziel:

Der Studierende soll

- Die wichtigsten Schritte der Bierherstellung einschließlich der Rohstoffe in einfachen Worten erläutern können.
- in der Lage sein, auf einer Lehrbrauanlage Bier herstellen zu können.
- das fertige Bier vor einer Gruppe (anlässlich der Biersommelier-Diplomfeier) erklären und präsentieren können (Methodik und Didaktik Teil 4).
- Verständnis für Abläufe in Brauereien aufbringen können
- wissen, welche Faktoren bei der Errichtung eines Bierkellers beachtet werden müssen (Eignung der Biere, Lagerbedingungen etc.)

## BIERMARKT & BIERMARKETING

5 UE Vorlesung

Bildungsinhalte:

- Einführung in die Grundlagen des Marketings (Ziele des operativen Marketings, klassischer Marketing-Mix mit Schwerpunkt Kommunikationspolitik, Bedeutung und Wirkung von Marken, Markenstrategien, Kaufverhaltenstrends)
- Betrachtung des Biermarktes (Zahlen und Fakten zum deutschen bzw. österreichischen Biermarkt, aktuelle Entwicklungen, Betrachtung soziodemografischer, gesellschaftlicher und politischer Rahmenbedingungen)
- Vermittlung von Grundlagen für erfolgreiches Biermarketing (Schaffung von Alleinstellungsmerkmalen, Markenprofilierung, aktuelle Trends im Biermarketing-Mix mit Schwerpunkt Kommunikation, Beispiele aus der Praxis)

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- die Grundlagen des (operativen) Marketings überblicken und anwenden,
- die Wirkung von Marken kennen und für sich als Biersommelier nutzen,
- Kaufverhaltens- und -entscheidungsmuster erkennen und darauf reagieren,
- die Verhältnisse auf dem Biermarkt verstehen und bewerten,
- die wichtigsten Grundlagen und Trends für erfolgreiches Biermarketing kennen und anwenden können.

## BIER & GLASKULTUR

2 UE Vorlesung

Bildungsinhalte:

- Welches Glas passt zu welchem Biertyp und warum?
- Einfluss der Glasgröße auf das Trinkverhalten

Bildungsziele:

Der Studierende soll

- in der Lage sein, dem Gast immer das richtige Glas zum Bier zu reichen und die Einflüsse der Glasform (Schaum, Aromakamin, Rezenz etc.) auf den Biergenuss erläutern zu können.

## BIER & COCKTAILS

1 UE Praktikum, 1 UE Vorlesung

Bildungsinhalte:

- Vorstellung der verschiedenen Cocktailkategorien und deren Bereicherung durch den Einsatz von Bier als Cocktailkomponente
- Darstellung der prinzipiellen Cocktailtechniken unter Berücksichtigung der Besonderheiten beim Bier
- Ausmischen einiger klassischer Biercocktails

Bildungsziel:

Der Studierende soll

- in der Lage sein, einige Biercocktails selber mischen zu können
- die Grundlagen der Cocktailbereitung beherrschen
- die Faszination für neue Bierexperimente erlangen

## BIER & BIERKARTE

3 UE Vorlesung, 4 UE Hausübung

Bildungsinhalte:

- Die Bierkarte als exzellentes Marketinginstrument
- Regeln, die bei der Erstellung von Bierkarten eingehalten werden sollten
- Grundlagen der Methodik und Didaktik Teil 1

Bildungsziel:

Der Studierende soll

- Selbstständig ohne Rücksicht auf technische Fingerfertigkeit (Layout) eine perfekte Bierkarte für verschiedene Gastronomietypen erstellen können.
- die Bierkarte in einfachen Worten erläutern und präsentieren können.

## BIER & GESUNDHEIT

3 UE Vorlesung

Bildungsinhalte:

- Wertgebende Inhaltsstoffe im Bier
- Biogene Amine, Vitamine, Mineralstoffe
- Bier als Wellness-Getränk (Herz&Kreislauf, Verdauung&Stoffwechsel, Psyche, Immunsystem, Haut, Haar, Mund&Zähne, Nagel-und Fingerpflege, Schönheit, Bier als Sportlergetränk)
- Missbrauch von Alkohol

Bildungsziel:

Der Studierende soll

- über die positiven und negativen Auswirkungen des Bierkonsums auf die Gesundheit aufklären können.
- Begeisterung für das Natur- und Wellness-Getränk Nr. 1 aufbringen können

## BIER & RECHT

2 UE Vorlesung

Bildungsinhalte:

- Erläuterung der für den Diplom-Biersommelier relevanten Gesetze und Verordnungen in Deutschland und Österreich

Bildungsziel:

Der Studierende soll:

- Die für die Ausübung seines Berufes relevanten Gesetze kennen und anwenden können

## optional: BESUCH EUROPAS GRÖBTESTES BIERMUSEUM

2 UE Praktikum

Bildungsinhalt:

- Kennen lernen einer allumfassenden Sammlung der österreichischen Bier- und Braukultur in Stiegl's Brauwelt

Bildungsziel:

Der Studierende soll:

- Bier lieben und eigene Bierevents entwickeln lernen

## BIER & PSYCHOLOGISCHE FAKTOREN DES BIERKONSUMS

2 UE Vorlesung

Bildungsinhalt:

- Vermittlung der Trinkmotivationen, aus physiologischer, sozialer und psychologischer Sicht
- Vermittlung von Trinkbedürfnissen, die ihren Ursprung im Trieb, Gewohnheitenbildung und Sucht haben
- Vermittlung von praktischen psychologischen Tricks zur Erhöhung des Bierumsatzes in der Gastronomie

Bildungsziel:

Der Studierende soll

- die Hintergründe kennen, aus deren Motive heraus Konsumenten Bier konsumieren, um daraus abgeleitet Maßnahmen zu ergreifen, den Bierumsatz zu steigern und dem Missbrauch von Bier Paroli zu bieten.

## BIER & TRENDS UND ZUKUNFTSPERSPEKTIVEN

4 UE Vorlesung, 4 UE Hausarbeit

Bildungsinhalt:

- Vorstellung der Thesen anerkannter Marktforscher, wie der Biermarkt in Zukunft aussehen könnte
- Präsentation von kreativen/innovativen Bier(-vermarktungs-)Ideen
- Beispiele aus der internationalen Vermarktung von Bier

Bildungsziel:

Der Studierende soll

- von Bier fasziniert sein und bereit für die Weiterentwicklung der Ideen sein
- Ideen für seinen Beruf aufgreifen und umsetzen können
- Bierevents planen (Methodik Teil 2) und umsetzen können

## BRAUEREIBESUCH (Trumer Brauerei, Weissbierbrauerei)

3 UE Praktikum

Bildungsinhalt:

- Besuch und Präsentation einer kommerziellen/handwerklichen Braustätte
- Kontaktaufbau zum Erzeuger und Lieferanten des Bieres

Bildungsziel:

Der Studierende soll

- Eine Vorstellung von der Mühe und dem Fleiß der Bierbrauer bekommen und sich so die Wertigkeit des Bieres bewusst machen
- Das in der Theorie Erlernte wiedererkennen und nachvollziehen können.

## BIER & SPEISEN

2 UE Vorlesung, 1 UE Praktikum

Bildungsinhalt:

- Vermittlung der Harmonie zwischen Bier und verschiedenen Speisen. Test verschiedener Grundgeschmacksarten mit 4 grundsätzlich unterschiedlichen Biersorten.
- Erläuterung der wichtigsten Regeln für die Zusammenstellung eines mehrgängigen Bierkulinariums (Bierabfolge)

Bildungsziel:

Der Studierende soll

- In der Lage sein, ein mehrgängiges Menü mit den passenden Bieren zu ergänzen und zwar nicht nur aus Erfahrungen oder Empfehlungen heraus,

sondern durch logische Kombination von zueinander harmonischen Aromen und Profilen (Alkoholgehalt, Trübung, Alter, Herkunft etc.).

### KOCHEN & BIER

3 UE Praktikum

Bildungsinhalt:

- Darstellung der Möglichkeiten, wie man Bierrohstoffe und Bier selbst in der Küche sinnvoll einsetzen kann
- Vermittlung von Regeln, die für den geschmacklichen Erfolg wichtig sind

Bildungsziel:

Der Studierende soll

- Vorgegebene Rezepte nachkochen können
- Grundsätze der Kochkunst mit Bier beherrschen
- Spaß und Freude mit Bier übermitteln können

### ARBEITSTAG IN DER BIERGASTRONOMIE

3 UE Praktikum

Bildungsinhalt:

- Es wird das in dem 10tägigen Kurs erworbene Wissen anhand eines Rollenspiels in der Salzburger Gastronomie überprüft und ergänzt. Der Studierende muss Gäste bei der Bierauswahl beraten, Reklamationen behandeln, Zapfstörungen beheben und die Gäste kurzweilig mit einem Kurzvortrag unterhalten. Er muss Bierfehler erkennen, die Schankanlage reinigen und alle vorgestellten Aufgaben des Biersommeliers erfüllen.

Bildungsziel:

Der Studierende soll

- die Scheu vor der Anwendung seines Wissens verlieren und seine außergewöhnliche fachliche Qualifikation unter Beweis stellen können
- sein Wissen auch mit dem entsprechenden Verhalten gegenüber Gästen verbinden, um wirklich den besten Eindruck beim Gast zu hinterlassen.
- den komplexen Lerninhalt von 2 Wochen in einfache Worte kleiden können, um dann auch die Qualifikation für Lehrkräfte an berufsbildenden Schulen zu erlangen (Methodik und Didaktik Teil 3).

### Bier & Zapfen

1 UE Praktikum

Bildungsinhalt:

- Beschreibung und Durchführung des richtigen Zapfvorganges unter Berücksichtigung rechtlicher, wirtschaftlicher und qualitativer Gesichtspunkte.
- Hilfestellungen für die Ausbildung des eigenen Personals

Bildungsziel:

- Beherrschen der richtigen Zapftechnik
- Wichtigkeit des Offenausschanks für die Bierkultur übermitteln können

## Bier & Bierkeller

1 UE Praktikum

### Bildungsinhalt:

- Präsentation eines Bierkellers zum Einlagern von Jahrgangsbieren
- Verkostung von Jahrgangsbieren, vergleichende Verkostung von Bier in verschiedenen Alterungsstufen

### Bildungsziel:

- Erlernen der richtigen Lagerbedingungen und der geeigneten Biertypen zum Einlagern
- Kennenlernen und Erkennen von positiven Alterungs-Flavours

## Zur Anmeldung

**Diese erfolgt nur über die Doemens Akademie in Gräfelfing/Deutschland**

### Adresse:

Doemens e. V.  
Gisela Heller  
Stefanusstr. 8  
D-82166 Gräfelfing b. München  
Tel: 0049/89/85805-0  
Fax: 0049/89/85805-26  
Mail: [heller@doemens.org](mailto:heller@doemens.org)

Die Mindestteilnehmerzahl liegt bei 10, die maximale Teilnehmerzahl liegt bei 16 Teilnehmern. Sind die Zulassungsbedingungen erfüllt, entscheidet die Reihenfolge des Bewerbungseingangs, ob ein Bewerber für den Kurs aufgenommen werden kann.

Mit der Anmeldung wird eine Anmeldegebühr von 200 € fällig, die auf die Lehrgangsgebühr angerechnet wird. Bei Abmeldung bis 2 Monate vor Kursbeginn werden davon 150 € zurückerstattet. Bei Abmeldung bis 4 Wochen vorher erfolgt keine Rückerstattung der Anmeldegebühr. Bei einer Abmeldung von weniger als 4 Wochen wird die volle Lehrgangsgebühr zur Zahlung fällig.

### **Kursgebühr:**

Die Kursgebühr von 2.550 € beinhaltet 100 UE, Mittagessen, einen Seminarabend, alle *Bier*proben, die Kosten von Exkursionen, Verkostungen und *Bier*brauen und die Schulungsunterlagen. Anreise- und Übernachtungskosten sind nicht enthalten. Bei Mitglieder von Doemens e.V., der BierIG und Mitarbeiter der Schirmherren (Brauereiverbände) erhalten einen Rabatt von 50,-€.

Januar 2011