



Der Bierbotschafter (IHK) – Biergenuss zum Erlebnis machen!

GESCHICHTE DER BIERHERSTELLUNG UND BIERKULTUR

- Historische Hintergründe
- Technische Hintergründe

ROHSTOFFE

- Einsatz unterschiedlicher Rohstoffe in der Brauerei: Einfluss der eingesetzten Rohstoffe auf die verschiedenen Biertypen und Spezialbiere

TECHNIK UND TECHNOLOGIE DER WÜRZE- UND BIERHERSTELLUNG

- Zusammenhang zwischen verschiedenen brautechnologischen Herstellungsverfahren und verschiedenen Biertypen und Spezialbieren

SCHANKTECHNIK UND BETRIEB EINER SCHANKANLAGE

- Bauteile einer Schankanlage, deren Reinigung, technischen Gase und Betriebshygiene: der richtige und sichere Umgang mit einer Schankanlage

SENSORIK, VERKOSTUNG UND BIERSTILE

- Vorstellung und Verkostung von nationalen und internationalen Bierstilen in Praktikas; darunter: untergärige und obergärige Biersorten aus Deutschland und Österreich, verschiedenste belgische und englische Biersorten, Bockbiere, Spezialbiere, Jahrgangsbiere, etc.
- Beschreibung der besonderen Rohstoffe und Herstellungsmethoden; Analyse der sensorischen Profile der Biere
- Spaß an der Biervielfalt und die Bedeutung der Diversifizierung auf die Bierkultur

DIE HARMONIE ZWISCHEN BIER UND SPEISEN

- Praktische und theoretische Kombination von den vier verschiedenen Grundgeschmacksarten mit unterschiedlichen Biersorten
- Regeln für die Zusammenstellung eines mehrgängigen Bierkulinariums (Bierabfolge)
- Möglichkeiten, wie man Bierrohstoffe und Bier in der Küche sinnvoll einsetzen kann
- Abgabe von Bier-Empfehlungen zu internationalen Käsesorten



Handel – Bierländer und Bierstile

DIE WELT DER CRAFTBIERE UND DER GESCHICHTLICHE HINTERGRUND

- Entwicklung der nationalen und internationalen Bierstile
- Kommunikation der sensorischen Ausprägungen von Bier
- Organisation und Durchführung von verschiedensten Bierverkostungen
- Sinnesphysiologische Grundlagen bei der Verkostung von Bier und psychologische Zusammenhänge bei der Bewertung von Bieren

VERSCHIEDENE BIERSTILE UND DEREN AROMEN

- Kommunikation der sensorischen Ausprägungen
- Biersorten, Bierstile, Bierländer und regionalspezifische Biere
- Hilfestellungen für die Ausbildung des eigenen Personals
- Einfluss der Temperatur auf die Sensorik

EMPFEHLUNG VON BIEREN

- Die richtige Präsentation: der Studierende soll sein Wissen mit dem entsprechenden Verhalten gegenüber Gästen verbinden, um den besten Eindruck zu hinterlassen
- Der Studierende lernt den komplexen Lerninhalt in einfache Worte zu kleiden, um dann die Qualifikation für Lehrkräfte an berufsbildenden Schulen zu erlangen