



## 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



## Barkeeping – Ein Bier zu jedem Anlass

### DIE VIELFALT DER AROMEN

- Sinnesphysiologische Grundlagen bei der Verkostung von Bier und psychologische Zusammenhänge bei der Bewertung von Bieren
- Kommunikation der sensorischen Ausprägungen von Bier
- Biersorten, Bierstile, Bierländer und regionalspezifische Biere
- Geschmacksfehler in Bier erkennen und benennen
- Organisation und Durchführung von verschiedensten Bierverkostungen

### UNTERSCHIEDLICHE BIERE ZUM FINDERFOOD

- Der Studierende lernt, verschiedene Geschmackserlebnisse mit passenden Bieren zu ergänzen, nicht nur aus Empfehlungen, sondern durch logische Kombination von zueinander harmonischen Aromen und Profilen (Alkoholgehalt, Trübung, Alter, Herkunft etc.)

### GESPRÄCHSTHEMEN RUND UMS BIER

- Präsentation von kreativen/innovativen Bier(-vermarktungs-)ideen
- Ideen für seinen Beruf aufgreifen und umsetzen können
- Vermittlung von praktischen psychologischen Tricks zur Erhöhung des Bierumsatzes in der Gastronomie

### BIER ZU JEDER ZEIT

- Positive und negative Auswirkungen des Bierkonsums auf die Gesundheit
- Begeisterung für das Natur- und Wellness-Getränk Nr. 1
- Biertypen und die passenden Gläser
- Einflüsse der Glasgröße auf das Trinkverhalten
- Der Studierende lernt, dem Gast das richtige Glas zum Bier zu reichen und die Einflüsse der Glasform (Schaum, Aromakamin, Rezenz) auf den Biergenuss zu erläutern