



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



Brauerei – Marktbearbeitung

DEN BIERMARKT KENNEN UND DIE ENTWICKLUNG DES MARKTES BEURTEILEN

- 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, soziodemografische, gesellschaftliche und politische Rahmenbedingungen)
- Grundlagen für erfolgreiches Biermarketing (Alleinstellungsmerkmale, Markenprofilierung, aktuelle Trends im Biermarketing-Mix mit Schwerpunkt Kommunikation, Beispiele aus der Praxis)

UNTERSCHIEDE DER BIERSTILE

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

BIER IM WANDEL DER ZEIT UND KONSUMENTEN

- Trinkmotivationen aus psychologischer, sozialer und physiologischer Sicht
- Trinkbedürfnisse, die ihren Ursprung im Trieb, Gewohnheitsbildung und Sucht haben
- Motive, Bier zu konsumieren: Maßnahmen ableiten, wie der Bierumsatz gesteigert werden kann und Missbrauch vorbeugen