

Ausbildung zum Diplom-Biersommelier

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 *Diplom-Biersommelier* ist einzigartig in Europa. Neben der Vermittlung von *Bier*wissen auf höchstem wissenschaftlichen Niveau bereichern Praktika, Hausarbeiten und ein umfassendes Schulbuch 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 von Brauereien

Internationalität

In 97 Unterrichtseinheiten, davon 30 % in der Praxis, wird dem angehenden *Diplom-Biersommelier* Bierkultur vom Feinsten gelehrt. Als Lern-Unterstützung stehen umfangreiche Schulungsunterlagen zur Verfügung. 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

Dr. Wolfgang Stempf ist Geschäftsführer der renommierten, international ausgerichteten Brauakademie Doemens. Er leitet die theoretische und praktische *Biersommelier*-Ausbildung in Deutschland.

Diplom-Weinsommelier Johann Pessl ist Direktor des Kavalierhauses Salzburg. Pessl leitet als Gastronomiefachmann die theoretische und praktische *Biersommelier*-Ausbildung in Österreich.

Dipl.-Ing. Braumeister Axel Kiesbye ist Präsident der BierIG (www.BierIG.org) und hat den Ausbildungsweg initiiert. Er ist Autor des Schulbuches, Referent und Prüfungsvorsitzender.

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.

Genussakademie Schloss Mattsee

Direkt in der Weyarbuscht des Mattsees gelegen, bildet einer der schönsten Seminarräume Österreichs den passenden Rahmen zu der hochwertigen Biersommelier-Ausbildung. Die praktische Ausbildung erfolgt in der gehobenen Gastronomie Salzburgs sowie in der Kreativbrauerei Obertrum.

Ideeller Träger

Die BierIG, Österreichs größte Bierkonsumentenvereinigung, hat diesen Ausbildungsweg ins Leben gerufen. Ziel ist es, die Servicequalität bezogen auf das Kulturgut Bier und das Image des Bieres im Allgemeinen zu verbessern. Die BierIG verpflichtet sich, die Objektivität und Professionalität der Ausbildung zu überprüfen.

Der Kurs

Teil 1:

Ort:	Brauakademie Doemens, Gräfelfing bei München, Deutschland	
Zeit:	19. April bis 22. April,	42 UE (Unterrichtseinheiten, 45 min)
	23. April Praktika	8 UE
	24. April praktische Zwischenprüfung	
	26. April schriftliche Zwischenprüfung	

Teil 2:

Ort:	Genussakademie Schloss Mattsee, Österreich	
Zeit:	26. April bis 28. April	23 UE + 2 Hausarbeiten
	28. April bis 30. April Praktika	24 UE
	01. Mai mündliche und schriftliche Hauptprüfung	

Kursgebühr:

Die Kursgebühr von 1.750 € beinhaltet 97 UE, alle Getränke und Mittagessen, alle *Bierproben*, die Kosten von Exkursionen, Verkostungen und *Bierbrauen* und die Schulungsunterlagen. Anreise- und Übernachtungskosten sind nicht enthalten. Bei der Anmeldung zur Prüfung Teil 1 fallen 50,- €, bei der Anmeldung zur Prüfung Teil 2 eine Prüfungsgebühr von 100,- an.

Mitglieder der BierIG und Doemens e.V. erhalten einen Rabatt auf die Kursgebühr von 50 €!

Anmeldebedingungen:

Qualifikation: Hauptschulabschluss mit 3 Jahren Berufserfahrung in der Gastronomie- oder Tourismusbranche oder abgeschlossene Berufsausbildung, Matura bzw. Abitur oder Hochschulabschluss.

Anmeldung: Anmeldefrist 30.03.03! Anmeldung mit beiliegendem Anmeldeformular und tabellarischem Lebenslauf. Maximale Teilnehmerzahl 16 Personen.

Die Kursblöcke sind auch einzeln buchbar!

Weitere Infos und Anforderung von Anmeldeunterlagen:

BierIG

z.Hd. Axel Kiesbye,
Pötzelsbergstr. 5B, A-5162 Obertrum
Tel: 0043/6219/6843
Mobil: 0043/664/2534162
Fax : 0043/6219/741166
Mail: info@bieraculix.at

Doemens-Akademie

Stefanusstr. 8, D-82166 Gräfelfing
Tel: 0049/89/858050
z.Hd. Herrn Dr. Wolfgang Stempf
Fax: 0049/89/8580526
Mail: stempf@doemens.org

Alle Angaben sind ohne Gewähr.

Teil 1: Deutschland: 19. April bis 24. April 2004

Zeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
07:30 – 09:00	Geschichte der Bier- herstellung	Technologie der Bier- herstellung	Internatio- nale Biere und Bier- regionen	Bieraus- schank - Technik, Hygiene, Gläserpflege	Verkoster- schulung - Bierstile und Bierfehler	
09:15 – 10:45	Brauroh- stoffe	Technologie der Bier- herstellung	Internatio- nale Biere und Bier- regionen	Bieraus- schank - Technik, Hygiene, Gläserpflege	Praktikum - Sensorik	Praktische Prüfung Teil I
11:00 – 12:30	Brauroh- stoffe	Internatio- nale Brau- methoden	Biermischege tränke	Verkoster- schulung - Bierstile und Bierfehler	Praktikum - Sensorik	
13:00 – 14:30	Technologie der Bier- herstellung	Internatio- nale Brau- methoden	Bieraus- schank - Technik, Hygiene, Gläserpflege	Verkoster- schulung - Bierstile und Bierfehler	Praktikum - Sensorik	
14:45 – 16:15	Technologie der Bier- herstellung	Internatio- nale Biere und Bier- regionen	Bieraus- schank - Technik, Hygiene, Gläserpflege	Verkoster- schulung - Bierstile und Bierfehler	Praktikum - Sensorik	
				Seminar- abend		

Violett: Dr. Fritz Briem

Blau: Brmstr. Michael Eder

Gelb: Dr. Wolfgang Stempf

Teil 2: Österreich: 26. April bis 01. Mai 2004

Zeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
08:00 – 09:30	Schriftliche Prüfg. Teil I	Bier- marketing	Bier- konsument – soziologische, psycholo- gische Faktoren	Praktikum – Arbeitstag in der Bier- gastronomie	Praktikum – Einbrauen eines eigenen Sudes	
	Bier und Speisen					
09:45 – 11:15	Bier und Speisen	Bier- marketing	Bier- konsument – soziologische, psycholo- gische Faktoren	Praktikum – Arbeitstag in der Bier- gastronomie	Praktikum – Einbrauen eines eigenen Sudes	Schriftliche Prüfung Teil II
11:30 – 13:00	Bier und Recht	Bier und Gesundheit	Trends und Zukunfts- perspektive bei Bier	Praktikum – Arbeitstag in der Bier- gastronomie	Praktikum – Einbrauen eines eigenen Sudes	Mündliche Prüfung Teil II
13:45 – 15:15	Bier und Recht	Bier und Gesundheit	Praktikum – Brauerei- besuch	Praktikum – Arbeitstag in der Bier- gastronomie	Praktikum – Einbrauen eines eigenen Sudes	
15:30 – 17:00	Erstellen einer Bierkarte		Praktikum – Brauerei- besuch	Praktikum – Arbeitstag in der Bier- gastronomie	Praktikum – Einbrauen eines eigenen Sudes	
	Hausarbeit: Erstellen eines Biergerichts	Hausarbeit: Erstellen einer Bierkarte		Seminar- abend		

Violett: Herr Pessl

Blau: Herr Hanghofer

Gelb: Herr Kiesbye