

# Diplom Biersommelier Ausbildung

Das Original. Vom Gründer. Seit 2004

WOCHEN 1

Uhrzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
8:00						
8:30						
9:00	Zur freien Verfügung	Bierbrauen Praktikum: Einbrauen des Diplom-Sudes  Rahmenprogramm: # kreative Brau-Zutaten # Jahrgangsbiere, Bier-Vintage # Grundlagen der Biersensorik # Verkostung Bierfehler Vol. I	Sensorik & Sinnesphysiologie	Bierstile national Theorie & Praxis	Bier & Recht	
9:30					Infotainment	
10:00						
10:30				PAUSE	PAUSE	PAUSE
11:00	Begrüßung, Vorstellung Organisatorisches			Sensorik & Sinnesphysiologie	Bierstile national Theorie & Praxis	Knigge & Bierpräsentation
11:30						
12:00	Klassische Brau-Rohstoffe					Bier & Gesellschaft (Bio, Alkfrei, Klimaschutz...)
12:30						
13:00	MITTAGESSEN			MITTAGESSEN	MITTAGESSEN	MITTAGESSEN
13:30						
14:00	Klassische Brau-Rohstoffe		Bier richtig verkosten Theorie	Bierstile national Theorie & Praxis	Trend Craftbeer <b>1</b>	
14:30			Verkostung Bierfehler Vol. II			
15:00	PAUSE/EINCHECKEN	PAUSE	Verkostungsarten	Bierstile international Theorie & Praxis	Der Bierkonsument Psychologie & Physiologie	
15:30	Technologien der Bierherstellung	Bierkarte Theorie	Verkostungsdokumentation			
16:00			PAUSE			
16:30		Einweisung BierGastroCheck	Foodpairing-Praktikum Vol. I Bier & Käse	PAUSE	Bier und Gesundheit	
17:00	Brauverfahren und Anlagenkunde	BierGastroCheck				
17:30				Reise durch die Bierwelt & Verkostung selbst mitgebrachter Biere		
18:00		in der Bierstadt Salzburg			In der Pause zwischen den Kursblöcken:	
18:30						
19:00		Begrüßungsabend in der Trumeri				
19:30						
20:00	Zur freien Verfügung		Zur freien Verfügung			
20:30						
21:00						
21:30					Hausarbeit I: Erstellen einer Bierkarte	
22:00					Hausarbeit II: Bierpräsentation	
22:30						
23:00						

# Stundenplan 2020\*

Änderungen vorbehalten

WOCHEN 2

Uhrzeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
8:00						
8:30			Exkursion zu CAMBA BAVARIA	Probe-Prüfung	Schriftliche Prüfung	
9:00	Zur freien Verfügung	Kochen mit Bier <b>2</b>	# Spezialthema Holzfassreifung	Bierpreis-Kalkulation	Sensorische Prüfung I: Bierstilblindverkostung	
9:30				# deutsche Bierkultur		
10:00				# Bier, Brauen & ihre Geschichte	PAUSE	Sensorische Prüfung II: Bierfehler & Mündliche Prüfung <b>5</b>
10:30				# Brauereianlagenbau	Foodpairing-Praktikum Vol. II Bier & Schokolade	
11:00	Schanktechnik Vol. I			# Berstilblindverkostungen	Foodpairing-Praktikum Vol. III Korrespondenzen	
11:30				# Rolle/Ethik eines DBS		
12:00					MITTAGESSEN	
12:30					MITTAGESSEN	
13:00						
13:30						
14:00	MITTAGESSEN		# Bier und Glaskultur	Einblicke <b>4</b>		
14:30	Schanktechnik Vol. II	Foodpairing Theorie Vol. I. <b>3</b>		in den Bier-Gastro-Alltag		
15:00				Foodpairing-Praktikum Vol. IV Bier & Fleischwaren	Brauereiführung Trumer Brauerei	
15:30				PAUSE	PAUSE	
16:00						
16:30	PAUSE	PAUSE	PAUSE	PAUSE	PAUSE	
17:00	Schanktechnik Vol. III	Foodpairing Theorie Vol. I.	Verkostung Bierstile blind	Biercocktails Bierrituale	Diplomfeier	
17:30				Bierkulinarium		
18:00			Verkostung Bierfehler Vol. III			
18:30						
19:00	Zapfwettbewerb	Praktikum in der Gastronomie: Alchimiste belge/Salzburg <b>6</b>				
19:30						
20:00	Zur freien Verfügung		Zur freien Verfügung	Zur freien Verfügung		
20:30						
21:00						
21:30						
22:00						
22:30						
23:00						

- Der Produzent - der Brauer
- Der Vertriebspartner - Schwerpunkt Gastronomie
- Die Sensorik
- Der Vertriebspartner - Schwerpunkt Handel
- Der Bierkonsument

\*Aufgrund der Dynamik am Biermarkt behalten wir uns laufende Aktualisierungen und Abweichungen vom Stundenplan ausdrücklich vor.

**Eigene Biersommelier-Spezialisten**

Dipl.-Ing. Jens Luckart  
Diplom-Biersommelier Oliver Klammeringer  
Diplom-Biersommeliere Evelyn Olak  
Dipl.-Ing. Axel Kiesbye

**Externe Fachleute**

**1** Mareike Hasenbeck, Bloggerin/Journalistin

**2** Stefan Haas, Zwei-Hauben-Koch

**3** Prof. Vilgis, Physiker, Max-Planck-I., Uni Mainz, food physics

**4** Harry Mittermayer, Großgastronom, Diplom Biersommelier

**5** Karl Schiffner, Biergastronom, Biersommelier-Weltmeister

**6** Dirk Baert, Belgier, Bierbarbesitzer

