

Stundenplan Biersommelier Frühjahr 2022



frastanzer



Egger



Uhrzeit	Montag 21.03.2022	Dienstag 22.03.2022	Montag 28.03.2022	Dienstag 29.03.2022	Mittwoch 06.04.2022	Donnerstag 07.04.2022	Freitag 08.04.2022	
ORT								
8:00 bis 8:45	Geschichte des Bieres Dominik Lissek	Bier „heute“ Österreich und seine Bierlandschaft Birgit Rieber	Brautag/Zutaten Michael David Albert Mühlwerth	Schanktechnik Voraussetzungen Karl Huber	Bierherstellung Michael David	Biereinkauf Michael David	Prüfungstag Schanktechnik Fachgespräch Menü und Bierkarte Prüfungsbiere Besuch bei Hops & Malt, Dornbirn	
8:45 bis 9:30	Geschichte des Bieres Dominik Lissek	Einteilung nach Bierarten, -sorten, Marken Bierfächer Birgit Rieber	Brautag Mälzen	Schanktechnik Reinigung, HACCP, Wartung Karl Huber	Bierstile, Food Pairing Michael David	Degustation und Präsentation Bier in der Gastronomie Michael David		
9:30 bis 10:15	Bierzutaten Biertechologie und Film vom Bierbrauen Dominik Lissek	Fachausdrücke der Bier Degustation Birgit Rieber	Brautag Maischen	Biergläser Gläserreinigung Karl Huber	Fragenkatalog Michael David	Bier und Speisen Michael David		
10:15 bis 10:30 Pause*								
10:30 bis 11:30	Kodex Reinheitsgebot Michael David	Bierstile nach EBC Birgit Rieber	Brautag Abläutern Würze kochen	Schanktechnik Gas- Bier-leitung, Zapfhähne Karl Huber	Schanktechnik Karl Huber	Wiederholung Schanktechnik Karl Huber		
11:30 bis 12:30	Bierarten, Biersorten, Biermarken Michael David	Biercocktails Birgit Rieber	Brautag Kühlen und Hefegabe	Schanktechnik Zapfen & gesetzl. Bestimmungen Karl Huber	Bier zapfen Karl Huber Prüfungsbiere Michael David	Fragenkatalog Einteilung zur Prüfung Michael David		
12:30 bis 13:30 Mittagspause*								
13:30 bis 14:30	Bierkarte Michael David	Food Pairing: Anleitung und Möglichkeiten Birgit Rieber	Brautag Gärung-Reifung-Lagerung	Bier und Gesundheit Tobias Gut in Frastanz	Ausschank-, Geschmacksfehler Dominik Lissek in Egg	Wiederholung Bierstile Michael David		
14:30 bis 15:30	Degustation 8 Prüfungsbiere & Beschreibung Michael David	Internationale Biere & Degustation Birgit Rieber	Bier zapfen Schankanlagen, Hygiene Michael David	Bierherstellung, weitere Zutaten, Schanktechnik Bierzapfen Stephan Summer in Frastanz	Schanktechnik, Bier zapfen Dominik Lissek in Egg	Wiederholung Brauen Dominik Lissek		
15:30 bis 16:00 Pause*								
16:00 bis 17:30	Bier & Schokolade Degustation Gunter Fenkart Michael David	Besuch Biererlebnisswelt Bosse Danielsen	Bier und Käse Degustation Hops & Malt/Vo.Milch Markus & Dietmar	Brauereiführung Stephan Summer in Frastanz	Brauereiführung Dominik Lissek in Egg	Schriftliche Prüfung Michael David Dominik Lissek		
* Pausenzeiten werden nach Bedarf vor Ort definiert.								