



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

SCHANKECHNIK 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



Gastronomie – Ausschank und Präsentation

ZUSAMMENHÄNGE ZWISCHEN BIER UND DEREN AUSSCHANKGLÄSERN

- 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

AROMEN DES BIERES DEN SPEISEN ZUORDNEN

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

BIER RICHTIG VERKOSTEN

- Der Einfluss der Temperatur auf die Sensorik
- Die richtige Präsentation: der Studierende soll sein Wissen mit dem entsprechenden Verhalten gegenüber Gästen verbinden, um den besten Eindruck zu hinterlassen
- Der Studierende lernt den komplexen Lerninhalt in einfache Worte zu kleiden, um dann die Qualifikation für Lehrkräfte an berufsbildenden Schulen zu erlangen
- Beschreibung und Durchführung des richtigen Zapfvorganges unter Berücksichtigung rechtlicher, wirtschaftlicher und qualitativer Gesichtspunkte
- Hilfestellungen für die Ausbildung des eigenen Personals
- Vermittlung von praktischen psychologischen Tricks zur Erhöhung des Bierumsatzes in der Gastronomie