

# Stundenplan Biersommelier Frühjahr 2019



**Egger Bier**



Uhrzeit	Montag 08.04.2019	Dienstag 09.04.2019	Montag 15.04.2019	Dienstag 16.04.2019	Mittwoch 24.04.2019	Donnerstag 25.04.2019	Freitag 26.04.2019	
ORT								
8:00 bis 8:45	Geschichte des Bieres Hinrich Hommel	Bierbrauen   Zutaten Albert Mühlwerth	Bier und Gesundheit Jens Luckart	Bier „heute“ östereich und seine Bierlandschaft Birgit Rieber	Wiederholung Korrespondenz Hinrich Hommel	Schanktechnik Biereinkauf Hinrich Hommel Michael David	<b>PRÜFUNGSTAG!!!</b>  Dauer etwa 1,5 Stunden für 3 Prüflinge; Einteilung erfolgt in der Woche davor.	
8:45 bis 9:30	Geschichte des Bieres Hinrich Hommel	Bierbrauen   Mälzen Albert Mühlwerth	Bier & Speisen Jens Luckart	Biercocktails Birgit Rieber	Schanktechnik gesetzl. Bestimmungen Hinrich Hommel	Wiederholung Schanktechnik Hinrich Hommel Michael David		
9:30 bis 10:15	Bierzutaten Biertechnologie und Film vom Bierbrauen Hinrich Hommel	Bierbrauen   Brauvorgang Albert Mühlwerth	Bierherstellung weitere Zutaten Jens Luckart	Wiederholung Fachausdrücke der Bier Degustation Birgit Rieber	Schanktechnik Zapfen, Flaschenbier Hinrich Hommel	Schanktechnik Reinigung, HACCP, Wartung Hinrich Hommel Michael David		
10:15 bis 10:30 Pause*								
10:30 bis 11:15	Kodex Reinheitsgebot Michael David	Bierbrauen   Maischen Albert Mühlwerth	Biergläser Jens Luckart	Bierstile nach EBC Birgit Rieber	Ausschank-, Geschmacksfehler Degustation Hinrich Hommel	Degustation und Bier Präsentation in der Gastronomie Hinrich Hommel Michael David		
11:15 bis 12:30	Bierarten, Biersorten, Biermarken Michael David	Bierbrauen Läutern und Degustation Albert Mühlwerth	Degustation Jens Luckart	Einteilung nach Bierarten, -sorten, Marken Bierfächer Birgit Rieber	BP - Degustation Geschmacksfehler Hinrich Hommel	Degustation Hinrich Hommel Michael David		
12:30 bis 13:30 Mittagspause*								
14:00 bis 14:15	Bierfehler Michael David	Bierbrauen Zapfen und Schankanlagenteile Albert Mühlwerth	Bier und Schokolade Degustation Jens Luckart	Internationale Biere Birgit Rieber	Schanktechnik Gas-, Bierleitung, Zapfhähne Hinrich Hommel	Wiederholung Bier und Speisen Hinrich Hommel Michael David		
14:15 bis 15:30	Degustation 8 Prüfungsbiere inkl. Beschreibung in Gruppenarbeit Michael David	Bierbrauen Kochen und Gären Albert Mühlwerth	Kochen mit Bier Jens Luckart	Wiederholung Bierfehler & Degustation Birgit Rieber	Schanktechnik Reinigung, HACCP, Wartung Hinrich Hommel	Wiederholung Schanktechnik Hinrich Hommel Michael David		
15:30 bis 15:45 Pause*								
15:45 bis 16:30	Bierkarte Michael David	Bierbrauen Lagern und Füllen Albert Mühlwerth	Bier und Käse Degustation Jens Luckart & Vorarlberg Milch	Degustation Birgit Rieber	Schanktechnik Voraussetzungen Hinrich Hommel	Wiederholung Brauen Schrift. Prüfung Hinrich Hommel Michael David		
16:30 bis 17:00	Bier zapfen und Schankanlagenteile Michael David							
* Pausenzeiten werden nach Bedarf vor Ort definiert.								

# Stundenplan Biersommelier Herbst 2019



Uhrzeit	Montag 21.10.2019	Dienstag 22.10.2019	Montag 28.10.2019	Dienstag 29.10.2019	Mittwoch 06.11.2019	Donnerstag 07.11.2019	Freitag 08.11.2019	
ORT								
8:00 bis 8:45	Geschichte des Bieres Hinrich Hommel	Bierbrauen   Zutaten Albert Mühlwerth	Bier „heute“ österreichisch und seine Bierlandschaft Birgit Rieber	Bier und Gesundheit Jens Luckart	Wiederholung Korrespondenz Hinrich Hommel	Schanktechnik Biereinkauf Hinrich Hommel Michael David	<b>PRÜFUNGSTAG!!!</b>  Dauer etwa 1,5 Stunden für 3 Prüflinge; Einteilung erfolgt in der Woche davor.	
8:45 bis 9:30	Geschichte des Bieres Hinrich Hommel	Bierbrauen   Mälzen Albert Mühlwerth	Biercocktails Birgit Rieber	Bier & Speisen Jens Luckart	Schanktechnik gesetzl. Bestimmungen Hinrich Hommel	Wiederholung Schanktechnik Hinrich Hommel Michael David		
9:30 bis 10:15	Bierzutaten Biertechologie und Film vom Bierbrauen Hinrich Hommel	Bierbrauen   Brauvorgang Albert Mühlwerth	Wiederholung Fachausdrücke der Bier Degustation Birgit Rieber	Bierherstellung weitere Zutaten Jens Luckart	Schanktechnik Zapfen, Flaschenbier Hinrich Hommel	Schanktechnik Reinigung, HACCP, Wartung Hinrich Hommel Michael David		
<b>10:15 bis 10:30 Pause*</b>								
10:30 bis 11:15	Kodex Reinheitsgebot Michael David	Bierbrauen   Maischen Albert Mühlwerth	Bierstile nach EBC Birgit Rieber	Biergläser Jens Luckart	Ausschank-, Geschmacksfehler Degustation Hinrich Hommel	Degustation und Bier Präsentation in der Gastronomie Hinrich Hommel Michael David		
11:15 bis 12:30	Bierarten, Biersorten, Biermarken Michael David	Bierbrauen Läutern und Degustation Albert Mühlwerth	Einteilung nach Bierarten, -sorten, Marken Bierfächer Birgit Rieber	Degustation Jens Luckart	BP - Degustation Geschmacksfehler Hinrich Hommel	Degustation Hinrich Hommel Michael David		
<b>12:30 bis 13:30 Mittagspause*</b>								
14:00 bis 14:15	Bierfehler Michael David	Bierbrauen Zapfen und Schankanlagenteile Albert Mühlwerth	Food Pairing: Anleitung und Möglichkeiten Birgit Rieber	Bier und Schokolade Degustation Jens Luckart	Schanktechnik Gas-, Bierleitung, Zapfhähne Hinrich Hommel	Wiederholung Bier und Speisen Hinrich Hommel Michael David		
14:15 bis 15:30	Degustation 8 Prüfungsbiere inkl. Beschreibung in Gruppenarbeit Michael David	Bierbrauen Kochen und Gären Albert Mühlwert	Wiederholung Bierfehler & Degustation Birgit Rieber	Kochen mit Bier Jens Luckart	Schanktechnik Reinigung, HACCP, Wartung Hinrich Hommel	Wiederholung Schanktechnik Hinrich Hommel Michael David		
<b>15:30 bis 15:45 Pause*</b>								
15:45 bis 16:30	Bierkarte Michael David	Bierbrauen Lagern und Füllen Albert Mühlwerth	Internationale Biere & Degustation Birgit Rieber	Bier und Käse Degustation Jens Luckart & Vorarlberg Milch	Schanktechnik Voraussetzungen Hinrich Hommel	Wiederholung Brauen schriftliche Prüfung Hinrich Hommel Michael David		
16:30 bis 17:00	Bier zapfen und Schankanlagenteile Michael David							

\* Pausenzeiten werden nach Bedarf vor Ort definiert.