

# Ausbildung zum Biersommelier



**MOHREN**  
SEIT 1834



# Der Österreichische Biersommelier



**Mit der Ausbildung zum „Biersommelier“ eröffnen wir dir den Weg zum Experte /zur Expertin in Sachen Bier.**

Der Biersommelier versteht sich als Berater für den Gast und den Gastronomen.

In der Ausbildung bekommst du einen tiefen Einblick in die Kunst des Brauens, die Welt der Biervielfalt, den Aufbau einer Schankanlage, das richtige Zapfen, die perfekte Präsentation des Bieres und vieles mehr. Du erstellst Bierkarten, beratest den Koch bei Biergerichten und den Gast über die passende Bierauswahl zur gewählten Speise.

# Der Österreichische Biersommelier



## Kooperation Brauerei Egg und Mohren

Die Ausbildung wird in der Handwerksbrauerei Egg und der Mohrenbrauerei Vertriebs KG erfolgt unter Autorisation und Schirmherrschaft durch den Verband der Brauereien Österreichs.

Die Handwerksbrauerei Egg im Bregenzerwald und die Mohrenbrauerei Dornbirn setzen ihren Qualitätsweg fort und investieren in die Zukunft.



**Egger Bier**  
Bregenzerwälder Brauhandwerk



# Die Ausbildung



**Die Ausbildung wird in 3 Modulen à 2 Tagen durchgeführt. 3 Kurstage finden in der Mohrenbrauerei Dornbirn und 3 Kurstage in der Handwerksbrauerei Egg statt.**

## **Ausbildungsinhalte sind:**

- Bier und Gesundheit
- Das deutsche „Reinheitsgebot“ und der österreichische „Bier-Codex“
- Bierherstellung und Rohstoffe
- Bier brauen und abfüllen (inklusive einem ganzen Brautag als spezielles Erlebnis!)
- Schank- und Zapftechnik inklusive den gesetzlichen Bestimmungen
- Österreichische und internationale Bierstile
- Bier-Sensorik
- Bierpräsentation (richtiges Glas, Glaspflege, Trinktemperatur, Bierkarte)
- Kochen mit Bier, Bier und Speisen („Korrespondenzen“)

**Sämtliche Lehrinhalte werden vom Verband der Brauereien in Österreich vorgegeben und überprüft.**



## Zielgruppe

- Gastronomen und in der Gastronomie tätiges Personal, die das Thema „Bierkultur“ in ihrem Betrieb thematisieren und optimieren wollen
- Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen aus dem Getränkehandel und aus Brauereien
- Bierbegeisterte, die sich aus Interesse und Leidenschaft zum Produkt ein umfangreiches Wissen aneignen wollen

# Die Ausbildung



## Wie wird die Qualität der Ausbildung sichergestellt?

- Hervorragende Experten auf dem Fachgebiet Bier dienen als Vortragende
- Bestens geeignetes Lern- und Praxisumfeld in der Handwerksbrauerei Egg und der Creativ Brauerei von Mohren
- Kursinhalte wurden durch namhafte Fachleute unter Führung des Verbandes der Brauereien erarbeitet
- Prüfungen im Auftrag und Namen des Verbandes der Brauereien über vom Verband nominierte Experten

## Preis

**€ 1.296,00 inklusive Mehrwertsteuer**

- Unterrichtsunterlagen, Verkostungsgetränke, Verpflegung und Pausengetränke sind im Preis inkludiert
- Prüfungsgebühren (€ 50,- zzgl. MwSt.) werden vom Verband der Brauereien in Österreich gesondert berechnet

# Die Ausbildung



- Bei Anmeldung ist eine sofortige Anzahlung in Höhe von 50% der Seminargebühren zu entrichten. Der Restbetrag wird bis 14 Tage vor Kursbeginn beglichen
- Stornierungen werden bis 14 Tage vor Kursbeginn kostenlos entgegen genommen. Bei Abmeldungen zu einem späteren Zeitpunkt wird der gesamte Betrag fällig. Der Kurs findet ab einer Teilnehmerzahl von 8 Personen statt. Maximal zugelassen werden 15 Personen
- Die Mohrenbrauerei behält sich das Recht vor, aus organisatorischen Gründen den gesamten Kurs bis 14 Tage vor Beginn abzusagen. In diesem Fall wird ein Ersatztermin angesetzt

## Abschluss

- Berechtigung zur Führung der Berufsbezeichnung „Biersommelier“
- Berechtigung zur Führung des Biersommelier-Zeichens, Zertifikat

## Kontakt und Anmeldung

Mohrenbrauerei Vertriebs KG  
erlebniswelt@mohrenbrauerei.at  
Tel +43-5572-3777-0

[www.mohrenbrauerei.at](http://www.mohrenbrauerei.at)  
 [facebook.at/mohrenbrauerei](https://facebook.at/mohrenbrauerei)