

# Stundenplan Biersommelier Herbst 2024



frastanzer



Egger

Mohrenbräu  
das Vorarlberger Bier

Uhrzeit	Montag 04.11.2024	Dienstag 05.11.2024	Montag 11.11.2024	Dienstag 12.11.2024	Mittwoch 20.11.2024	Donnerstag 21.11.2024	Freitag 22.11.2024	
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	Modul 1 Gastronomische Ausstattung Karl Huber	Bierherstellung Michael David	Bierherstellung Michael David	<b>Prüfungstag Schanktechnik</b>  <b>Fachgespräch Menü und Bierkarte</b>  <b>Prüfungsbiere</b>  <b>Ausklang bei Hops and Malt Dornbirn</b>	
8:45 bis 9:30	Rohstoffe Dominik Lissek	Einteilung nach Bierarten, -sorten, Marken Bierfächer Birgit Rieber	Brautag Mälzen	Modul 1 Gastronomische Ausstattung Karl Huber	Bierstile Michael David	Bierherstellung Michael David		
9:30 bis 10:15	Biertechologie Dominik Lissek	Fachausdrücke der Bier Degustation Birgit Rieber	Brautag Maischen	Modul 2+3 Zapfen, Einschenken, Ausschankfehler Karl Huber	Fragenkatalog Michael David	Fragenkatalog Michael David		
<b>10:15 bis 10:30 Pause*</b>								
10:30 bis 11:30	Degustation 8 Prüfungsbiere & Beschreibung Michael David	Bierstile nach EBC Birgit Rieber	Brautag Abläutern Würze kochen	Bier zapfen Michael David	Modul 4+5 Bierpflege, Wartung Karl Huber	Wiederholung Schanktechnik Karl Huber		
11:30 bis 12:30	Bierarten, Biersorten, Biermarken Michael David	Biercocktails Birgit Rieber	Brautag Kühlen und Hefegabe	Wiederholung Bierherstellung Michael David bis 12:00	Modul 6 Biergläser Karl Huber bis 12:00	Wiederholung Schanktechnik Michael David		
<b>12:30 bis 13:30 Mittagspause*</b>				<b>12:00-13:30 Mittagessen &amp; Fahrt nach Egg</b>	<b>12:00-13:30 Mittagessen</b>	<b>12:30 bis 13:30 Mittagspause*</b>		
13:30 bis 14:30	Biercocktails und Bierkarte Michael David	Food Pairing: Anleitung und Möglichkeiten Birgit Rieber	Brautag Gärung-Reifung-Lagerung	Brauereiführung Dominik Lissek <b>in Egg</b>	Bier und Gesundheit Tobias Gut	Wiederholung Bierstile Michael David		
14:30 bis 15:30	Food Pairing Michael David	Internationale Biere & Degustation Birgit Rieber	Bier zapfen Schankanlagenteile, Hygiene Michael David	Ausschank-, Geschmacksfehler Dominik Lissek <b>in Egg</b>	Bierherstellung, weitere Zutaten, Schanktechnik Bierzapfen Stephan Summer	Wiederholung Brauen Michael David		
<b>15:30 bis 16:00 Pause*</b>								
16:00 bis 17:30	Bier & Schokolade Degustation Gunter Fenkart Manfred Hoffmann	Besuch Biererlebnswelt Bosse Danielsen	Bier und Käse Degustation Christian Grass, Vo.Milch & Dietmar Melzinger, Hops & Malt	Brautechnologie Dominik Lissek <b>in Egg</b>	Brauereiführung Stephan Summer	Schriftliche Prüfung Michael David Karl Huber		

\* Pausenzeiten werden nach Bedarf vor Ort definiert.