

# Stundenplan Biersommelier









## Herbst 2026



frastanzer



Mohrenbräu  
das Vorarlberger Bier

Uhrzeit	Montag 02.11.2026	Dienstag 03.11.2026	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 19.11.2026	Donnerstag 20.11.2026	Freitag 21.11.2026	
ORT				 				
8:00 bis 8:45	Geschichte des Bieres Dominik Lissek	Bier „heute“ Österreich und seine Bierlandschaft Jens Luckart	Brautag/Zutaten Michael David Albert Mühlwerth	Modul 1 Gastronomische Ausstattung Karl Huber	Bierherstellung Michael David	Bierherstellung Michael David	Prüfungstag Schanktechnik	
8:45 bis 9:30	Rohstoffe Dominik Lissek	Einteilung nach Bierarten, -sorten, Marken Bierfächer Jens Luckart	Brautag Mälzen	Modul 1 Gastronomische Ausstattung Karl Huber	Bierstile Michael David	Bierherstellung Michael David		Fachgespräch Menü und Bierkarte
9:30 bis 10:15	Biertechnologie Dominik Lissek	Fachausdrücke der Bier Degustation Jens Luckart	Brautag Maischen	Modul 2+3 Zapfen, Einschenken, Ausschankfehler Karl Huber	Fragenkatalog Michael David	Fragenkatalog Michael David		
10:15 bis 10:30 Pause*								
10:30 bis 11:30	Degustation 8 Prüfungsbiere & Beschreibung Michael David	Bierstile nach EBC Jens Luckart	Brautag Abläutern Würze kochen	Bier zapfen Michael David	Modul 4+5 Bierpflege, Wartung Karl Huber	Wiederholung Schanktechnik Karl Huber	Ausklang bei Hops and Malt Dornbirn	
11:30 bis 12:30	Bierarten, Biersorten, Biermarken Michael David	Biercocktails Jens Luckart	Brautag Kühlen und Hefegabe	Wiederholung Bierherstellung Michael David bis 12:00	Modul 6 Biergläser Karl Huber bis 12:00	Wiederholung Schanktechnik Michael David		
12:30 bis 13:30 Mittagspause*				12:00-13:30 Mittagessen & Fahrt nach Egg	12:00-13:30 Mittagessen	12:30 bis 13:30 Mittagspause*		
13:30 bis 14:30	Biercocktails und Bierkarte Michael David	Food Pairing: Anleitung und Möglichkeiten Jens Luckart	Brautag Gärung-Reifung-Lagerung	Brauereiführung Dominik Lissek in Egg	Bier und Gesundheit Tobias Gut	Wiederholung Bierstile Michael David		
14:30 bis 15:30	Food Pairing Michael David	Internationale Biere & Degustation Jens Luckart	Bier zapfen Schankanlagen, Hygiene Michael David	Ausschank-, Geschmacksfehler Dominik Lissek in Egg	Bierherstellung, weitere Zutaten, Schanktechnik Bierzapfen Stephan Summer	Wiederholung Brauen Michael David		
15:30 bis 16:00 Pause*								
16:00 bis 17:30	Bier und Käse Degustation Christian Grass, Vo.Milch & Dietmar Melzinger, Hops & Malt	Besuch Biererlebniswelt Karl Huber	Bier & Schokolade Degustation Gunter Fenkart Manfred Hoffmann	Brautechnologie Dominik Lissek in Egg	Brauereiführung Stephan Summer	Schriftliche Prüfung Michael David Karl Huber		

\* Pausenzeiten werden nach Bedarf vor Ort definiert.