

# Stundenplan Biersommelier

## Herbst 2026



**frastanzer**



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
<b>ORT</b>	<b>Mohrenbräu</b> das Vorarlberger Bier	<b>Mohrenbräu</b> das Vorarlberger Bier	<b>Mohrenbräu</b> das Vorarlberger Bier	<b>Mohrenbräu</b> das Vorarlberger Bier	<b>Egger</b>	<b>frastanzer</b>	<b>Mohrenbräu</b> das Vorarlberger Bier
<b>8:00 bis 8:45</b>	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	<b>Prüfungstag</b> Schanktechnik
<b>8:45 bis 9:30</b>	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	<b>Fachgespräch</b> Menü und Bierkarte
<b>9:30 bis 10:15</b>	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	<b>Prüfungsbiere</b>
<b>10:15 bis 10:30 Pause*</b>							
<b>10:30 bis 11:30</b>	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	<b>Ausklang bei Hops and Malt</b> Dornbirn
<b>11:30 bis 12:30</b>	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	
<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>
<b>13:30 bis 14:30</b>	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	
<b>14:30 bis 15:30</b>	Food Pairing Michael David	Internationale Biere & Degustation Jens Luckart	Bier zapfen Schrankanlagen-Teile, Hygiene Michael David	Ausschank-, Geschmacksfehler Dominik Lissek in Egg	Bierherstellung, weitere Zutaten, Schanktechnik Bierzapfen Stephan Summer	Wiederholung Brauen Michael David	
<b>15:30 bis 16:00 Pause*</b>							
<b>16:00 bis 17:30</b>	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.