

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 | PRÜFUNGSTAG!!! 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.