













Uhrzeit	Montag 24.04.2017	Dienstag 25.04.2017	Dienstag 02.05.2017	Mittwoch 03.05.2017	Mittwoch 10.05.2017	Donnerstag 11.05.2017	Freitag 12.05.2017
ORT	 MOHREN Das Vorarlberger Bier	 MOHREN Das Vorarlberger Bier	 MOHREN Das Vorarlberger Bier	 Egger Bier	 Egger Bier	 Egger Bier	
8:00 bis 8:45	Geschichte des Bieres Hinrich Hommel	Bierbrauen Zutaten Ralf Freitag	Bier und Gesundheit Jens Luckart	Wiederholung Korrespondenz Hinrich Hommel	Bier „heute“ östereich und seine Bierlandschaft Birgit Rieber	Schanktechnik Biereinkauf Hinrich Hommel	
8:45 bis 9:30	Geschichte des Bieres Hinrich Hommel	Bierbrauen Mälzen Ralf Freitag	Bier & Speisen Jens Luckart	Schanktechnik gesetzl. Bestimmungen Hinrich Hommel	Biercocktails Birgit Rieber	Wiederholung Schanktechnik Hinrich Hommel	
9:30 bis 10:15	Bierzutaten Biertechnologie und Film vom Bierbrauen Hinrich Hommel	Bierbrauen Brauvorgang Ralf Freitag	Bierherstellung weitere Zutaten Jens Luckart	Schanktechnik Zapfen, Flaschenbier Hinrich Hommel	Wiederholung Fachaus- drücke der Bier Degustation Birgit Rieber	Schanktechnik Reinigung, HACCP, Wartung Hinrich Hommel	
10:15 bis 10:30 Pause*							
10:30 bis 11:15	Kodex Reinheitsgebot Ralf Freitag	Bierbrauen Maischen Ralf Freitag	Biergläser Jens Luckart	Ausschank-, Geschmacks- fehler Degustation Hinrich Hommel	Bierstile nach EBC Birgit Rieber	Degustation und Bier Präsentation in der Gastronomie Hinrich Hommel	
11:15 bis 12:30	Bierarten, Biersorten, Biermarken Ralf Freitag	Bierbrauen Läutern und Degustation Ralf Freitag	Degustation Jens Luckart	BP - Degustation Geschmacksfehler Hinrich Hommel	Einteilung nach Bierarten, -sorten, Marken Bierfächer Birgit Rieber	Degustation Hinrich Hommel	
12:30 bis 13:30 Mittagspause*							
14:00 bis 14:15	Bierfehler Ralf Freitag	Bierbrauen Zapfen und Schank- anlagenteile Ralf Freitag	Bier und Schokolade Degustation Jens Luckart	Schanktechnik Gas-, Bierleitung, Zapfhähne Hinrich Hommel	Internationale Biere Birgit Rieber	Wiederholung Bier und Speisen Hinrich Hommel	
14:15 bis 15:30	Degustation 8 Prüfungs- biere inkl. Beschreibung in Gruppenarbeit Ralf Freitag	Bierbrauen Kochen und Gären Ralf Freitag	Kochen mit Bier Jens Luckart	Schanktechnik Reinigung, HACCP, Wartung Hinrich Hommel	Wiederholung Bierfehler & Degustation Birgit Rieber	Wiederholung Schanktechnik Hinrich Hommel	
15:30 bis 15:45 Pause*							
15:45 bis 16:30	Bierkarte Ralf Freitag	Bierbrauen Lagern und Füllen Ralf Freitag	Bier und Käse Degustation Jens Luckart & Vorarlberg Milch	Schanktechnik Voraussetzungen Hinrich Hommel	Degustation Birgit Rieber	Wiederholung Brauen Schrift. Prüfung Hinrich Hommel	
16:30 bis 17:00	Bierkarte Ralf Freitag						

PRÜFUNGSTAG!!!

Dauer etwa 1,5 Stunden für 3 Prüflinge; Einteilung erfolgt in der Woche davor.

Uhrzeit	Montag 23.10.2017	Dienstag 24.10.2017	Montag 30.10.2017	Dienstag 31.10.2017	Mittwoch 08.11.2017	Donnerstag 09.11.2017	Freitag 10.11.2017	
ORT	 MOHREN Das Vorarlberger Bier	 MOHREN Das Vorarlberger Bier	 MOHREN Das Vorarlberger Bier	 Egger Bier	 Egger Bier	 Egger Bier		
8:00 bis 8:45	Geschichte des Bieres Hinrich Hommel	Bierbrauen Zutaten Ralf Freitag	Bier „heute“ östereich und seine Bierlandschaft Birgit Rieber	Bier und Gesundheit Jens Luckart	Wiederholung Korrespondenz Hinrich Hommel	Schanktechnik Biereinkauf Hinrich Hommel	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 Ralf Freitag	Biercocktails Birgit Rieber	Bier & Speisen Jens Luckart	Schanktechnik gesetzl. Bestimmungen Hinrich Hommel	Wiederholung Schanktechnik Hinrich Hommel		
9:30 bis 10:15	Bierzutaten Biertechnologie und Film vom Bierbrauen Hinrich Hommel	Bierbrauen Brauvorgang Ralf Freitag	Wiederholung Fachausdrücke der Bier Degustation Birgit Rieber	Bierherstellung weitere Zutaten Jens Luckart	Schanktechnik Zapfen, Flaschenbier Hinrich Hommel	Schanktechnik Reinigung, HACCP, Wartung Hinrich Hommel		
10:15 bis 10:30 Pause*								
10:30 bis 11:15	Kodex Reinheitsgebot Ralf Freitag	Bierbrauen Maischen Ralf Freitag	Bierstile nach EBC Birgit Rieber	Biergläser Jens Luckart	Ausschank-, Geschmacksfehler Degustation Hinrich Hommel	Degustation und Bier Präsentation in der Gastronomie Hinrich Hommel		
11:15 bis 12:30	Bierarten, Biersorten, Biermarken Ralf Freitag	Bierbrauen Läutern und Degustation Ralf Freitag	Einteilung nach Bierarten, -sorten, Marken Bierfächer Birgit Rieber	Degustation Jens Luckart	BP - Degustation Geschmacksfehler Hinrich Hommel	Degustation Hinrich Hommel		
12:30 bis 13:30 Mittagspause*								
14:00 bis 14:15	Bierfehler Ralf Freitag	Bierbrauen Zapfen und Schankanlagenteile Ralf Freitag	Internationale Biere Birgit Rieber	Bier und Schokolade Degustation Jens Luckart	Schanktechnik Gas-, Bierleitung, Zapfhähne Hinrich Hommel	Wiederholung Bier und Speisen Hinrich Hommel		
14:15 bis 15:30	Degustation 8 Prüfungsbiere inkl. Beschreibung in Gruppenarbeit Ralf Freitag	Bierbrauen Kochen und Gären Ralf Freitag	Wiederholung Bierfehler & Degustation Birgit Rieber	Kochen mit Bier Jens Luckart	Schanktechnik Reinigung, HACCP, Wartung Hinrich Hommel	Wiederholung Schanktechnik Hinrich Hommel		
15:30 bis 15:45 Pause*								
15:45 bis 16:30	Bierkarte Ralf Freitag	Bierbrauen Lagern und Füllen Ralf Freitag	Degustation Birgit Rieber	Bier und Käse Degustation Jens Luckart & Vorarlberg Milch	Schanktechnik Voraussetzungen Hinrich Hommel	Wiederholung Brauen Schrift. Prüfung Hinrich Hommel		
16:30 bis 17:00	Bierkarte Ralf Freitag							

* Pausenzeiten werden nach Bedarf vor Ort definiert.