



Diplom Biersommelier **REFRESH!**

Gerade in den letzten 3 Jahren hat sich der Biermarkt entscheidend verändert. Die Ausbildung zum Diplom Biersommelier war immer am Marktgeschehen orientiert und Ausbildungsinhalte werden ergänzt und angepasst. Unser Grand Cru DBS Refresh widmet sich neuen Themen wie Holzfasslagerung, Glas und Bier in der Gastronomie. Genieße die Tage um Neues zu entdecken und Altes wieder neu zu entfachen!

MITTWOCH 02.05.2018

11.00 Uhr Anknunft: Traditionelles Fingerfood mit Bier

Bier und Speise ist nicht nur Geschmackssache, wir liefern gesicherte Daten.

12.00 Uhr Holzfasslagerung – Tradition und Trend

Bier im Holzfass hat eine lange Geschichte. Welche traditionellen und modernen Möglichkeiten im Einsatz von Holz gibt es? Warum Holz wirklich Craft ist?

13.30 Uhr Interaktive Verkostung

14.30 Uhr Hop Guns und Torpedos

Dry Hopping mit neuen Hopfenzüchtungen? Was steckt hinter den militärischen Begriffen und wie wirken sie sich auf Biere aus?

16.00 Uhr Mix & Match bei den Bierstilen

Die Bierszene boomt: Black IPA's, Imperials, Session Triple, usw. Wie können wir diese Hybrid-Stile einsetzen, z.B. beim Foodpairing, und in welchen Bierstilen sind sie verwurzelt? Storytelling und Verkostung!

17.30 Uhr GASTROcheck: Motivation für mehr Umsatz

Über 10 Jahre Diplom Biersommelier hat eine Welle an Bierbegeisterung losgetreten, aber ist sie wirklich überall angekommen? Der GASTROcheck kombiniert Schulung-Begeisterung-Mystery-Überprüfung.

19.30 Uhr GASTROcheck AKTIV Bierstadt Salzburg

REFERENTEN:

Axel Kiesbye von Kiesbye`s BIERkulturHAUS
Jens Luckart von Kiesbye`s BIERkulturHAUS

TERMIN: 02. - 03. Mai 2018

DONNERSTAG 03.05.2018

09.30 Uhr Kann man Erfolg kalkulieren?

Wie können uns Expeditionen vor 100 Jahren den Weg in die Zukunft weisen?

11.00 Uhr Auswertung Mystery Check

Kurze Präsentation der Erlebnisse des Vorabends im aktiven GASTROcheck.

11.30 Uhr Sinnesschulung – leicht und natürlich

Anleitung zum täglichen Sensoriktraining mit einfachen, natürlichen und gesunden Schätzen aus der Natur. Jahrelang Diplom Biersommelier und keinen Schritt weiter? Wir zeigen einen gesunden Zugang zum Aromentraining!

12.30 Uhr Mittagessen

13.30 Uhr Das Bierglas als Aromabooster

Immer neue Biergläser kommen auf den Markt. Nachdem ein halbes Jahrhundert aus dem Willibecher getrunken wurde, wechselt man heute scheinbar mit jedem Bierstil das Glas. Muss das sein?

15.30 Uhr Abschlussdiskussion oder Brauereiführung

Präsentation der Charakterbier-Flaschenabfüllanlage.

ca. 16.30 Uhr Abschlussdiskussion

Veranstaltungsort

Kiesbye`s BIERkulturHAUS / Dorfplatz 1 / A-5162 Obertrum

Seminargebühr

€ 440 (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer)

einschließlich Unterlagen, Mittagessen und Pausengetränken.

Die Axel Kiesbye GmbH behält sich die Stornierung sowie Änderungen im Programm vor.

Die Rechnung gilt als Anmeldebestätigung und wird bei Anmeldung versandt.

Bei Abmeldung seitens der Teilnehmer bis zu 4 Wochen vor Seminarbeginn werden 50 % der Kursgebühren gut-geschrieben, bei späterer Absage ist keine Gutschrift mehr möglich. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Axel Kiesbye GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter www.bierkulturhaus.com.

Anmeldung

Axel Kiesbye GmbH / Sixtenstraße 3 / A-5162 Obertrum

info@bierkulturhaus.com / Telefon Sabrina Prem: +43(0)676 47 77 168

Anmeldungen erbitten wir bis spätestens 3 Wochen vor Seminarbeginn.

Platz sichern & gleich anmelden!

Diplom Biersommelier REFRESH! 02.-03. Mai 2018

Teilnehmer / Vor- und Nachname: _____

Rechnungsanschrift:

optional Firma (ggfs. Steuernummer): _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Email: _____

Telefon: _____

Ort / Datum

Unterschrift

Anmeldebestätigung

Nach Einlangen der Anmeldung erhalten Sie von uns umgehend eine Anmeldebestätigung.

Wir freuen uns drauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

