

Österreichischer Biersommeliere

**Birgit Rieber und Diplombraumeister Hinrich Hommel
bringen die beliebte Ausbildung zu Ihnen.
In Ihre Brauerei, in Ihren Betrieb.**

Aus langjähriger Erfahrung mit der Arbeit „im Bier“ und der Lehrtätigkeit im Rahmen der Biersommeliere-Ausbildung wissen wir:

**Jede Brauerei braucht Biersommeliere.
Aus vielen Gründen und an vielen Stellen.**

Biersommeliere-Ausbildung Birgit Rieber & Hinrich Hommel

Biersommeliers sind **Markenbotschafter. Sie...**

- ... sind Bindeglied von der Brauerei zu den Kunden,
- ... beraten kompetent beim Biereinkauf,
- ... sichern die Qualität, insbesondere, wenn es um die Lagerung von Bier geht,
- ... schulen Servicekräfte im Umgang mit der Schankanlage und deren Hygiene,
- ... lieben schön gezapftes Bier.

Biersommeliers **setzen Ihr Bier in Szene...**

- ... bei Brauereiführungen,
- ... bei Verkostungen und Events.

Biersommeliere-Ausbildung Birgit Rieber & Hinrich Hommel

Perfekt für **alle** Menschen, die „**im Bier**“ arbeiten. Für ...

... die Geschäftsführung, den Bräu und die Bräuin,

... Brauerinnen und Braumeisterinnen,

... Mitarbeitende im Vertrieb,

... das Marketing,

... Ihre Brauereiführer und -führerinnen.

Selbst die Lageristin und der Bierfahrer profitieren.

Biersommeliere-Ausbildung Birgit Rieber & Hinrich Hommel

Glauben Sie, das wäre **viel zu aufwändig, viel zu teuer?**

Ihr Einwand ist berechtigt – wenn Sie die Kursbeiträge für Einzelpersonen zusammenrechnen. Jedoch:

Unser **Inhouse-Modell** ist die Lösung für Ihre Brauerei.

Enorme Vorteile:

Nur wir müssen reisen, das spart Kosten in beträchtlicher Höhe.

Keine fixen Kurstermine – stattdessen Abstimmung mit Ihrem Kalender.

Es geht vor allem um die Biere aus Ihrem Sortiment.

Sie können Handelspartner und Gastro-Kunden zum Kurs einladen.

So ein Kurs stärkt Teamgeist und Markenbindung.

Biersommeliere-Ausbildung Birgit Rieber & Hinrich Hommel

Die **Fakten.**

Dauer des Kurses: 48 Unterrichtseinheiten. Verteilt auf...

- ▶ **3 mal 2 Tage pro Woche oder**
- ▶ **2 mal 3 Tage pro Woche. Plus**
- ▶ **ein Prüfungstag.**

Die Prüfung besteht aus einer Projektarbeit sowie einem schriftlichen, mündlichen und praktischen Teil. Die Prüferinnen werden vom Verband der Brauereien Österreichs entsandt.

Nach bestandener Prüfung erhalten die Teilnehmerinnen ein Zertifikat und die Biersommelier-Anstecknadel.

Biersommeliere-Ausbildung Birgit Rieber & Hinrich Hommel

Die **Inhalte**.

- ▶ 13.000 Jahre Bier. Von den Sumerern bis in die Gegenwart.
- ▶ Der österreichische Biercodex und das Reinheitsgebot.
- ▶ Rohstoffe und Bierherstellung.
- ▶ Bierbrauen. Ein ganzer Tag.
- ▶ Von der Brauerei ins Glas: Schanktechnik, Hygiene und Zapfen.

- ▶ Die Bierstile Österreichs und der Welt. Theorie und Praxis.
- ▶ Bierverkostungen und Sensorik [Sehr wichtige Bestandteile der Ausbildung].
- ▶ Biergläser und ihr Einfluss auf die Wahrnehmung.
- ▶ Die Kombination von Bier und Speisen.
- ▶ Gesundheitliche Aspekte des Bieres.

Biersommeliere-Ausbildung Birgit Rieber & Hinrich Hommel

Der Dozent **Diplombraumeister Hinrich Hommel.**



Der Diplombraumeister hat an der TUM Weihenstephan studiert und über 20 Jahre als Betriebsleiter und Braumeister in den Brauereien Egg im Bregenzerwald, Hofstetten im Mühlviertel und Markt Piesting gearbeitet. Später war er als Projektmanager Quality für die Firma Rauch Fruchtsäfte tätig. Heute ist Hinrich Hommel selbstständiger Berater für Brauereien.

Hinrich Hommel ist zudem Diplom-Biersommelier und einer der beiden Initiatoren der österreichischen Bier-Jungsommiere und Biersommeliere-Ausbildung. Seit Anbeginn ist er dabei; als Kursleiter, Referent und Prüfer.

Biersommeliere-Ausbildung Birgit Rieber & Hinrich Hommel

Die Dozentin **DI Birgit Rieber**



wegro
communications

Die Wahlwienerin entstammt einer schwäbischen Brauersfamilie. Sie hat das Bierbrauen gelernt, heute spricht und schreibt sie über Bier. Als CEO von wegro communications betreut sie Brauereien, Verbände und Gastronomiebetriebe. Zu Ihren Kunden zählen der Wettbewerb European Beer Star (sie ist auch Mitglied der Expertenjury) sowie zahlreiche Brauereien in Österreich und Deutschland.

Birgit Rieber ist Mitbegründerin der Marken-Ausbildungsschiene **beerkeeper®**, Diplom Biersommelière, Dozentin im Rahmen der Biersommeliere-Ausbildung in Österreich und Chefredakteurin des Magazins **BeerStar NEWS**.

Biersommeliere-Ausbildung Birgit Rieber & Hinrich Hommel

Die **Kosten**.

Die Grundgebühr für einen Kurs beträgt 10.520 Euro,

- ▶ für zehn Plätze à 1.050 Euro.
- ▶ Für jeden weiteren Platz reduzieren sich die Kosten auf 600 Euro/TN.
- ▶ Die maximale Teilnehmerinnenzahl beträgt 16 Personen.
- ▶ Prüfungsgebühr pro Teilnehmerin: 50 Euro
- ▶ Jeweils zzgl. MwSt.

In den Kosten enthalten sind:

- ▶ Das Skriptum, elektronisch als PDF übermittelt.
- ▶ Die internationalen Bierspezialitäten für die Verkostungen.
- ▶ Trainingsmaterial (Fehlaromen, Foodpairing)

Biersommeliere-Ausbildung Birgit Rieber & Hinrich Hommel

Die Voraussetzungen.

Wir brauchen von Ihnen:

- ▶ Einen geeigneten Schulungsraum mit Beamer und Leinwand oder großem Bildschirm.
- ▶ Rohstoffe für den Brautag. Die Brauanlage, bringen wir mit.
- ▶ Je zwei Kisten der „Prüfungsbierstile“ (gerne aus Ihrem Sortiment):
 - ▶ Alkoholfrei, Leichtbier, Märzen, Pils, Zwickel, Dunkel, Bock, Weizenbier.
- ▶ Zugang zu einer Schankanlage mit angeschlagenem Bier für die Zapfschulungen.
- ▶ Verschiedene Schanktechnische Teile (CO₂-Flasche, Druckminderer, Durchlaufkühler)

Alles andere bringen wir mit oder wir besprechen es im Detail.

Biersommeliere-Ausbildung Birgit Rieber & Hinrich Hommel

**Sie wollen einen Kurs buchen? Sehr gerne!
Oder haben Sie noch Fragen?**

Rufen Sie uns an! Oder schreiben Sie uns ein Email.

Hinrich Hommel

+43 664 414 2939 | info@hinrichhommel.com

Birgit Rieber:

+43 699 1011 1032 | rieber@wegro.at

Biersommeliere-Ausbildung Birgit Rieber & Hinrich Hommel