WEITERE LEISTUNGEN RUND UMS BIER

Beratung und Schulung rund ums Bier

- Gläserkunde – das richtige Glas zum Bier
- Schanktechnik- und Sauberkeitsschulung
- Das richtige Bierzapfen – Einschenken und Trinktemperatur
- Biersensorische Schulungen für das Gastropersonal

Bierverkostung mit Gästen

- Allgemeine Einweisung über das Bierbrauen und die benötigten Rohstoffe
- Erlernen des richtigen Bierverkostens
- Beschreibung der verschiedenen Biersorten und -arten hinsichtlich der Aromen
- Verkostungsbogen zum Mitschreiben
- 5 – 8 Biere

Welches Bier zu welcher Speise?

- Erstellung und Abstimmung des Menüs mit dem Wirt/Koch
- Erwerb der passenden Biere
- Abgleichung von Bier und Speisen
- Erstellung der Speisekarte mit den dazu passenden Bieren
- Am Abend wird das Menü und die dazu passenden Biere vom Wirt und dem Biersommelier vorgestellt

DER BIER SOMMELIER

KONTAKT

Ernst Tucho
Diplom-Biersommelier
und Bierbrauer

Tel.: +43 664/185 23 53
E-Mail: info@derbiersommelier.at

www.derbiersommelier.at

DER BIER SOMMELIER

FEINHERB?
... ODER DOCH FRUCHTIG-STARK?

Bierverkostungen aller Art

Beratung und Schulung rund ums Bier

Das passende Bier zu jeder Speise

... und vieles mehr!

www.derbiersommelier.at

„Aus Liebe zum Genuss und mit einem wachsamen Auge auf Reinheit und Qualität.“

Ernst Tucho
Diplom-Biersommelier und Bierbrauer

BIERSEMINAR MIT VERKOSTUNG

Mehr über Bier wissen und erleben!

Lernen Sie die wichtigsten Fakten rund um das Kult(ur)getränk Bier kennen. Nach einer kurzen Einführung in die Biergeschichte und -herstellung sprechen wir über den Brauprozess an sich.

Bei jedem Seminar verkosten wir gemeinsam mindestens fünf verschiedene Biersorten rund um ein bestimmtes Thema, z. B.

- österreichische Bierstile
- internationale Biere
- Craft Bier
- Bier und Käse
- Biere für Damen oder Herren

Fragen Sie nach Ihrem Wunschtermin!
Geeignet für Kleingruppen (5 – 15 Teilnehmer) und auch Firmen.

VERKOSTUNGSREGELN

Worte zur Verkostung:

1. Vorbereitung: Vor einer Verkostung sollte man **nicht rauchen** und **keinen Kaffee** trinken, **nicht zu stark parfümiert** sein und **keine zu stark gewürzten Speisen** zu sich genommen haben.

2. Geschmack: 20 Prozent des sensorischen Eindrucks liefert der Mundraum.

- **Süß** empfindet man ganz vorne an der Spitze,
- **Bitter** ganz hinten (Gaumen), darum muss man das Bier schlucken,
- **Sauer** im mittleren Bereich der Zunge (außen),
- **Salzig** im äußeren Bereich der Zunge (rundherum).

3. Beginn der Verkostung:

- **Sehen:** Schaum, Farbe, Klarheit
- **Geruch**
- **Geschmack:** Antrunk, Rezenz, Nachtrunk