

# Biersommelier

## AUSBILDUNG



**RIEDER BIER**

*Feinste Inwiewitler Braukunst*

# Ausbildungskompetenz Österreich

Österreich ist Europameister gemessen an der Anzahl seiner Bier-Sommeliers und bietet europaweit das umfassendste Ausbildungsangebot zu dieser Thematik.

Das „Bierland Österreich“ gilt in Europa nicht nur als Pionier in der Ausbildung. In keinem anderen EU-Land ist der Ansturm auf die

Qualifikation zum Bier-Sommelier so groß wie in Österreich.

Nur hierzulande existiert ein dreistufiges Programm: Vom Bier-Jungsommelier über den Biersommelier bis zum Diplom-Biersommelier.



## Die Brauerei Ried

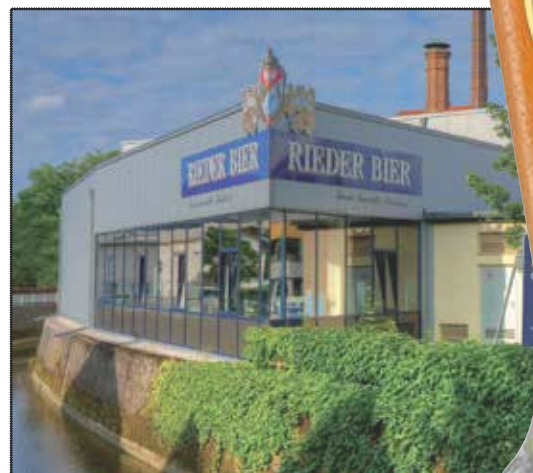
Die Brauerei Ried steht für Tradition, Innovation und Regionalität. Ihre Ursprünge reichen zurück bis ins Jahr 1536, weit in die Zeit, als das Innviertel noch ein Teil Bayerns war. Die bayerischen Wurzeln sind bis heute zu spüren, nicht zuletzt in der Weißbierkompetenz.

Heute steht der Name Rieder Bier für rund 20 ober- bzw. untergärige Bierspezialitäten, deren Qualität zahlreiche in- und ausländische Auszeichnungen dokumentieren.

Mit modernsten Brautechnologien entstehen in der Rieder Brauhausgasse neben Spitzenprodukten in den klassischen Bierstilen auch innovative, handwerklich gebraute Bierkreationen.

Die gebrauten Spezialitäten zeigen, welches Potenzial Bier entfalten kann, wenn Mut und Kreativität verschmelzen.

Seit 1908 ist die Brauerei Ried als Genossenschaftsbrauerei geführt und hat sich der Nachhaltigkeit verpflichtet. Mit der Region und ihren Menschen ist sie schon immer eng verbunden.



# Der Biersommelier

**Der Biersommelier besitzt fundiertes Wissen zu allen Themen rund um das Bier. Auf Basis seiner erlangten Kompetenzen und Fähigkeiten bekleidet er eine beratende und weisende Funktion.**

Ein Biersommelier bietet eine umfassende Bierberatung des Gastes sowie der Gastro-nomen auf Basis fundierten theoretischen Wissens und solider praktischer Erfahrung.

Bei über 1.000 verschiedenen Bieren allein in Österreich fällt die Wahl oft schwer – mancher Biertyp eignet sich eben besser als Begleitung für gewisse Gerichte als ein anderer.

Die vollendete Harmonie von Speise und Bier zu gewährleisten, stellt eine von vielen Herausforderungen für den Biersommelier dar.

Professionelles Kellermanagement auf der Basis von Einkauf, Lagerung, Schankhygiene und Verwaltung, Kalkulation und Verkauf gehören genauso zu den vielfältigen Aufgaben eines profund ausgebildeten Bierexperten wie Zapftechnik und fachgerechtes Service.

Biersommeliers dienen gerne als fachkompetente Ansprechpartner der Medien oder können sich durch publizistische Tätigkeiten auszeichnen.

Auch im Tourismus finden anerkannte Biersommeliers immer mehr Einzug.

## Die Ausbildung

Vermittelt werden folgende Inhalte:

- Grundlagen des Bierbrauens
- Bierstile kennen und verstehen
- Schanktechnik
- Hygiene
- Gläserkunde
- Zapfschulung
- Biersprache
- Geschichte des Bieres
- Bier "heute" und aktueller Biermarkt
- Degustationsschulung und Sensorik
- Bier und Gesundheit
- Kochen und Mixen mit Bier

Neben der Erlangung von Bierwissen auf höchstem wissenschaftlichen Niveau bereichern Praktika, Hausarbeiten und umfassende Schulungsunterlagen diesen Kurs.

Erfolgreiche Absolventen des Kurses „Biersommelier“, sind dazu eingeladen, unter dem Vorsitz eines Vertreters des Verbandes der Brauereien eine Prüfung zum „Biersommelier“ abzulegen.

Die Prüfung beinhaltet eine Projektarbeit, eine schriftliche und mündliche sowie praktische Prüfungen.



# Das Seminarzentrum mit BrauGalerie

Im Seminarzentrum für handwerkliches Brauen auf dem Gelände der Brauerei Ried stehen Unterrichtsräume mit moderner Präsentationstechnik zur Verfügung.

Direkt angrenzend befindet sich die "BrauGalerie Ried", eine für Spezialsude errichtete Mikrobrauanlage, an der

theoretisches Wissen mit praktischen Unterrichtseinheiten ergänzt werden.

An den Schankanlagen im integrierten "Bräustüberl" werden Gläserkunde und Schanktechniken vermittelt bzw. Sensorikübungen durchgeführt.



# Wer kann Biersommelier werden?

Die Ausbildung zum Biersommelier richtet sich an Gastronomen und Mitarbeiter des Hotel- und Gastgewerbes, an Mitarbeiter des Getränke- und Nahrungsmittelhandels und der Industrie, Brauereiangehörige oder auch einfach an Bieraffine und Bierinteressierte, die ihr Wissen über Bier vertiefen möchten.

## Das Kursangebot

Das Seminar zum Biersommelier findet im Kompetenzzentrum der Brauerei Ried statt.

<b>Dauer:</b>	<b>6 Tage Ausbildung plus 1 Prüfungstag</b>
<b>Kosten:</b>	<b>1.350 € inkl. MwSt., inkl. Prüfungsgebühr</b>
<b>Inklusive:</b>	<b>Unterrichtsunterlagen, Verpflegung und Getränke</b>
<b>Kursleiter:</b>	<b>Braumeister Josef Niklas</b>
<b>Prüfung:</b>	<b>Projektarbeit, schriftliche, mündliche und praktische Prüfungen</b>
<b>Abschluss:</b>	<b>Berechtigung zur Führung der Berufsbezeichnung „Biersommelier“, Berechtigung zur Führung des Biersommelier-Zeichens, Zertifikat</b>



# Die Referenten



**Josef Niklas - Kursleiter  
Brau- und Malzmeister, Dipl. Biersommelier**

Lehre zum Brauer und Mälzer, danach Fachakademie Doemens in Gräfelfing. Seit 1998 Braumeister der "Feinsten Innviertler Braukunst". Vorstand der Brauerei-Genossenschaft Ried.

Sein Leitspruch "Bier mocha kon a jeda, s´ Brau´n is oba a Kunst" ist fester Bestandteil der Rieder Brauereiphilosophie.



**Dipl.-Ing. Jens Luckart  
Braumeister, Dipl. Biersommelier**

Studium in Weihenstephan, Braumeisterstationen bei Bürgerbräu Berlin, Brauerei Kapsreiter und Hofstetten. Schankanlagen Sachkundiger §16. Seit 2011 Fortbildungsleiter bei Kiesbye´s Bierkulturhaus



**Gerhard Hörandtner  
Brau- und Malzmeister, Dipl. Biersommelier**

1989: Lehre für Brauer und Mälzer in der Kellerbrauerei Ried. Später Facharbeiter in der Brauerei Ried. Von 1996-1998 Ausbildung zum staatlich geprüften Produktionsleiter für Brauwesen und Getränke-technik bei Doemens in Gräfelfing, anschließend Brauführer in der Brauerei Ried.



**Karl Zuser  
Tourismuskaufmann, Wirt und Hotelier, Dipl. Biersommelier**

2000 Übernahme des elterlichen Biergasthofs Riedberg in Ried. Seit 2013 u.a. Ausbildnertätigkeit bei Doemens und Kiesbye´s Bierkulturhaus. Bier ist seine große Leidenschaft mit dem Motto: „Darauf ein Bier!“



# Information und Anmeldung

Für die schriftliche Anmeldung erhalten Sie das entsprechende Formular zum Download unter:  
[http://www.rieder-bier.at/uploads/download/66\\_540\\_biersommelier\\_anmeldung\\_brauereiried.pdf](http://www.rieder-bier.at/uploads/download/66_540_biersommelier_anmeldung_brauereiried.pdf)  
Bitte senden Sie dieses ausgefüllt und unterschrieben per E-Mail oder Fax an:  
**Fr. Ulrike Reinthaler: reinthaler@rieder-bier.at, Fax: 0 77 52 / 82 0 17-33**

## **Anmeldung und Buchungsbestätigung**

Eine Anmeldung ist bis jeweils 4 Wochen vor Kursbeginn möglich. Sie erhalten nach Ihrer Anmeldung eine Buchungsbestätigung und Rechnungs-PDF per E-Mail.

## **Bezahlung**

Die vollständige Bezahlung der Seminars- und Prüfungsgebühren ist bis spätestens 4 Wochen vor dem ersten Kurstag per Überweisung zu leisten. Eine Nichteinhaltung dieser Frist führt zum Ausschluss der Seminarteilnahme.

Unsere Kontodaten:  
Volksbank Oberösterreich  
IBAN: AT93 4480 0300 6210 0010  
BIC: VBWEAT2WXXX

## **Kursteilnehmer**

Mindestanzahl Teilnehmer: 10.  
Max. Teilnehmerzahl: 14.  
Bei Nichterreichen der Mindestanzahl an Teilnehmern behalten wir uns vor den Kurs abzusagen. Dies wird Ihnen baldmöglichst mitgeteilt und bereits entrichtete Gebühren werden refundiert.

## **Stornierungen**

Sie haben sich zum Seminar angemeldet und können oder möchten doch nicht daran teilnehmen?  
Eine kostenfreie Stornierung Ihrer Anmeldung ist bis 4 Wochen vor dem ersten Kurstag möglich.

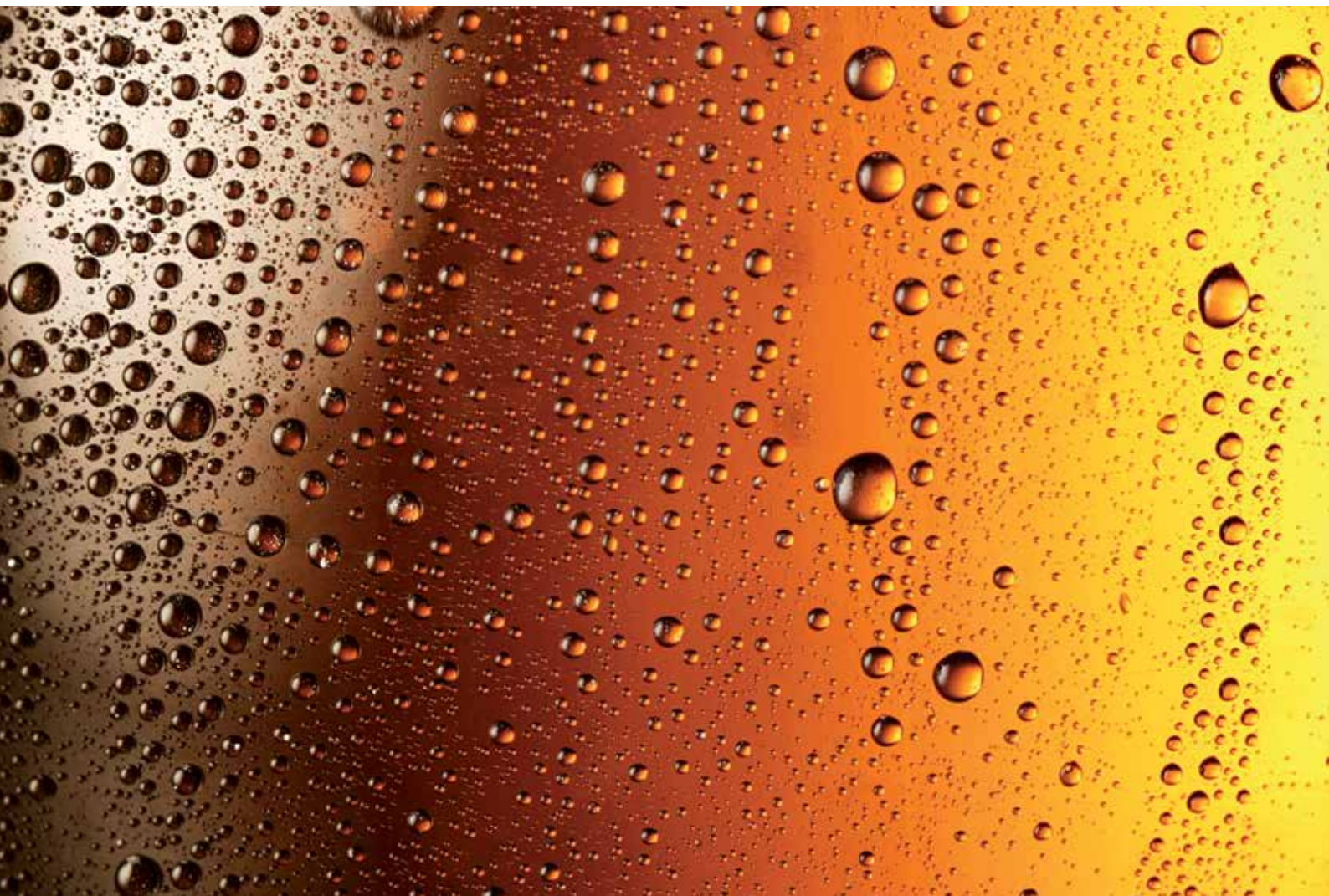
**Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Fr. Ulrike Reinthaler, Tel. 0 77 52 / 82 0 17-18 oder E-Mail: reinthaler@rieder-bier.at**





**RIEDER BIER**

*Feinste Innviertler Braukunst*



Ein Angebot der  
Brauerei Ried e.Gen.  
A-4910 Ried im Innkreis - Brauhausgasse 24  
Telefon 0 77 52 / 82 0 17 - Fax 0 77 52 / 82 0 17-33  
office@rieder-bier.at - www.rieder-bier.at

Fotos: Brauerei Ried, Bierregion/Schrattecker-Fischer