



BIER KULTUR HAUS

Creativbrauen | Fortbildungen



Das Match der Kulturgüter Bier & Wein

Bier und Wein. Zwei Kulturgüter höchster Güte. Sie bereichern unser Leben mit Genuss und spannenden Geschichten. Erleben Sie in unserem GRAND CRU-Kurs zwei Meister Ihres Fachs in Co-Moderation und lassen Sie sich begeistern vom Fachwissen und geballter Emotion.

DIENSTAG 12.06.2018

10.00 Uhr ...Trauben- und Getreidesprossensaft
Traubensaft und „Vorderwürze“ treffen auf Käse- und Brotvariationen. Unser spezielles Come together zu einem spannenden Seminar.

11.30 Uhr Die Meilensteine der Wein- und Biergeschichte

Spannende Anekdoten, Biblisches, historische Parallelen und Wegabzweigungen im Leben beider Kulturgetränke.

13.00 Uhr Die Rohstoffe für Winzer und Brauer

Klima, Lage, Boden und ihr Einfluss auf Rebsorte, Getreide und Hopfen.

**14.30 Uhr Verkostung:
Weißweine treffen helle Craftbiere**

...ein Match unterstützt mit coolen Aromarädern und feinen Kristallgläsern

16.00 Uhr Sudhaus und Kellerwirtschaft

Die Bier- und Weinherstellung im Speed-Dating.

18.00 Uhr Nudelparty

mit alkoholfreiem Bier & Wein

**18.30 Uhr Verkostung:
Rotweine treffen dunkle Craftbiere**

Die Sprache des Weines und des Bieres auf höchstem Niveau!

REFERENTEN:

Jens Luckart, diplomierter Brauingenieur, Diplom Biersommelier, Leiter Fortbildungen von Kiesbye's Bierkulturhaus

Johannes Einzenberger, Diplom Sommelier, Diplom Käsesommelier, Trainer und Prüfer, GF wein4senses

TERMIN: 12. – 13. Juni 2018

MITTWOCH 13.06.2018

09.00 Uhr Bier & Wein im Gesundheitscheck

Was ist das französische Paradoxon? Was genau ist Xanthohumol? Was ist die Aufgabe der Polyphenole?

**10.30 Uhr Verkostung mit Foodpairings:
Wein & Bier - frisch und gealtert**

Was schmeckt besser: jung oder im Keller gereift? Der sensorische Höhepunkt. Wir servieren für jeden Finger ein Fingerfood und testen, testen, testen. Zum Zuge kommt dabei ein neu entwickeltes Foodpairing-Tool.

14.00 Uhr Die Rituale der Bier- und Weinkultur

Die Meister zelebrieren ihr Können. Bedienrituale, begeistern Sie Gäste und Kunden mit Inszenierung und Fachwissen rund um die Kulturgüter erster Klasse!

Anschließend um ca. 15.00 Uhr besteht die Möglichkeit ausgewählte Weine und Biere sowie Accessoires zu erwerben.

Das Seminar ist offen für alle Interessenten, aber auch Bestandteil des Präsenzs Schulungsprogramms der „Candidates of the IMB“. Alle weiteren Informationen finden Sie unter: www.mastersofbeer.org



Veranstaltungsort

Kiesbye's Bierkulturhaus / Dorfplatz 1 / A-5162 Obertrum

Seminargebühr

€ 590 (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer)
einschließlich Unterlagen, aller Speisen sowie Wein- und Bierproben.

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 gutgeschrieben, 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.

Bier & Wein 12. - 13. Juni 2018

Teilnehmer / Vor- und Nachname: _____

Rechnungsanschrift:

optional Firma (ggfs. Steuernummer): _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Email: _____

Telefon: _____

Candidate of the Institute of Masters of Beer JA NEIN

Ich bin bieraffin weinaffin

Ort / Datum

Unterschrift / Firmenstempel

Anmeldebestätigung

Nach Einlangen der Anmeldung erhalten Sie von uns umgehend eine Anmeldebestätigung.
Wir freuen uns drauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

