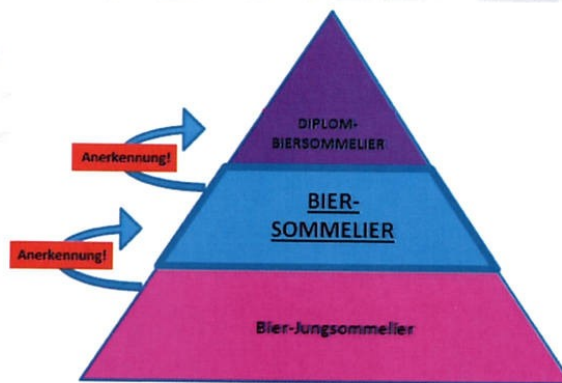


Biersommelier-Ausbildung

Auf Initiative des *Verbandes der Brauereien Österreichs* und der Mithilfe von Kiesbye`s BIERkulturHAUS ist die Ausbildung zum Biersommelier entstanden.

Anfang Juni, vom Mo. 02.- Fr. 06.06.2013, ist es soweit. Der zweite Kurs zum Biersommelier findet im BIERkulturHAUS statt. Vor über 10 Jahren wurde hier die Ausbildung zum Diplom-Biersommelier initiiert. Diese bis heute unübertroffene High-End Ausbildung bildet die Spitze der bierigen Ausbildung, deren breite Basis der Bier-Jungsommelier ist. Kiesbye`s BIERkulturHAUS ist somit die einzige Ausbildungsstätte, die alle 3 Stufen der Biersommelier-Ausbildung anbieten kann.



Was erwartet Sie während der Ausbildungswoche zum Biersommelier?

Viel bieriges Wissen, das wartet erlernt zu werden. Durch das zukunftsweisende Lernkonzept von Kiesbye`s BIERkulturHAUS ist Spaß garantiert. Auf den Kupferkesseln, der historischen Brauanlage wird praktisch gebraut. Bier wird in allen Facetten verkostet. In der Sensorik liegt ein großer Schwerpunkt der Ausbildung. Blind-, Vergleichs- oder Kombinationsverkostungen stehen täglich am Programm - alles was unser Bierkeller mit über 400 verschiedenen Bieren hergibt. Der Stundenplan im Anhang gibt detaillierten Einblick in das umfassende Programm.

Kiesbye's
BIER KULTUR HAUS
Seminare | Creativbrauen | Events

Anmeldung unter info@bierig.org Preis für Nichtmitglieder 1390€ für Bierig Mitglieder 1340€ inkl. Speisen und Getränke