

Kiesbye

Biersommelier

Modul A1+A2+B

Diplom Biersommelier

Modul A1+A2+B+C1+C2

Das moderne Brauhandwerk inkl. Brauereiführung



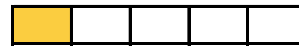
Geschichte und Geschichten rund ums Bier



Berausschank, Technik & Hygiene



Sensorik, Sinnesphysiologie



Bierfehler und Bierflavors



Bier und Glaskultur



Bierkarte, Bierrituale, Bierinszenierung



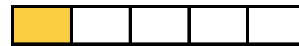
Praktika in der Gastronomie



Österreichische Bierstile



Internationale Bierstile und kreatives Brauen



Biermarkt, Trends und Marketing



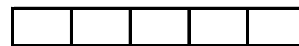
Bier und Recht



Bier in der Küche, Foodpairing



Reifung im Holzfass



Vintagebiere



Bier und Gesundheit



Tischkultur und Bedienrituale



* Vertiefungsmöglichkeiten in unseren GRAND CRU Spezialseminaren