

# Kiesbye

AKADEMIE FÜR BIER  
UND BRAUWIRTSCHAFT

Monat	Testziel	Testart	Kategorie
<b>JAN.</b>	Kennenlernen und Sensibilisierung der eigenen Wahrnehmungs-Schwellen für die fünf Grundgeschmacksarten.		Grundlagen Schulung I
<b>FEB.</b>	Einprägen von Off-Flavours in verschiedenen Bieren und in verschiedenen Konzentrationen. (3 aus 15 mikrobiol. Fehlerquellen)	Test auf Milchsäure-, Essigsäurebakterien Würzebakterien, Hefeautolyse, Wildhefen etc.	Bierfehler Schulung I
<b>MÄR.</b>	Anhand von 6 verschiedenen Fremdbieren einer Kategorie (z.B. Pils) formulieren Sie ein sensorisches Best case Ziel.	Deskriptiver Test und Ranking Test	Bier Designing I
<b>APR.</b>	Lernen Sie feine Qualitäts-Unterschiede zwischen zwei Bieren zu erkennen und Biere richtig sensorisch zuzuordnen.	Triangel-Test	Bierfehler Schulung II
<b>MAI.</b>	Lernen Sie, Biere nach ihrer sensorischen Güte zu reihen und nach einer statistischen Auswertung richtige Entscheidungen zu fällen.	Ranking-Test	Markt vergleich I
<b>JUN.</b>	Einprägen von Off-Flavours in verschiedenen Bieren und in verschiedenen Konzentrationen (3 aus 15 mikrobiol. Fehlerquellen)	Test auf Milchsäure-, Essigsäurebakterien Würzebakterien, Hefeautolyse, Wildhefen etc.	Bierfehler Schulung III
<b>JUL.</b>	Erkennen und beschreiben Sie typische Bieraromen und prägen Sie sich ein, für welche Bierstile sie wichtig sind.		Grundlagen Schulung II
<b>AUG.</b>	Einprägen von Off-Flavours in verschiedenen Bieren und in verschiedenen Konzentrationen (3 aus 10 brautechn. Fehlerquellen)	Test auf Oxidation, Licht, DMS, Alterung, metallisch, Chlorphenole, Wärmebelastung etc.	Bierfehler Schulung IV
<b>SEP.</b>	Üben Sie mit der 9sensesXbeerience-Methode die ganzheitliche Sicht auf ihre Sensorik mit 2 verschiedenen Bierstilen.	9sensesXbeerience-Test	Markt vergleich II
<b>OKT.</b>	Einprägen von Off-Flavours in verschiedenen Bieren und in verschiedenen Konzentrationen (3 aus 15 mikrobiol. Fehlerquellen)	Test auf Milchsäure-, Essigsäurebakterien Würzebakterien, Hefeautolyse, Wildhefen etc.	Bierfehler Schulung V
<b>NOV.</b>	Erkennen Sie die Folgen der Bieralterung und führen Sie einen qualitativen & quantitativen Vergleich mit Best-Case-Ziel durch.	True to type-Test	Bier Designing II
<b>DEZ.</b>	Einprägen von Off-Flavours in verschiedenen Bieren und in verschiedenen Konzentrationen (3 aus 10 brautechn. Fehlerquellen)	Test auf Oxidation, Licht, DMS, Alterung, metallisch, Chlorphenole, Wärmebelastung etc.	Bierfehler Schulung VI
<b>XTRA</b>	Zur 4. Sensorik-Box erhalten Sie gratis nützliche Accessories für Ihre tägliche Sensorikarbeit hinzu.		

## TRAININGS ABO-BOXEN SENSORIK

Für  
**€ 165**  
exkl. MwSt.

Exklusives  
All-Inklusive  
Monats-Abo

AKADEMIE FÜR BIER UND BRAUWIRTSCHAFT

Axel Kiesbye GmbH, Dorfplatz 1, 5162 Obertrum bei Salzburg, [www.kiesbye.at](http://www.kiesbye.at)



PROFESSIONAL ONLINE

# TRAININGS ABO-BOXEN SENSORIK



*Kiesbye*

Wir brauen Begeisterung.

**>>> Abo jetzt testen!**

Sensorische Testergebnisse lösen nur dann Optimierungsschritte aus, wenn man sich auf die Resultate geschulter VerkosterInnen verlassen kann. Schon nach wenigen Wochen ohne Training lassen die sensorischen Fähigkeiten deutlich nach. Mit den Trainings Boxen der Sensorik-Spezialisten der Kiesbye Akademie erhalten Sie monatlich fertig vorbereitete all-inklusive Pakete, die nicht nur ihren eigenen Vorbereitungsaufwand zum kontinuierlichen Üben und Trainieren minimieren, sondern zudem auch kostengünstig sind. Ideal für Fachleute in Verkostungspanels und im Qualitätswesen von Brauereien. Und ebenso für Sensorik- und Genussinteressierte.

#### Sensorik-Experten

Dipl.-Ing. (TUM) Jens Luckart, Kiesbye Akademie

Dipl.-Ing. (TUM) Axel Kiesbye, Kiesbye Akademie

#### Inhalte der Sensorik-Boxen

Monatlich senden wir Ihnen Sensorik-Boxen zu. Der Inhalt reicht für 6 Personen. Die Boxen verfolgen dabei unterschiedliche Trainings-Ziele.

6x im Jahr stehen Bierfehler im Vordergrund, 2x das Designen von besseren Bieren, 2x sensorische Grundlagentrainings und 2x Marktvergleiche. Die Abfolge ist so zusammengestellt, dass neue MitgliederInnen gut in das Verkosterpanel integriert und alte Hasen stets neue Herausforderungen bekommen.

Neben Training und Wissensvermittlung steht die Lust an den eigenen Sinnesfähigkeiten und das erlebte Gemeinschaftsgefühl im Vordergrund.

Die Rechnung wird als Jahresrechnung im 4. Monat nach der Anmeldung versendet. Wird das Abo in den ersten 3 Monaten gekündigt, fallen nur die Kosten für die bereits versendeten Monatspakete an.

#### ANMELDEFORMULAR TRAININGS ABO-BOXEN SENSORIK

*Kiesbye*

Rechnungs/Lieferadresse: \_\_\_\_\_

Kontaktperson: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Abo-Start ab (Monat): \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

**>>> Einfach retournieren, starten und Ihre  
Sensorik kontinuierlich trainieren!**

Christian Fressner, MBA



**>>> Jetzt anrufen & persönlich informieren!**

info@bierkulturhaus.com, +43 (0) 676 47 77 168, www.kiesbye.at