



BIER KULTUR HAUS

Creativbrauen | Fortbildungen



Bier & Kulinarik

Foodpairing, die Suche nach Begleitung

Bier und gutes Essen! Im Zusammenspiel entdecken wir im Rahmen des GRAND CRU Bier & Kulinarik ungeahnte Geschmacksfreuden. Ob eine Kombination oder als Begleitung, die Symbiose ist das Ziel. Wir beleuchten die Theorie und geben natürlich praktische Erfahrungen weiter. Foodpairing im Kontext eines Kulinariums bietet die perfekte Bühne für Bier.

MITTWOCH 27.01.2016

11.00 Uhr ...sie dürfen das Mittagsläuten nicht hören

Wir starten praktisch mit einem klassischen Foodpairing und stellen uns der Frage: Macht Tradition Sinn oder schmeckt Althergebrachtes gar nicht?

12.30 Uhr Korrespondenzanalyse Theorie 1

Was passt zusammen und warum? Ergebnisse aus 10 Jahren Korrespondenzverkostungen.

13.30 Uhr Korrespondenzanalyse Praxis

Gibt es das Standardbier für alle Speisen? Gibt es das NO-GO-Foodpairing-Beer, überhaupt? Wir erschmecken die Antworten.

14.30 Uhr Bier und Schokolade Theorie und Praxis

Dieses Pairing bietet viele Möglichkeiten und Höhepunkte. Neben einer Verkostung geben wir in unserer Schauküche LIVE süßen Edelsteinen mit Bier den perfekten Schliff. Biersommelier Werner Wiesenberger nimmt uns mit in seine faszinierende Welt der Schokolade.

16.30 Uhr Aromenpairing

Die Nase vermittelt uns viel mehr an „Geschmack“. Aber wie ist es mit der Kombination? Wir erforschen Foodpairing mit der Nase.

18.30 Uhr Wein oder Bier?

Genussvolle Betthupferl, jeweils gepaart mit Bier oder Wein, präsentiert vom Wein- bzw. Bierexperten.

REFERENTEN:

Jens Luckart von Kiesbye`s Bierkulturhaus
Stefan Poor von Kiesbye`s Bierkulturhaus
Werner Wiesenberger von Getränke Wagner GmbH
Yaoyao Hu vom Restaurant yaoyao

TERMIN: 27. – 28. Jänner 2016

DONNERSTAG 28.01.2016

09.00 Uhr Championsleague Bierkulinarium

Bier und Speisen in Szene zu setzen ist die hohe Kunst des Biersommeliers. Wo liegen die Gefahren einer solchen Szenerie?

10.00 Uhr Korrespondenzanalyse Theorie 2

Zeitnahe Auswertung aktueller Verkostungen.

11.00 Uhr Asiatische Küche: Die Wiege und das Herzblatt als Bierbegleiter

Yaoyao Hu und sein Restaurant Bangkok sind weit über die Grenzen Salzburgs bekannt und wurden von den Restaurant-Guides „à la Carte“, „Gault Millau“ und „Falstaff“ vielfach ausgezeichnet. In unserem Bierarium wird Yaoyao Hu seine Kochkunst vorführen und mit seinen eigenen Bierkreationen mit Ingwer, Wasabi oder Chili kombinieren.

13.30 Uhr ...darf es noch ein bisschen mehr sein?

Abschließend werden alte Regeln des Pairings bestätigt, aber auch neue erstellt. Begründet durch Erlebtes! Gewürze dominieren meist den Aromaeindruck einer Speise. Wie wirkt sich das wiederum auf die Auswahl des richtigen Bieres aus?

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



THE INSTITUTE OF
MASTERS OF BEER

Veranstaltungsort

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

Seminargebühr

€ 550 (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer)

einschließlich Unterlagen, Mittagessen und Pausengetränken.

Die Axel Kiesbye GmbH behält sich die Stornierung sowie Änderungen im Programm vor.

Die Rechnung gilt als Anmeldebestätigung und wird bei Anmeldung versandt; diese ist sofort zur Zahlung fällig. Bei Abmeldung seitens der Teilnehmer bis zu 4 Wochen vor Seminarbeginn werden 50 % der Kursgebühren gutgeschrieben, bei späterer Absage ist keine Gutschrift mehr möglich.

Anmeldung

Axel Kiesbye GmbH / Sixtenstraße 3 / A-5162 Obertrum

info@bierkulturhaus.com / Telefon Jens Luckart: +43(0)660 54 24 960

Anmeldungen erbitten wir bis spätestens 3 Wochen vor Seminarbeginn.

