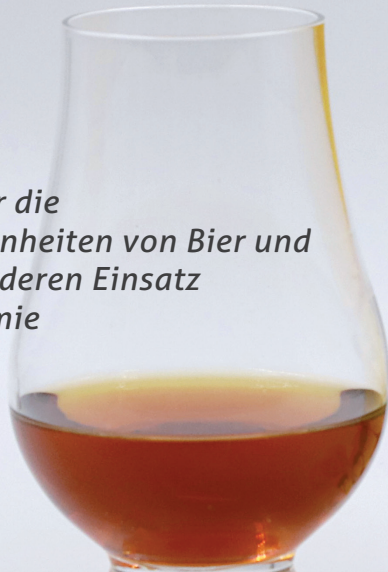


# VLB Bier- und Spirituosen-Sommelier

Vom 15. bis 26. April 2024  
Präsenzkurs in Berlin

*Fortbildung über die  
sensorischen Feinheiten von Bier und  
Spirituosen und deren Einsatz  
in der Gastronomie*



Gastronomie-Partner:  
**MICHELBERGER HOTEL BERLIN**



 [www.vlb-berlin.org/sommelier](http://www.vlb-berlin.org/sommelier)

Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V.  
Berlin – Germany

## ▷ WORUM GEHT ES ?

Sommelier [sɔmə'li:ə] / Sommelière [sɔmə'li:ɛ:rə] im klassischen Wortsinn bezeichnet den „Weinkellner“, der seinen Gästen die sensorischen Eindrücke eines Weins anschaulich vermitteln kann und Empfehlungen für die geeignete Getränkebegleitung zum Essen gibt.

Auch andere Genussmittel blicken auf eine lange handwerkliche Tradition zurück und haben im Lauf der Jahrhunderte eine große Sortenvielfalt entwickelt – so auch Biere und Spirituosen. Daher gibt es nun Sommeliers auch für diese Produktsegmente.

Biere und Spirituosen werden alleine oder in Kombination genossen und dienen beim Essen oft als Begleiter bzw. als Aperitiv oder Digestiv. Aufgrund der großen Bandbreite an sehr unterschiedlichen Aromaprofilen sind hier unzählige Kombinationen möglich. Die wesentliche Systematik dahinter zu erfassen und beschreiben zu können ist ein Ziel dieses zweiwöchigen Kurses.

Darüber hinaus erarbeiten unsere Dozentinnen und Dozenten mit Ihnen relevante Themen wie Rohstoffe, Herstellung, Fasslagerung und bieten Ihnen eine Einführung in die Gläserkunde.

Die gemeinsame Betrachtung von Spirituosen und Bieren ist so sinnvoll, da sie sich in der Begleitung von Mahlzeiten ideal ergänzen. Außerdem weisen diese beiden Produktkategorien zahlreiche Verwandtschaften auf. Rohstoffe, bestimmte Prozessschritte, die alkoholische Gärung, Aromen und Fehlparfüme, aber besonders auch die differenzierte sensorische Sprache.

Darüber hinaus entstehen in der modernen, experimentell und international geprägten Getränkewelt von heute zunehmend auch Produkte, die sich zwischen diesen beiden Segmenten positionieren: „Whisky aus dem Craft-Beer-Fass“, „Botanical infused“ Biere oder ein Eisbock aus dem Rum-Fass – viele spannende Produkte, die dem Kunden allerdings erklärt werden müssen.

*Genau an dieser Stelle setzen wir an!*

## ▷ WER SOLLTE TEILNEHMEN ?

Unser Kurs richtet sich in erster Linie an Menschen, die sich professionell mit Getränken beschäftigen, aber auch Laien mit entsprechender Vorbildung sind willkommen.

- Sie arbeiten in einer Brauerei, bei einem Spirituosen- oder Getränkehersteller?
- Sie sind in einem Getränke- oder Lebensmittelmarkt beschäftigt?

- Sie betätigen sich in einem Hotel, einem Restaurant oder für einen Caterer?
- Sie befassen sich intensiv und ambitioniert mit Bier und Spirituosen?
- Sie wollen Ihr Wissen über Bier und Spirituosen vertiefen und mehr über deren Kombinationsmöglichkeiten miteinander sowie mit verschiedenen Speisen erfahren?

*Dann sind Sie bei uns richtig!*

## ▷ WAS SIE BEI UNS LERNEN

In der zweiwöchigen Fortbildung erweitern Sie Ihr Wissen über die Grundlagen der Bier- und Spirituosenherstellung. Bei geführten Verkostungen vertiefen Sie Ihre sensorischen Fähigkeiten und Kenntnisse. In Vorlesungen und bei praktischen Übungen lernen Sie klassisches Food-Pairing und entwickeln Ideen, wie Sie Bier und Spirituosen kreativ präsentieren können.

Der Sensorik- und Technologie-Schwerpunkt findet an der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) statt. Themen sind u.a. die Grundlagen der Sensorik, Rohstoffe und Technologie der Bier- und Spirituosenherstellung, Überblick und Verkostung verschiedener Bierstile und Spirituosenkategorien, lebensmittelrecht-

liche Aspekte und Aromen und Fehlgerüchen in Bier und Spirituosen.

Unsere Dozentinnen und Dozenten sind Lebensmittelchemiker, Brauer und Brenner sowie Getränketechnologen. Ergänzt wird das Programm mit einem Einblick in die praktische Arbeit der Spirituosenherstellung, einem Schankanlagenpraktikum und einer interaktiven Brauereiführung mit Verkostungen.

Bei unserem Gastronomie-Partner Hotel Michelberger werden unter anderem Aspekte der Menüzusammenstellung, der nachhaltigen Rohstoffversorgung, Grundlagen der Bier- und Spirituosenpräsentation, Trends der Gastroszene und Food-Pairing vorgestellt und erlernt. Praxiseinheiten in Küche und Bar, sowie Erfahrungsberichte von Köchen ergänzen das Programm.

## ▷ UNSERE KOMPETENZ

Als Teil des ehemaligen Instituts für Gärungsgewerbe zu Berlin blickt die VLB auf eine mehr als 140-jährige Tradition bei Forschung, Entwicklung und Ausbildung im Bereich der Bier- und Spirituosenherstellung zurück. Heute arbeiten bei uns rund 130 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Bereich der Ausbildung, Fortbildung, Forschung, Beratung und Service

für die Brau-, Malz- Getränke- und Spirituosenindustrie sowie in der angewandten Biotechnologie.

[www.vlb-berlin.org](http://www.vlb-berlin.org)

[www.spirituosen.ifgb.de/](http://www.spirituosen.ifgb.de/)

## ▷ UNSERE PARTNER

### **Michelberger Hotel, Berlin**

Das familiengeführte Hotel mit Restaurant und Bar wurde 2009 im Berliner Szenebezirk Friedrichshain gegründet. Inhaber sind Nadine und Tom Michelberger, die einen sehr innovativen, ganzheitlichen Ansatz für ihr Unternehmen verfolgen.

[www.michelbergerhotel.com](http://www.michelbergerhotel.com)

# MXPSM

### **Michelberger X Preussische Spirituosen Manufaktur (MXPSM)**

Die MXPSM baut auf einem 150-jährigen Rezepturschatz auf. Sie ist beheimatet im Gebäude der ehemaligen Likörfabrik der Versuchs- und Lehranstalt für Spiritusfabrikation und Fermentationstechnologie, das heute der VLB gehört. Dort werden Spirituosen-Rezepte in einen modernen Kontext gesetzt und nach traditionellen handwerklichen Methoden hergestellt.

[www.mxpsm.com](http://www.mxpsm.com)





Bier wird seit mehr als 5000 Jahren gebraut. Es gilt als eines der ältesten Lebens- und Genussmittel der Menschheit und ist in vielen Gesellschaften ein wichtiges Kulturgetränk. In den vergangenen Jahrhunderten hat sich Bier in den verschiedenen Regionen der Welt weiterentwickelt, verändert und neu erfunden.

Heute blicken wir auf eine Bierlandschaft, die einen nahezu unerschöpflichen Fundus an Informationen, Geschichten

und Geschmäckern bietet. So werden inzwischen deutlich mehr als 100 Bierkategorien unterschieden, die sich unter anderem über ihre Historie, die Zutaten und ihre Sensorik differenzieren.

Einen besonderen Innovations Schub hat das Biersegment durch die Craft-Biere erhalten. Von den Anfängen in den 1980er Jahren in den USA haben Craft-Biere inzwischen weltweit zahllose Fans gewonnen. So wurden nicht nur Bierstile neu in-

terpretiert und weiterentwickelt, sondern auch historische Rezepte – viele davon in Vergessenheit geraten – wiederbelebt.

In diesem Zuge hat sich auch das Konsumverhalten beim Bier verändert: Der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland ist seit Jahren rückläufig, allerdings wird zunehmend hochwertiger und bewusster konsumiert. Der Genuss rückt verstärkt in den Vordergrund. Handwerklich hergestellte Produkte sind im Trend und die Bereitschaft dafür mehr zu bezahlen steigt.

Dabei erwartet der Verbraucher oder Gast zunehmend fundierte Fachkenntnisse und kompetente Beratung vom Verkäufer. Aufwändige Auslobungen von Geschmacksbeschreibungen, Detailinformationen zu Rohstoffen und zu Besonderheiten bei der Herstellung – wie bereits bei anderen Getränken wie Wein, Kaffee, Tee, Mineralwasser üblich – sind auch beim Bier keine Seltenheit mehr.

Unser Kurs zum Bier- und Spirituosen-Sommelier/Sommelière setzt genau dort an und bringt Sie in die Lage, auf vielfältige Fragen die richtigen Antworten zu geben.



Die Welt der Spirituosen besticht durch einen besonders großen Facettenreichtum. Unterschiedlichste Rohstoffe werden zur Herstellung von Bränden oder Neutralalkohol verwendet: Obst, Getreide, Kartoffeln, Mais, Reis, Zuckerrohr und Zuckerrüben.

Beeren und andere Rohstoffe werden, nachdem sie in Neutralalkohol eingelegt (mazeriert) wurden, zu Geisten destilliert. Diese Veredelung des Alkohols mit pflanzlichen Rohstoffen („Botanicals“) wie

Wacholder (z.B. Gin), Anis (z.B. Raki, Ouzo) und zahllosen weiteren Kräutern, Blüten, Blättern und Wurzeln etc. eröffnen eine grenzenlose Fülle an Produkten.

Eine weitere Spielart sind Liköre, Spirituosen aus Alkohol, Zucker und geschmacksgebenden Komponenten.

Genau wie die Biere, haben sich Spirituosen in den Teilen der Welt unterschiedlich weiterentwickelt und eine Vielzahl regionaler Produktvarianten und damit verbundene Bräuche hervorgebracht.

Allein in der EU-Spirituosen-Verordnung sind 44 unterschiedliche Spirituosenkategorien definiert, wie beispielsweise Wodka, Rum, Whisky oder Gin. Außerdem existieren mehr als 300 geschützte geographische Angaben wie „Schwarzwälder Kirschwasser“, „Hohenloher Birnenbrand“, „Calvados“, „Grappa“, „Armagnac“ oder „Cognac“. Der Blick auf andere Kontinente eröffnet eine zusätzliche Vielfalt der Spirituosenwelt, z.B. mit Tequila, Mezcal, Pisco oder Baijiu, um nur einige zu nennen.

Spirituosen beginnen bei 14 %vol (Eierlikör), umfassen aber auch Hochprozentner z.B. bei Rum oder Whiskys mit als 70 %vol.

Nicht alle Produkte sind nach der Destillation und Herabsetzen auf Trinkstärke vollendet. Bei einigen Produkten ist dies erst der Anfang, sodass durch unterschiedliche Auszugsverfahren eine Veredelung des Alkohols durch aromagebende Rohstoffe beginnen kann. Auch eine jahrelange Fasslagerung bedingt nicht selten die eigentliche Seele bestimmter Spirituosenkategorien.

Die Welt der Spirituosen ist facettenreich und hochspannend. Unser Kurs zum Bier- und Spirituosen-Sommelier bietet Ihnen ein solides Fundament zur Orientierung in diesem Segment.



Thementag Bier I	Thementag Spirituosen I	Thementag Gastronomie I	Thementag Gastronomie II	Kombinationstag Bier & Spirituosen
Grundlagen der Sensorik	Rohstoffe der Spirituosenherstellung	Bier, Spirituosen und Speisen	Bier, Spirituosen und Speisen	Historische Bierstile
Rohstoffe: Malz, Hopfen, Wasser	Grundlagen Destillation	Aspekte der Menüzusammenstellung	Algorithmen vs. Intuition	Gläserkunde und -pflege
Grundlagen Brauprozess: Sudhaus, Gärung, Reifung	Spirituosenkategorien: Brand, Geist, Likör	Erfahrungsbericht Küchenchef	Erfahrungsbericht Bartender	Spirituosenkategorien
Grundlagen Brauprozess: Filtration, Abfüllung	MXPSM Spirituosen-Manufaktur: Führung, Botanical, Mazerat, Destillat. Verkostung	Bier-, Spirituosen- und Food-Pairing	Bier-, Spirituosen- und Food-Pairing	Workshop VLB-Brauereitechnikum: Einblicke in den Brauprozess

*Änderungen vorbehalten*



Die **Thementage zu Bier und Spirituosen** finden an der VLB Berlin und in der Michelberger X Preussische Spirituosen Manufaktur statt, beide in der Seestraße 13, 13353 Berlin-Wedding.

Die **Gastronomie-Tage** werden wir im Michelberger Hotel, Warschauer Str. 39 – 40, 10243 Berlin-Friedrichshain, verbringen.

Zusätzlich sind an zwei Kursabenden gemeinsame Exkursionen innerhalb Berlins zu einer Craft-Brauerei und einer Craft-Brennerei geplant.

Am letzten Tag findet eine Abschlussprüfung statt. Nach bestandem Test erhalten Sie ein Zertifikat „Bier- und Spirituosen-Sommelier/Sommelière (VLB)“. Jeder erhält eine Teilnahmebestätigung.

<b>Thementag Bier II</b>	<b>Kombinationstag Bier &amp; Spirituosen</b>	<b>Thementag Gastronomie III</b>	<b>Thementag Gastronomie IV</b>	<b>Prüfungstag</b>
Malzaromatische und hopfenaromatische Bierstile	Spirituosenkategorien, fassgelagerte Spirituosen	Bier, Spirituosen und Speisen	Bier, Spirituosen und Speisen	Prüfung: Theorie & Sommelier-Praxis
Physiologie des Alkoholgenusses	Lebensmittelrechtliche Aspekte	Nachhaltige/regionale Rohstoffversorgung	Aspekte des Einkaufs	Prüfung: Spirituosenstile
Workshop VLB: Bier-Schankanlagen	Aromen/Fehlaromen Spirituosen	Erfahrungsbericht Küchenchef	Erfahrungsbericht Bartender	Prüfung: Fehlaromen & Bierstile
Aromen & Fehlaromen Bier	Bierstile der besonderen Hefen und anderer Mikroorganismen	Bier- und Spirituosenpräsentation in der Gastronomie	Workshop: Restaurant und Bar	Zertifikatsübergabe & Ausklang

Änderungen vorbehalten

Die Gebühren für den zweiwöchigen Kurs betragen 3000 € zzgl. MwSt.

Den Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Kurses empfehlen wir die Übernachtung im Michelberger Hotel. Dort können Sie in diesem Zeitraum zu vergünstigten Konditionen Zimmer buchen. Anfrage an [reservations@michelbergerhotel.com](mailto:reservations@michelbergerhotel.com) mit dem Stichwort „Sommelierkurs“.





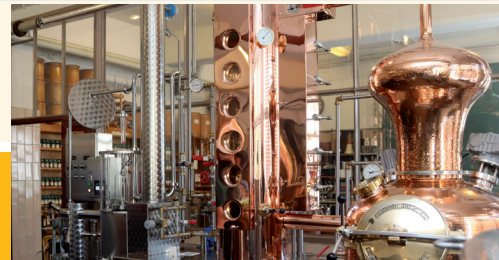
**VLB Berlin e.V.**  
Chris Bergtholdt  
Tel. (030) 450 80-234  
bergtholdt@vlb-berlin.org

**Institut für Gärungsgewerbe IfGB**  
Wiebke Künnemann  
Tel. (030) 450 80-270  
kuennemann@ifgb.de



 [www.vlb-berlin.org/sommelier](http://www.vlb-berlin.org/sommelier)

**Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V.**  
Seestraße 13, 13353 Berlin



Fotos: VLB Berlin, Michelberger Hotel, Adobe Stock