

Ich freue mich, dass Ihr den Weg zu meiner Seite als Biersommelier gefunden habt.



Ein Prost auf die Freundschaft, in entspannter Atmosphäre sind wir per **Du**, freundlich und teilen uns die fröhlichen Momente bei einem geselligen Bier!

Das ist einer meiner Maximen, die ich lebe !

In Leonberg geboren und aufgewachsen, habe ich mich nun im Ruhestand als Diplom-Biersommelier mit einer Ausbildung bei der Kiesbye Akademie in Obertrum, Nähe Salzburg im Oktober 2023 zum Diplom-Biersommelier ausbilden lassen.



Ich gestalte leidenschaftlich gerne Veranstaltungen für Privatpersonen, Firmen, Unternehmen und für die Gastronomie.

Meine Expertise umfasst Bier-Tastings, Entertainment und tiefgehende Informationen zu Biergeschichten, Bierstilen, Aromen und dem Brauprozess.

Ich teile nicht nur Wissen, sondern schaffe eine kurzweilige Atmosphäre voller Spaß und interessanter Fakten. Mit meiner Art auf Menschen zu zugehen bringe ich eine einzigartige Note in die Welt des Biergenusses.

Meine Veranstaltungen bieten nicht nur Einblicke in Biere aus aller Welt, sondern auch in belgische Spezialitäten und regionale Braukreationen. Mit mir erlebt Ihr nicht nur Verkostungen, sondern eine Reise durch die Vielfalt und Geschichte des Biers – stets mit Spaß, Interesse und Authentizität.

WAS KÖNNT IHR AUF EINEM BIER-TASTING ERWARTEN ?

Bei einem Bier-Tasting bekommt ihr – Überraschung! – Bier zum Verkosten. Je nach Thema des Tastings wähle ich als Biersommelier die Biere aus und serviere euch davon jeweils ca. 100 ml zum Probieren. Zu den Bieren gibt's natürlich Infotainment, Hintergrundinfos & Fun Facts vom mir, außerdem leite ich euch beim „korrekten“ Verkosten der Biere und beim Erkennen der Aromen an.

Bei einem von mir gestaltetem Bier-Tasting bekommt ihr außerdem ein sogenanntes Verkostung-Sheet, auf dem ihr eure Eindrücke zum jeweiligen Bier, die erkannten Aromen und eure persönliche Bewertung festhalten könnt. Zusätzlich bringe ich zu

einem Tasting auch spannendes Info-Material mit wie Bierfächer und Aromaräder, die euch noch besser helfen, die Biere zu verstehen und einzuordnen.

Die Biere sucht ich passend zu eurem Tasting-Thema aus und bringt es auch mit.

WAS GENAU IST UND MACHT EIN BIERSOMMELIER?

Sommelier ist das französische Wort für Mundschenk. Die Aufgabe des Mundschenks an den Adelshöfen im Mittelalter war es, die Speisen vorzukosten und so deren Qualität zu überprüfen. Darum geht es unter anderem auch heute noch.

Ein Biersommelier hat eine Diplom-Ausbildung absolviert, in der er alles rund ums Thema Bier gelernt hat, z. B. über Sensorik, Brauprozess, Bier-Foodpairing und Präsentation.

Bei eurem Bier-Tasting präsentiert ich euch als Biersommelier nicht nur verschiedene Biere und versorge euch mit Fun Facts und Hintergrundinfos dazu. Ich zeige euch außerdem die wichtigsten Schritte, die ihr beim Verkosten jedes Bieres durchgeht – damit ihr das Bier von Grund auf kennenlernt und so ganz leicht euer Lieblingsbier finden könnt.

WELCHE ARTEN VON BIER-TASTINGS MACHEN SINN UND SPASS

Die folgenden Bier-Tastings gehören zu den beliebtesten, aber natürlich macht ich euch auch gerne individuelle Vorschläge:

- **Einführung in die Welt des Bier-Tastings:** Schwerpunkt auf den 4 Verkostungs-Schritten, Erklärung der wichtigsten Bierstile, Aromen erkennen etc.

- **Beer Tastings zu bestimmten Regionen**, z. B. American Craft Beer; Bierreise durch Europa; Belgische Biere; deutsches Bier von Nord nach Süd etc.

- **Bier-Tastings zu bestimmten Bier-Stilen**, z. B. Fruchtexplosion IPAs; **Stout**: von Karamell über Kakao bis Kaffee; Bier-Trend saure Biere; tierisch lecker: Bockbier etc.

- **Bier-Tastings zu bestimmten Themen**, z. B. traditionelle Trappisten-Biere; edel & hochprozentig: fassgereifte Biere; wärmende Winterbiere; spritzige Sommerbiere; Bier-Trend alkoholarme & -freie Biere etc.

Bier-Verkostungen mit Foodpairing:

schon mal mit Bier und Käse oder Schokolade experimentiert ?
Ein 5-Gänge Menü mit Bier ? Sehr spannend und erkenntnisreich

Blind Tastings & Blindverkostungen:

besonders spaßige Herangehensweise, vor allem für Bierkenner

FÜR WELCHE EVENTS EIGNET SICH EIN BEER TASTING?

- Geburtstage, Familienfeiern und andere private Partys
- besondere Abende mit Freunden
- Hochzeiten (z. B. als Überbrückung von Wartezeiten)
- Junggesellen- / Junggesellinnenabschied (Hinweis: eher als genussvoller Start in den Abend gedacht, nicht als „Besäufnis“ ;))
- **Supper Clubs** & Foodpairing-Events

WIE VIELE TEILNEHMER KÖNNEN AN EINEM BIER-TASTING TEILNEHMEN?

Ideal ist eine Gruppe mit 6 bis 8 Teilnehmern, aber auch 10 oder 12 Teilnehmer sind machbar. Grundsätzlich gilt: Je weniger Teilnehmer, desto mehr hat der einzelne vom Tasting und desto individueller kann der Biersommelier auf den Einzelnen eingehen.

WIE LANGE DAUERT EIN BIER-TASTING?

Meistens dauert ein Bier-Tasting zwischen 2 und 2,5 Stunden – je nachdem, wie viele Biere dabei verkostet werden und welchen Schwerpunkt das Tasting zum Thema hat.

WAS KOSTET EIN BIER-TASTING?

Preise für Bier-Tastings, für die ich zu eurem Veranstaltungsort anreise, liegen bei 39,95 Euro pro Teilnehmer. Die Preise variieren je nach Anzahl der Teilnehmer und der verkosteten Biere. Fragt mich einfach nach einem individuellen Angebot für euer Tasting.

WIE VIEL ALKOHOL TRINKT MAN AUF EINEM BIER-TASTING?

Die klassische Probiermenge bei einem Bier-Tasting beträgt 100 ml pro Bier und pro Person. Da man bei einem Bier-Tasting meist 6 oder 8 Biere (seltener 10 oder 12) verkostet, kommt man dabei auf eine Gesamtmenge von 600 bis 800 ml Bier. Der Alkoholgehalt der Biere variiert dabei von ca. 3,5 % bis 13 %.

Autofahren solltet ihr nach einem Bier-Tasting also nicht mehr – es sei denn, ihr nehmt an einem Tasting mit alkoholfreien oder -armen Bieren teil.

WELCHE BIERE WERDEN BEIM BIER-TASTING VERKOSTET?

Das kommt ganz darauf an, für welches Tasting-Thema ihr euch entscheidet. Ich werde dann für eure Verkostung typische oder auch besonders außergewöhnliche Bier-Vertreter passend zum Tasting aussuchen und sie euch und euren Gästen kredenzen.

WELCHES EQUIPMENT BRAUCHT MAN FÜR EIN BIER-TASTING?

Neben dem Bier bringe ich die Verkostungs-Gläser mit, das ist das wichtigste Equipment eines Bier-Tastings.

Ebenfalls wichtig für ein gutes Bier-Tasting ist ein **Tasting-Bogen**, auf dem ihr und eure Gäste eure Eindrücke zum jeweiligen Bier sowie eure Bewertung notieren könnt. Bei 6 bis 8 Bieren verliert man sonst schnell den Überblick und hat am Ende Mühe, seinen Bier-Favoriten des Tastings zu finden.

Hinweis: Verzichtet während des Bier-Tastings auf Knabbereien wie Nüsse, Salzstangen und Chips, da der Eigenschmack (besonders Salz und Chips-Gewürze) zu sehr von den feinen Bieraromen ablenkt.

Damit ihr und eure Gäste nach dem Bier-Tasting keinen Kater befürchten müsst, sollte es während des Tastings genügend **Mineralwasser** für alle Teilnehmer geben.

BRAUCHT MAN FÜR EIN BIER-TASTING VORKENNTNISSE?

Vorkenntnisse braucht ihr für ein Bier-Tasting nicht, da euer Biersommelier genau dazu da ist.

Dann lasst es Euch gut gehen und ich freue mich auf Euch !