

# Bierbotschafter/-in (IHK)

---

Werden Sie Bierbotschafter/-in (IHK) und werben Sie für eine neue Bierkultur!



© monticello / Adobe Stock

## DWS

DEUTSCHE WEIN- UND  
SOMMELIERSCHULE

IHK

Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

# Bierbotschafter/-in (IHK)

---

In der heutigen Zeit erleben wir eine aufregende Entwicklung in der Bierwelt, die sowohl die Gastronomie als auch den Handel erfasst. Innovative Brauer kreieren Spezialitätenbiere mit einzigartigen Rezepturen, die an die komplexen Geschmacksprofile von Wein erinnern. Die Vielfalt handwerklich hergestellter Biere wächst stetig, und sie verdienen eine qualitativ hochwertige Präsentation.

Sind Sie ein begeisterte/r Bierliebhaber/in und möchten Ihre Leidenschaft in ein zertifiziertes Können verwandeln? Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz bietet Ihnen die Gelegenheit, zum Bierbotschafter/-in (IHK) ausgebildet zu werden.

Unser Zertifikatslehrgang Bierbotschafter/-in (IHK) ermöglicht es Ihnen, die Welt des Bieres zu erkunden und Biergenuss zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Sie lernen, professionelle Verkostungen durchzuführen und eine angemessene Atmosphäre für Bierliebhaber zu schaffen. Dabei steht die Qualität der Weiterbildung im Mittelpunkt, und das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz, als Bildungseinrichtung der IHK Koblenz, garantiert diese Qualität bundesweit. Unser Lehrgang bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr Wissen über Bier in die Praxis umzusetzen und Ihre Fähigkeiten als Bierbotschafter/-in zu vertiefen. Mit

einem IHK-Zertifikat in der Hand werden Sie zum/zur Expert:in für Bierkultur und -genuss.

Wir laden Sie herzlich ein, sich für unseren Lehrgang anzumelden und Teil dieser aufregenden Bierbewegung zu werden. Werden Sie ein Bierbotschafter/-in (IHK) und teilen Sie Ihre Leidenschaft für dieses traditionsreiche Kulturgetränk mit anderen.

## Zielgruppe

Neben Brauereien, Barkeepern/Barkeeperinnen, der Gastronomie, dem Handel und dem Tourismus auch bierinteressierte Individualpersonen.

## Kosten

Das Lehrgangsentgelt beträgt 1.850 € inkl. 180 € Zertifikatsentgelt.

Im Einzelnen ist enthalten:

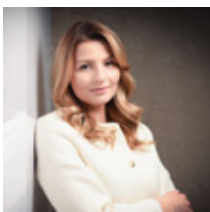
56 Unterrichtseinheiten, alle Bierproben und Food-Pairing-Verkostungen, Brauereiexkursionen, Schulungsunterlagen sowie zwei Kaffeepausen pro Tag.

Fördermöglichkeiten finden Sie unter:

[www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)

---

## Ansprechpartnerinnen



### Weronika Gula

---

Beratung & Buchung

☎ +49 (0) 261 30489-11

✉ [gula@weinschule.com](mailto:gula@weinschule.com)



### Silke Bardon

---

Beratung & Buchung

☎ +49 (0) 261 30489-44

✉ [bardon@weinschule.com](mailto:bardon@weinschule.com)

# Modulstruktur

der Weiterbildung zum/zur Bierbotschafter/-in (IHK)

Zeit	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
9.00 – 10.30	Geschichte des Bieres Rohstoffe mit Verkostung deutscher Bierstile	Besprechung 1. Tag Theorie der Bierbereitung	Theorie der Kombination von Bieren und Speisen	Schankanlagen: Theorie und Praxis	Wochenbesprechung der einzelnen Bereiche	Projektarbeit: Vorstellung und Bierverkostung der einzelnen Teilnehmer
10.45 – 12.15	Geschichte des Bieres Rohstoffe mit Verkostung deutscher Bierstile	Theorie der Bierbereitung Sensorik mit Verkostung belgischer Bierstile	Food-Pairing-Praxis	Schankanlagen: Theorie und Praxis	Offene Fragen und Prüfungsvorbereitung	Projektarbeit: Vorstellung und Bierverkostung der einzelnen Teilnehmer
13.15 – 14.45	Geschichte des Bieres Rohstoffe mit Verkostung deutscher Bierstile	Theorie der Bierbereitung Sensorik mit Verkostung belgischer Bierstile	Food-Pairing-Praxis	Gläserkunde	Prüfungsvorbereitung Praktische und schriftliche Zertifikatsprüfung	Übergabe der IHK-Zertifikate
15.00 – 16.30	Geschichte des Bieres Rohstoffe mit Verkostung deutscher Bierstile	Theorie der Bierbereitung Sensorik mit Verkostung belgischer Bierstile	BierDart (nach Absprache)	Englische Bierstile	Prüfungsvorbereitung Praktische und schriftliche Zertifikatsprüfung	
17.00 – 18.30	Brauerei Besichtigung: Vom Halm zum Glas	Projektarbeit Besprechung der Prüfungsanforderung	BierDart (nach Absprache)	Seminarabend mit Projektarbeit und Fertigstellung	Seminarabend mit Projektarbeit und Fertigstellung	
<b>UE</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>6</b>

**Total 56 UE**

op- tional nach 18.30	Gemeinsamer Tagesabschluss	Projektarbeit Besprechung der Prüfungs- anforderung		Themenabend (nach Absprache)	Themenabend (nach Absprache)
--------------------------------	-------------------------------	--	--	------------------------------------	------------------------------------

**Aktuelle Termine und  
Studienorte gibt es hier**

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

Webcode: D-BB



(Aktualisierungen vorbehalten)

# Kontakt

---

**Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.**  
**Deutsche Wein- und Sommelierschule**

Vertreten durch den Vorstand  
Silvia Hees, Vorsitzende  
Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin

Hohenfelder Straße 12  
D-56068 Koblenz  
+49 (0) 261 30489-45  
Petra Treis  
treis@weinschule.com  
www.gbz-koblenz.de

Vereinsregister Amtsgericht  
Koblenz VR 2868  
Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

## **Die Deutsche Wein- und Sommelierschule ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz e. V. (GBZ).**

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz e. V. (GBZ) ist mit seinen drei Kompetenzzentren eines der angesehensten Weiterbildungsinstitute für Gastronomie, Hotellerie und Tourismuswirtschaft im deutschsprachigen Raum. Marktgerechte Entwicklungschancen mit hohem Praxisbezug machen das GBZ zum idealen Partner für eine zukunftsorientierte Personalentwicklung.