

BIER & KÄSE

Termin: 16. bis 17. Oktober 2017

Dozenten: Karl Schiffner und Josef Stiendl

Organisation: Hans und Dorothea Wächtler

Bier und Käse – ein unendlicher Reichtum an geschmacklichen Sensationen! Käse rückt immer mehr in den Blickpunkt der hohen Genusszone, auch die Auswahl an Käsen wird zum Glück immer vielfältiger. Lokal, regional, national oder international; frisch, weich oder hart, ein Stück erstklassigen Käses kann ein später Höhepunkt in der Menüfolge sein – wenn es zum vorgesehenen Bier passt. Die Kombination von Bier und Käse ist eine eigene, vielschichtige „Wissenschaft“.

Man hat Käse viel früher mit Bier kombiniert als mit Wein. Bereits in der Mittelsteinzeit haben die Bauern Milch in Tontöpfen neben das warme Höhlenfeuer gestellt. So wurde sie sauer und dickflüssig und der erste Sauermilchkäse ist entstanden. Die ältesten Nachweise der Käseherstellung stammen aus Mesopotamien, wo man um diese Zeit auch schon Bierrezepturen

kannte. Daher liegt es nahe, dass man die beiden Nahrungsmittel gemeinsam verzehrt hat. Bier und Käse ist die beste, aber sicher nicht die einfachste Kombination. Es bedarf einiger Kenntnis und Erfahrung, um auch in dieser Kombination wahre Sensationen zu erzielen. Wir Biersommeliers sind von der Kombination Bier und Käse überzeugt. Die Intensität des Käses wird durch die Paarung mit geeignetem Bier verstärkt. Das kann bis zur „Explosion“ der Eindrücke am Gaumen führen.

In Zusammenarbeit mit dem 1. Biersommelier Weltmeister Karl Schiffner und dem Leiter der Schäringer Käseakademie, Diplom Käsesommelier Ing. Josef Stiendl entstehen Bier- und Käsekombinationen, die nachhaltige Geschmackseindrücke hinterlassen werden und eine professionelle Präsentation möglich machen.

Montag, 16. Oktober 2017:

09:00 Uhr Begrüßung

09:30 Uhr Das Wichtigste um den Käse – Die Käsephilosophie

- Unterscheidung der Käsearten
- Schneidetechnik
- Präsentation

12:00 Uhr Mittagessen

13:30 Uhr Workshop Bier und Käse – Die besten Kombinationen

15:30 Uhr Affinieren von Käse mit Bier

18:30 Uhr Bierkulinarium „Alles Käse“

Kommentiert vom 1. Biersommelier Weltmeister Karl Schiffner

Dienstag, 17. Oktober 2017:

09:00 Uhr Rückblick und Fragen

09:30 Uhr Käsefrühstück

- Kochen mit Käse und Bier
- Internationale Käserezepturen

12:00 Uhr Mittagessen

13:00 Uhr Verkostung der affinieren Käse

14:30 Uhr Masterplan für eine optimale Bier- und Käseverkostung

15:30 Uhr Abschlussbesprechung

Veranstaltungsort

Biergasthaus Schiffner / Linzer Str. 9 / A - 4160 Aigen-Schlägl

Seminargebühr

€ 550 (zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer) einschließlich Unterlagen, Pausengetränken und Seminarabende.

Bierbegeisterung behält sich die Stornierung sowie Änderungen im Programm bis zwei Wochen vor Seminarbeginn vor. Die Rechnung erhalten Sie 14 Tage vor Seminarbeginn; diese ist sofort zur Zahlung fällig. Die Stornierung eines Teilnehmers richten Sie bitte in schriftlicher Form an Bierbegeisterung. Bei Rücktritt bis zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn wird keine Gebühr fällig. Bei Rücktritt eines Teilnehmers zwischen 14 Tage und Veranstaltungsbeginn wird die volle Gebühr fällig. Ersatzanmeldungen werden angenommen.

Anmeldung

BIERBEGEISTERUNG / Hans Wächtler Projektmanagement GmbH / Dr.-von-Schmitt-Straße 2a / D-96050 Bamberg
Telefon: +49 (0) 171 3611 301 / E-Mail: post@hans-waechtler.de / www.bierbegeisterung.de

Wichtig: Für alle IMB-Teilnehmer bitte daran denken sich auch zusätzlich online im Login-Bereich des IMB anzumelden. Anmeldungen erbitten wir bis spätestens 3 Wochen vor Seminarbeginn.

16.-17. Oktober 2017: **Bier & Käse**

Bitte gut leserlich ausfüllen und an BIERBEGEISTERUNG zurücksenden

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Position in der Firma

Rechnungsanschrift:

Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum / Unterschrift

Firmenstempel

Anmeldebestätigung (wird von BIERBEGEISTERUNG erstellt und an Sie zurückgeschickt)

Hiermit bestätigen wir den Eingang Ihrer Anmeldung. Die Rechnung erhalten Sie mit separater Post.
Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Bamberg, den

BIERBEGEISTERUNG, Unterschrift

