

Nach der Einführung des Online-Kurses „Basiswissen rund um das Bier“ speziell für Mitarbeiter des Getränkehandels im letzten Jahr haben bereits viele Personen den Kurs erfolgreich absolviert.



„Basiswissen rund um das Bier“

Der Online-Kurs wird erweitert

Die Resonanz fiel sehr positiv aus, denn die Wissensvermittlung der grundlegenden Themen rund um das Thema Bier war transparent, nachvollziehbar und der Erfolg stellte sich bei den einfach durchzuführenden Selbsttests nach jedem Kapitel ein. Die Teilnehmer bescheinigten die wesentlichen Benefits der

- flexiblen Zeiteinteilung
- frei und flexibel wählbaren kurzen Lerneinheiten
- praktischen Übungen durch einfach durchzuführende Verkostungseinheiten.

Da mittlerweile die Doemens Akademie auch verstärkt Anfragen aus Brauereien, der Gastronomie und bierbegeisterten Personen erreichen, wurde der Online-Kurs erweitert und kann nun ab sofort auch diese Interessensgruppen bedienen. Für den Kurs ist keinerlei Vorwissen zum Thema Bier nötig und stellt somit den idealen Einstieg in die Thematik dar.

Kurzweilige Verknüpfung von Theorie und Praxis

Theoretische Grundkenntnisse werden hierbei mit einfach durchzuführenden Übungen verknüpft, um das Gelernte in der Praxis zu erfahren und umzusetzen. Kurzweilig und spielerisch wird sowohl nützliches Hintergrundwissen vermittelt als auch die Begeisterung für Bier in allen seinen Facetten geweckt.

Es sind verschiedene Online-Unterrichtseinheiten zu absolvieren. Eine Einheit setzt sich aus jeweils 20- bis 30-minütiger Theorie inklusive einer praktischen Übung zusammen:

- Einführung – Was macht Bier so besonders?
- Geschichte des Bieres
- Rohstoffe
- Bierherstellung
- Sensorik
- Deutsche Bierstile
- Internationale Bierstile
- Lagerung von Bier & Mindesthaltbarkeitsdatum
- Bierpflege & Schankanlage
- Bier & Food Pairing
- Reise durch die Bierwelt – und jetzt?

Dadurch werden bei den Teilnehmern Begeisterung, Wertschätzung und Sensibilisierung für das Produkt Bier entfacht. Gerade für Mitarbeiter in Brauereien, des Handels und der Gastronomie ist dies von unschätzbarem Vorteil, denn der interessierte Verbraucher benötigt qualifizierte Informationen bei der großen angebotenen Biervielfalt. Weitere Informationen durch Marlene Speck per E-Mail über speck@doemens.org, telefonisch unter +49 89 8580521 oder online über <https://doemens.org/genuss-sensorik/online-kurse>