



WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH/SPARTE INDUSTRIE

VERBAND DER BRAUEREIEN  
ÖSTERREICHS

FACHVERBAND DER NAHRUNGS- UND GENUSSMITTELINDUSTRIE ÖSTERREICHS



## Ausschreibung

### 3. Österreichische Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier

#### ORGANISATION

**Treffpunkt der Bierkultur; Hofbräu Kaltenhausen**

in Zusammenarbeit mit

**Kiesbye`s BIERkulturHAUS**

im Auftrag des Verbandes der Brauereien Österreichs

#### TERMIN

Samstag, 29. Oktober 2016

13.00 bis ca. 23.00 Uhr

#### AUSTRAGUNGSORT

Treffpunkt der Bierkultur; Hofbräu Kaltenhausen

Salzburger Straße 67

5400 Hallein

#### ZIEL

Praktisches Wissen in die Tat umzusetzen

Sensorik unter Wettkampfbedingungen

Sensibel bleiben für neue bierige Reize

Qualifikation für die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier 2017

#### TEILNEHMER

In Österreich lebende Sommeliers für Bier. Mindestalter: 18 Jahre

#### ANMELDUNG

**bis 31. August 2016** unter [sabrina@bierkulturhaus.com](mailto:sabrina@bierkulturhaus.com)

oder per Post an:

Kiesbye`s BIERkulturHAUS

Dorfplatz 1

5162 Obertrum

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Nach Eingang der Anmeldung wird diese bestätigt und damit der Platz in der Reihenfolge des Anmeldeeingangs reserviert.

Anmeldung nur gültig mit Adresse/UID Nummer (wenn vorhanden) und Mail- und Telefonkontakt für Rückfragen.

## TEILNAHMEGEBÜHR

95,-- Euro

Der Verband der Brauereien Österreichs übernimmt alle Kosten der Planung, Organisation, Vorbereitung und Durchführung der Staatsmeisterschaft.

## ABLAUF

- 13:00 Uhr Begrüßung/Erläuterung der Wettbewerbsregeln
- 13:15 Uhr **Sensorik Teil A: Inter-/Nationale Bierstile**
- 13:45 Uhr Theorie Teil A: Technologie, Sortenkunde
- 14:30 Uhr **Sensorik Teil B: Bierfehler**
- 15:00 Uhr Theorie Teil B:
- Zusammenstellen von Bierkulinarien mit österreichischen Bieren & regionaltypischen Speisen
  - Zahlen/Daten/Fakten und Geschichtliches zur österreichischen Bierkultur
- 15:45 Uhr **Sensorik Teil C: BIERkulturHAUS Challenge**  
Schon traditionell lässt sich das BIERkulturHAUS Team eine spezielle Herausforderung einfallen. Im ersten Jahr ging es um Vintage Biere und beim letzten Mal um Alkoholgehalte von Bieren. Es gilt optimal vorbereitet zu sein!
- 17:00 Uhr Bekanntgabe der Finalisten und Bierpräsentation der Finalisten vor der Jury
- 19:00 Uhr Beginn des Festaktes mit Bekanntgabe des/der 3. Österreichischen StaatsmeisterIn der Sommeliers für Bier sowie der österreichischen Qualifikanten zur 5. Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier 2017 und Übergabezeremonie im Rahmen eines feierlichen Bierkulinariums

## UNTERBRINGUNG

Ein Zimmer-Abbrufkontingent mit dem Kennwort „Staatsmeisterschaft“ ist in folgenden Hotels eingerichtet: Die Zimmer sind von den Teilnehmern selbstständig zu reservieren bzw. zu buchen.

30 Zimmer:

### **Hotel Hubertushof**

Alpenstraße 110, 5081 Anif

Tel. +43(0)6246/8970

hotel@hubertushof-anif.at, www.hubertushof-anif.at

10 Zimmer:

### **Hotel Gasthof Langwies**

Langwies 22,5424 Bad Vigaun/Hallein

Tel. +43(0)6245 89 56

hotel@langwies.at, www.langwies.at