

## **Fragenkatalog zur Prüfung zum Bier-Jungsommelier**

gemäß Punkt 2. Ausbildungsstufe 1: Bier-Jungsommelier der AUSBILDUNGS- UND PRÜFUNGSORDNUNG für die Ausbildungsreihe BIER-JUNGSOMMELIERe, BIER-SOMMELIERe und DIPLOM-BIER-SOMMELIERe vom 1.12.2006

Dieser Fragenkatalog soll – ohne Anspruch auf Vollständigkeit und ohne strikte Vorgabe sein zu können – beispielhaft aufzeigen, wie das Wissen um Bier getestet werden kann. Er ist als Anhalt sowohl für Vortragende, um bei der Wissensvermittlung prüfungsrelevante Schwerpunkte zu setzen und auf das Wesentliche des jeweiligen Stoffkapitels eingehen zu können, als auch für die Prüfer des Verbandes der Brauereien Österreichs gedacht.

Die Prüfung zum Bier-Jungsommelier findet im Form eines Gespräches statt. Der Fragenkatalog ist daher als Themenrahmen zu verstehen, der jeweils vom Prüfer frei formuliert situationsabhängig abgefragt werden kann.

### **Nummerierung analog zum Skriptum „Bier wissen“**

#### **1**

Was ist Bier? Beschreiben Sie Bier mit einem aussagekräftigen Satz!  
(Definition von Bier)

#### **2**

##### **2.1**

##### **2.2**

Wie „alt“ ist Bier?

Um Christi Geburt brauten auch die keltischen Stämme Bier. Was ist „Grut“?

Wer erfüllte im Mittelalter die Aufgabe des Bierbrauens?

Die Klöster entwickelten eine wahre Braukunst. Weshalb war das so und welches Würzmittel wurde gezielt eingesetzt?

Wann wurde in Bayern das Reinheitsgebot erlassen?

Die Industrialisierung im Brauwesen brachte Erleichterungen. Verbinden Sie die Begriffe und Namen: Christian Hansen, Louis Pasteur, Hefe (Sprosspilz), Reinzuchtheffe, James Watt, Carl von Linde, Dampfmaschine und Kühlmaschine.

Welche Biergeschichte begann in Klein-Schwechat?

## 2.3

Erzählen Sie in wenigen Sätzen Wesentliches über das Reinheitsgebot!

## 2.4

Österreich regelt wichtige Punkte der Bierherstellung im „Codex Alimentarius Austriacus“. Wofür steht die lateinische Bezeichnung? Was fällt Ihnen zu den folgenden im Codex enthaltenen bzw. geregelten Begriffen ein:

- Namengebende Zerealien
- Stammwürze (Bedeutung)
- und die Einteilung der Biere
- Konservierung

## 3

Kennen Sie aktuelle Zahlen der österreichischen Brauwirtschaft (Anzahl der Biere, Anzahl der Braustätten)?

## 4

### 4.1.1

Nennen Sie wichtige Faktoren des Brauwassers.  
Nennen Sie den Wasserbedarf für einen Liter Bier!

### 4.1.2

Früher hatte jede Brauerei eine Mälzerei. Wo wird heute das Malz für die Brauereien hergestellt (2 Beispiele aus Österreich)?  
Wie hoch ist der Malzbedarf für einen Liter Bier?  
Wie steht das Braumalz im Zusammenhang mit der Bierfarbe?  
Üblicherweise wird eine besonders keimfähige Getreidesorte vermälzt. Welche ist diese und welche weiteren Getreidearten können für die Bierherstellung noch verwendet werden?  
Warum ist der Eiweißgehalt des Getreides für die Brauereien so wichtig?

### 4.1.3

Erzählen Sie mit wenigen Sätzen über die Hopfenpflanze und die Wirkung des Hopfens auf den Menschen.  
Welche 3 Faktoren beeinflusst der Hopfen im Bier?  
Nennen Sie Hopfenanbaugebiete, die Hopfenarten und den Bedarf an Hopfen für einen Liter Bier!  
Biere weisen unterschiedliche Bittere auf. Geben Sie 3 Beispiele mit ungefähren Bittereinheiten an!

#### **4.1.4**

Hefen vermehren sich, wo Stärke und Zucker vorhanden ist. Was ist Hefe und wie vermehrt sie sich?  
Welche 2 Hefearten werden für die Bierherstellung eingesetzt?  
Wie hoch ist der Bedarf an dickflüssiger Hefe für einen Hektoliter Bier?

#### **4.1.5**

In anderen Ländern werden andere Zerealien zum Brauen verwendet (Rohfrucht). Welche sind das z.B. in Amerika oder in Asien (China)?

#### **4.2**

Die Bierherstellung umfasst viele Arbeitsschritte, die in den Abteilungen der Brauereien ablaufen. Nennen Sie die Abteilungen einer Brauerei und ihre Hauptaufgaben!

#### **4.3**

Erklären Sie den Vorgang des Mälzens und verwenden Sie dazu die Fachausdrücke Keimen, Weichen, Enzyme, Darren und Farbmalz!

#### **4.4**

Was bedeutet Schrotten?  
Um zu vergärbarem Zucker zu kommen muss gemaischt werden. Was geschieht dabei, bei welcher Temperatur wird gemaischt und welche Aufgabe haben dabei Enzyme?  
Wie nennt der Brauer das Filtern im Läuterbottich?  
Es ist eine malzzuckerhaltige Flüssigkeit entstanden. Wie heißt diese und wie werden die festen Rückstände bezeichnet?  
Aus den festen Rückständen laugt der Brauer noch Extraktstoffe aus. Wie nennt man diesen Vorgang?  
Beim Würzekochen trifft der Brauer bestimmte Einstellungen. Was stellt er mit den Hopfengaben und mit der Dauer des Kochvorganges ein?  
Mit Kochende wird gespindelt. Was bedeutet das?  
Das Whirlpool-Prinzip (Teetassenprinzip) wird zum Klären der Heißwürze eingesetzt. Erklären Sie, wie und wo das geschieht!

#### **4.5**

##### **4.5.1**

Erklären Sie die Gärung und die Unterschiede zwischen Ober- und Untergärung.  
Was sind Kräusen?  
Was bedeutet Schlauchen?

#### **4.5.2**

Nach der Hauptgärung erfolgt die Reifung/Nachgärung. Was passiert dabei?

#### **4.6**

Warum werden Flaschen und Fässer vor dem Befüllen mit Bier mit CO<sub>2</sub> gespült?

Was versteht man unter Flaschengärung?

#### **4.7**

Zählen Sie Gebinde auf, die zur Bierabfüllung verwendet werden?

Welche Vor- und Nachteile haben die einzelnen Gebinde?

Nennen Sie Beispiele für den optimalen Einsatz für Bier in PET-Flaschen.

Was sind Kegs?

#### **4.7.1**

#### **4.7.2**

Aus welchen Bauteilen besteht ein Edelstahlfass? Erklären Sie die Funktionsweise an Hand eines Exponates!

#### **4.7.3**

#### **4.7.4**

#### **4.7.5**

#### **4.7.6**

Wie schlagen Sie ein Holzfass an?

### **5**

#### **5.1**

#### **5.2**

Welche Gebindegrößen kennen Sie? Stellen Sie eine Verbindung zum optimalen Einsatz her!

Wie würden Sie Randbiersorten anbieten?

#### **5.2.1**

Wie hoch soll die Vorratsmenge an optimal gelagertem Bier sein?

## **6**

### **6.1**

Aus welchen Teilen besteht eine Schankanlage?

#### **6.1.1**

Welches Zapfkopfsystem haben Sie an Ihrem Arbeitsplatz?

Warum muss die CO<sub>2</sub>-Flasche vor dem Umfallen gesichert werden und nennen Sie weitere Sicherheitshinweise die CO<sub>2</sub>-Flasche betreffend.

Beschreiben Sie einen Hauptdruckminderer!

Was bedeutet blasenfreies Zapfen?

Wie ist die Temperatur im Lagerraum?

Beschreiben Sie den perfekten Kühlraum!

#### **6.1.2**

Wer trägt die rechtliche Hauptverantwortung für die Schankanlagenhygiene?

### **6.2**

Um Bier zu Zapfen werden Gase eingesetzt. Welche sind das und darf auch mit Druckluft gearbeitet werden?

### **6.3**

#### **6.3.1**

#### **6.3.2**

Was heißt Begleitkühlung?

Vergleichen Sie Durchlaufkühlungen: Nass- und Trockenkühler!

#### **6.3.3**

Beschreiben Sie die Arten von Zapfhähnen.

Der Kompensatorhahn ist für ungeübtes Personal sehr gut geeignet.

Warum ist das so?

### **6.4**

### **6.5**

Sie sollen eine Zapfanlage in Betrieb nehmen. Wie gehen Sie vor?

Warum bringen Sie an einer leeren CO<sub>2</sub>-Flasche die Schutzkappe wieder an?

Ein Bierfass muss „angeschlagen“ werden. Wie machen Sie das bei einem Holzfass bzw. bei einem KEG?

Wann verwenden Sie einen Leitungsspüladapter?

## **7**

Welches Zeitmanagement bei der Getränkeausschank wenden Sie an?

### **7.1**

Sie zapfen Bier. Wie bereiten Sie das Glas vor?

### **7.2**

Wie läuft das Zapfen von Fassbier ab?

### **7.3**

Wie läuft das Eingießen von Flaschenbier ab?

Wo liegt die richtige Trinktemperatur von Flaschenbier?

## **8**

### **8.1**

Wie lauten die „7 Todsünden“ im Umgang mit Bier?

### **8.2**

#### **8.2.1**

#### **8.2.2**

Was passiert, wenn Bier bei der Ausschank zu warm oder auch der Kohlensäuredruck zu niedrig ist?

Was bedeutet es, wenn Bier aufkarbonisiert?

Wenn ein Bierglas „zu trocken“ oder „zu warm“ ist, was machen Sie?

#### **8.2.3**

Das Bier schäumt nicht oder zu wenig. Was könnten die Ursachen sein?

#### **8.2.4**

Was versteht man unter der Kältetrübung des Bieres?

#### **8.2.5**

Der Bierschaum hält nicht, er ist grobporig und fällt sofort zusammen. Erklären Sie die wahrscheinliche Ursache!

## **9**

Was ist das Wartungsbuch? (Serviceheft zur Reinigung von Schankanlagen)

### **9.1**

Was reinigen Sie täglich an der Schankanlage?

In welchen Abständen führen Sie eine Reinigung der Schankanlage durch?

Was bedeutet HACCP und nennen Sie ein Anwendungsbeispiel!

## **9.2**

## **9.3**

Wodurch verschmutzt eine Schankanlage?

## **9.4**

Wie wird chemisch und mechanisch gereinigt?

## **9.5**

Sie sollen die Arbeit des Reinigungsfachmannes überprüfen. Was machen Sie?

Wie viel Zeit nimmt die Reinigung etwa in Anspruch?

## **9.6**

Sie sollen einen Wartungsplan für Ihren Betrieb erstellen. Welche Wartungs-/Reinigungsperioden legen Sie fest?

## **10**

### **10.1**

Bier ist ein Frischeprodukt. Erklären Sie folgende Begriffe in Zusammenhang mit Bierqualität näher: Flaschenbierlagerung, Kalt- und Warmlagerung, Fasskühlung, Verbrauch innerhalb 2-3 Tagen, Tagesbedarf vorrätig und Leitungslänge.

### **10.2**

Kennen Sie eine Faustregel zur Trinktemperatur von Bier?

Wie hoch ist die Trinktemperatur (Richtwert) von Weizenbier, Lagerbier, Leichtbier, Pils und Ale?

## **11**

### **11.1**

Nach welchen Kriterien unterscheiden Sie Biersorten bzw. Bierarten? Wie errechnen Sie den ungefähren Alkoholgehalt aus der Stammwürze (Faustregel)?

Nennen Sie den Stammwürzegehalt von Schankbier, Vollbier, Stark- und Bockbier!

Charakterisieren Sie alkoholfreies Bier, alkoholfreies Bier, Leichtbier, Schankbier, Vollbier, Lager-/Märzenbier, Pilsbier, Spezialbier, Bockbier, Doppelbockbier, Weizenbier, Zwicklbier, Dunkles Bier und Radler!

Wie hoch darf der maximale Alkoholgehalt von alkoholfreiem Bier sein?

### **11.2**

Welche sonstigen Biersorten und Spezialitäten kennen Sie noch?

### **11.3**

Was verstehen Sie unter Biermarken?

### **11.4**

Was verstehen Sie unter Biertypen?

#### **11.4.1**

Woher kommen folgende Biere? – Altbier, Berliner Weiße, Kölsch, Geuze, Lambic, Trappistenbiere, Ale, Porter und Stout. Charakterisieren Sie kurz deren Eigenschaften!

## **12**

### **12.1**

Kennen Sie eine Faustregel zur Wahl des richtigen Bierglases?  
Welchen Einfluss hat das Bierglas auf Bier? Nennen Sie dazu eine Regel!

Was ist ein Moussierpunkt? Wie beurteilen Sie einen solchen im Zusammenhang mit Bierkultur?

Benennen Sie Gläser! (Fotos oder Exponate)

### **12.2**

### **12.3**

Woraus schließen Sie auf mangelhafte Glaspflege und welche Verunreinigungen gibt es?

Woran erkennen Sie ein einwandfrei gereinigtes Bierglas?

Ein gepflegter Gläserspüler ist Voraussetzung für saubere Gläser.

Welche Eckdaten den Gläserspüler betreffend sind hier wichtig?

Welche Möglichkeiten der Gläserreinigung gibt es noch?

## **13**

Nennen Sie die 3 Phasen der Geschmacksempfindung!

Was sagen die Bezeichnungen Antrunk, Rezenz und Abtrunk aus?

### **13.1**

### **13.2**

Wann entfalten sich Aromen und Geschmacksnoten des Biers am besten?

**13.3**

Bei Degustationen (Tee, Kaffee, ect.) wird ausgespuckt. Ist das auch beim Bier so? Begründen Sie Ihre Aussage!

Wie viele Biere würden Sie zu einer Bierdegustation anbieten?

**13.4**

**13.5**

In welcher Reihenfolge bieten Sie Biere zur Verkostung an?

**13.6**

Wie beurteilen Sie Bier nach Farbe, Geruch und Geschmack? Nennen Sie Beispiele!

**13.7**

Woher stammen die meisten Fehlgeschmäcker?

**14**

**14.1**

Nennen Sie passende Biere zum Aperitif, zu Salat, Fisch, Braten, Steaks, Käse und würzigem Käse und Süßspeisen!

**15**

Wenn Sie zu einem Menü Bier empfehlen, sollten Sie Regeln beachten! Wie lauten diese?

**15.1**

**15.2**

**15.3**

Wie verkaufen Sie Bier? Geben Sie Tipps an!

## **15.4**

16

Wie verhalten Sie sich bei einer Reklamation Bier betreffend dem Gast gegenüber und was unternehmen Sie sofort?

Hopfen schmeckt bitter. Worauf achten Sie beim Kochen mit Bier?

Können Sie Biermenüs ausschließlich mit Bier zubereiten oder kennen Sie weitere Möglichkeiten?

Welche Eigenschaft verleiht Bier Backteigen?

17

## **17.1**

18

## **18.1**

Welche Punkte hatten Sie beim Aufbau Ihrer Bierkarte zu beachten?  
(anhand der Bierkarte des Prüflings)

19

Wie viel Prozent Wasser enthält Bier?

Welche Inhaltsstoffe von Bier kennen Sie noch?

20

Erläutern Sie die Aussagen „Bier ist gesund!“ und „Bier macht nicht dick!“ mit eigenen Worten!

21

## **21.1**

Wie beeinflusst Alkohol mit zunehmender Menge den menschlichen Organismus? Nennen Sie 3 kritische Punkte!

## **21.2**

## **21.3**

Wie würden sie einen „vernünftigen Umgang mit Alkohol“ beschreiben?

Welche gesetzliche Regelungen kennen Sie, die einen verantwortungsbewussten Umgang mit Alkohol einfordern?

## **22**

### **22.1**

### **22.2**

Führen Sie Brauereien Ihrer Heimatregion an und nennen Sie Beispiele für Biersorten, die dort gebraut werden!