

## KURSDAUER UND PREIS

Die Gebühren für den zweiwöchigen Kurs betragen 3000 € zzgl. MwSt. Die VLB Berlin ist als offizielle Weiterbildungseinrichtung AZAV-zertifiziert. Damit können Kursteilnehmer ggf. Bildungsgutscheine einsetzen. Der Kurs schließt mit einer Prüfung ab. Ihre Unterkunft in Berlin muss separat gebucht werden. Je nach Ihren Anforderungen können wir Ihnen (Hotel-) Unterkünfte in verschiedenen Kategorien vorschlagen.

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, wird eine frühzeitige Anmeldung empfohlen.

*Online-Anmeldung: [www.vlb-berlin.org/sommelier](http://www.vlb-berlin.org/sommelier)*

## ÜBER UNS

Als alleiniger Träger des Instituts für Gärungsgewerbe zu Berlin blickt die VLB auf eine mehr als 140-jährige Tradition bei Forschung, Entwicklung und Ausbildung für die Brau- und Spirituosenbranche zurück. Heute arbeiten bei uns rund 130 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Bereich der Ausbildung, Fortbildung, Forschung, Beratung und Service für die Brau-, Malz-, Getränke- und Spirituosenindustrie sowie in der angewandten Biotechnologie. Neben der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V. sind auf dem Campus Seestraße verschiedene Fachgebiete der Technischen Universität Berlin sowie der Charité aktiv. Ein Partner vor Ort ist außerdem die Michelberger X Preussische Spirituosen Manufaktur (MXPSM).

## KONTAKT

VLB Berlin e.V.  
Chris Bergtholdt  
Tel. +49(0)30 450 80-234  
[bergtholdt@vlb-berlin.org](mailto:bergtholdt@vlb-berlin.org)

Institut für Gärungsgewerbe und  
Biotechnologie zu Berlin (IfGB)  
Wiebke Künnemann  
Tel. +49 (0)30 450 80-270  
[kuennemann@ifgb.de](mailto:kuennemann@ifgb.de)



## VLB Bier- und Spirituosen-Sommelier

Fortbildung über die sensorischen Feinheiten von Bier  
und Spirituosen und deren Einsatz in der Gastronomie

20. bis 31. Oktober 2025, Berlin



## VLB BIER- UND SPIRITUOSEN-SOMMELIER

### WER SOLLTE TEILNEHMEN?

Unser Kurs richtet sich in erster Linie an Menschen, die sich professionell mit Getränken beschäftigen, aber auch Laien mit entsprechender Vorbildung sind willkommen.

- Sie arbeiten in einer Brauerei, bei einem Spirituosen- oder Getränkehersteller oder sind in einem Getränke- oder Lebensmittelmarkt beschäftigt?
- Sie betätigen sich in einem Hotel, einem Restaurant oder für einen Caterer?
- Sie befassen sich intensiv und ambitioniert mit Bier und Spirituosen?
- Sie wollen Ihr Wissen über Bier und Spirituosen vertiefen und mehr über deren Kombinationsmöglichkeiten miteinander sowie mit verschiedenen Speisen erfahren?

*Dann sind Sie bei uns richtig!*

### WAS SIE BEI UNS LERNEN

In der zweiwöchigen Fortbildung erweitern Sie Ihr Wissen über die Grundlagen der Bier- und Spirituosenherstellung. Bei geführten Verkostungen vertiefen Sie Ihre sensorischen Fähigkeiten und Kenntnisse. In Vorlesungen und bei praktischen Übungen lernen Sie klassisches Food-Pairing und entwickeln Ideen, wie Sie Bier und Spirituosen kreativ präsentieren können. Der Sensorik- und Technologie-Schwerpunkt fokussiert sich u.a. auf die Grundlagen der Sensorik, Rohstoffe und Technologie der Bier und Spirituosenherstellung, Überblick und Verkostung verschiedener Bierstile und Spirituosenkategorien, lebensmittelrechtliche Aspekte sowie Aromen und Fehlgerüche in Bier und Spirituosen. Unsere Dozentinnen und Dozenten sind Lebensmittelchemiker, Brauer und Brenner sowie Getränketechnologen. Dazu gibt es Einblick in die praktische Arbeit der Spirituosenherstellung, ein Schankanlagenpraktikum und eine interaktive Brauereiführung mit Verkostungen. Im Gastronomie-Schwerpunkt werden unter anderem Aspekte der Menüzusammenstellung, Grundlagen der Bier- und Spirituosenpräsentation, Getränketrends in der Gastro-Szene und Food-Pairing vorgestellt und erlernt.

### KURSIHALTE

Biere und Spirituosen werden alleine oder in Kombination genossen und dienen beim Essen oft als Begleiter bzw. als Aperitiv oder Digestiv. Aufgrund der großen Bandbreite unterschiedlicher Aromaprofile sind unzählige Kombinationen möglich. Die wesentliche Systematik dahinter zu erfassen und beschreiben zu können ist ein Ziel des Kurses:

- + Auswirkung des Alkoholgenusses auf die menschliche Physiologie
- + Lebensmittelrechtliche Aspekte
- + Workshop: Bier-Schankanlagen
- + Gläserkunde
- + Aromen & Fehlgerüche im Bier und Spirituosen
- + Spirituosenkategorien, fassgelagerte Spirituosen
- + Bierstile der besonderen Hefen und anderer Mikroorganismen
- + Malzaromatische und hopfenaromatische Bierstile
- + Bier, Spirituosen und Speisen
- + Bier- und Spirituosenpräsentation in der Gastronomie
- + Bier- und Spirituosenpräsentation im Handel
- + Workshop: Food-and-Drink-Pairing

Das Gros des Unterrichts findet an der VLB Berlin statt. Exkursionen zu Berliner Craft-Brauereien und Brennereien runden das Programm ab.

Zum Abschluss stellen sich die Teilnehmenden einer Prüfung. Nach bestandener Prüfung erhalten Sie das Zertifikat zum „Bier- und Spirituosen-Sommelier/ Sommelière (VLB)“. Jeder Teilnehmende erhält eine Teilnahmebestätigung.

