



Lahnstein, im April 2024

Pressemitteilung: Craft-Brewer (IHK-Zertifikat)

In der deutschen Bierszene hat sich ein Trend aus den USA etabliert: Craft Beer. Es steht für handwerklich hergestelltes Bier, bei dem das einzigartige Aroma im Vordergrund steht. Denn Bier ist heute weit mehr als nur ein Getränk, es ist Kulturgut. Viele Menschen träumen davon, Teil dieser Kultur zu werden und ihr eigenes Bier zu brauen. Mit dem Fernlehrgang Assistant Craft Brewer (IHK) gibt es seit 2020 erstmals die Möglichkeit, diesen Traum im Rahmen eines Fernlehrganges zu erfüllen.

Zahlreiche Absolventen wünschten sich seither die Möglichkeit, ihre neu erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten mit hohem Praxisbezug weiter entwickeln zu können. Diese Möglichkeit gibt es nun – Bühne frei für den Craft Brewer (IHK).

Die Partner

Wie bereits beim Assistant Craft Brewer (IHK) kooperieren drei Partner, von denen jeder führend auf seinem Gebiet ist.

Die **Deutsche Wein- und Sommelierschule** – kurz DWS, ein Kompetenzzentrum des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz kurz GBZ, zählt zu Deutschlands Marktführern in der professionellen Aus- und Weiterbildung von Sommeliers und Sommelieren für Gastronomie und Handel. Seit 2008 bietet sie berufsbegleitende Weiterbildungen auf Sommelier-Niveau an. Das modular aufgebaute Ausbildungssystem ermöglicht verschiedenste IHK-Abschlüsse, hat aber auch die Prüfungen des Wine and Spirit Education Trust (WSET®) im Angebot. Mit einer Vielzahl spannender Spezialseminare bietet die DWS Amateuren und Profis die Möglichkeit das eigene Fachwissen in ausgewählten Themenbereichen zu vertiefen oder sich zu aktuellen Trendthemen zu informieren.

Die **sgd – Deutschlands führende Fernschule**: Alle Fernlehrgänge der sgd sind durch die Zentralstelle für Fernunterricht staatlich geprüft und zugelassen. 60 000 Teilnehmer jährlich bilden sich bei der sgd weiter. Seit Gründung durch Werner Kamprath 1948 waren es schon über 1.000.000 Fernschülerinnen und Fernschüler. Die sgd ist Teil der Klett Gruppe, einem der führenden Bildungsunternehmen in Europa. Mehr als 700 Mitarbeiter bieten ein breites Repertoire an aktuellen Fernkursen: über 350.

Dr. Markus Fohr steht für die Bierkompetenz des Trios. Als Deutscher Meister der Biersommeliers ist er einer der führenden Vertreter seiner Zunft und einer von weltweit erst 18 Certified Member of the Institute of Masters of Beer. Der Inhaber und Geschäftsführer der Lahnsteiner Brauerei verfügt als ausgebildeter Brauer und Mälzer sowie als studierter und promovierter Brau- und Getränketechnologe über fundiertes Fachwissen. Als Bierjournalist verfasste er bislang über rund 300 Veröffentlichungen, darunter mehrere Bücher wie „Die



neue Bierkultur 4.0“ oder „Besser leben mit Bier“. Dr. Markus Fohr stellte das individuelle Studienmaterial für den Assistant Craft Brewer (IHK) zusammen und kombinierte Theorie und Genuss mit zahlreichen Praxistipps. Er konzipierte nun auch den Craft Brewer (IHK) und wird ihn zusammen mit seinem Team in der Lahnsteiner Brauerei durchführen.

Was lernen die Teilnehmer/innen dieses Lehrganges?

Das zentrale Element besteht in der Kunst, aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe eigene exquisite Bierkreationen herzustellen. In mehreren zweitägigen Kursen erfahren die Teilnehmer/-innen nun die Historie und die Besonderheiten ausgefallener Bierstile diesseits und jenseits des Deutschen Reinheitsgebotes, verkosten prägende Beispiele des jeweiligen Bierstils und brauen ihn schließlich auch selbst.

Welche Vorteile bietet der Lehrgang?

Bei dieser berufsbegleitenden Weiterbildung zum **Craft-Brewer (IHK-Zertifikat)** bauen die Teilnehmer/-innen ihre Fachkenntnisse aus und studieren flexibel neben dem Beruf. Der sgd-OnlineCampus ermöglicht dabei den Kontakt zu Fernlehrer/-innen und Mitstudierenden. Praxisnahe und multimedial aufbereitete Unterlagen unterstützen das Erreichen des Lehrgangszieles. Während der einzelnen Seminare erfolgt eine Vertiefung der Sensorik sowie Praxis der Bierbrauens. Die Seminare finden in der Lahnsteiner Brauerei statt. Im Anschluss erhalten die Teilnehmer/-innen ihr IHK-Zertifikat.

Lernstoffübersicht

Diese Themen sind Teil des **Craft-Brewer (IHK-Zertifikat)**:

Bierstilkunde: Im Zentrum des Lehrgangs stehen Biere mit außergewöhnlichen Rohstoffen wie Kräutern, Früchten und Gewürzen, oder mit außergewöhnlichen Braumethoden. Informationen zur jeweiligen Historie und zu den Besonderheiten des Brauprozesses dürfen hierbei nicht fehlen.

Craft-Bierbrauen: Die praktische Durchführung des Brauprozesses erfolgt unmittelbar im jeweiligen Seminar. Erläuterungen zum Gär- und Lagerprozess sowie zu den benötigten Gerätschaften runden das Thema ab.

Sensorik: Die Teilnehmer lernen den jeweiligen Bierstil nicht nur in der Theorie kennen. Sie verkosten mehrere, als stiltypisch geltende Vertreter.

Alles auf einen Blick:

- Der Craft-Brewer (IHK) entstand aus der Nachfrage nach Aufbaukursen für Assistant-Craft-Brewer (IHK). Er ist als Kurs mit hohem Praxisbezug konzipiert. Grundsätzlich sollte er für jeden brautechnisch Begeisterten interessant sein.

- IHK-Zertifikat mit insgesamt 50 UE (Unterrichtseinheiten).
- Ohne weitere Zugangsvoraussetzungen offen für: Zertifizierte Assistant Craft Brewer (IHK), Biersommeliers, Menschen mit brautechnischer Ausbildung.
- In Sonderfällen entscheidet die DWS auf Antrag über die Zugangsberechtigung.
- Der Kurs umfasst drei Master Classes in Lahnstein jeweils an einem Freitag und Samstag. Der Freitag umfasst mit 10 UE Hintergründe und Verkostungen zum Thema. Samstag ist Brautag mit 6 UE.
- Master Class 1: Brauen mit einem Rohstoff außerhalb des Deutschen Reinheitsgebotes: Grutbier.
- Master Class 2: Brauen mit einem Rohstoff außerhalb des Deutschen Reinheitsgebotes, der entscheidenden Einfluss auf den Brauprozess hat: Fruchtbier.
- Master Class 3: Brauen eines „Megabock“ ähnlich eines belgischen Quadrupel.
- Technik: Es bestehen keine technischen Voraussetzungen.
- Studienbeginn: Jeweils zum nächsten Termin.
- Studiengebühr: 695,00 € pro MasterClass
- Alle Infos zu Inhalten, Förderung und Preisen auf www.sgd.de/Brauer oder www.gbz-koblenz.de
- Einzelne Module des Kurses „Assistant Craft-Brewer (IHK-Zertifikat)“ können auf weitere Lehrgänge der sgd, wie etwa den „Wein- und Genussexperten/in (SGD)“ oder den „Wein- und Genussexperten/in (IHK)“, angerechnet werden.



Mit bierigen Grüßen aus der schönsten Brauerei von Oberlahnstein
Dr. Markus Fohr

Bilder in druckfähiger Auflösung stellen wir auf Anfrage gerne zur Verfügung.
Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt:

Dr. Markus Fohr
Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG, Sandgasse 1, 56112 Lahnstein
Tel. 02621-917431
Mobil 0171-7841954
email: fohr@lahnsteiner-brauerei.de
<http://www.lahnsteiner-brauerei.de>



www.lahnsteiner-brauerei.de

info@lahnsteiner-brauerei.de

<http://www.lahnsteiner-delikatessen.de>

<http://www.facebook.com/Lahnsteiner.brauerei>