

**BIER MY
MAGAZINE**

www.hopfenkompass.com

michael@hopfenkompass.de

HEREINPROBIERT 2025

*Erfahre mehr über mein
Angebot zum Thema Bier
und die große Vielfalt an
BIEREvents!*

STARTE DEIN BIERNESS

*Lass dich mit dem
"HOPFENKOMPASS" durch die
Welt der BIERE navigieren!*

BIERNESS

M A G A Z I N E 2 0 2 5

03 BIERTasting

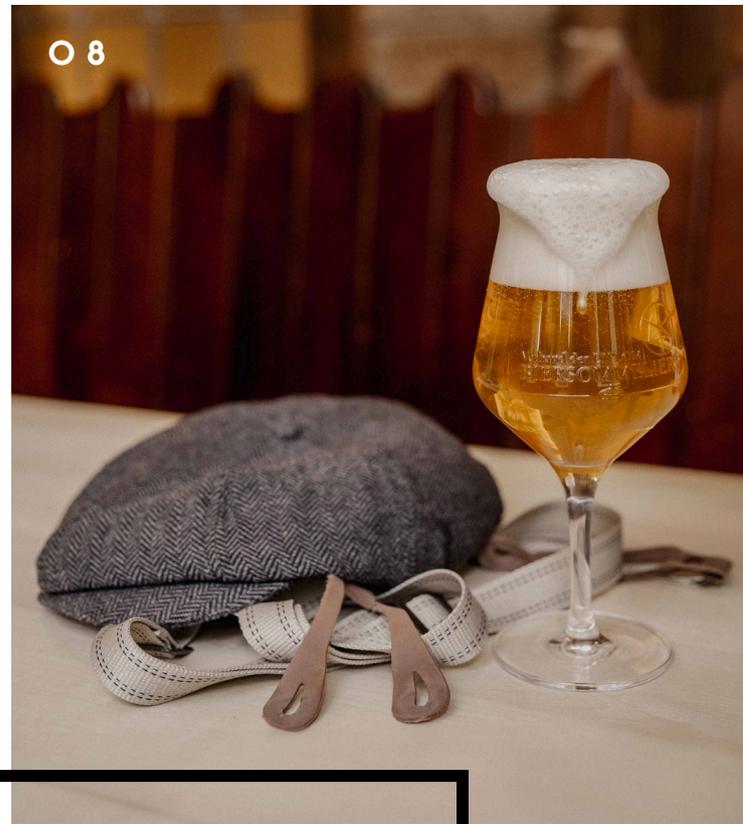
06 FOODPairing

07 BRAUKurs

08 TEAMEvent

10 Texte

08



HELLO BIER!



11

11 ÜBER MICH

12 Kontakt

13 Sensorik

13 Spaß am Glas

13 STAMMTischwissen

BIERTASTING

Entdecke die faszinierende Welt des Bieres bei einem exklusiven und genussvollen BIERTasting!

Dabei hast Du die Möglichkeit, dich zurückzulehnen, zu entschleunigen und vor allem zu genießen. Tauche ein in die spannende Welt des Bieres und erfahre so manches über eines der spannendsten Themen überhaupt – BIER!

Ich werde Dich mit Wissen, Anekdoten und meiner Leidenschaft durch die Verkostung und den Abend begleiten.

Ab einer Gruppengröße von acht Personen komme ich gerne zu Deiner Veranstaltung, sei es privat oder geschäftlich.

Selbstverständlich können Tastings auch im Handel, in der Gastronomie oder in privaten Räumlichkeiten wie Deinem Zuhause stattfinden.

Ganz gleich, ob Du

- eine Geburtstagsfeier,
- ein Jubiläum,
- ein Firmenevent, Firmenfeier
- eine Menübegleitung,
- eine verkaufsfördernde Maßnahme oder
- einfach nur einen gemütlichen Abend in kleiner oder großer Runde planst

Gemeinsam erarbeiten wir ein individuelles Tasting-Konzept, das perfekt zu Dir passt.

Meine Tastings sind für Gruppen ab acht Personen verfügbar. Der Preis variiert je nach Thema und Auswahl der Biere, aber keine Sorge – wir werden gemeinsam den passenden Rahmen festlegen.

Gerne können wir auch eine Kombination mit köstlichem Käse oder Schokolade arrangieren, um den Genuss noch weiter zu steigern.



In gemütlicher Atmosphäre erfährst Du mehr über die Entstehung der einzelnen Bierstile und ihre Besonderheiten kennen.

Dazu erzähle ich Anekdoten und Geschichten rund ums Thema Bier.

Als Einstieg empfehle ich die kleine deutsche Bierstilkunde.

Weitere mögliche Verkostungen:

- Belgische Biere
- Britische Biere
- Craftbeer Made in USA
- Überraschungspaket (von allem etwas)
- Etwas ganz besonderes (ausgewählte Kostbarkeiten)
- Du hast eine eigene Idee für ein Biertasting?

Das geht selbstverständlich auch.

BIERTASTING

Warum BIERTastings in der Gastronomie SINNVoll sind und einen MEHRWert bieten!

Ein **BIERTasting** in deiner Gastronomie kann aus verschiedenen Gründen eine ergänzende und sinnvolle Veranstaltung sein.

Ich möchte ein paar Punkte nennen, warum auch dein Gastronomiebetrieb BIERTastings anbieten sollte:



Kundenbindung: BIERTastings bieten eine Möglichkeit, Stammkunden anzulocken und neue Gäste zu gewinnen. Um deine Kunden zu begeistern, sollte die Veranstaltung eine einladende und unterhaltsame Atmosphäre schaffen.

Umsatzsteigerung: BIERTastings können eine zusätzliche Einnahmequelle für das gastronomische Unternehmen darstellen.

Bildung: BIERTastings bieten eine Gelegenheit den Gästen Wissen über verschiedene Bierstile, Braumethoden, Zutaten und Aromen zu vermitteln. Dies kann dazu beitragen, das Interesse der Gäste am Bier zu steigern.

Differenzierung: Ein BIERTasting kann dazu beitragen, dein Gastronomieunternehmen von der Konkurrenz abzuheben. Indem eine breite Palette von Bieren oder besondere Raritäten vorgestellt werden, kannst du dein BIERAngebot individuell anpassen.

Gemeinschaftsgefühl: BIERTastings fördern ein Gemeinschaftsgefühl unter den Gästen. Es bietet die Möglichkeit, sich mit Gleichgesinnten auszutauschen, über Bier zu diskutieren und neue Freundschaften zu schließen.

Marketing und Promotion: Die Veranstaltung eines BIERTastings kann als Marketinginstrument dienen. Du kannst die Veranstaltung bewerben, um Aufmerksamkeit auf dein gastronomisches Unternehmen zu lenken und neue Gäste anzuziehen.

Kundenzufriedenheit: Wenn Gäste die Möglichkeit haben, verschiedene Biere zu verkosten, kann dies ihre Zufriedenheit steigern. Sie können Bierstile entdecken, die sie zuvor nicht kannten, und die große BIERVielfalt kennenlernen.

Saisonalität: Um das Interesse der Gäste zu wecken können BIERTastings saisonal oder thematisch gestaltet werden.

BIERTASTING

Personalschulung: Du kannst ebenfalls dein Personal an einem BIERTasting teilhaben lassen. Dadurch bekommt dieses alle Informationen zum jeweiligen Bier und kann deine Kunden um einiges besser beraten.

BIERTastings können deine Gastronomie bereichern und besondere Momente schaffen. Werden die Tastings in regelmäßigen Intervallen angeboten besteht durch die wechselnde BIERAuswahl eine weitere Möglichkeit der Kundenbindung.

PSSST

Bier macht hungrig und nach einem Tasting ist bestimmt noch Zeit für eine schöne Mahlzeit.

Beratung / Schulung in der Gastronomie und im Handel

Du suchst nach Hilfe, oder Unterstützung bei
Deiner gewerblichen Unternehmung?

Du benötigst...

- mehr Kompetenz in Sachen Bier?
- Unterstützung bei der Bierauswahl in deiner
Gastronomie?
- Unterstützung um Bier richtig zu präsentieren?
- Du suchst einen Verkaufsberater?
- etc.

Gerne bin ich Dein Ideengeber, Dein Problemlöser
oder Bier-Coach.

Lasse Dich, oder Dein Personal von mir beraten
und coachen. Sei dadurch deiner Konkurrenz ein
Stück voraus.

Das Bierangebot ist riesengroß. Es reicht von
preiswert bis teuer. Von regional bis international,
von Handwerk bis Industrie, mit einer Vielzahl von Bierstilen und deren Varianten.

So stellt sich die Frage: Wie kann ich meine Kunden davon überzeugen, dass sie zu mir kommen?
Die Antwort ist naheliegend. Kunden werden nur dann überzeugt, wenn die Mitarbeiter
kompetenter sind als die der Marktbegleiter. Und dies in einer Zeit in der sich der Markt und die
Produkte schneller ändern als jemals zuvor.

Überzeuge Deine Kunden mit Kompetenz durch geschulte Mitarbeiter. Der Kunde erwartet mehr
als „einfach nur Bier“.

Für alle Branchen gilt:

„Ein erfolgreiches Unternehmen zeichnet
sich durch kompetente und motivierte
Mitarbeiter aus.“



FOODPAIRING

Erlebe eine neue und aufregende Alternative zum klassischen Wein. Die spannende Vielfalt der Bier- und Speisekombinationen!

Lasse Dir köstliche Kombinationen aus Bier und Speise präsentieren.

Ich begleite Dich dabei durch den Abend, um Dir ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.



Während viele wissen, dass zu Fisch ein Weißwein und zu Steak ein Rotwein passt, möchte ich Dir köstliche Kombinationen aus Bier und Essen vorstellen.

Ich begleite Dich mit Fachwissen, Anekdoten und Leidenschaft durch das Menü und den Abend, um Dir ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Im Vergleich zum Wein hat Bier einen entscheidenden Vorteil: ein breiteres Aromenspektrum, auf dem man aufbauen kann.

Grundsätzlich ermöglicht Bier die Auswahl von Speisen, die entweder harmonisch mit dem Bier zusammenpassen oder bewusst in Kontrast dazu stehen. Durch das Konzept des **"FOODPairings"** wird das Essen zu etwas ganz Besonderem.

Wenn gewünscht, stelle ich die Biere vor dem Essen vor und erkläre das Zusammenspiel von Bier und Speisen.

Mit Bier haben wir durch die Zutaten wie Malz, Hopfen und Hefe eine breite Palette von Aromen und Farben zur Verfügung. Vom traditionellen Hellen bis hin zu einem komplexen Barley Wine bietet Bier ein einzigartiges Aromenspektrum.

Egal, ob es sich um eine herzhaft Hausmannskost oder ein anspruchsvolles Fünf-Gänge-Menü handelt, für jedes Essen gibt es einen würdigen Partner im Bier. Lass mich Dir zeigen, wie Bier die Geschmackserfahrung Deiner Gäste bereichern kann.

Dein Nutzen in der Gastronomie?

Indem Du deinen Gästen spannende Bier- und Essenskombinationen präsentierst, bietest Du ihnen eine Alternative zum Wein und bereicherst Dein Angebot. Dein Kundenkreis wird dadurch vergrößert und Du gibst ihnen die Möglichkeit, das vielfältige und traditionelle Getränk - Bier - neu zu entdecken.

BRAUKURS

Hopfen und Malz ist noch nicht verloren!

Entdecke die Geheimnisse des Bierbrauens bei einem BRAUKurs, der Dir Einblick verschafft!

Erfahre, wie du dein eigenes Bier zu Hause brauen kannst. Tauche ein in die Geschichte, Rohstoffe und den Brauprozess des Biers. Tausche dich mit Gleichgesinnten aus und erlebe den Spaß am Brauen. Werde selbst aktiv und kreiere dein ganz persönliches Bier.

Erfahre unter anderem vieles über:

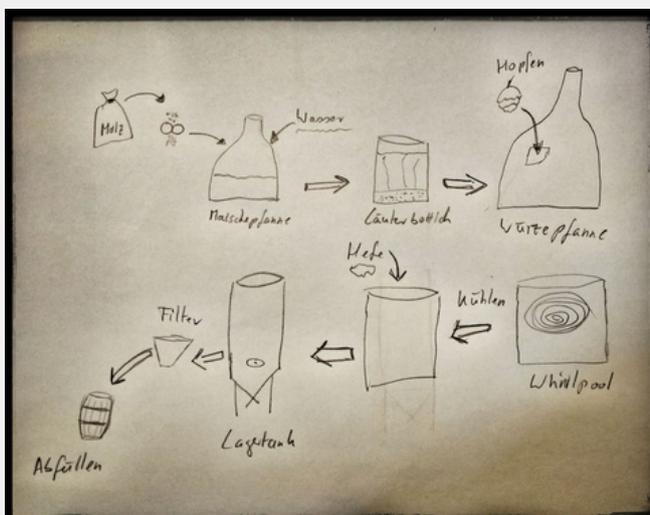
- Die Zutaten
- Das Schroten
- Maischführung
- Läutern
- Würzekochen und Hopfengaben
- Kühlen und Hefegabe
- Biergeschichte und wir klären so manche Biermythe



"EIN BIER, WAS DEINEN NAMEN TRÄGT!"

Wir brauen gemeinsam ein Bier, ca. 50l, für deine nächste Feier, oder Firmenevent. Klingt das nicht toll, dein ganz persönliches Bier am Zapfhahn. Dies ist ebenfalls im gewerblichen und privaten Rahmen möglich.

Einen individuellen BRAUKurs biete ich in Alsdorf bei der [Biermanufaktur-Langguth](#) an.



Du magst nicht selbst das Bier brauen!?

Auch das ist möglich. Dein persönliches Bier braue ich ganz exklusiv für dich.

Alle Infos zum Thema BRAUKurs bei der Biermanufaktur-Langguth (Alsdorf - Städteregion Aachen) findest Du unter diesem Link. [BRAUKurs-Info](#).

Eine grobe Anleitung für das Brauen zu Hause findest Du [hier](#).

Natürlich geht dies auch mit einfacheren Hilfsmitteln.

TEAMEVENT

BIERKultur stärkt TEAMKultur!

Nach intensiven Monaten voller harter Arbeit und Einsatz ist es wichtig, Deinem Team eine wohlverdiente Auszeit zu gönnen.

Und was gibt es Besseres, als ein BIEREvent, bei dem Geselligkeit und Entspannung im Mittelpunkt stehen!

Mit mir als Veranstalter kannst du sicher sein, dass Dein Team neue Facetten und spannende Aspekte rund um das Thema Genuss entdecken und gemeinsam erleben wird.

Wir werden gemeinsam eine unterhaltsame und informative Zeit verbringen, bei der die Teamdynamik gestärkt und die Bindung untereinander vertieft wird.



Ein TEAMEvent bietet die perfekte Gelegenheit, den Stress des Alltags hinter sich zu lassen und in einer lockeren Atmosphäre neue Genusserlebnisse zu entdecken. Dabei werden wir über interessante Fakten und Besonderheiten des Biers sprechen und sicherlich die eine oder andere Anekdote teilen.

Gib Deinem Team die Möglichkeit, sich zu entspannen, zu genießen und neue Energien zu tanken. Ein Bier-Event ist nicht nur unterhaltsam, sondern auch eine Investition in das Wohlbefinden und die Motivation Deines Teams.

Worauf wartest du? Buche jetzt ein Bier-Event für Dein Team und lass uns gemeinsam eine unvergessliche Zeit voller Genuss und Teamspirit erleben!



Am Ort Deiner Wahl

Ich komme gerne zu Dir.

Ich kümmere mich um die gesamte Organisation des Events.

Programm nach Wahl

Die Veranstaltung gestalte ich individuell nach Deinen Wünschen.

0% Alkohol

Natürlich geht dies auch mit alkoholfreien Bieren.

TEAMEVENT

Stärke die kommunikativen Fähigkeiten und die Zusammenarbeit Deines Teams!

Organisiere für dein Team einen inspirierenden BRAUKurs, ein faszinierendes BIERTasting oder ein beeindruckendes Bierbegleitetes Essen. Bei diesen Events steht der Austausch über die Sinneserfahrungen im Vordergrund, nicht das Trinken.

Beim BRAUKurs können alle mit anpacken und im Team zusammenarbeiten. Während praktische Erfahrungen gesammelt werden können, werden wir auch einige Biere verkosten. Der Kurs ist praxisorientiert und fördert die Teamarbeit.

Beim Biertasting und Foodpairing werde ich das Team anleiten und den Ablauf erklären. Die Teilnehmer lernen, die sensorischen Eindrücke der verkosteten Biere zu beschreiben.

Wir werden gemeinsam eine unterhaltsame und informative Zeit verbringen, bei der die Teamdynamik gestärkt und die Bindung untereinander vertieft wird.



In Zusammenarbeit mit meinem Partner besteht die Möglichkeit ein ganz individuelles TEAMEvent zu gestalten.

Zum Beispiel:

- Grill & Bier
- Bier & Kunst

Es ist vieles möglich und machbar. Jedes Event basiert auf gemeinschaftliche Absprachen.

TEXTE

TEXTE die durstig machen!

Du benötigst eine sensorische Beschreibung oder einen Text mit Aussage zum Thema Bier!?

Texte für Deine Webseite, Speisekarte, Infolyer, Unternehmen etc.!?

Dein Profit?

Ein spannender und fachlich korrekter Text mit Aussage ist durchaus verkaufsfördernd. Texte passend zu Deinem Konzept.

Storytelling?

Du benötigst eine Geschichte die zu Deinem Bier, Vorhaben, Unternehmen etc. passt und spannend ist!?

Gerne schreibe ich den für Dich passenden Text!

Gestalterische Aufgaben kann ich ebenfalls übernehmen.

Während eines Gesprächs verschaffe ich mir ein erstes Bild von Dir und deinen persönlichen Wünschen. Mir ist wichtig, dass Du dich und Dein Unternehmen in dem Text wiederfinden.

BRAUEREI SCHELDICHER

Bier: Natural Helles Bio-Bier gläsernes
Alkoholgehalt: 4,9 % Vol.
Inhalt: 0,33 l | Preis: ca. 2,49 €
Land: Deutschland

In einem blanken Gold und mit weißer Schaumkrone erscheint dieses klassische Helles im Glas. Malzaromatische und grasse Noten des Hopfens sind wahrnehmbar. Die gut eingebundene Kohlensäure lässt das Bier weich erscheinen. Auf der Zunge eine malzaromatische Süße von Weißbrot und Honig. Hinten raus folgt eine verhaltene Bittere. Der Nachtrunk ist, wie man es von einem Helles erwartet, kurz und vom Malz geprägt.

TRUMER PILS

Bier: Hopfenpils – Session Pils
Alkoholgehalt: 2,9 % Vol.
Inhalt: 0,33 l | Preis: ca. 1,99 €
Land: Österreich

Dieses kaltgehopfte, unfiltrierte, strohgelbe, leicht trinkbare Session Pils ist die pure Erfrischung. Oben auf eine mächtige weiße Schaumkrone mit feinem Hopfenbouquet. Zitrusfrüchte und ein Hauch salzrische Gartenkräuter liegen in der Nase. Im Antrunk ist es erfrischend spritzig und mit einem, für den Bierstil typischen, schlanken Körper. Eine fruchtige Herbe, die an Pampelmuse erinnert, prägt das schöne Finale.

SCHMITZKER BRÄU

Bier: Bio-Hirse
Alkoholgehalt: 5,0 % Vol.
Inhalt: 0,33 l | Preis: ca. 1,99 €
Land: Deutschland

Ein glanzweines hellgelbes Bier mit weißem Schaum läuft ins Glas. Die Nase vernimmt grasse, getreideartige und fruchtige Aromen wie Äpfel und unreife Banane wahl. Der Antrunk ist frisch und schlank mit einer aufbauenden Süße. Es folgen fruchtige Aromen mit dezenter Säure, das Bier erinnert kurz an Mädchentraube. Das Finale gestaltet sich kurz mit fruchtiger Süße und einer leicht pfeffrigen Schärfe.

ZATEC BREWERY

Bier: Cola Hell
Alkoholgehalt: 4,5 % Vol.
Inhalt: 0,33 l | Preis: ca. 1,99 €
Land: Tschechien

Das Glas füllt sich mit einem dunkelgoldenen Bier, auf dem sich eine weiche weiße Schaumkrone bildet. Beim Hineinstechen nimmt man florale Aromen wahr, die an Blütenhonig erinnern. Später kommt ein Hauch Weißbrotkruste hinzu. Der Antrunk ist leicht rezent, mittelschlank und malzbetont. Im Abgang ist eine ausgewogene Hopfenbittere spürbar, die schnell schwindet und das Malzaroma auf der Zunge zurücklässt.

FINKEL

Bier: Paracelsus
Alkoholgehalt: 4,9 % Vol.
Inhalt: 0,33 l | Preis: ca. 2,29 €
Land: Österreich

In der Brauerei eigens vermälzte Braunbrot gibt diesem matten goldgelben Bier eine massive Note. Der weiße Schaum überbietet Hopfennoten von Gras, Wiesenkraut und eine marginale Malzaomatik. Im Antrunk ist das „Paracelsus“ erfrischend mit einem schlanken Körper, gefolgt von einem kurzen Finkeln. Das Bier bringt eine gewisse Trinkkräuse mit sich und macht Lust auf den nächsten Schluck.

Das BIER als Hauptdarsteller steht bei mir im Fokus.

„Original Schlüssel“
Das meistprämierte Alt der Stadt.

„Ausgezeichnet“ Braunkorn ist die wohl treffendste Beschreibung für das feine, ausgewogene „Original Schlüssel“ Alt.

Im Glas strahlt Schlüssel Alt in einem klaren Kastanienbraun mit rötlichen Reflexen. Oben auf steht eine feinsporige, cremige, weiße Schaumkrone. Diese verströmt elegante Noten von Karamell und Nüssen. Hinzu gesellt sich eine leichte Röstaromatik, die an dunkle Schokolade erinnert.

Im Antrunk spürt man, wie ausgewogen und rund diese Altbierekomposition ist. Die Kohlensäure ist schön eingebunden und erfrischend. Auf der Zunge eine angenehme, karamellige Süße gefolgt von einer edlen, wunderbar abgestimmten Hopfenbittere. Ein wirklich feines Aromenspiel füllt den Mundraum aus.

Der nun folgende Abtrunk ist geprägt von Karamellnoten und einem Anklang von Röstaromen, gefolgt von einer frischen Hopfenbittere. Malz und Hopfen bleiben im Einklang noch kurz erhalten und machen Lust auf den nächsten Schluck.

Dieses Bier empfiehlt sich als Speisebegleiter zu deftigen sowie süßen Gerichten oder einer einfachen Brotzeit wie z.B.: Eintopfgemischte, Schmorgerichten, Gegrilltem, einem gedeckten Apfel- oder Nusskuchen oder dunklem Brot mit leicht würzigem Schnittkäse.

„Füchschen“
Das hippest Alt der Stadt.

Frech, bunt, schrill und gegen Bierversuche. So erscheint das Füchschen Alt nach außen. Im Glas ist und bleibt es ein ganz klassisches Altbiere.

In einem dunklen Kupferrot läuft es ins Glas und entwickelt dabei eine opulente, cremefarbene Schaumkrone. Würzig-herbe Aromen, die an Brodtruste und Waldhonig erinnern, steigen in die Nase. Später gesellt sich ein Hauch von karamellisierten Früchten hinzu.

Der Antrunk ist dezant und mit einer zarten, erquickenden Säure. Das Füchschen ist vollmundig und besitzt einen deutlich malzgeprägten Körper. Feine Karamell- und Röstaromen bereiten die Bühne für eine ausgeprägte, jedoch gefällige Hopfenbittere.

Im Abtrunk bleibt die angenehme Süße mit einer balancierten, erfrischenden Hopfenbittere zurück – und verlangt nach dem nächsten Schluck.

Dieses Bier empfiehlt sich als Speisebegleiter zur Brotzeit wie z. B. Roggeln mit Gouda und für den großen Hunger eignet es sich hervorragend zur Kombination mit rheinischem Saurebraten und Kartoffelküßchen. Für die Süßen unter euch ist eine Birne Helene bestimmt die richtige Wahl.

„Kürzer“
Das jüngste Alt der Stadt.

Die etwas andere Alt-Erfahrung. So steht es auf den Fahnen der jüngsten Altbrauerei Düsseldorf. Modern und doch rustikal präsint sich das Kürzer Alt an, denn es ist unter den Finken das Römisch-aromatischste Bier.

Dieses klare, mahagonifarbene Alt mit seinem hellbraunen Schaum, lässt Aromen, die an Roggenbrot mit dunkler Kruste erinnern, in die Nase steigen. Hinzu gesellt sich ein Deut von Kaffee.

Der Antrunk ist spritzig und mit leichter Adstringenz. Die Würze des Römisches ist nun omnipräsent. Nuancen von Zartbitterschokolade und geröstetem Brot machen sich mit einer dezanten Süße im Mundraum bemerkbar.

Im Abgang bleibt eine gefällige Süße auf der Zunge zurück und erst jetzt macht sich die Hopfenbittere bemerkbar. Diese bleibt noch eine Zeit mit würzig-pfeffrigen Nuancen anhaftend zurück.

Dieses Bier empfiehlt sich als Speisebegleiter zu einem Pulled Pork Burger mit dunkler Soße oder einem Räucherkeise auf dunklem Roggenbrot. Zum Nachtisch ist ein Schoko Brownie die erste Wahl.

ÜBER MICH

Bier ist ein Erlebnis!? (nicht nur als BIERsommelier & GENUSSCoach)

Bier ist für mich immer wieder ein Erlebnis. Eine Reise für die Sinne, oder einfach nur mein Getränk, das den Tag entspannt ausklingen lässt. Die Gründe ein Bier zu trinken sind so vielfältig wie das Bier selbst. Zudem ist die Geschichte des Bieres untrennbar mit der Kulturgeschichte der Menschheit verbunden. So wurde zum Beispiel die Menschheit wegen dem Bier sesshaft. Bier erlangte dadurch eine immer größer werdende Rolle als Nahrungsmittel und später auch als Genussmittel. Sie merken schon, da gibt es eine Menge erzählenswerte Geschichten.

Sicher stellst Du dir gerade die Frage, welchen persönlichen Nutzen Du von meinem Wissen haben könntest!?

Ich, als BIERsommelier, verstehe mich als Moderator, der sein Wissen über die Geschichte und dessen Mythen mit ihnen teilen möchte. Ganz egal ob privat, oder gewerblich, in kleiner oder großer Gruppe. Ob dies zum Beispiel ein Brauseminar, eine Verkostung, ein persönliches Foodpairing oder eine Personalschulung ist spielt keine Rolle.

*Ohne Frage ist Bier die größte Erfindung der Menschheit. Gut, ich gebe zu, das Rad war auch keine schlechte Idee, aber zu einer Pizza passt es nicht halb so gut wie ein Bier.
Dave Barry*



Meine persönliche Geschichte.

Ich kann mich nicht daran erinnern, dass wie viele andere berichten, Bier mir mal nicht geschmeckt hätte. Es war unter den alkoholischen Getränken immer mein Favorit.

Warum?

Weil Bier mir schmeckt. Bier meist bodenständig daherkommt. Bier mit seiner Schaumkrone verlockend anmutet – egal ob hell oder dunkel. Bier den Durst so wunderbar löscht. Bier einen moderaten Alkoholgehalt hat und weil hinter dem Bier der Braumeister ein handwerklicher Künstler ist.

Lange war es ruhig in meiner „Bierwelt“. Bis es 2018 den einen Moment gab. Bei einer Bandsession erzählte mir jemand, dass er morgen Bier brauen würde. Ich konnte erst nicht verstehen wie das gemeint war, und ließ mich aufklären. Nach dem Gespräch war klar, dass ich auch Bier brauen möchte. Ich bestellte mir daraufhin ein Buch zum Thema Brauen und kurz darauf eine kleine Brauanlage. Mein neues Hobby war geboren und seit dem bin ich leidenschaftlicher Hobbybrauer. Sicherlich war nicht jedes Bier ein Knaller, aber aus Fehlern lernt man bekanntlich am meisten.

ÜBER MICH

Die Erfahrung, wie aufwendig es ist ein gutes Bier zu brauen ließ die Bedeutung, dieses wunderbaren Getränks in mir weiterwachsen. Ich wollte mehr darüber wissen und erfahren. So fand ich 2019 den Kurs zum „Bierbotschafter (IHK)“ an dem ich erfolgreich teilnahm. Ich lernte dort viele interessante und liebenswürdige Menschen kennen. Es war eine der schönsten Erfahrungen in meinem Leben. Wir waren uns mit mehreren Kollegen einig, nächstes Jahr machen wir weiter und werden Biersommelier. Was letztendlich im Jahr 2020 trotz der Einschränkungen durch die Pandemie geschah. Seit April 2021 bin ich „Candidate of the Institute of Masters of Beer“, einem weiterführenden Ausbildungsprogramm für BIERsommeliers.

SENSORIK - SPASS AM GLAS - STAMMTISCHWISSEN



Du bekommst von mir jedem Event ein geballtes Paket an Informationen zu allen weiteren wichtigen BIERThemen.

Dazu zählen:

- Sensorik
- STAMMTischwissen
- BIERHistorie
- und vieles mehr

Und ganz wichtig dabei ist, das es Spaß machen soll.

Dazu gibt es meine Spaß am Glas Garantie!

Ich freue mich Dich persönlich kennenzulernen.

Du möchtest mehr über Bier, Verkostungen etc. wissen, einen Termin vereinbaren oder ein Angebot anfragen?

Dies kannst Du gerne per Mail oder telefonisch tun, oder schreibe mir per WhatsApp.

Telefon: [+49 151 67157135](tel:+4915167157135)

Mail: michael@hopfenkompass.de