

Treffen des Verbandes der Diplom Biersommeliers 2026 / Sektion Österreich West

Ort: Kiesbye Bierkulturhaus, Dorfplatz 1, 5162 Obertrum

Bier & Gewürze

Gewürze verändern eine Speise maßgeblich. Welches Bier ideal zu welcher Speise passt, hängt vorwiegend auch von den gewählten Würzmitteln ab. An zwei abwechslungsreichen Tagen rund um Aromen, Harmonien und Kräuterbieren & Co. werden wir uns intensiv mit Gewürzen in Bieren und gewürzten Speisen in Kombination mit Bier als Speisenbegleitung beschäftigen.

Programm:

Samstag, 14. November 2026

- 14.00 Uhr Come together im Bierkulturhaus mit verschiedenen wildnisaromatisierten Waldbier-Editionen
- 16.30 Uhr Geführte Verkostung: Einfluss des Salzgehalts auf die Drinkability von Bier
- 17.30 Uhr NEWS vom Verband der Diplom Biersommeliers, Karl Zuser
- 18.00 Uhr Abendessen, bunte Jausenplatte in Frodo's Bar mit österreichischen Bierspezialitäten und dem selbstgebrauten Honig-Salz-Naturmärzen

Teilnahmegebühr NUR Samstag: 95,- € inkl. aller Getränke/Biere, Abendessen

Sonntag, 15. November 2026

- 10.00 Uhr Vortrag „Theoretische Grundlagen für die Kombinatorik von Gewürzen“ durch Axel Kiesbye
- 11.30 Uhr Geführte Verkostung: frische und gereifte „Gruitbiere“
- 13.00 Uhr Mittagessen: Pairing von unterschiedlich gewürzten Fischfilets mit Pilsbieren
- 14.30 Uhr Geführte Verkostung: Pairing von frischen Kräutern aus dem Kräutergarten mit Weizenbieren
- 15.30 Uhr Abschiedsbiere, Verabschiedung
- 16.00 Uhr Ende

Teilnahmegebühr NUR Sonntag: 115,- € inkl. aller Getränke/Biere, Mittagessen

Teilnahmegebühr Treffen GESAMT: 195,- €

Anmeldeschluss:

Mindestteilnehmerzahl: 10, maximale Teilnehmerzahl 20

→Übernachtung im Gasthof „Zur Linde“ in Obertrum, www.gasthof-zur-linde.eu, bitte eigenständig vornehmen.