

# KRITERIENKATALOG ZUR ZERTIFIZIERUNG

AUSGEZEICHNETE  
BIERKULTUR 

## Inhalt

---

I. Biersortiment: .....	3
1.1 Angebotsvielfalt .....	3
1.2 Saisonales Angebot .....	4
II. Bierkarte: .....	5
2.1 Basiswissen .....	5
2.2 Weitere Spezifizierung .....	5
2.3 Größeneinheiten .....	6
III. Qualifikationen .....	7
IV. Bierprobe .....	8
V. Gerichte mit Bier .....	9
Checkliste .....	10

# I. Biersortiment:

Wird überwiegend Bier aus bayerischen Brauereien angeboten?

## 1.1 Angebotsvielfalt:

Bewertungskriterien:

- Werden den Gästen dauerhaft mindestens **5 verschiedene Biere** aus einer oder mehreren **bayerischen Brauereien** angeboten?
- Zusätzlich muss ein alkoholfreies Bier aus Bayern dauerhaft im Sortiment enthalten sein.

Sorte	Brauerei	Nachweise
		Getränkekarte

Alkoholfreies Bier		
		Getränkekarte

➤ Stammt mindestens die Hälfte des angebotenen Gesamt-Biersortiments aus **einer oder mehreren** bayerischen Brauereien?

	Anzahl der angebotenen Biersorten	... davon aus bayerischen Brauereien	Nachweise
Über 50% der angebotenen Biersorten stammen aus bayerischen Brauereien.			Getränkekarte

Definition „Bayerische Brauerei“:  
Als „Bayerische Brauerei“ gilt jede Braustätte, die unabhängig vom Sitz des Eigentümers ihren Standort in Bayern hat. Allerdings sind nur die Biere „bayerisch“, die von diesem Standort stammen.

1.2 Saisonales Angebot:

Bewertungskriterien:

➤ Wird im Jahresverlauf mindestens eine weitere, saisonale Bierspezialität von einer **bayerischen Brauerei** angeboten?  
➤ Bspw: Weihnachts(bock)bier in der Adventszeit; ein Starkbier in der österlichen Fastenzeit; ein Maibock, ein (Oktober)Festbier im Spätsommer

Sorte	Brauerei	Nachweise
		Getränkekarte

## II. Bierkarte

Steht den Gästen eine gesonderte Bierkarte mit Hinweisen zur Verfügung?

### 2.1 Basiswissen:

Bewertungskriterien:

- Die Bierkarte muss den Gästen Basiswissen zum Bier vermitteln (was ist Stammwürze; was ist ober-, was untergärig; wie erhält das Bier seine Farbe; ...).  
(Siehe Schulungsunterlagen, Seite 4)

Erfüllt		Nachweise
Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	Bierkarte

### 2.2 Weitere Spezifizierung:

Bewertungskriterien:

- Mindestens **5 der fettgedruckten Kriterien** und **2 weitere Kann-Kriterien** müssen die Biere näher beschreiben.

	In Bierkarte enthalten		Nachweise
	Ja	Nein	
Brauerei			Bierkarte
Biersorte			
Bierart (z.B. obergärig, untergärig)			
Biergattung (z. B. Bier mit niedrigem Stammwürze-gehalt, Schankbier, Vollbier, Starkbier)			
Alkoholgehalt			
Farbe des Bieres			
Trübung (z.B. unfiltriert, naturtrüb, o.ä.)			
Geruch			
Geschmack			
Ggfls. Speiseempfehlung			

## 2.3 Größeneinheiten

Bewertungskriterien:

- **Biere aus dem offenen Ausschank** werden in der Bierkarte (unabhängig von der Bierprobe, s. Kriterium 4) **auch in einer weiteren kleineren Glasgröße als dem 0,5 Liter-Glas angeboten.** (Siehe Schulungsunterlagen, Seite 10)

Erfüllt		Nachweise
Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	Bierkarte

Hinweise:

Hilfestellung gibt Ihnen die Muster-Bierkarte im Anhang.

Sollte Ihre Bierkarte noch nicht druckreif vorliegen, reichen Sie uns bitte den Entwurf und die Auftragsbestätigung der Druckerei per Mail ein.

## III. Qualifikationen

Können Fachfragen in Ihrem Betrieb kompetent beantwortet werden?

Bewertungskriterien:

- Nachweis über regelmäßige innerbetriebliche Schulungen zum Thema „Bier“.

Schulung der Mitarbeiter		
Datum	Thema	Nachweise
		Teilnahmeliste inkl. Unterschriften

Hinweise:

Bitte senden Sie uns zur Erstzertifizierung **EINEN** Nachweis über eine innerbetriebliche Schulung (nicht älter als 3 Monate), basierend auf dem in der Infomappe vermittelten Grundlagenwissen. Die Schulungsunterlagen sowie die Unterschriftenliste sind dem Kriterienkatalog beigelegt.

Zur Folgezertifizierung ist eine innerbetriebliche Schulung pro Jahr zu bierspezifischen Themen in Form der Unterschriftenliste nachzuweisen.

7

ODER:

- Es ist eine der folgenden Qualifikationen in Ihrem Betrieb vorhanden: Biersommelier, Bierbotschafter, Braumeister, Bierfachverkäufer im Lebensmittelhandwerk für Handel, Gastronomie und Events/Tourismus, etc.

Qualifikation	Name des Mitarbeiters	Unterschrift des Mitarbeiters*	Nachweise
			Zertifikat, Zeugnis in Kopie

\* Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich im teilnehmenden Betrieb angestellt bin und in der angegebenen Qualifikation auch eingesetzt werde.

## IV. Bierprobe

Für interessierte Gäste besteht die Möglichkeit einer begleiteten oder unbegleiteten Bierprobe.

Bewertungskriterien:

- Eine begleitete oder unbegleitete Bierprobe wird in der Bierkarte oder auf der Homepage des Betriebes angeboten. Die Auswahl umfasst **5 verschiedene Biere von einer oder mehreren bayerischer/en Brauerei/en** (verschiedene Sorten), die jeweils im 0,1 l – Glas angeboten werden. Bei der begleiteten Bierprobe steht der/die Experte(in) aus Ziffer 3 für die Erklärung der Biere zur Verfügung, bei der unbegleiteten sind ausführlichere Beschreibungen (bspw. auf Karteikarten) erforderlich. (Siehe Schulungsunterlagen, Seite 17)

Art d. Angebotes	... wird angeboten auf	Nachweise
		Bierkarte oder Website - Unterlagen

## V. Gerichte mit Bier

Es wird mit Bier gekocht.

Bewertungskriterien:

- Pro Kategorie (Vorspeise, Hauptgang, Nachspeise) muss ständig **mindestens** ein Gericht enthalten sein, bei dem Bier oder Bierrohstoffe verkocht werden. (Siehe Schulungsunterlagen, Seite 19)
- Unabhängig von mit Bier bereiteten Speisen muss in der Speisekarte zu den einzelnen Speisen eine Bierempfehlung ausgesprochen werden. Es ist dabei nicht „zertifizierungsschädlich“, wenn zusätzlich auch eine Weinempfehlung (hierzu empfehlen wir dieses Bier oder jenen Wein) ausgesprochen wird. (Siehe Schulungsunterlagen, Seite 13)
- Alternativ kann die Kombinationsempfehlung auch in der Bierkarte erfolgen (dieses Bier passt besonders gut zu ...). (Siehe Schulungsunterlagen, Seite 10)

9

Kategorie	Aktuelles Gericht m. Bier o. Bierrohstoff	Nachweise
Vorspeise o. Suppe		Speisekarte
Hauptspeise		
Nachspeise		

Empfehlung:

Vorhanden in	Nachweise
	Entsprechende Karte

Hinweis:

Zur Erstzertifizierung wird EINE aktuelle Speisekarte bewertet. Bitte senden Sie uns zur Folgeklassifizierung ALLE Speisekarten des vergangenen Jahres.

## Checkliste

Folgende Nachweise benötigen wir zur Durchführung der Zertifizierung:

- |   |                          |                        |
|---|--------------------------|------------------------|
| 1. Ausgefüllter Kriterien-/Prüfbogen  | <input type="checkbox"/> | per Mail oder per Post |
| 2. Getränkekarte  | <input type="checkbox"/> | per Mail oder per Post |
| 3. Gesonderte Bierkarte   | <input type="checkbox"/> | per Mail oder per Post |
| 4. Nachweise über vorhandene Qualifikationen<br>ODER Teilnehmerliste der Schulung | <input type="checkbox"/> | per Mail oder per Post |
| 5. Aktuelle Speisekarte   | <input type="checkbox"/> | per Mail oder per Post |