

KRITERIENKATALOG ZUR ZERTIFIZIERUNG

AUSGEZEICHNETE
BIERKULTUR 

Jetzt sind Sie gefragt!

Betriebsname: _____

Name: _____

Vorname: _____

Homepage: _____

E-Mail: _____

Telefon/Fax: _____

Anschrift: _____

Mitglied DEHOGA Bayern

Ja

Nein

ABK klassifiziert

Ja

Nein

2

Die Zusatzzertifizierung „Ausgezeichnete Bierkultur“ ist nur mit gültiger
Klassifizierung der „Ausgezeichneten Bayerischen Küche“ möglich!
Gerne können Sie die Klassifizierung parallel beantragen.

**Sie haben Fragen oder benötigen Hilfe beim Ausfüllen des
Kriterienkatalogs? Wir sind gerne für Sie da!**

Bitte wenden Sie sich an:

Bayern Tourist GmbH (BTG), Prinz-Ludwig-Palais, Türkenstraße 7, 80333 München

Telefon: + 49 89 280 98 99, Fax: + 49 89 280 99 31

E-Mail: info@btg-service.de

Inhalt

I. Biersortiment:	4
1.1 Angebotsvielfalt	4
1.2 Saisonales Angebot	5
II. Bierkarte:	6
2.1 Basiswissen	6
2.2 Weitere Spezifizierung	6
2.3 Größeneinheiten	7
III. Qualifikationen	8
IV. Bierprobe	9
V. Gerichte mit Bier	10
Checkliste	11

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:

- Die **3 fettgedruckten Kriterien** müssen erfüllt sein und **4 weitere Kann-Kriterien** müssen die Biere näher beschreiben.

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

2.3 Größeneinheiten

Bewertungskriterien:

- **Biere aus dem offenen Ausschank** werden in der Bierkarte oder auf Nachfragen des Gastes (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

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.

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	Nachweise
		Zertifikat, Zeugnis in Kopie

IV. Bierprobe

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

Bewertungskriterien:

- Eine begleitete oder unbegleitete Bierprobe wird dauerhaft oder als Event angeboten. Die Auswahl umfasst **3 verschiedene Biere von einer oder mehreren bayerischer/en Brauerei/en** (verschiedene Sorten), die jeweils in der Menge von 0,1l angeboten werden (Es ist dabei auch möglich 0,1l in einem größeren Glas bspw. 0,2l oder 0,25l zu servieren). 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

V. Gerichte mit Bier

Es wird mit Bier gekocht.

Bewertungskriterien:

- In der Kategorie Hauptgang und in der Kategorie Vorspeise oder Nachspeise **muss ständig mindestens ein** Gericht angeboten werden, 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)

10

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

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 Kriterienkatalog | <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
ODER Teilnehmerliste der Schulung | <input type="checkbox"/> | per Mail oder per Post |
| 5. Aktuelle Speisekarte | <input type="checkbox"/> | per Mail oder per Post |