



*Training & Advies*

*Toegankelijk  
Toepasbaar  
Toegespitst*

De ***Smaak***  
van ***Bier***

Marcel Haas

# ***De Smaak van Bier – Een Toegepaste Introductie***

**Indruk maken op uw gasten met een bierselectie, kennis hierover bij uw medewerkers en goed advies over de combinatie met gerechten: het kan zomaar het verschil met de concurrentie maken!**

**In één uitgebreide sessie komt alle benodigde basiskennis over bier aan de orde, toegespitst op jullie eigen concept.**



**Geschikt voor al  
uw medewerkers**



**Duur: 4 uur**



**Met uw eigen  
bierselectie,  
óf die van ons**

**De Kunst van het Proeven**

**Bierstijlen en Bierculturen van de Wereld**

**Grondstoffen en het Brouwproces**

**Waarom Bier bij het Eten & Smaakcombinaties**

*Let op: Het betreft hier geen tap- of schenktraining, het gaat puur om de smaak van, en smaakcombinaties met bier!*

vanaf  
**€995**  
(ex. BTW)





# Verdiepende modules – à la carte!

Trainingen over alle aspecten van bier geven we graag samen met u vorm. Van educatieve proeverijen tot opleidingsprogramma's verspreid over maanden, voor het hele team of toegespitst op enkele bedrijfsonderdelen: geef vooral aan wat er nodig is, en we maken graag een programma op maat.

Om van onderwerpen, naast de standaard vervoltraining Verdiepende Bierkennis, alvast een indruk te geven zijn hieronder drie opties weergegeven, maar alles is mogelijk (zolang het om bier gaat)!



## Bier-spijs combinaties

Het goed combineren van bier en eten luistert nauw. Smaakintensiteit, smaakhaakjes, harmonie en contrast zijn de sleutelwoorden. Wie deze kunst goed beheerst kan zijn/haar gasten enorm verrassen met onvergetelijke smaakervaringen.



## Smaakafwijkingen

Iedere wijnliefhebber herkent direct “kurk” in de wijn, maar wist u dat kurk ook in bier kan zitten? Zo zijn er nog veel meer geuren en smaken die aangeven dat er iets mis is met het bier. Wat te denken van karnemelk, kattenpis, of zelfs babykots?

Leer deze afwijkingen (her-)kennen en weet waar deze mogelijk zijn ontstaan, om de kwaliteitsproblemen direct op te lossen of aan te kaarten bij de leverancier!

## Glaswerk en serveren

Smaakbeleving wordt niet alleen bepaald door wat er in de fles zit. Het glaswerk is van cruciaal belang, net als de temperatuur van de drank. Leer alles over deze randvoorwaarden van smaak en hoe dit ingezet kan worden om verschillende aspecten van een bier te kunnen benadrukken.



# Uw sommelier...

**International Diplom Biersommelier Marcel Haas** is al meer dan 20 jaar volop met bier bezig. Een liefde, ontstaan in Utrecht en België, verbreed en verdiept in de VS en op peil gebracht bij de gerenommeerde opleiders StIBON (NL), de Kiesbye Akademie (Oostenrijk) en het Institute of Brewing and Distilling (UK). Marcel is publieksvoorlichter en opleider bij Brouwerij Pronck (Leiden) en begeleidt proeverijen en andere smaakavonturen.



Marcel is een ervaren en bevlogen docent met academische en praktische achtergrond.

*Trainingen en services zijn volledig onafhankelijk.*



## Overige Diensten

Naast de beschreven trainingen help ik graag met allerhande advies omtrent bier in uw bedrijf:

1. **Bierassortiment en bierkaart** – De ideale line-up: makkelijker gezegd dan gedaan
2. **Smaaknotities** – Voorzie uw assortiment van uitgebreide en aansprekende notities, zodat uw gasten weten wat ze kiezen
3. **Bier en úw eten** – Combineer bier met gerechten of snacks, uiteraard volledig afgestemd op uw eigen aanbod
4. **Bierbehandeling en –opslag** – Houd rekening met houdbaarheid, glaswerk, bewaar- en schenktemperatuur: er komt bij bier veel kijken!



**Neem bij vragen, uiteraard vrijblijvend, contact op!**



**NIX18**  
Geen 18, geen alcohol

**Tasting Craft Beer – Marcel Haas**  
<https://craftbeer.marcelhaas.com>  
[craftbeer@marcelhaas.com](mailto:craftbeer@marcelhaas.com)  
06-11515535  
KvK-nummer 72314028