

Carmen Fiedler

1. Diplom Biersommeliere aus Franken



Historisch geht der Beruf des Sommeliers (französisch für: Mundschenk) aus dem mittelalterlichen Hofamt des Mundschenks hervor. Der Sommelier war also ursprünglich der Vorkoster am Hof und hatte die Aufgabe, Speisen und Getränke auf ihre Qualität zu prüfen.

Der Biersommelier konzentriert sich auf das Kulturgetränk Bier. Er versteht sich als Berater für den Gast, als auch für den Gastronomen. Es geht um exzellente Allianzen von Speisen mit dem richtigen Bier. Kompositionen von Aussehen, Geruch und Geschmack im kulinarischen Umfeld. Bier noch stärker erlebbar zu machen.

Der Biersommelier gibt Informationen zum Bierherstellungsprozess, über die richtige Birauswahl zur gewählten Speise, erklärt alles über die positiven gesundheitlichen Auswirkungen des moderaten Bierkonsums.



Der Biersommelier ist verantwortlich für die ausgeschenkte Bierqualität und die perfekte Präsentation des Bieres beim Gast in der Gastronomie.

Er erstellt die Bierkarte, berät den Koch bei Biergerichten. Diplom-Biersommeliere sind Personen mit der geschulten, und mit theoretischer und praktischer Prüfung nachgewiesenen Kompetenz, Bier als eines der ältesten Kulturgetränke umfassend zu beschreiben und ihrer Umgebung zu vermitteln.

Biersommeliere verfügen über ein umfassendes Wissen über Bier: von Geschichte, Herstellung, Arten- und Sortenvielfalt, Ausschank, Sensorik, Menübegleitung bis hin zu rechtlichen und finanztechnischen Bestimmungen.

Diplom-Biersommeliere sind kulturbewusste Genießer, die dem Trend der Geschmacksuniformierung bewusstseinsbildend entgentreten. Dazu gehören insbesondere auch die positiven gesundheitlichen Aspekte wie auch der maßvolle Alkoholkonsum und die Aufgeschlossenheit gegenüber neuen Entwicklungen.

Bierkulinarium mit Carmen Fiedler

Bestens Geeignet für folgende Anlässe:

Geburtstage und Familienfeiern
Firmenevent für ihre Mitarbeiter oder Geschäftspartner
einfach nur zu zweit

Besondere Leistung:

Carmen Fiedler degustiert zu einem Biermenü besondere heimische und internationale Bierspezialitäten, welche passend auf das Menü abgestimmt sind.

Personenzahl:

2 bis 80 Personen

Reservierung:

mindestens einen Tag vorher - ab 12 Personen 1 Woche im voraus

Angebot:

Bieraperitif

Hopferol oder Bier Royal von Carmen Fiedler kreiert

Menü

empfehlenswert 3 bis 6 Gänge

begleitende Biere

aus Franken, Belgien, England, Österreich etc.
und immer mit dabei unser „Edition Fiedler Pale Ale“

Preis pro Person incl. begleitender Biere

3 Gänge: 39,00 € (Suppe-Hauptgericht-Nachtisch)

4 Gänge: 48,00 € (Vorspeise-Suppe-Hauptgericht-Nachtisch)

5 Gänge: 56,00 € (Vorspeise-Suppe-Zwischengang-Hauptgericht-Nachtisch)

6 Gänge: 65,00 € (Vorspeise-Suppe-Zwischengang-Hauptgericht-Käse-Nachtisch)

Bier

VOM FAß UND AUS DER FLASCHE MIT LIEBE EINGESCHENKT

Biere von der Aischgründer Bierstraße

BRAUEREI HOFMANN, PAHRES (UNSERE HAUSBRAUEREI)

Helles Landbier

STW 11,7°, 4,8% vol.

Privatbrauerei Hofmann, Pahres

Kräftig eingebraut, durch lange Lagerung sehr bekömmlich. Goldene Farbe, frischer Geruch, vollmundig und mild, mit ausgewogener Bittere. Mehr Worte sind nicht nötig!

FAß
0,25 l 2,00
0,5 l 2,80

Hopfenold (Pils)

STW 11,8°, 4,9% vol., EPU 30

Privatbrauerei Hofmann, Pahres

Hellgoldene Farbe mit feinerlicher Kohlensäure. Eine Sommerwiese frischer Düfte. Im Antrunk weich und voll, angenehme Rezens, im Nachtrunk erfreut die feine Hopfenbittere den Gaumen! Ein wirklicher, „Aischgründer Klassiker“



FAß
0,25 l 2,30
0,4 l 3,00
Flasche
0,5 l 2,80

Lagerbier

STW 11,5°, 4,5% vol.

Privatbrauerei Hofmann, Pahres

Im Fass erhalten Sie das Lager, ganz wie zu Urgroßvaters Zeiten, unfiltriert mit feiner Hefe. Im klassischen Lager-Steinkrug getrunken. Ein etwas dunkleres Helles, gut gehopft. Eine Idee leichter, mit reduzierter Kohlensäure. Ausgesprochen süffig!

FAß
0,25 l 2,00
0,5 l 2,80

Alt Pahreser Dunkel

STW 12,5°, 5% vol.

Privatbrauerei Hofmann, Pahres

Aus echtem dunklem Münchner Malz gebraut! Im traditionellen Zwei-Maisch-Verfahren. Dabei wird die Maische zweimal intensiv gekocht, was den Brauprozess im Sudhaus um 4 Stunden verlängert. Aromakomponenten mit einer feinen Karamellnote. "IB Brot und trinke Bier, wie es Brauch ist im Lande!"

Flasche
0,5 l 2,80

Weißbier

STW 12,4°, 5,2% vol.

Privatbrauerei Hofmann, Pahres

Der fränkische Gaumen erfreut sich an den obergärigen Aromen von Banane, Ananas und Gewürznelke. Mit feiner Hefe.

Flasche
0,5 l 3,00

Doppelbock

STW 19,3°, 7,5% vol.

Privatbrauerei Hofmann, Pahres

Fein-kräftiges Bier mit leichten Karamellnoten im Geschmack. Das Aussehen ist leicht dunkel, Bernsteinfarben im Glas. Ein Bier, das sich schon auch einmal gerne als Aperitif vor gutem Essen servieren lässt.

Flasche
0,33 l 3,80

Fiedler`s Pale Ale

Limited Edition

Jubiläumsbier für 75 Jahre Partnerschaft von Landgasthof Fiedler und Brauerei Hofmann

2011 Fiedler`s Pale Ale EIN HOPFIGER TYP

STW 16,8° 7,2% vol., EPU 50

Privatbrauerei Hofmann, Pahres (Braumeister Peter Köhler)

Hopfenaromen mit starkem Charakter überraschen mit einer bunten Vielfalt an exotischen Aromen. Man könnte dieses Bier auch als einen Hopfen-Cuvée bezeichnen, da ein Zusammenspiel von 3 hochwertigen Aromahopfsorten dieses Bier prägt.

Das 1. Edition Fiedler Bier wurde in limitierter Auflage in 800 edlen 0,75l Flaschen gefüllt.



Flasche	
0,75 l	19,80
Glas	
0,25 l	6,80

Bayern

Kristall Weisse

STW 12,1°, 5,1% vol.

Brauerei Gebr. Maisel, Bayreuth

Temperamentvoll perlende Kohlensäure, machen das Bier mit ausgewogenen Fruchtaromen und leichten Zitrusnoten zu einer wahren Erfrischung.

Flasche	
0,5 l	2,80

Weißbier Dunkel

STW 12,9°, 5,6% vol.

Erdinger Weißbräu, Erding

Besonders kräftig und süffig. Durch feinen Aromahopfen und dunkles Malz erhält es seinen vollmundigen Geschmack.

Flasche	
0,5 l	2,80

Weißbier leicht

STW 7,8°, 2,9% vol.

Erdinger Weißbräu, Erding

Immer mehr Menschen achten auf ihre schlanke Linie oder legen Wert auf eine bewusste Ernährung und möchten deshalb Alkohol nur in Maßen zu sich nehmen.

Flasche	
0,5 l	2,80

Weißbier alkohlfrei

STW 7,2°, 0,4% vol.

Erdinger Weißbräu, Erding

Den Braumeistern aus Erding ist es gelungen, den aromatischen, vollmundigen Weißbier Charakter zu bewahren.

Flasche	
0,5 l	2,80

Deutschland

Propeller Aufwind, Double IPA

6,5% vol.

Probeller Getränke GmbH, Der Biersepp

Leuchtendes Orange, feinporiger Schaum und erfrischender Duft. Kräftige Hopfenbittere mit feiner Restsüße klingt das aromatische Bier lange nach.

Flasche	
0,33 l	3,50

Jever Fun alkohlfrei

STW 7,5°, 0,25% vol.

Friesisches Brauhaus zu Jever

Alkohlfreies Bier nach Pilsner Brauart, wurde diesem Bier der Alkohol entzogen, so behält das Bier seinen hopfigen Pilschgeschmack

Flasche	
0,33 l	2,60

Tschechien

Pilsner Urquell

STW 12°, 4,4% vol., EBU 30

Plzeňský Prazdroj, Pilsen

PILSNER URQUELL HAT IM JAHRE 1842 DAS BIER NEU ERFUNDEN. DIE REVOLUTIONÄRE BRAUKUNST, PILSNER ART GENANNT, FÜHRTE ZU EINEM EINZIGARTIGEN GESCHMACKSERLEBNIS, DAS BIS HEUTE BEGEISTERT

Flasche 3,00
0,33 l

Großbritannien

Nanny State

STW 1,5°, 0,5% vol., EPU 225

BrewDog, Fraserburgh-Schottland

HOPFENGESTOPFTES Leichtbier mit hellbrauner Farbe von den verrückten BrewDog Brauern, die wegen ihrer Starkbiere Ärger in der Presse bekamen und als Antwort dieses Bier brauten.

Flasche 5,60
0,33 l

Trashy Blonde

STW 8,9°, 4,1% vol., EPU 35

BrewDog, Fraserburgh-Schottland

Das Blonde Bier kommt mit vergleichsweise geringem Alkoholgehalt her. Es zeichnet sich aber durch ein starkes Hopfen und Fruchtaroma aus

Flasche 4,30
0,33 l

Lager 77

STW 11,8°, 4,7% vol., EPU 35

BrewDog, Fraserburgh-Schottland

Unkompliziert und erfrischend, Hopfenaromatisch und mit bittersüßen Zitrusfrüchten im Nachtrunk.

Flasche 4,30
0,33 l

Punk IPA

STW 16°, 5,6% vol., EPU 65

BrewDog, Fraserburgh-Schottland

Außergewöhnlich frisches, fruchtiges Bier, welches durch seine Hopfengabe manch anderes klassisches IPA locker in den Schatten stellen kann. Das Bier für Punks, oder die es sein wollen :-)

Dose 4,30
0,33 l

Hardcore IPA

STW 20,75°, 9,2% vol., EPU 150

BrewDog, Fraserburgh-Schottland

Das rot leuchtende Bier im Glas duftet nach Tropenfrucht, Passionsfrucht und Ananas. Die Malzigkeit ist untergeordnet. Der Abgang wird man merken, was es mit Hardcore gemeint ist.

Flasche 5,80
0,33 l

Suffolk Smokey

STW 12°, 4,8% vol.

St. Peter's Brewery, Bungay-England

Das Gleichgewicht der Malzsüße und Hopfenbittere wird mit einer leicht rauchigen Note abgerundet. Verantwortlich dafür ist Torf, welcher in der Whiskyproduktion verwendet wird.

Flasche 8,50
0,5 l

Chocolate Stout

6,5% vol.

Meantime Brewing Co. LTD, London-England

Wohlig, warmes und seidiges Mundgefühl nach Bitterschokolade

Flasche 5,00
0,33 l

Belgien

HANFBIER

5,1% vol.

BROUWERIJ STRUBBE, ICHTEGEM-BELGIEN

BIS ZUR EINFÜHRUNG DES REINHEITSGEBOTES 1916 WURDE HANF AUCH IN DEUTSCHLAND BEIM BRAUEN VERWENDET, WAS BIS 1996 DANN AUCH VERBOTEN WAR IN DEUTSCHLAND ZU VERTREIBEN. DOCH AUFGRUND DER ÄNDERUNG DES CANNABISGESETZES IST ES SEIT 1996 WIEDER ERLAUBT, DARF ABER EIGENTLICH NICHT ALS BIER BEZEICHNET WERDEN. HANF WIRKT APPETITANREGEND, DESHALB EIGNET SICH DIESES BIER AUCH VORZÜGLICH ALS BESONDERER APERITIF. NATURTRÜB UND SÜFFIG.

Flasche
0,25 l 4,50

FRUITBEER

4,2% vol.

LIEFMANS BROUWERIJ, OUDENAARDE-BELGIEN

SÜß, FRUCHTIG UND ERFRISCHEND MIT KIRSCHEN, ERDBEEREN, HEIDELBEEREN UND HIMBEEREN EINGEBRAUT, WAS GAR NICHT DEM DEUTSCHEN REINHEITSGEBOT ENTSpricht. ABER ES IST LECKER :-)

Flasche
0,25 l 4,50

BLOEMENBIER

STW 13,7°, 7% vol.

DE PROEF, LOCHRISTI-BELGIEN

DAS BERNSTEINFARBENE STRONG-ALE MIT AUSGEPRÄGTEN KARAMELNOTEN IST VOLLMUNDIG UND HAT EINEN LANGEN ABGANG. DIE HOPFENAROMEN SIND BEI DIESEM BIER EHER ZURÜCKHALTEND.

Flasche
0,33 l 4,80

2011 Chimay BLEUE

STW 15,5°, 9% vol., EBU 23

S.A. BIÈRS DE CHIMAY N.V., BAILEUX-BELGIEN

DAS DUNKLE BIER SCHMECKT NACH AROMEN VON GERÖSTETEM MALZ UND GEWÜRZEN. DER KRÄFTIGE UND SÜßE GESCHMACK IST EIN KENNZEICHEN DIESES BIERS. GEBRAUT IM TRAPISTENKLOSTER NOTRE DAME DE SCOURMONT.

Flasche
0,33 l 6,50

Niederlande

Isid'OR Trappist

STW 13,2°, 7,5% vol.

LA TRAPPE, KONINGSHOEVEN

DUNKLE BERNSTEINFARBE MIT LEICHT SÜßLICHEN GESCHMACK NACH KAMEL UND EINER LEICHTEN HOPFENHERBE.

Flasche
0,33 l 4,50

WITTE Trappist

STW 12,7°, 5,5% vol.

LA TRAPPE, KONINGSHOEVEN

DAS ERSTE UND EINZIGE TRAPPISTENWEISSBIER DER WELT. EIN FRISCHER DURSTLÖSCHER MIT ZART-FEINEN CHARAKTER, WELCHES NICHT GEFILTERT WIRD.

Flasche
0,33 l 4,00

Spanien

MORITZ Epidor 7,2% vol. CREVEZAS MORITZ, BARCELONA BERNSTEINFARBEN - BRAUNES Gold, CREMIGER SCHAUM, vollmundiger ANTRUNK. MARZIPAN mit LEICHT GEHOPFTEN AbGANG.	Flasche 0,33 l	4,50
ALHAMBRA RESERVA 1925 6,4% vol. CERVEZAS ALHAMBRA, GRANADA BERNSTEINFARBEN IM GLAS UND TIEF IM GESCHMACK.	Flasche 0,33 l	5,00
INEDIT KREIERT VON El Bulli (FERRAN Adria) 4,8% vol. ESTRELLA DAMM, BARCELONA INEDIT ist eine einzigartige Verschnitt von Gerstenmalz und Weizen, mit Koriander, Orangenschale und Lakritze Aroma.	Flasche 0,75 l	15,80

USA

BOSTON LAGER STW 13°, 4,7% vol., EPU 30 SAMUEL ADAMS, BOSTON DAS ERSTE BIER WELCHES IN AMERIKA NACH DEM DEUTSCHEN REINHEITSGEBOT GEBRAUT WURDE, ABER NICHT DEN GEWOHNT TYPISCHEN LAGERBIER GESCHMACK HAT. EINE ANGENEHME HOPFENBITTERE IM ANTRUNK, DER MALZGESCHMACK KOMMT DANN ERST IM AbGANG.	Flasche 0,33 l	3,80
New York Pils STW 12,3°, 5,2% vol., EPU 25 WEPPING RADISH BREWERY, NORTH CAROLINA DAS BIER WURDE ALS HOMMAGE AN FRANK SINATRA IN GEDENKEN AN DEN SONG NEW YORK - NEW YORK GEBRAUT. EIN SÜFFIGES PILS MIT EINER LEICHTEN HOPFENBITTERE	Flasche 0,33 l	3,50

Erfrischende Klassiker mit Bier

RADLER Helles Landbier vom Fab mit Franken Brunnen Silber (Zitronenlimonade) Unser Radler – der prickelnd-erfrischende Durstlöcher.	0,25 l 0,5 l	2,00 2,80
Russ`n Hofmann Weißbier mit Franken Brunnen Silber (Zitronenlimonade) Durch den anhaltenden Roh- stoffmangel nach dem I. Weltkrieg, haben sich die Brauer entschieden, weniger gehaltvolle Biere zu brauen oder auszuschenken. Man mischte das Bier mit Limonade, wodurch es durch die ange- nehme Süße bei den russischen Zwangsarbeitern beliebt wurde.	0,5 l	3,00
Cola-Weizen Hofmann Weißbier mit Coca Cola gemischt, verleiht dem Getränk eine kräftige Süße. Es wird oft gestritten ob zuerst das Bier oder die Cola ins Glas kommt, was eine Theorie für sich ist. Doch wenn man das Bier mit der Cola, wie wir es machen überschütten verleiht es auch schon dem Schaum eine besondere Süße.	0,5 l	3,00