

Persbericht: Robèrt Verweij start Biercursus.nl

TV-kok en vinoloog Robèrt Verweij besloten heeft om vreemd te gaan. Vanaf november 2010 verzorgt hij in Beverwijk naast z'n wijncursus en kaascursus ook de biercursus. Doel is om de kennis over bier te vergroten en de Nederlander trotser te maken op de mooie bieren die in dit land worden gebrouwen. De website gekoppeld aan deze cursus is www.biercursus.nl

Inhoud

De cursus is bedoeld voor bierliefhebbers en horeca- of winkelpersoneel. Theoretische kennis is de basis van deze cursus. Daarnaast is er veel aandacht voor bier proeven en vergelijken. Per avond worden 10 bieren geproefd. Zo ontdekt de cursist de verschillen in herkomst en bereiding. Daarnaast bouwt men een referentiekader op, net als bij wijn.

Programma

Geschiedenis van bier, Grondstoffen, Bierbereiding, Bierstijlen, Pilsener, Witbier, Bokbier, Trappistenbier, Abdijbier, Bieren per land.

Duur & niveau

De biercursus beslaat 2 avonden van 19:00 tot 21:30. Een vooropleiding is niet nodig. De cursisten worden opgeleid voor het officiële examen aan de Wijnacademie. De geslaagde bierliefhebbers ontvangen het SVH Bierbrevet.

Lokatie

De biercursus wordt verzorgd in het wijnlokaal van kookstudio Culinair Centrum Beverwijk. Wijkermeerweg 70, 1948 NX te Beverwijk.

Data najaar 2010

Donderdagavond 11 november

Donderdagavond 18 november

De cursus vindt tweemaal per jaar plaats.

Kosten

Biercursus: € 135

Incl. lesboek "De Drankenwereld" van Michel van Tuil

Robèrt Verweij

Wijn en koken zijn de voornaamste passies van vinoloog Robèrt, bekend als TV-kok van Life & Cooking en 4me (RTL4). Naast z'n TV-werk zet hij zich in voor kennisverbreding over mooie producten als wijn, kaas, ijs en bier. O.a. door een aantal wijncursussen en z'n kaascursus met Betty Koster. Volgende stappen zijn de broodcursus en koffiecursus.

Noot voor de redactie

Rechtenvrije foto's zijn te vinden op www.robortverweij.nl onder "downloads".

Meer informatie: 06 388 279 59 (niet voor publicatie).