

Welke bieropleiding past bij jou?

De bierwereld groeit, en niet alleen als je kijkt naar het aantal brouwerijen en de bieren die ze brouwen. Er verschijnen meer boeken, je kunt kiezen uit meer biertijdschriften, er schrijven meer bloggers over bier en er komen meer bieropleidingen. Genoeg platforms om je kennis van bier te vergroten. Een opleiding overstijgt echter het hobbyisme; die is bedoeld voor mensen die serieus en professioneel met bier willen werken. Drie Nederlandse bieropleiders langs de meetlat.

TEKST:
TACO ZUIDEMA

De bekendste bieropleiding in Nederland is de Stichting Bieropleidingen Nederland (StiBON), die sinds 2012 honderden mensen kennis heeft bijgebracht over bier en zelfs heeft gezorgd voor meer dan tweehonderd biersommeliers in Nederland. Voor deze vergelijking kijken we alleen naar het eerste deel van StiBON, de opleiding tot bierambassadeur Niveau 1, een cursus van zes avonden van drieënhalve uur onder leiding van een docent (in totaal dus 21 uur).

De tweede bieropleiding die we bekijken is de Bierista Bieropleiding die in maart 2018 is gestart. Bierista is het online bierplatform van ondernemer Maurice Buijs en biersommelier Alain Schepers, dat sinds 2013 biernieuws voor en door een community van bierliefhebbers publiceert. De Bierista Bieropleiding is een online cursus waar je naar zeggen in 8 uur kennis krijgt om bierexpert te worden. Of zoals ze zelf stellen: je wordt Meester in Bier.

De laatste bieropleider die we meenemen in de vergelijking is biertraining.nl, die ook in maart 2018 is gestart met zijn online biercursus. Biertraining.nl is een initiatief van vier biertrainers (Erik Tackenkamp, Theo Albers, Franck Evers en Laurens Raven) die jarenlang over de hele wereld het Heineken Goed Getapt-programma hebben verzorgd. Voor deze online biertraining staat volgens hen 7 uur aan studiebelasting waarna je je bierkennis hebt bijgespijkerd.

PRIJSKAARTJE

Nederlanders zijn op de penning, dus laten we bij het belangrijkste beginnen: de kosten van de opleidingen verschillen namelijk nogal. StiBON is de duurste opleiding met een prijskaartje van € 598,95 (incl. btw). Daarvoor krijg je zes keer les op locatie van een docent en bijna elke les zes bieren te proeven. Het lesmateriaal krijg je in boekvorm mee, waarin is per les een hoofdstuk opgenomen. Het examen bestaat uit twee onderdelen: theorie en proeven. Dit examen is op locatie bij een horecaopleiding in Nederland. De kosten voor dit examen zitten bij de prijs inbegrepen, een herexamen van € 60 (voor één of beide onderdelen) echter niet. Op de StiBON-website staat overigens een oefenexamen waarmee je je kunt voorbereiden.

Van de online bieropleidingen is Bierista het duurst: dat kost € 125 (incl. btw). Voor dat geld krijg

je twaalf hoofdstukken theorie, oefenvragen, een examen en herexamen, én een bierpakket van twaalf bieren (geleverd door Beerwulf). Biertraining.nl kost € 64,95 (incl. btw) voor 14 hoofdstukken, oefenvragen en examen. Wil je een biertraining met een bierpakket van twaalf bieren, dan kost dat € 79,95 (incl. btw). Dit bierpakket wordt geleverd door Mr. Hop.

INHOUD VAN DE OPLEIDINGEN

Het aantal hoofdstukken zegt nog niets over wat de inhoud is van die opleidingen. Die inhoud bestrijkt bij alle drie de opleidingen dezelfde onderwerpen, hoewel de volgorde en de diepgang verschillen. Zo begint StiBON met een uitgebreid hoofdstuk over proeven en wordt in de les geoefend met het blindproeven van verschillende bieren, als basis voor alle andere lessen. Bierista begint met een hoofdstuk over de grondstoffen en biertraining.nl start bij de geschiedenis van bier.

Los van waar de opleidingen beginnen, bespreken ze dus wel ongeveer dezelfde inhoud. Dat betekent dat we gaan lezen over waar bier zijn oorsprong heeft en hoe de geschiedenis van bier tot nu heeft gelopen. Biertraining.nl beschrijft daarbij uitgebreid de craftbierrevolutie van de Verenigde Staten. Alle opleiders laten de nodige trends uit het verleden en in het heden de revue passeren, waaronder ook gezondheidstrends. Elke opleider benadrukt het matig drinken. StiBON en Bierista bespreken ook bierfabels, ook over gezondheid.

In elke bieropleiding komen we uiteraard te weten wat de ingrediënten van bier zijn, en hoe het gebrouwen wordt. Ook welke wetten tot welke verschillende bieren hebben geleid, is een belangrijk onderdeel. Die verschillende bieren zijn ondergebracht in bierstijlen, vaak ook beschreven vanuit het land van oorsprong. Alle opleiders beschrijven de bierstijlen uit onze buurlanden, alle klassieke bieren worden belicht.

De laatste onderwerpen die aan bod komen, hebben te maken met bierbehandeling, in de breedste zin van het woord. Elke opleiding bespreekt de sociale hygiëne en hoe je bier moet bewaren en serveren, en elke opleider geeft aan dat bieren en spijzen goed gecombineerd kunnen worden. Biertraining.nl is daarbij het uitgebreidst over hoe je fusten aansluit en welke koppelingen je daarbij hebt. StiBON wijdt het meeste uit over bier- en spijscombinaties.





VERSCHILLEN

Ondanks dat alle onderwerpen bij alle drie de opleiders aan bod komen, zijn er toch grote verschillen. Dat zit hem voornamelijk in de diepgang. Biertraining.nl noemt alle onderdelen wel, maar kort. Je krijgt handvatten om mee te praten met de vertegenwoordiger van een brouwerij of de klant die wat van bier weet. Bierista en StiBON gaan veel dieper op de materie in. Waar beertraining.nl bijvoorbeeld vertelt dat er met verschillende soorten mout kan worden gebrouwen, leggen Bierista en StiBON de verschillende graansoorten uit en het effect daarvan op het bier.

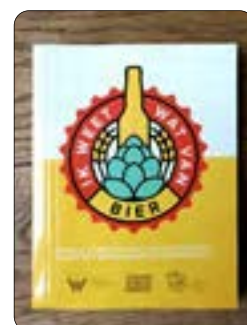
Wat ook opvalt is dat de insteek bij de drie opleidingen verschillend is. StiBON is erop gericht om het kennisniveau over bier in Nederland te verhogen. Hun doelgroep is daarbij breed: slijters, barpersoneel, (thuis)brouwers, en ook bierliefhebbers, iedereen is welkom. Bierista richt zich op de bierdrinker die merkt dat er meer is dan pils en kennis zoekt over speciaalbier. Biertraining.nl heeft als doelgroep de horeca: de barman of barvrouw die de nieuwe bierdrinker moet kunnen adviseren over de nieuwe bierstijlen op de kaart.

Qua vorm van de opleiding zit er uiteraard een groot verschil tussen de online opleidingen en StiBON. De laatste is een klassikale opleiding op locatie (een café, een brouwerij, een kerkgebouw),

waarbij een docent interactief met de cursisten het lesmateriaal bespreekt. Hier kunnen vragen worden gesteld, zaken worden verduidelijkt en wordt het materiaal gelardeerd met anekdotes. (Die verschillen per docent uiteraard.) Bij de online opleidingen moet je het allemaal zelf doen: geen interactie, geen andere cursisten, geen verduidelijking door een docent.

Biertraining.nl en Bierista lijken in opzet op elkaar. Ze beginnen allebei elk hoofdstuk met een filmpje, maar bij Bierista is het een inleiding op de theorie, bij beertraining.nl is het filmpje al de theorie. Bij de laatste wordt dat nog een keer in tekst onder de video herhaald, waarbij de tekst soms uitgebreider is dan de video. Allebei hebben ze oefenvragen na elk hoofdstuk en allebei eindigen ze met een examen. Bij beertraining.nl loopt alles gelijk door. Na het laatste hoofdstuk start gelijk het examen. Bij Bierista moet je zelf de link aanklikken om het examen te starten.

De opleider die de vragen het meest afwisselend stelt is beertraining.nl. Bierista en StiBON hebben klassieke multiple-choicevragen in hun examens, maar beertraining.nl heeft ook andere vormen. Wat plak- en sleepvragen, vragen waarbij meerdere antwoorden goed zijn, etc. Het grote verschil bij de examens is uiteraard dat je bij de online opleidingen het examen thuis achter je pc maakt,





bij StiBON ga je naar een externe locatie waar je in tentamenopstelling de toets maakt. En bij StiBON heb je uiteraard een blindproefexamen van de bieren. Daarbij krijg je zes bieren (uit een longlist van twintig) waarvan je de bierstijl moet benoemen.

PROEVEN

Het leren proeven van de bieren gebeurt bij StiBON klassikaal, maar individueel. Per ronde worden twee bieren ingeschonken, over het algemeen van dezelfde bierstijl, waarna iedereen voor zichzelf ruikt en proeft, en een proefformulier invult. De bespreking van de bevindingen is dan klassikaal, waardoor de geoefende proever de beginner kan helpen met zijn of haar beschrijvingen. Pas daarna wordt bekendgemaakt welke bieren geproefd zijn. Dat blind proeven zorgt ervoor dat de cursist zonder vooroordeel of merkvoorkeur de bieren proeft.

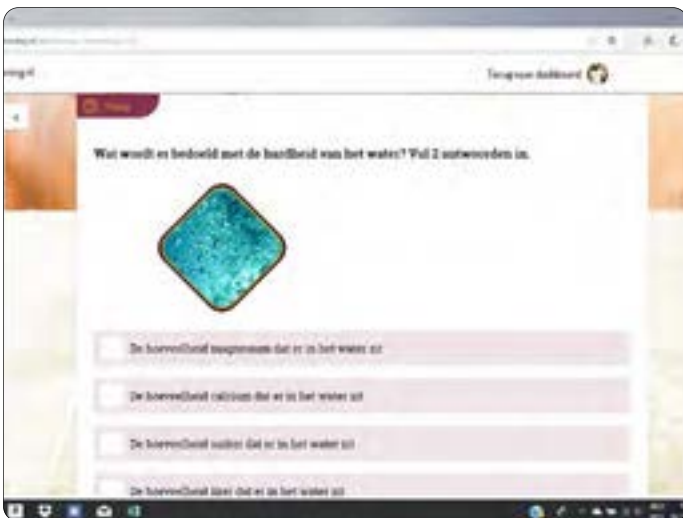
De hoeveelheid bier die de cursist bij StiBON krijgt, is ongeveer een derde flesje. De cursisten wordt ook aangeraden om, als ze met de auto zijn, alleen dat te drinken wat nodig is om de geur en smaak te bepalen. Bij de online bieropleidingen proef je de bieren natuurlijk gewoon thuis, dus kun je het hele flesje gewoon opdrinken. Bij Bierista zit zoals gezegd een proefdoos van twaalf bieren in de prijs inbegrepen. Die bieren proef je ook aan de hand van een proefformulier, maar zonder hulp.

Ook biertraining.nl geeft een proefformulier, dat je zonder verdere hulp kunt gebruiken bij het proeven. Bij deze opleider zit bij de goedkoopste training geen bierpakket, maar je hebt de optie om een iets duurdere training aan te schaffen waarbij je een doosje met twaalf bieren en een Mr. Hop-proefglas koopt. De doelgroep van biertraining.nl is horecaondernemingen, dus als een team de training doet, kunnen ze uiteraard samen proeven en hun bevindingen vergelijken.

EXTRA'S

Het vergelijken bij biertraining.nl gaat verder dan alleen dat samen proeven, ook de scores bij de theorie kunnen worden vergeleken. De kroegbaas kan zo zien wie van zijn of haar personeel goed scoort op elk hoofdstuk. Je kunt ook de scores van jouw organisatie vergelijken met die van andere organisaties. De ranglijst op de site nodigt uit om zo hoog mogelijk te scoren en het betere café te zijn.

Bierista biedt naast de opleiding nog extra content aan, met name branded content, zoals een extra cursus over Hertog Jan en Leffe of, in de wintermaanden, over bier en oliebollen. Daarnaast krijgt elke geslaagde bierista korting bij online bestellingen bij bepaalde brouwerijen en uitnodigingen voor excursies naar enkele brouwerijen.



Bij het slagen bij StiBON kom je in het adresbestand van StiBA (de StiBON-alumni) waarvan je uitnodigingen krijgt voor horecabeurzen, je kunt vanuit StiBON met korting naar de CRAFT-conferentie en soms worden er excursies georganiseerd. Elk opleider biedt dus extra's waarbij je de bierwereld blijft ontdekken.

HOUDBAARHEID

De tijd die je krijgt om de opleidingen te doen verschilt. Dat betekent ook dat je niet bij alle opleidingen nog een keer de stof terug kan lezen. Bij Bierista heb je vanaf het moment van inloggen 90 dagen de tijd om de opleiding af te ronden, waarbij er al twee examenmogelijkheden aangegeven staan. Er is dus mogelijkheid om te herkansen mocht je niet genoeg punten hebben bij de eerste kans. Binnen de 90 dagen van de cursus kun je alle hoofdstukken nog eens herhalen. Na die 90 dagen gaat alle informatie op slot.

Bij Biertraining.nl is er geen limiet gesteld aan de tijd. Je kunt zo lang doen over de cursus als je wilt en ook na het afronden van de training alle hoofdstukken nog eens doornemen. Ook alle beantwoorde vragen staan nog steeds voor je open.

Bij StiBON krijg je je lesmateriaal in boekvorm, dus dat materiaal blijft altijd in je bezit. De inhoud van die lessen kan uiteraard wel veranderen, dus

je zult zelf de ontwikkelingen en trends moeten bijhouden.

VERDER?

De drie opleidingen die nu naast elkaar zijn gelegd, geven alle drie aan de basis van bierkennis te bestrijken. Zoals gezegd verschilt dat inhoudelijk nogal. Deels heeft dat te maken met de doelgroepen waar de opleiders zich op richten, daarom worden verschillende keuzes gemaakt in inhoud.

Waar Biertraining.nl nog vooral bij de klassieke bieren blijft, met wat aanvullingen vanuit Amerika, gaan Bierista en StiBON dieper. Er worden meer bierstijlen aangeboden en er wordt meer informatie gegeven. Daarnaast zijn er ook keuzes gemaakt omdat er wel of niet een vervolg aan de opleiding is.

Zo heeft Bierista een groot, apart hoofdstuk over bierstijlen, wat bij StiBON pas bij Niveau 2 aan de orde komt. Aan de andere kant heeft StiBON wel al een grote bijlage met beschrijvingen van bierstijlen.

Bierista is sinds begin januari een aparte bieropleiding speciaal voor de horeca gestart, wat inhoudt dat je de Bieristacursus volgt en een praktijkdag krijgt van horecatrainer Ivo Thijssen. De verdieping in deze opleiding is het adviseren van klanten in de praktijk en het goed serveren van het bier. Deze gespecialiseerde opleiding kost € 195 (incl. btw).

Interessant genoeg is StiBON achter de schermen ook bezig met een opleiding speciaal gericht op de horeca. Inhoud en kosten daarvan zijn nog niet bekend. Biertraining.nl heeft wel een samenwerking met SVH, met hun training ben je voorbereid op het SVH-examen Bier 1.

Bij StiBON kun je ook doorstuderen, naar StiBON Niveau 2 en kun je na het behalen van het Niveau 2-examen ervoor kiezen om Europees gediplomeerd biersommelier te worden door hun samenwerking met het Kiesbye's Bierkulturhaus in Oostenrijk.

Deze opleidingen zijn dus voornamelijk bedoeld voor de mensen die geïnteresseerd zijn in bier, daar meer over willen weten én voor mensen die daar beroepsmatig mee bezig zijn of willen zijn.

Voor die groep die daar geen tientallen of honderden euro's aan uit wil geven, is er nog een andere optie. Veel kennis is al in boeken neergepend en uitgegeven.

De goedkoopste uitgave daarin is het boekje Ik weet wat van bier, geschreven door Henri Reuchlin. Dit boekje is uitgegeven door Stichting Wijnonderwijs Nederland in samenwerking met StiBON en Stichting Platform Dranken en te bestellen op de website van die laatste voor een luttel bedrag van € 7,19. Binnen StiBON wordt dit boekje wel als StiBON Niveau 0 aangeduid.

KIEZEN

Als we alle feiten nu naast elkaar leggen, lijkt de prijs-kwaliteitverhouding van de opleidingen te kloppen. StiBON is de duurste, maar geeft veel theorie, én je leert daar in de praktijk te proeven en je maakt contact met andere bierliefhebbers in of voor je netwerk.

Ook Bierista geeft uitgebreide theorie, met aanvullende branded content en kortingen en excursies bij brouwerijen. Biertraining.nl geeft de basistheorie voor voornamelijk horecapersoneel, zodat zij een advies kunnen geven aan de bierliefhebbers die interesse hebben in het enorme aanbod van bier dat er in Nederland te krijgen is.

Afhankelijk van de wensen en ambities van de bierliefhebber is er dus een bieropleiding naar smaak. Voor elke barman en barvrouw is er een mogelijkheid om zich te verdiepen en de vragen van de nieuwe bierdrinkers te beantwoorden. Voor elke bierliefhebbers is er een opleiding om die bierkennis te vergaren die ontbreekt, of dat nu theorie of praktijk is.

Het enige waar altijd over getwist zal worden is smaak, maar daar helpt geen opleiding bij.

Binnenkort een update van dit artikel in PINT Magazine.

Zodat je weer helemaal bij de tijd bent!