

MONDIAL DE LA BIÈRE STRASBOURG 2011

ABLAUF IN KÜRZE



- Termin :** 21., 22., 23. und 24. Oktober – 4 Tage
- Geöffnet :** Freitag von 16 Uhr bis 22 Uhr - Samstag und Sonntag von 11 Uhr bis 22 Uhr
— Montag von 11 bis 18 Uhr.
- Ort :** Parc des Expositions, (Messegelände), Wacken, Halle 20
- Eintritt :** 6 €, verkostungsglas geschenkt - gültig für die Dauer der Veranstaltung.
Das Glas ermöglicht zwei Proben zu je maximal 12,5 cl.
- Kostprobe :** Kostproben-Coupons von je 0,70 €
• Preis pro Bierkostprobe: 2 bis 5 Coupons (für die meisten Biere)
• Preis pro Spirituosenkostprobe: 4 bis 10 Coupons
- Biere :** Mehr als **150 Brauereien**, aus der ganzen Welt und auch der Markt der regionalen Kleinbrauereien
Mehr als **500 Biersorten** und andere Produkte wie Sommer, Whiskies, usw. zum Verkosten.
- Veranstaltungen :** • Sud- und Braudemstrationen und thematische Ausstellung : die Geschichte des Bieres (Bereich « animation»)
• 10 Seminare (Bereich « conférences et ateliers »)
• Sammlerbörse — am Samstag, den 22. Oktober von 11 bis 16 Uhr (hinter dem Bereich „Animation“)
• 12 Workshops: Bier- und Käseverkostung, sowie Einführung in die Zapf- und Verkostungskunst (Bereich « conférences et ateliers»)
• Der professionelle Bierkostprobenwettbewerb « MBier» : Verleihung der Platinmedaille und 10 Goldmedaillen — am 23. Oktober um 12:30 Uhr (Bereich « VIP und Presse »)
• Wettbewerb „Coup de coeur“ („Zum Verlieben“) Verleihung der Gold-, Silber- und Bronzemedaille an die Brauer der drei (3) beliebtesten Biere des Publikums und
Internationaler Wettbewerb des schönsten Etiketts der Veranstaltung: Verleihung des Gold-, Silber- und Bronzezertifikats an die Brauer der drei (3) beliebtesten Etiketten des Publikums – am Montag, den 24. Oktober um 11:30 Uhr (Bereich „France Bleu Alsace/Bühne Hilton“)
• „Kochen mit Bier“ – Daniel Zenner als Moderator – 11 Rezepten und 9 Kochkurse von Cuisine Aptitude“
• 6 Restaurants im Messebereich

BESONDERE VERANSTALTUNGEN

<p>„CUISINE A LA BIÈRE“ (BIERKÜCHE) IN ZUSAMMENARBEIT MIT „BRASSEURS DE FRANCE“ (BRAUER AUS FRANKREICH) VOM 21. BIS ZUM 24. OKTOBER</p> <p>DANIEL ZENNER KOCH UND DOZENT</p> <p>CHEF JEAN CHRISTOPHE KARLENSKIND KOCH FÜR ZU HAUSE, WELTMEISTER BEI DER CNCA (FRANZÖSISCHER WETTBEWERB FÜR KOCHKUNST)</p> <p>CHEF PASQUAL SCALISE KÜCHENCHEF UND CHEF DANIELE PICOLLINI CHEF DE RANG « IL RISTORANTE », SCHILTIGHEIM</p> <p>CHEF ROGER BOUHASSOUN « LA CHENAUDIÈRE », COLROY LA ROCHE</p> <p>CHEF PHILIPPE CLAUSS « AU MOULIN », LA WANTZENAU</p> <p>CHEF JOËL MARGOTTON « KOBUS », STRASBOURG</p> <p>CHEF PHILIPPE LARUELLE « VAL JOLI », VALTIN</p> <p>CHEF ISABELLE MEIER « AUBERGE DE MANOU », STEIGE</p> <p>CHEF JOËL PHILLIPS ZWEITER KÜCHENCHEF, « CERF », MARLENHEIM</p> <p>CHEF ÉRIC BONNAMANT « HILTON », « CERF », STRASBOURG</p> <p>ISABELLE KRAMMER « LA MALLE GOURMANDE », MAISON GOUTTE</p>	<p>MBier Konferenz 10 SEMINARE VOM 21. BIS ZUM 24. OKTOBER</p> <p>ALEX BARLOW AUTOR, BRAUMEISTER UND BIER-JURY VEREINIGTES KÖNIGREICH</p> <p>CHRISTIAN BAUWERAERTS GRÜNDER DER ACHOUFFE BRAUEREI BELGIEN</p> <p>ELISABETH PIERRE BIEROLOGIN UND VORLESERIN FRANKREICH</p> <p>TONY FORDER CHEFREDAKTEUR UND FACHREDAKTEUR ALE STREET NEWS USA</p> <p>GUY LEVESQUE AUTOR, DOZENT, BERATER CANADA</p> <p>SERGE NOËL BIEROLÖGE KANADA</p> <p>BEN VINKEN AUTOR UND BIERKELLNER BELGIEN</p> <p>SYLVIE VAN ZANDYCKE VERTRIEBSLEITERIN LALLEMAND, BELGIEN</p> <hr/> <p>Internationale Biere Verkosten VOM 11. BIS ZUM 24. OKTOBER GENIEßEN SIE INTERNATIONALE BIERSORTEN IN DEN BAR-RESTAURANTS CAFÉ ATLANTICO UND BARCO LATINO, AUF DEN SCHIFFEN AM QUAI DES PECHEURS</p>	<p>Wettbewerb MBier Europa Pierre Celis MITGLIEDER DER INTERNATIONALEN JURY DES BIERPREISES MBIER:</p> <p>CHRISTIAN DEGLAS GRÜNDER DES BRAUERVERBANDS UND AUTOR BELGIEN</p> <p>HERVÉ LOUX JOURNALIST UND BIER-JURY FRANKREICH</p> <p>STEVE HOLT GESCHÄFTSFÜHRER DER WERTSCHÖPFUNGSKONZEPTE FÜR VERTICAL DRINKS UND BIER-JURY VEREINIGTES KÖNIGREICH</p> <p>SAMUEL MERRITT VORSITZENDER CIVILIZATION OF BEER, USA</p> <p>LAURENT MOUSSON VICE-PRÄSIDENT VON « EUROPEAN BEER » UND BIER-JURY SCHWEIZ</p> <p>ELISABETH PIERRE BIEROLOGIN UND DOZENTIN FRANKREICH</p> <p>PATRICE SCHOUNE PRÄSIDENT DER FARM-BRAUEREI SCHOUNE BELGIEN-KANADA</p> <p>ALESSIO SELVAGGIO BRAUMEISTER CROCE DI MALTO ITALIE</p> <p>PHILIPPE WOUTERS DOZENT, HERAUSGEBER UND JOURNALIST KANADA – BELGIEN</p> <p>ALEX BARLOW AUTOR, BRAUMEISTER UND BIER-JURY VEREINIGTES KÖNIGREICH (STELLVERTRETER)</p>	<p>AUSLOSUNG DES WETTBEWERBS „DIE GESCHICHTE DES BIERES“ FRANCE BLEU ALSACE - AIR FRANCE FINDET IM BEREICH « FRANCE BLEU ALSACE » AM 23. OKTOBER UM 12:30 UHR STATT, UNTER DER LEITUNG VON</p> <p>SÉBASTIEN MEUNIER, PROGRAMMLEITER, FRANCE BLEU ALSACE</p> <p>CAROLE LACOM, MARKETINGLEITERIN, AIR France</p> <p>MARIE-JOSÉE LEFEBVRE GENERALDIREKTORIN MONDIAL DE LA BIÈRE, MONTREAL</p> <hr/> <p>DIE SCHLUSSFEIER DES WETTBEWERBS « MBIER » UNTER DER LEITUNG VON STEVE HOLT, GESCHÄFTSFÜHRER DER WERTSCHÖPFUNGSKONZEPTE FÜR VERTICAL DRINKS UND BIER-JURY FINDET IM BEREICH « VIP/PRESSE » AM 23. OKTOBER UM 12:30 UHR STATT mit</p> <p>MICHEL HAAG, PRÄSIDENT DES BRAUERVERBANDS ELSASS PRÄSIDENT, BRASSERIE METEOR</p> <p>CLAUDE FEURER, GESCHÄFTSFÜHRER, STRASBOURG ÉVÈNEMENTS</p> <p>JEANNINE MAROIS PRÄSIDENTIN MONDIAL DE LA BIÈRE, MONTREAL</p>	<p>DIE ZEREMONIE DES WETTBEWERBS „COUP DE COEUR“ UND DES ETIKETTENWETTBEWERBS FINDEN IM BEREICH „FRANCE BLEU ALSACE“ AM 24. OKTOBER UM 11:30 UHR STATT, UNTER DER LEITUNG VON</p> <p>SÉBASTIEN MEUNIER, PROGRAMMLEITER, FRANCE BLEU ALSACE</p> <p>MIREILLE FRANÇOIS NICOLAS DECKER EIGENTÜMER HOSTELLERIE LA CHENAUDIÈRE, COLROY-LA-ROCHE</p> <p>CLAUDE FEURER, GESCHÄFTSFÜHRER, STRASBOURG ÉVÈNEMENTS</p> <hr/> <p>Abendveranstaltungen HILTON HILTON STRASBOURG 1 AVENUE HERRENSCHMIDT 67000 STRASBOURG, FRANCE TEL : +33 (0)3 88 37 10 10 FAX : +33 (0)3 88 36 83 27</p> <p>Freitag, den 21. Oktober ab 19 Uhr AUF DEM WEG...DES BIERES: FRANKREICH UND DAS VEREINIGTES KÖNIGREICH</p> <p>Samstag, den 22. Oktober Ab 19 Uhr ENTDECKEN SIE NORDAMERIKA: QUEBEC UND USA</p> <p>Sonntag, den 23. Oktober Ab 19 Uhr VIVA ITALIA !</p> <p>RESTAURANT LE JARDIN DU TIVOLI BAR LE BUGATTI BAR</p> <p>MENÜGESTALTUNG : CHEF ÉRIC BONNAMANT, HILTON</p>
---	--	---	--	--

ABLAUF DER VERANSTALTUNGEN

FREITAG, DEN 21. OKTOBER
16 Uhr — BEGINN
16 Uhr - 22 Uhr AUSSTELLUNG DIE GESCHICHTE DES BIERES BEREICH « ANIMATION »
16 Uhr 30 - 17 Uhr 15 WORKSHOP : BIER- UND KÄSEVERKOSTUNG BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
17 Uhr ERÖFFNUNGSFEIER MIT REDE BEREICH "V.I.P./PRESSE"
17 Uhr 30 - 18 Uhr 15 DANIEL ZENNER, KOCH UND DOZENT BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
17 Uhr 30 - 18 Uhr 15 WORKSHOP : EINFÜHRUNG IN DIE ZAPF- UND VERKOSTUNGSKUNST BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
18 Uhr 30 - 19 Uhr 15 MBIER KONFERENZ BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
ALEX BARLOW UND ANDEREN PRÄSENTATION DER BIERE IN CASK
18 Uhr - 19 Uhr BRAUVORFÜHRUNG BEREICH « ANIMATION »
18 Uhr 45 - 19 Uhr 30 ISABELLE KRAMMER, CHEF « LA MALLE GOURMANDE » IN MAISON GOUTTE BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
20 Uhr - 20 Uhr 45 CUISINE APTITUDE, BLOGGER BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
20 Uhr - 21 Uhr BRAUVORFÜHRUNG BEREICH « ANIMATION »
22 UHR — ENDE
22 UHR 30 — VERKAUFSSCHLUSS

SAMSTAG, DEN 22. OKTOBER
11 Uhr — BEGINN
11 Uhr - 16 Uhr SAMMLERBÖRSE HINTER DEM BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE »
11 Uhr - 22 Uhr AUSSTELLUNG DIE GESCHICHTE DES BIERES BEREICH « ANIMATION »
11 Uhr 30 - 12 Uhr 15 WORKSHOP : BIER- UND KÄSEVERKOSTUNG BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
GUY LEVESQUE
12 Uhr - 12 Uhr 45 PASQUALE SCALISE UND DANIELÈ PICCOLINI, VON « IL RISTORANTE » IN SCHILTIGHEIM BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
12 Uhr 45 - 13 Uhr 30 WORKSHOP : EINFÜHRUNG IN DIE ZAPF- UND VERKOSTUNGSKUNST BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
SERGE NOËL
13 Uhr - 14 Uhr BRAUVORFÜHRUNG BEREICH « ANIMATION »
13 Uhr 15 - 14 Uhr CUISINE APTITUDE BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
14 Uhr - 14 Uhr 45 WORKSHOP : BIER- UND KÄSEVERKOSTUNG BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
14 UHR 30 - 15 UHR 15 ROGER BOUHASSOUN, CHEF BEI « LA CHENAUDIÈRE » IN COLROY LA ROCHE BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
15 Uhr 15 - 16 Uhr MBIER KONFERENZ BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
CHRISTIAN BAUWERAEERTS SLOWBREW TOUR DE BELGIQUE
15 Uhr 45 - 16 Uhr 30 CUISINE APTITUDE BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
16 Uhr - 17 Uhr BRAUVORFÜHRUNG BEREICH « ANIMATION »
16 Uhr 15 - 17 Uhr WORKSHOP : EINFÜHRUNG IN DIE ZAPF- UND VERKOSTUNGSKUNST BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
SERGE NOËL
17 Uhr - 17 Uhr 45 DANIEL ZENNER, KOCH UND DOZENT BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
17 Uhr 30 - 18 Uhr 15 MBIER KONFERENZ BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
ALEX BARLOW KOMBINATION VON GERICHTE UND BIERE AUS GROSBRITANNIEN
18 Uhr - 21 Uhr MUSIK BRASSERIE LICORNE
18 Uhr 15 - 19 Uhr CUISINE APTITUDE BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
18 Uhr 45 - 19 Uhr 30 MBIER KONFERENZ BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
BEN VINKEN 50 PERFEKTE KOMBINATIONEN VON BIER UND KÄSE
19 Uhr - 20 Uhr BRAUVORFÜHRUNG BEREICH « ANIMATION »
22 UHR — ENDE
22 UHR 30 — VERKAUFSSCHLUSS

SONNTAG, DEN 23. OKTOBER
11 Uhr — BEGINN
11 Uhr - 22 Uhr AUSSTELLUNG DIE GESCHICHTE DES BIERES BEREICH « ANIMATION »
11 Uhr 30 - 12 Uhr 15 WORKSHOP : BIER- UND KÄSEVERKOSTUNG BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
GUY LEVESQUE
12 Uhr - 12 Uhr 45 JEAN CHRISTOPHE KARLENSKIND EIN KOCH FÜR ZU HAUSE BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
12 Uhr 15 AUSLOSUNG DES WETTBEWERBS „DIE GESCHICHTE DES BIERES“ BEREICH « FRANCE BLEU ALSACE »
12 Uhr 30 MEDAILLENVERLEIHUNG MBIER EUROPA BEREICH "V.I.P./PRESSE"
12 Uhr 45 - 13 Uhr 30 WORKSHOP : EINFÜHRUNG IN DIE ZAPF- UND VERKOSTUNGSKUNST BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
SERGE NOËL
13 Uhr 15 - 14 Uhr CUISINE APTITUDE BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
13 Uhr 45 - 14 Uhr 30 MBIER KONFERENZ BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
ELISABETH PIERRE « TOUR DE FRANCE » DER BIERE
14 Uhr 30 - 15 Uhr 15 JOËL MARGOTTON, CHEF BEI « KOBUS » IN STRASBOURG BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
15 Uhr - 16 Uhr BRAUVORFÜHRUNG BEREICH « ANIMATION »
15 Uhr - 18 Uhr MUSIK BRASSERIE LICORNE
15 Uhr 15 - 16 Uhr WORKSHOP : EINFÜHRUNG IN DIE ZAPF- UND VERKOSTUNGSKUNST BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
SERGE NOËL
15 Uhr 45 - 16 Uhr 30 CUISINE APTITUDE BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
16 Uhr 30 - 17 Uhr 15 MBIER KONFERENZ BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
ALEX BARLOW SCMECKEN. ENTDECKEN. AUSWÄHLEN.
17 Uhr - 17 Uhr 45 CHEF PHILIPPE CLAUSS, « AU MOULIN » IN LA WANTZENAU BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
17 Uhr 30 - 18 Uhr 15 MBIER KONFERENZ BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
TONY FORDER UND GUY LEVESQUE VERKOSTUNG DER BIERE DES "WETTBEWERBS MBIER"
18 Uhr 15 - 19 Uhr CUISINE APTITUDE BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
18 Uhr 30 - 19 Uhr 15 WORKSHOP : BIER- UND KÄSEVERKOSTUNG BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
SERGE NOËL
19 Uhr - 20 Uhr BRAUVORFÜHRUNG BEREICH « ANIMATION »
22 UHR — ENDE
22 UHR 30 — VERKAUFSSCHLUSS

MONTAG, DEN 24. OKTOBER
11 Uhr — BEGINN
Tag der Brauer
11 Uhr - 18 Uhr AUSSTELLUNG DIE GESCHICHTE DES BIERES BEREICH « ANIMATION »
11 Uhr - 11 Uhr 45 CHEF ERIC BONNAMANT, HÔTEL HILTON STRASBOURG BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
11 Uhr 30 MEDAILLENVERLEIHUNG DES WETTBEWERBS „COUP DE COEUR“ (ZUM VERLIEBEN) UND ZERTIFIKATVERLEIHUNG DES WETTBEWERBS DES SCHÖNSTEN ETIKETTS BEREICH « FRANCE BLEU ALSACE »
11 Uhr 30 - 12 Uhr 15 MBIER KONFERENZ BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
ALEX BARLOW KOMBINATION VON GERICHTE UND BIERE AUS GROSBRITANNIEN
12 Uhr - 13 Uhr BRAUVORFÜHRUNG BEREICH « ANIMATION »
12 Uhr 15 - 13 Uhr CUISINE APTITUDE BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
12 Uhr 45 - 13 Uhr 30 WORKSHOP : EINFÜHRUNG IN DIE ZAPF- UND VERKOSTUNGSKUNST BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
SERGE NOËL
13 Uhr 30 - 14 Uhr 15 PHILIPPE LARUELLE, CHEF BEI « VAL JOLI » IN VALTIN BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
14 Uhr - 14 Uhr 45 VERKOSTUNG BELGISCHER BIERE BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
BEN VINKEN
14 Uhr 45 - 15 Uhr CUISINE APTITUDE BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
15 Uhr - 16 Uhr BRAUVORFÜHRUNG BEREICH « ANIMATION »
15 Uhr 15 - 16 Uhr MBIER KONFERENZ BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
SYLVIE VAN ZANDYCKE DIE PRESSHEFEN DES BIERLABORS
16 Uhr - 16 Uhr 45 JOËL PHILLIPS, ZWEITER KÜCHENCHEF BEI « LE CERF » IN MARLENHEIM BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
16 Uhr 30 - 17 Uhr 15 WORKSHOP : BIER- UND KÄSEVERKOSTUNG BEREICH « CONFÉRENCES ET ATELIERS »
17 Uhr 15 - 18 Uhr CUISINE APTITUDE BEREICH « CUISINE À LA BIÈRE » (BIERKÜCHE)
18 UHR — ENDE
18 UHR 30 — VERKAUFSSCHLUSS