

# Erkennung von Bierstilen in Blindverkostungen

**Termin:** 08.-09. September 2016

**Seminarleiter:** Dr. Michael Zepf

Die faszinierende Vielfalt der Biere stellt an den Sensoriker die Herausforderung für das Erkennen von Bierstilen in Blindverkostungen. Diese Fähigkeit ist bei zahlreichen offiziellen Verkostungen sowie Wettbewerben immer wieder gefragt. Das Seminar vermittelt Grundlagen zur systemati-

schen Herangehensweise und hilft beim gezielten Training. Darüber hinaus werden auch Probleme bei Überschneidungen und Interpretationen verschiedener Bierstile sowie Auswirkungen verschiedener Gläser besprochen sowie in umfangreichen Übungen sensorisch analysiert.

## Donnerstag, 08. September 2016

**9:00 Begrüßung**

**9:20 - 10:00 Erkennen von Bierstilen in Verkostungen**

Es gibt viele verschiedene Anlässe und Gelegenheiten, in denen das Erkennen von Bierstilen gefragt ist

**10:00 - 11:15 Praktisches Bierstiltraining im Blindtest 1**

Verkostungstraining

**11:15 - 11:30 Pause**

**11:30 - 13:00 Systematische Herangehensweise**

TTT- Konzept

**13:00 - 14:00 Mittagessen**

**14:00 - 15:30 Vorstellung der Flavor-Attribut-Tabelle**

130 verschiedene Bierstile als quantifizierte Flavor-Tabelle zur erleichterten und systematischen Bestimmung des Bierstils

**15:30 - 16:30 Praktische Verwendung der Flavor-Attribut-Tabelle**

Systematische Blindverkostung nach Flavor-Attributen

**16:30 - 17:30 Erstellung einer Flavor-Attribut-Beschreibung**

Biermarkenerkennung unmöglich!? Zum (Wieder-)Erkennen von Biermarken muss zuvor eine exakte subjektive Beschreibung vorliegen

**ab 18:00 Sommerabend im Augustiner Biergarten**

(oder bei schlechtem Wetter im Keller)

## Freitag, 09. September 2016

**9:00 - 10:00 Probleme und Grenzfälle bei der Bierstilerfassung**

Die Zuordnung und eindeutige Identifizierung eines Bierstils ist aufgrund von individuellen Interpretationen nicht immer einfach bzw. möglich

**10:00 - 10:30 Wiedererkennung von Bieren**

Zuordnung von Bieren nach vorheriger subjektiver Beschreibung

**10:30 - 10:45 Pause**

**10:45 - 12:00 Praktische Verwendung der Flavor-Attribut-Tabelle**

Systematische Blindverkostung nach Flavor-Attributen

**12:00 - 13:00 Weißwurstfrühstück**

**13:00 - 14:00 Der Einfluss des Glases auf Flavorattribute**

Die Verwendung unterschiedlicher Gläser kann sich erheblich auf die Quantität eines Flavor-Attributs auswirken

**14:00 - 15:00 Praktisches Bierstiltraining im Blindtest 2**

Verkostungstraining

**ab 15:00 Abschlussdiskussion**

## Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

## Seminargebühr

€ 580,- (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausenverpflegung sowie gemeinsamer Seminarabend.

## Anmeldung

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Telefon: 089 - 8 58 05-0 / Telefax: 089 - 8 58 05-26 / E-Mail: seminar@doemens.org / Web: www.doemens.org/seminare

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter [www.doemens.org/agb.html](http://www.doemens.org/agb.html). Mit der Unterzeichnung dieser Anmeldung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Falls Sie Verbraucher sind, steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu, soweit der Vertragsschluss per Brief, Telefax, E-Mail oder über das Onlineformular erfolgte. In diesen Fällen beachten Sie bitte die Widerrufsbelehrung auf unserer Website unter [www.doemens.org/agb.html](http://www.doemens.org/agb.html).

Verbraucher im Sinne des Gesetzes ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.

Hiermit stimme ich zu, dass die Doemens Academy GmbH mit der Ausführung des Vertrags vor Ablauf der Widerrufsfrist beginnen darf. Ferner ist mir bewusst, dass ich durch diese Zustimmung mit Beginn der Ausführung des Vertrags durch die Doemens Academy GmbH mein Widerrufsrecht verliere.

## 16-16 Erkennung von Bierstilen in Blindverkostungen

Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden.

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Position in der Firma

Rechnungsanschrift:

Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Bitte senden Sie mir eine Hotelliste zu (Reservierung kann **nicht** durch Doemens erfolgen).

Datum / Unterschrift

Firmenstempel

## Anmeldebestätigung (wird von Doemens erstellt und an Sie zurückgeschickt)

Hiermit bestätigen wir den Eingang Ihrer Anmeldung. Die Rechnung erhalten Sie mit separater Post.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Gräfelfing

Doemens Academy GmbH, Unterschrift

