



BIER KULTUR HAUS

Creativbrauen | Fortbildungen



Bier & Glas

Faszinierende neue Einblicke in eine bierig-genussvolle Symbiose: Aroma und Flavourausrprägung unterscheiden sich erheblich, je nachdem welches Glastyp man verwendet. Aber warum und welches Glas zu welchem Bier? Diese und weitere Geheimnisse werden gelüftet, in Kiesbye`s Bierkulturhaus in Obertrum.

MITTWOCH 17.02.2016

10.00 Uhr Eintreffen

10.30 Uhr Technik & Technologie der Bierglasherstellung

Nicht nur die Form, auch das Material ist von entscheidender Bedeutung!

11.00 Uhr Rechtliche Anforderungen an ein Bierglas

11.30 Uhr Das Bierglas als Marketing-instrument

Das Auge trinkt mit und was sonst noch über das Glas transportiert und kommuniziert wird.

12.30 Uhr Mittagessen

13.30 Uhr Einflüsse des Bierglases auf die Sensorik 1

Optik: Wie schaut´s aus?

14.30 Uhr Einflüsse des Bierglases auf die Sensorik 2

Haptik: Wie fühlst du dich?

15.45 Uhr Praktikum 1

Durch eine neue kreative Art der Verkostung werden neue Möglichkeiten der Wahrnehmung entdeckt und das Unterbewusstsein aufgedeckt

16.30 Uhr Praktikum 2

Glas nicht gleich Glas, ab wo liegen die Unterschiede?

18.00 Uhr Bier-Glas-Kulinarium

REFERENTEN:

Jens Luckart von Kiesbye`s Bierkulturhaus
Axel Kiesbye von Kiesbye`s Bierkulturhaus

TERMIN: 17. – 18. Februar 2016

DONNERSTAG 18.02.2016

07.30 Uhr Morgensport nach Wunsch

09.30 Uhr Einflüsse des Bierglases auf die Sensorik 3

Geruch: Ein duftes Thema!

10.15 Uhr Einflüsse des Bierglases auf die Sensorik 4

Geschmack: Gläser sind Geschmackssache!

11.30 Uhr Einflüsse des Bierglases auf die Sensorik 5

Akustik: ...warum das so spannend klingt?

12.00 Uhr Mittagessen

13.30 Uhr Präsentation & Auswertung von Praktikum 2

Glas ist nicht gleich Glas, hier liegen die Unterschiede!

14.30 Uhr Funktionale Gläser für spezielle Anlässe

Das Glas als USP, es funktioniert!

15.00 Uhr Praktikum 3

Glas ist nicht gleich Glas, hier liegen die Unterschiede!

16.00 Uhr Abschlussdiskussion

Das Seminar ist offen für alle Interessenten, aber auch Bestandteil des Präsenzs Schulungsprogramms der „Candidates of the IMB“. Alle weiteren Informationen finden Sie unter: www.mastersofbeer.org



THE INSTITUTE OF
MASTERS OF BEER

Veranstaltungsort

Kiesbye`s Bierkulturhaus / Dorfplatz 1 / A-5162 Obertrum

Seminargebühr

€ 550 (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer)

einschließlich Unterlagen, Mittagessen und Pausengetränken.

Die Axel Kiesbye GmbH behält sich die Stornierung sowie Änderungen im Programm vor.

Die Rechnung gilt als Anmeldebestätigung und wird bei Anmeldung versandt; diese ist sofort zur Zahlung fällig. Bei Abmeldung seitens der Teilnehmer bis zu 4 Wochen vor Seminarbeginn werden 50 % der Kursgebühren gutgeschrieben, bei späterer Absage ist keine Gutschrift mehr möglich.

Anmeldung

Axel Kiesbye GmbH / Sixtenstraße 3 / A-5162 Obertrum

info@bierkulturhaus.com / Telefon Jens Luckart: +43(0)660 54 24 960

Anmeldungen erbitten wir bis spätestens 3 Wochen vor Seminarbeginn.

