



Das Seminar ist offen für alle Interessenten, aber auch Bestandteil des Präsenzschulungsprogramms der „Candidates of the IMB“. Alle weiteren Informationen finden Sie unter [www.masterofbeer.org](http://www.masterofbeer.org).

# Die Sprache des Bieres

**Termin:** 01. bis 02. Dezember 2016  
**Seminarleiter:** Dr. Wolfgang Stempfl

Jeder Biersommelier, aber auch Brauereifachleute, Gastronomen und Getränkeshändler stehen vor der Herausforderung, Biere in einer dem Verbraucher und Genießer verständlichen Sprache zu beschreiben. Dies kann sowohl im direkten Dialog erfolgen als auch in einer schriftlichen Ausarbeitung zum Beispiel in Form einer Bierkarte oder einer Darstellung im Regal des Getränkeshändlers. Das Semi-

nar beinhaltet den systematischen Aufbau und die Vorgehensweise einer professionellen Bierbeschreibung. Dabei wird vor allem auf sprachlich treffende und überzeugende Ausdrücke der sensorischen Merkmale eines Bieres Wert gelegt. Die Sicherheit in der sprachlichen Ausdrucksweise wird in mehreren Trainingseinheiten, auf die Gruppen- und Einzelpräsentationen folgen, geübt und verbessert.

## Donnerstag, 01. Dezember 2016

**09:00 Uhr Begrüßung**

**09:15 bis 11:00 Uhr Biersprache – was ist das? Welches Vokabular kann ich für eine authentische Bierbeschreibung verwenden?**  
**Verkostung Weizenbiere** – nicht allein die Banane prägt den Weizenbiergeschmack  
**Gruppenarbeiten** mit anschließender Präsentation der Biere

**11:00 bis 11:15 Uhr Pause**

**11:15 bis 13:00 Uhr Sensorische Präsentation von Bieren vor einem Publikum: Vorgehensweise, häufige Fehler, Tipps und Tricks**  
**Verkostung India Pale Ales** – der Zauber der Aromenvielfalt des Hopfens im Bier  
**Gruppenarbeiten** mit anschließender Präsentation der Biere

**13:00 bis 14:00 Uhr Mittagessen**

**14:00 bis 16:00 Uhr Welche sensorische Sprache zu welcher Gelegenheit? Flexibilität im Umgang mit verschiedenen Zielgruppen**  
**Verkostung Pilsner Biere** – die schwieriger fassbare subtile Aromenwelt „nicht-hopfengestopfter“ Biere  
**Einzelarbeiten** mit anschließender Bierpräsentation

**16:00 bis 16:15 Uhr Pause**

**16:15 bis 17:30 Uhr Nicht jeder Bierstil eignet sich gleich gut für eine Bierbeschreibung. Wie kann man trotzdem ein Publikum für die vorgestellten Biere begeistern?**  
**Verkostung Geuze** – die sensorischen Charakteristika spontanvergorener Biere  
**Einzelarbeiten** mit anschließender Bierpräsentation

**Anschließend Besuch im Tap-House**

## Freitag, 02. Dezember 2016

**09:00 bis 11:00 Uhr Wie erstellt man eine Bierkarte? Welche Bierkarten eignen sich für welche Gastronomie? Vorgehensweise, häufige Fehler, Tipps und Tricks**  
**Verkostung Helle Lagerbiere** – eine besondere Herausforderung bei der Bierbeschreibung!  
**Gruppenarbeiten** mit anschließender Präsentation einer Bierkarte

**11:00 bis 11:15 Uhr Pause**

**11:15 bis 11:59 Uhr Welche sensorischen Beschreibungen eignen sich für ein Flaschenetikett? Vorgehensweise, häufige Fehler, Tipps und Tricks**  
**Verkostung Porters und Stouts** – Malzflavours in ihrer einzigartigen Vielfältigkeit  
**Gruppenarbeiten** mit anschließender Präsentation eines Flaschenetiketts

**11:59 bis 13:00 Uhr Weißwurstfrühstück**

**13:00 bis 15:00 Uhr Welche sensorischen Bier-Beschreibungen eignen sich für ein Regal im Fachhandel? Vorgehensweise, häufige Fehler, Tipps und Tricks**  
**Verkostung Fassgereifte Biere** – die sensorische Spielweise des Brauers  
**Einzelarbeiten** mit anschließender sensorischer Präsentation eines Bieres im Regal

**15:00 Uhr 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.

**Anmeldungen:**  
 per Post:  
 Doemens Academy GmbH  
 Stefanusstraße 8 / 82166 Gräfelfing  
 oder online:  
[www.doemens.org/seminare](http://www.doemens.org/seminare)  
 oder per E-Mail:  
[seminar@doemens.org](mailto:seminar@doemens.org)  
 oder per Fax:  
 089 - 8 58 05-26

**16-34 Die Sprache des Bieres**

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