

Vom Pappkarton bis zum Sherry: Bieralterung in all seinen Facetten

Alterung des abgefüllten Bieres ist hierzulande meist als Problem bekannt. Einige Bierstile können von langer Lagerung aber sehr profitieren, was zahlreiche Vintage- oder Jahrgangseditionen bereits beweisen. Doch was genau geschieht mit einem Bier, wenn es altert? Im Seminar werden nicht nur die zahlreichen sensorischen Auswirkungen von unterschiedlich gealterten bzw. gereiften Bieren beleuchtet, sondern auch die Themen „Einfluss der Rohstoffe und Technologie auf die Geschmacksstabilität“ und „Erstellung eines Bierkellers“ diskutiert. Begleitet wird die Theorie natürlich auch durch zahlreiche Verkostungen gereifter Biere.

Termin: 28. bis 29. November 2019
Seminarleitung: Fabian Staudinger // Marlene Speck
Zielgruppe: Biersommeliers, Bierinteressierte, Bierenthusiasten

Donnerstag, 28. November 2019

9:00 - 10:30 **Geschichte der Bieralterung**

Von Old Ales, Sandweißen und Bière de Garde

10:30 - 12:00 **Chemie & Sensorik der Alterung**

Theorie der Oxidationsreaktionen und Verkostung von Alterungsflavours

12:00 - 13:00 **Verkostung 1**

Helles in unterschiedlichen Alterungsstufen

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

14:00 - 16:00 **Rohstoffeinfluss auf die Bieralterung**

Wie wirkt sich der verschiedene Einsatz von Hopfen, Malz und Hefe/Mikroorganismen auf die Biersensorik aus?

16:00 - 17:00 **Verkostung 2**

Verschiedene Bierstile unterschiedlich stark gealtert

ab 18:00 **Seminarabend**

Freitag, 29. November 2019

8:30 - 10:30 **Technologische Einflüsse auf Bieralterung**

Welchen Einfluss auf die Bieralterung hat z.B. der Schrotprozess, die Flaschengärung oder die Abfüllung?

10:30 - 11:30 **Verkostung 3**

Unterschiedliche Alterungsfaktoren in unterschiedlichen Intensitäten

11:30 - 12:30 **Weißwurstfrühstück**

12:30 - 14:30 **Erwartungen an einen gut angelegten Bierkeller**

Welche Bierstile sollten gewählt und wie gereift werden

14:30 - 15:30 **Verkostung 4**

Gelungen gereifte Biere

Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 620,- (zzgl. gesetzlicher MwSt.)

€ 570,- für alle **Candidates des Institute of Masters of Beer** (ohne gesetzlicher MwSt.)

einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausengetränken
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. 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. 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.

Bieralterung in all seinen Facetten (Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Rechnungsanschrift:

Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

- Bitte senden Sie mir eine Hotelliste zu (Reservierung kann *nicht* durch Doemens erfolgen)
- Ich wünsche vegetarisches Essen Ich wünsche veganes Essen

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

