

DOEMENS Impulse 2020

TERMIN:
06. & 07. Februar 2020

TRADITIONELLE BIERSORTEN MIT CHARAKTER UND DRINKABILITY – EIN WIDERSPRUCH?

Märzen, Bockbiere, Festbiere, Dunkle – traditionelle Biere werden immer beliebter. Die Brauereien reagieren darauf und erweitern ihr Angebot. Aber das Brauen dieser Biere hat Einfluss auf die Herstellung samt der Rohstoffe, auf die Sensorik bis hin zur Vermarktung. Die Herausforderung ist, Biere auf den Markt zu bringen, die ein eigenständiges Profil haben und beim Konsumenten Lust auf den nächsten Schluck machen. Die „Drinkability“ spielt eine sehr starke Rolle. Wie traditionelle Biersorten mit Charakter und einer ausgeprägten Drinkability beim Verbraucher punkten können, darauf gehen die Doemens Impulse 2020 in zahlreichen Facetten und Hilfestellungen ein.

Donnerstag, 06. Februar 2020

10:00 - 10:15 Uhr	Begrüßung Dr. Werner Gloßner (Doemens) / Dr. Gerrit Blümelhuber (Doemens)
10:15 - 11:15 Uhr	Drinkability ist nicht (nur) die „ability to drink“ Heinz Grüne (rheingold)
11:15 - 12:00 Uhr	Alte Rezepturen neu interpretiert: Besonderheiten traditioneller Biersorten Dr. Gerrit Blümelhuber (Doemens)
12:00 - 12:45 Uhr	Technologische Einflüsse auf die Drinkability Björn Bleier (Doemens)
12:45 - 14:00 Uhr	Mittagspause
14:00 - 15:00 Uhr	Das sensorische Ergebnis der Drinkability am Beispiel Lagerbiere Dr. Michael Zepf (Doemens)
15:00 - 15:15 Uhr	Pause
15:15 - 16:00 Uhr	Kundenkommunikation: Wie erkläre ich dem Verbraucher traditionelle Biersorten? Marlene Speck (Doemens)
16:00 - 16:45 Uhr	Vermarktung traditioneller Biersorten in der Brauereipraxis Ralf Hohmann (Brauerei Saalfeld)
17:00 Uhr	Bustransfer zur Lohenstraße zum neuen Doemens-Grundstück
17:30 Uhr	Grundsteinlegung
Im Anschluss	Abendveranstaltung in der Doemens Akademie

Freitag, 07. Februar 2019

08:30 - 09:15 Uhr	Internationale traditionelle Biersorten: Neue Ansätze für den Bierliebhaber von heute Julia Bär (Doemens)
09:15 - 10:15 Uhr	Internationale Biersorten: Der Einfluss von Hefen und der Brautechnologie /-technik auf die Drinkability Björn Bleier (Doemens) / Thomas Huber (Doemens)
10:15 - 10:45 Uhr	Verkostung internationaler Biersorten Doemens Genussakademie-Team
10:45 - 11:15 Uhr	Pause
11:15 - 12:00 Uhr	Biervielfalt am Zapfhahn: Die Herausforderung für die Drinkability Michael Eder (Doemens)
12:00 - 12:30 Uhr	Weyermann® Spezialmalze zur Charakter- ausprägung traditioneller Biersorten Michael Wöb (Weyermann)
12:30 - 13:00 Uhr	Von der Vorderwürzehopfung zur traditionellen Hopfenblume Mathis Geserer (Hopsteiner)
13:00 - 13:15 Uhr	Abschlussdiskussion, Mittagsimbiss und Verabschiedung der Teilnehmer Dr. Werner Gloßner (Doemens) / Dr. Gerrit Blümelhuber (Doemens)

Wir bedanken uns für die freundliche Unterstützung durch

 **Hopsteiner**



Veranstaltungsort

Gaststätte Heide-Volm / Bahnhofstraße 51 / 82152 Planegg

Seminargebühr

€ 650,- (zuzüglich gesetzlicher MwSt.)

€ 550,- für Mitglieder des Bundes der Doemensianer (zuzüglich gesetzlicher MwSt.)

Unterkunft

Im Bavaria Motel Freiham ist ein Zimmerkontingent unter dem Kennwort „Doemens Impulse 2020“ bis XX.XX.XX reserviert.

Das Hotel liegt 6,3 km vom Veranstaltungsort entfernt.

Bavaria Motel GmbH & Co. KG / Clarita-Bernhard-Str. 8 / 81249 München

Email: kontakt@bavaria-motel.de / www.bavaria-motel.de

Tel.: +49 89 8935625 0 / Fax: +49 89 8935625 299

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.

Doemens Impulse 2020: 06. und 07. Februar 2020

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	
<input type="checkbox"/> Ich wünsche vegetarisches Essen	<input type="checkbox"/> Ich wünsche veganes Essen
<input type="checkbox"/> Bitte senden Sie mir zukünftig den Doemens Newsletter mit aktuellen Informationen	
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

