



Entscheidender Schlüssel

# Gärungstechnologie und Hefemanagement

Das Hefemanagement und die Gärungstechnologie sind ein entscheidender Schlüssel für die Bierqualität und die Geschmacksstabilität des Bieres. In diesem Kompaktseminar werden unterschiedliche Themenbereiche der komplexen Zusammenhänge praxisorientiert behandelt. Das Ziel dieses Seminars liegt in einem besseren Verständnis der Zusammenhänge und einer Hilfestellung bei der Optimierung der Gär-, Reifungs- und Lagerkellertechnologie sowie dem Erörtern der Möglichkeiten für die Erstellung eines für den Betrieb maßgeschneiderten Hefemanagements.

**Termin:** 24. bis 25. Oktober 2019

**Seminarleitung:** Dr. Michael Zepf  
Ausbildung zum Brauer und Mälzer sowie Studium Brauwesen und Getränketechnologie an der TU München-Weihenstephan mit anschließender Promotion. Nach neun Jahren Tätigkeit als Braumeister in einer mittelständischen Brauerei ist Dr. Zepf seit 2009 bei Doemens als Geschäftsbereichsleiter der Genussakademie und als Verantwortlicher der englischsprachigen Ausbildung der World Brewing Academy tätig.

**Zielgruppe:** Alle Mitarbeiter in Brauereien, die ihr Wissen im Bereich der Gärungstechnologie und des Hefemanagements vertiefen möchten

**Donnerstag, 24. Oktober 2019 Beginn: 9:00 Uhr**

**9:00 Begrüßung**

**9:20 - 10:00 Die Gärung vor 9000 Jahren bis heute**  
Seit 9.000 Jahren verwendet und erst seit 150 Jahren aufgeklärt: über den spannenden Streit zwischen Chemikern und Biologen

**10:00 - 12:00 Hefephysiologie**  
Erst wenn man weiß, wie die Hefe „tickt“, versteht man, warum sie so unterschiedliche Aromen ins Bier „zaubern“ kann

**12:00 - 13:00 Verkostung: Sensorische Auswirkung verschiedener Hefestämme**  
Hefearten und Bierstile

**13:00 - 13:45 Mittagessen**

**13:45 - 15:00 Die Vielfalt der Hefestämme**  
Die Hefebank als Faktor der Biervielfalt

**15:00 - 15:30 Kaffeepause**

**15:30 - 17:00 Grundlagen des Hefemanagements**  
Der Braumeister als „Hefeflüsterer“

**ab 18:00 Gemeinsamer Seminarabend auf Einladung der Doemens Academy GmbH**

**Freitag, 25. Oktober 2019 Ende ca 15:30 Uhr**

**8:00 - 10:30 Gärführung – Bildung Gärungsnebenprodukte**

Unter welchen Bedingungen produziert die Hefe welche Aromen?

**10:30 - 11:30 Verkostung: Einfluss der Flaschengärung auf die Sensorik des Bieres**

Die Flaschengärung als nahezu ungenutztes Potenzial zur Produktdifferenzierung

**11:30 - 12:15 Weißwurstessen**

**12:15 - 13:30 Gärführung und verschiedene Verfahren zur Reifung und Lagerung**

Im Gär- und Lagerkeller der Brauerei liegt der Schlüssel zum ausgezeichneten Bier

**13:30 - 15:00 Hefetechnologie und Stabilität des Bierflavours**

Frisches Bier ist gutes Bier – und die Hefe hilft, dass es so frisch bleibt

**15:00 Abschlussdiskussion und Ausgabe der Zertifikate**

## Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

## Seminargebühr

€ 620,- (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.

## Gärungstechnologie und Hefemanagement *(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).
- Ich wünsche vegetarisches Essen  Ich wünsche veganes Essen
- Bitte senden Sie mir zukünftig den Doemens Newsletter mit aktuellen Informationen zu.

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

