

## Auf den Grund gegangen Die Vielfalt der Ale-Biere

In diesem Seminar wird ein Einblick in die Vielfalt der Ale-Biere gegeben, der von den geschichtlichen Entwicklungen bis hin zu den Grundlagen und Besonderheiten der Herstellung reicht. Wesentlicher Bestandteil des Seminars sind die sensorischen Beschreibungen und Verkostungen diverser Ale-Stile nach geografischer Herkunft: England – Schottland – Irland, Belgien, USA, Italien und Deutschland.

**Termin:** 18. bis 19. Mai 2017

**Seminarleitung:** Nicola Buchner

Die Diplom-Ingenieurin für Brauwesen und Getränketechnologie ist seit 2012 bei der Doemens Akademie vorwiegend als Dozentin in Seminaren und in der Genussakademie tätig.

**Zielgruppe:** Biersommeliers, Bierinteressierte, Bierenthusiasten

### Donnerstag, 18. Mai 2017

09:00 - 09:20 Begrüßung

09:20 - 11:30 Entstehung und Herstellung von Ales in England und Belgien

11:30 - 13:00 Sensorische Stilcharakterisierungen und Definitionen

13:00 - 14:00 Mittagessen

14:00 - 16:00 Entwicklung der heutigen Ale-Vielfalt mit begleitenden Verkostungen

16:00 - 18:00 Einfluss der Hefewahl auf die Entwicklung der Stile

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

### Freitag, 19. Mai 2017

09:00 - 10:00 USA, Motor der Ale-Biere

10:30 - 11:30 Die Rolle des Hopfens bei der Bildung neuer Ale-Stile

11:30 - 12:00 Weißwurst-Frühstück

12:00 - 13:30 Verkostung und sensorische Abgrenzung verschiedener Ale-Stile

13:30 - 15:00 Ales innerhalb und außerhalb des Bierstils  
Gelungene Präsentation von Pale Ales

## Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Planegger Str. 3 / D-82166 Gräfelfing

## Seminargebühr

€ 580,- (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) bzw. € 500,- ohne Mehrwertsteuer für Candidates of the Institute of Master of Beer, 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

**Wichtig: Für alle IMB-Teilnehmer bitte daran denken sich auch zusätzlich online im Login-Bereich des IMB anzumelden. Anmeldungen erbitten wir bis spätestens 3 Wochen vor Seminarbeginn.**

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.

## 17-19 Die Vielfalt der Ale-Biere (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

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

