

Trend Sour Beer – längst nicht nur in Belgien

Termin: 09. - 10. April 2018

Seminarleiter: Dr. Michael Zepf

„Saurer Bier“: Für (fast alle) Braumeister ein Albtraum, aber für viele Biergenießer eine gesuchte und geschätzte Spezialität. Die meisten denken bei „Sour Beer“ sofort an Belgien. Allerdings ist dieses Thema deutlich internationaler, denn weltweit entwickelt sich in den letzten Jahren ein Trend zur (Wieder-)Ent-

deckung der säuerlichen Bierspezialitäten. Das Seminar gibt einen Einblick in die verschiedenen Bierstile, Herstellungsverfahren, Traditionen sowie neue internationale Entwicklungen. Mittels vielfältiger Verkostungsreihen werden die Unterschiede der einzelnen Stilrichtungen sensorisch herausgearbeitet.

Montag, 09. April 2018

9:00 Begrüßung

9:20 - 10:00 Sauerbier: Der Ursprung der Bierbereitung

9.000 Jahre Bierbrauen: 8.850 Jahre davon mit einer Mischung aus (wilden) Hefen und (säurebildenden) Bakterien

10:00 - 11:30 Klassische belgische Sauerbierstile

Von der Spontanvergärung über Blending bis hin zur Faßreifung

11:30 - 13:00 Verkostung 1

Belgisches Sauerbier (Straight Lambic, Geuze, Frucht Lambic, Oude Bruin)

13:00 - 14:00 Mittagessen

14:00 - 15:30 Mikrobiologische und brautechnologische Grundlagen

Warum schmecken einige Sauerbiere milchsauer, andere eher essigsauer und wiederum andere nach tropischen Früchten oder nassem Fell?

15:30 - 16:30 Säurebildung bei der Fassreifung: (k)ein Zufall?

Die Verwendung von gebrauchten Weinfässern zur Bierlagerung führt häufig zur (un-)gewollten Säurebildung

16:30 - 17:30 Verkostung 2

Fassgereifte Bierspezialitäten

ab 18:00 gemeinsamer Seminarabend

Dienstag, 10. April 2018

9:00 - 10:30 Fast vergessen: Deutschland hat(te) eine lange Tradition für Sauerbiere

Vom Broihan, Gose, Lichtenhainer und Berliner Weisse

10:30 - 11:30 Verkostung 3

Deutsche Sauerbierspezialitäten

11:30 - 12:30 Weißwurst-Frühstück (ohne Sauerbier)

12:30 - 14:00 Internationale Entwicklungen beim Thema Sauerbier

Die Wiederentdeckung der Säure als Bestandteil eines Qualitätsbieres

14:00 - 15:00 Verkostung 4

Internationale Sauerbierspezialitäten

ab 15:00 Abschlussdiskussion

Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 590,- (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

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.

18-10 Trend Sour Beer – längst nicht nur in Belgien (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

