



Spirituosen – Hochprozentiges für den Brauer

Termin: 26. bis 27. April 2018

Seminarleiter: Dr. Gerrit Blümelhuber

Nach der in den vergangenen Jahren immer weiter steigenden Nachfrage an Craft Bieren, die eine neue Wertigkeit der Biere in den Vordergrund stellt, ist die gleiche Bewegung auch im Bereich der Spirituosen zu beobachten. War es am Anfang nur Whiskey für die eingefleischten Liebhaber, der aus deutschen Brauereien kam, so erfahren mittlerweile auch qualitativ

hochwertige Getränke wie Gin, Wodka, Absinth oder Rum immer mehr Anhänger. Dieser Trend eröffnet gerade für Brauereien neue Möglichkeiten, sich in diesem Segment zu etablieren. Das Seminar gibt zunächst einen Marktüberblick über die Tendenzen, gefolgt von den Grundlagen der Herstellung einzelner Spirituosen bis hin zu Verkostungen ausgewählter Spezialitäten.

Donnerstag, 26. April 2018

10:00 Uhr Begrüßung

10:15 Uhr Historischer Streifzug durch die Welt der Spirituosen

Bereits 1000 n. Chr. wurden alkoholische Getränke durch Destillation hergestellt. Im Laufe der Jahrhunderte verfeinerte sich die Destillationskunst und es kamen viele Produkte hinzu. Um das Phänomen der heutigen Spirituosen zu verstehen, ist es wichtig, sich die Entwicklungsgeschichte dieser anzusehen.

11:30 Uhr Pause

11:45 Uhr Einteilung der Spirituosen – Übersicht über die Vielfalt

Die Vielfalt, die die Spirituosenwelt offenbart, ist schier unendlich. Hier wird ein Überblick über die gängige Kategorisierung gegeben.

13:00 Uhr Mittag

14:00 Uhr Die Fermentation – Der Weg zum Geist

Die Fermentation stellt die Grundlage für jede gute Spirituose dar. Werden hier Fehler gemacht, sind diese später kaum noch zu korrigieren. Dementsprechend erhält man einen Überblick über die Do's and Don't der Fermentation.

16:00 Uhr Pause

16:15 Uhr Degustation

Unter sachkundiger Anleitung wird dem Teilnehmer die richtige Degustation von Spirituosen erläutert. Ebenso erhält er einen Einblick in mögliche sensorische Fehler, die bei Spirituosen auftreten könnten, und lernt seine Sinne zu schulen.

18:00 Uhr Seminarabend

Freitag, 27. April 2018

09:00 Uhr Die Destillation – Praktische Erlebnisse

Anhand einer Versuchsdestillation wird der eigentliche Destillationsvorgang erläutert. Der Teilnehmer erhält einen Einblick in die Kunst des Destillierens und ist direkt dabei, um die Abtrennung von Vor-, Mittel- und Nachlauf zu erleben.

11:30 Uhr Die Technik der Destillation

Die Feinheiten der Destillation werden hier näher beleuchtet: Wofür sind Glockenböden da, was ist ein Dephlegmator, wofür ein Katalysator?

13:00 Uhr Mittag

14:00 Uhr Die zollrechtlichen Aspekte der Branntweinherstellung

Erläuterung der wichtigsten zollrechtlichen Regelungen zur Branntweinherstellung

15:00 Uhr Pause

15:15 Uhr Whiskey oder Whisky?

Ein Getränk auf dem Siegeszug rund um die Welt. Seine Geschichte, seine Geheimnisse, seine vielfältigen Facetten sind das Thema.

16:45 Uhr Whisk(e)y Degustation

Was zuvor in der Theorie besprochen wurde, wird nun durch eine praktische Degustation mit verschiedenen Whiskeyarten untermauert.

17:45 Uhr Ende der Veranstaltung

Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / 82166 Gräfelfing

Seminargebühr

€ 590,- (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausenverpflegung sowie gemeinsamer Seminarabend.

Anmeldung

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / 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.

18-13 Spirituosen – Hochprozentiges für den Brauer (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

