

Faszination Lagerbiere

Die Craft-Bier-Welle rollt national und international auf vollen Touren. Die Begeisterung dafür ist zu begrüßen und vermittelt für Bier den richtigen Stellenwert und die notwendige Wertigkeit. Meist werden aber die Craft-Biere vom Verbraucher mit Ales gleichgesetzt und Lagerbiere eher als „einfach“, „langweilig“ oder „aromatisch neutral“ eingestuft. Die Realität sieht aber ganz anders aus. Daher ist es gerade jetzt so wichtig dem Verbraucher den richtigen Blickwinkel auf Lagerbiere zu vermitteln: Vielfalt, einzigartige geschichtliche Entwicklung, aromatische Finesse/Eleganz, brautechnologisches Geschick und Handwerk als Braukunst sind daher die spannenden Themen dieses Seminars.

Termin: 13. bis 14. September 2018

Seminarleitung: Dr. Michael Zepf

Zielgruppe: Zielgruppe: Biersommeliers, Marketingfachleute, Mitarbeiter der Brauindustrie mit vorwiegend kaufmännischer Ausbildung, Mitarbeiter der Zulieferindustrie der Brauwirtschaft, alle interessierte Personen, die eine Vertiefung ihres theoretischen und praktischen Wissens wünschen.

Donnerstag, 13. September 2018

9:00 Begrüßung

9:20 - 11:00 Lagerbier Revolution

Von einer regionalen Spezialität zum Weltgetränk

11:00 - 11:15 Pause

11:15 - 12:00 (Unbekannte) Vielfalt der Lagerbiere

Vom leichten Hellen bis zum Baltik Porter

12:00 - 13:00 Verkostung untergäriger Spezialitäten

13:00 - 14:00 Mittagessen

14:00 - 16:00 „Nur ein normales Lagerbier“: Ein falsches Verständnis des Verbrauchers

Deutlich ausgeprägter wie bei obergärigen Bieren, entscheidet bei der Herstellung von klassischen Lagerbieren die Brautechnologie über die Qualität des Bieres

16:00 - 17:30 Beim Lagerbier kommt es auf die feinen Unterschiede an

Verkostungstraining mit hellen filtrierten Lagerbieren

ab 18:00 Seminarabend

Freitag, 14. September 2018

9:00 - 10:15 Die Entwicklung der untergärigen Braukunst in Bayern vom ausgehenden Mittelalter bis zur Gegenwart

Exemplarisch aufgezeigt am Beispiel der Entwicklung der Spaten- und Löwenbrauerei aus München

10:15 - 11:00 Dortmund und Bamberg als Beispiele für die Entwicklung der Lagerbier-Szene in Deutschland

11:00 - 12:00 Vergleich der sechs Oktoberfestbiere (Eine Woche vor dem offiziellen Anstich)

Verkostung

12:00 - 13:00 Weißwurstfrühstück

13:00 - 14:30 Tschechien und Österreich als klassische Lagerbierländer

Eine spannende Entwicklung über die Jahrhunderte

14:30 - 15:00 Tschechische und österreichische Lagerbierspezialitäten

Verkostungstraining

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.

Faszination Lagerbiere (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

