Das Seminar ist offen für alle Interessenten, aber auch Bestandteil des Präsenzschulungsprogramms der „Candidates of the IMB". Alle weiteren Informationen finden Sie unter **www.masterofbeer.org**.

Trend Sour Beer – längst nicht nur in Belgien

„Saures 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-)Entdeckung 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.

Termin: 03. bis 04. Dezember 2020

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

Donnerstag, 03. Dezember 2020

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, Fruchtlambic, 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**

Freitag, 04. Dezember 2020

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**

Doemens

Anmeldungen:
per Post:
Doemens Academy GmbH
Stefanusstraße 8 / 82166 Gräfelfing
oder online:
www.doemens.org/seminare
oder per E-Mail:
seminar@doemens.org
oder per Fax:
089 - 8 58 05-26

Veranstaltungsort
Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D-82166 Gräfelfing

Seminargebühr
€ 620,- (zzgl. gesetzlicher MwSt.)
€ 570,- für alle Candidates des Institute of Masters of Beer (ohne gesetzlicher MwSt.)
einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Pausengetränken
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.

Trend Sour Beer – längst nicht nur in Belgien (Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Teilnehmer / Vor- und Nachname .....

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

Doemens