

Eindeutige Zuordnung Erkennung von Bierstilen in Blindverkostungen

Die faszinierende Vielfalt der Biere stellt an den Sensoriker die Herausforderung für das Erkennen von Bierstilen in Blindverkostungen. Diese Fähigkeit ist bei zahlreichen offiziellen Verkostungen sowie Wettbewerben immer wieder gefragt. Das Seminar vermittelt Grundlagen zur systematischen Herangehensweise und hilft beim gezielten Training. Darüber hinaus werden auch Probleme bei Überschneidungen und Interpretationen verschiedener Bierstile sowie Auswirkungen verschiedener Gläser besprochen sowie in umfangreichen Übungen sensorisch analysiert.

Termin: 09. bis 10. Mai 2019

Seminarleitung: Dr. Michael Zepf

Zielgruppe: Biersommeliers, Bierinteressierte, Bierenthusiasten

Donnerstag, 09. Mai 2019

- 9:00 Begrüßung**
- 9:20 - 10:00 Erkennen von Bierstilen in Verkostungen**
Es gibt viele verschiedene Anlässe und Gelegenheiten, in denen das Erkennen von Bierstilen gefragt ist
- 10:00 - 11:15 Praktisches Bierstiltraining im Blindtest 1**
Verkostungstraining
- 11:15 - 11:30 Pause**
- 11:30 - 13:00 Systematische Herangehensweise**
TTT- Konzept (Theorie, Training und Taktik)
- 13:00 - 14:00 Mittagessen**
- 14:00 - 15:30 Vorstellung der Flavour-Attribut-Tabelle**
130 verschiedene Bierstile sind in einer quantifizierten Flavour-Tabelle zur erleichterten und systematischen Bestimmung des Bierstils hinterlegt
- 15:30 - 16:30 Praktische Verwendung der Flavour-Attribut-Tabelle**
Systematische Blindverkostung nach Flavour-Attributen
- 16:30 - 17:30 Erstellung einer Flavour-Attribut-Beschreibung**
Biermarkenerkennung unmöglich!? Zum (Wieder-)Erkennen von Biermarken muss zuvor eine exakte subjektive Beschreibung vorliegen
- ab 18:00 Sommerabend im Augustiner-Keller-Biergarten an der Arnulfstraße**

Freitag, 10. Mai 2019

- 9:00 - 10:00 Probleme und Grenzfälle bei der Bierstilerfassung**
Die Zuordnung und eindeutige Identifizierung eines Bierstils ist aufgrund von individuellen Interpretationen nicht immer einfach bzw. möglich
- 10:00 - 10:30 Wiedererkennung von Bieren**
Zuordnung von Bieren nach vorheriger subjektiver Beschreibung
- 10:30 - 10:45 Pause**
- 10:45 - 12:00 Praktische Verwendung der Flavour-Attribut-Tabelle**
Systematische Blindverkostung nach Flavour-Attributen
- 12:00 - 13:00 Weißwurstfrühstück**
- 13:00 - 14:00 Der Einfluss des Glases auf Flavourattribute**
Die Verwendung unterschiedlicher Gläser kann sich erheblich auf die Quantität eines Flavour-Attributs auswirken
- 14:00 - 15:00 Praktisches Bierstiltraining im Blindtest 2**
Verkostungstraining
- ab 15:00 Abschlussdiskussion**

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.

Erkennung von Bierstilen in Blindverkostungen (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

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

