

Rauchbierseminar – „Schwelende Traditionen“

Datum: 31. Mai 2021 bis 01. Juni 2021

Teilnehmer: Mind. 15 und max. 20

Ort: Brauerei Sternla in Bamberg

Dozenten: Hans und Doro Wächtler / Stefan Grauvogl

Wenige Biere polarisieren so sehr wie das Rauchbier! Einige Zeitgenossen preisen es andere sind schlichtweg gustatorisch schockiert. Ursprünglich die sensorische Mutter aller Biere, hat sich dieser Typus im Laufe der Jahrhunderte zu den eher weniger rauchigen und helleren Versionen gewandelt. Dies ist vor allem der seit dem 16. Jahrhundert entwickelten indirekt befeuerten Darre geschuldet, welche rauchfreies und helleres Malz herstellen konnte. Zu dem wichen am Ende des 19. Jahrhundert die eher dunklen und rauchigen Biere den neuen Protagonisten am Bierhimmel dem Pilsner und Hellen. Nur das kleine unbeugsame Volk „der Franken“ in Bamberg und Umgebung hielten an der Tradition des Rauchbieres fest und konservierten diesen einmaligen Trunk bis zum heutigen Tag. Und just in Bamberg verkosten und beschreiben wir 20 verschiedene nationale als auch internationale Rauchbiere. Als emotional/kulturelles Rahmenprogramm gehört eine Braumeisterführung durch die historische

Rauchbierbrauerei und Mälzerei Schlenkerla, einschließlich eigenhändigem Zwickeln feinrauchiger – Spezialitäten im tiefen Tuff-Lagerkeller sowie Exkursionen zu international renommierten Traditionsunternehmen wie Kaspar Schulz dem ältesten Brauereimaschinenhersteller der Welt und der Spezialmalzfabrik Mich. Weyermann. Ein Pairing mit geräucherten Speisen und Rauchbier im historischen Brauereiausschank Schlenkerla akzentuieren den kulinarischen Teil.

Erkunden Sie also in der mittelalterlichen Kulisse Bambergs dem UNESCO Weltkulturerbe die Mythen und Legenden des Edel rauchigen Trunks und werden auch Sie Rauchbierexperte!

IMB Candidates erhalten für dieses Seminar einen credit point für ein Bierpaket.

PROGRAMM

Montag, den 31.05.2021

09.00-10.00 Uhr	Vortrag „Entstehung des Rauchbieres“
10.30-13.00 Uhr	Verkostung I von 6 klassischen Bamberger Rauchbieren
13.00-14.00 Uhr	Mittagessen
14.30-16.00 Uhr	Verkostung II von 6 klassischen Fränkischen Rauchbieren
16.00-17.30 Uhr	Besichtigung des ältesten Brauereimaschinenhersteller der Welt Kaspar Schulz
Ab 18.00	Seminarabend im Schlenkerla mit Pairing geräucherte Speisen & Rauchbier

Dienstag, den 01.06.2021

09.00-10.00 Uhr	Vortrag „Rauchmalz & Co Rohstoffe zum Bierbrauen“
10.30-12.00 Uhr	Verkostung III von 4 Craftigen Rauchbieren von Start-ups
12.00-13.00 Uhr	Mittagessen
13.00-14.30 Uhr	Verkostung IV von 4 internationalen Rauchbierspezialitäten
14.45-16.30 Uhr	Besichtigung der Spezialmalzfabrik Weyermann
17.00-18.30 Uhr	Braumeisterführung im Schlenkerla inklusive Bierverskostung vom Lagertank
Ab 19.30 Uhr	Fakultativer Seminarabschluss in der Brauerei Spezial



Seminargebühr

€ 680,00 (zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer)

€ 630,00 für alle Candidates des Institute of Masters of Beer

einschließlich: Bierverkostungen, Unterlagen, Mittagessen, Pausengetränke, Seminarabend im Schlenkerla sowie 2 Exkursionen zu Kaspar Schulz und Mich. Weyermann

ARTE-BIER behält sich die Stornierung sowie Änderungen im Programm bis zwei Wochen vor Seminarbeginn vor. Die Rechnung erhalten Sie 14 Tage vor Seminarbeginn; diese ist sofort zur Zahlung fällig. Die Stornierung eines Teilnehmers richten Sie bitte in schriftlicher Form an ARTE-BIER. Bei Rücktritt bis zwei Wochen vor Seminarbeginn wird keine Gebühr fällig. Bei Rücktritt eines Teilnehmers kürzer als 15 Tage vor Seminarbeginn wird die volle Gebühr fällig. Ersatzanmeldungen werden angenommen.

Anmeldung

ARTE-BIER / Brüsselerstr. 6 / 80805 München

Telefon: +39 - 0541 - 62 38 63 / Mobil: +39 - 339 - 85 41 498 / Fax: +39 - 0541 - 18 33 218 / E-Mail: mail@arte-bier.de / www.arte-bier.de

Anmeldungen erbitten wir bis spätestens drei Wochen vor Seminarbeginn.

31.05. - 01.06.2021: Rauchbierseminar – „Schwelende Traditionen“

Bitte gut leserlich ausfüllen und an ARTE-BIER zurücksenden.

Teilnehmer / Vor- und Nachname	
Position in der Firma	
Rechnungsanschrift:	
Firma	
Straße	PLZ / Ort
Telefon	Fax
E-Mail	
Datum / Unterschrift	Firmenstempel

Anmeldebestätigung (wird von ARTE-BIER 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.

München, den

ARTE-BIER, Unterschrift

