

BIERCOCKTAILS – DAS ERLEBNIS IM GLAS

Termin: 09. + 10. März 2026

Seminarleitung: Bierbegeisterung

Teilnehmer: maximal 15

Biertrinken hat sich verändert: Menschen wollen überrascht werden, Neues ausprobieren und besondere Momente genießen. Für Biersommeliers bedeutet das, Bier nicht nur zu präsentieren, sondern in kreativen Kombinationen völlig neu zu interpretieren. Ob modern gemixt oder alkoholfrei erfrischend: Biercocktails eröffnen eine spannende Genusswelt, in der Bier zum Erlebnis wird – vielseitig, innovativ und voller Aromen, die begeistern. Dieses Seminar zeigt, wie Bier die Bühne erobert und zum Genussabenteuer jeden Glases wird. Cheers auf die Zukunft des Biergenusses!

Sonntag, 08. März 2026

Ab 18:00 **Vorabendtreff** (Anmeldung erforderlich)

Montag, 09. März 2026

09.00 - 11:00 **Einführung in die Spirituosenwelt**

Unterschiede zwischen Likör, Brand und Geist sowie ihre typischen Aromen, Haptik und Geschmacksprofile kennenlernen

11.00 - 12.30 **Aromatraining**

Sensorische Schulung: Aromen erkennen, beschreiben und blind verkosten

12:30 - 13.30 **Mittagspause**

13.30 - 15.00 **Destillationstechnik**

Im Weyermann® Destillationszentrum: Einblicke in Herstellung, Verfahren und Unterschiede der Spirituosen gewinnen

15.00 - 17.00 **Kombination und Präsentation**

Welche Spirituosen eignen sich besonders für die Kreation von Biercocktails?
Praktische Tipps und Präsentationstechniken

ab 18:00 **Seminarabend im Brauereigasthof Spezial**

Frisch gezapftes Bier, regionale Spezialitäten und echte Gastfreundschaft

Dienstag, 10. März 2026

09.00 - 12.30 **Cocktails mit verschiedenen Spirituosengruppen**

Kreation und Verkostung von Cocktails mit Fokus auf Geist, Likör und Brand

12.30 - 13.30 **Praxis mit Matthias Willig**

Eigenes Kombinieren und Erarbeiten von Biercocktails – Tipps, Tricks und kreative Impulse vom Profi

13.30 - 16.00 **Sensorik und Präsentation**

Feinsinniges Erkennen von Aromen, geschickte Präsentationstechniken und die perfekte Abstimmung von Bier und Spirituosen

ab 16.00 **Abschluss & Zertifikatsübergabe**

Gemeinsame Reflexion des Seminars, Ausklang und Übergabe der Teilnehmerzertifikate



Veranstaltungsort

Gästezentrum Weyermann® Spezialmalze & Klosterbräu Bamberg

Seminargebühr

790,- € (zzgl. MwSt.), 740,- € (inkl. MwSt.) für alle Candidates des Institute of Masters of Beer

Die Seminargebühr beinhaltet Schulungsunterlagen, Pausen-/Tagungsgetränke, Verkostungsbiere, Mittagsimbiss

Bierbegeisterung behält sich die Stornierung sowie Änderungen im Programm bis zwei Wochen vor Seminarbeginn vor. Die Rechnung erhalten Sie vier Wochen vor Seminarbeginn, diese ist zu begleichen bis eine Woche vor Seminarbeginn. Storno-Bedienungen: Bis zwei Wochen vorher kostenfrei. Danach ist der Seminarpreis zu tragen.

Anmeldung

BIERBEGEISTERUNG / Hans Wächtler Projektmanagement GmbH / Geschwister-Scholl-Ring 12 / 96047 Bamberg
Telefon: +49 (0) 171 3611 301 / E-Mail: post@hans-waechtler.de / www.bierbegeisterung.de

Wichtig: Aus Gründen des Datenschutz muss die Anmeldung (unter Angabe „IMB-Candidate“ oder nicht) bei DOEMENS und BIERBEGEISTERUNG erfolgen. Für alle IMB-Teilnehmer bitte daran denken sich auch zusätzlich online im Login-Bereich des IMB anzumelden. Anmeldungen erbitten wir bis spätestens 3 Monate vor Seminarbeginn.

09. + 10. März 2026: Biercocktails – Das Erlebnis im Glas

Bitte gut leserlich ausfüllen und an BIERBEGEISTERUNG zurücksenden

Teilnehmer / Vor- und Nachname

Position in der Firma

Rechnungsanschrift:

Firma

Straße

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Ich nehmen am Vorabendtreff teil (Räumlichkeiten werden noch bekannt gegeben).

Datum / Unterschrift

Firmenstempel

Anmeldebestätigung (wird von BIERBEGEISTERUNG erstellt und an Sie per E-Mail zurückgeschickt)

Hiermit bestätigen wir den Eingang Ihrer Anmeldung. Die Rechnung erhalten Sie mit separater Post. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Bamberg, den

BIERBEGEISTERUNG, Unterschrift