

BIER & KÄSE

Termin: 08. + 09. Oktober 2026
Seminarleitung: Bierbegeisterung
Teilnehmer: maximal 15

Käse rückt immer stärker in den Fokus der Genießerwelt – und auch die Auswahl wird glücklicherweise immer vielfältiger. Die Kombination von Bier und Käse bildet dabei eine eigene, vielschichtige „Wissenschaft“: Die Aromen des Käses können durch das passende Bier verstärkt werden und sich zu einer wahren Geschmacksexplosion entwickeln. In diesem Seminar lernen die Teilnehmer sowohl die theoretischen Grundlagen der Käseherstellung und Bier-Sensorik als auch die praktische Verkostung nach der „Käseuhr“ kennen. Die Kombination von Bier und Käse wird experimentell erforscht – bis hin zum Affinieren von Käse mit Bier. Abgerundet durch eine Brauerei- und eine Käserei-Besichtigung entsteht ein Seminar, das zeigt: Bier & Käse können sich gegenseitig zu Höchstform treiben – und Genuss auf ein neues Niveau heben.

Mittwoch, 07. Oktober 2026

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

Donnerstag, 08. Oktober 2026

09:00 - 09:30 **Begrüßungsrunde**

09:30 - 10:30 **Theorie**

Käseherstellung, Käsearten und ihr historischer Hintergrund

10:30 - 11:00 **Pause**

11:00 - 12:30 **Praxis**

Aromenvielfalt der unterschiedlichen Käsearten, Schnitttechnik und praktische Verkostung „Käseuhr“

12:30 - 13:30 **Mittagspause**

13:30 - 15:00 **Praxis**

Bier & seine Aromen mit praktischer Sensorik

15:00-15:30 **Praxis**

Affinieren von Käse mit Bier

15:30 - 17:00 **Brauerei-Besichtigung**

Freitag, 09. Oktober 2026

09:00 - 10:30 **Theorie**

Foodpairing und Aromatraining

10:30 - 11:00 **Pause**

11:00 - 12:30 **Workshop „Bier & Käse“**

Die besten Kombinationen

12:30 - 13:30 **Mittagspause**

13:30 - 15:00 **Praxis**

Verkostung der affinieren Käse

15:30 - 17:00 **Käserei-Besichtigung**

Veranstaltungsort

Allgäuer Käse-Akademie / Kemptener Str. 17-24 / 87493 Lauben

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 Datenschutzes 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.

08. + 09. Oktober 2026: Bier & Käse

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



BIERBEGEISTERUNG
Seminare & Fortbildungen