

BOCKBIER – KRAFTVOLL, STARK, ERLEBBAR

Termin: 05. + 06. November 2026

Seminarleitung: Bierbegeisterung

Teilnehmer: maximal 15

Bockbier ist mehr als nur ein kräftiges Bier – es ist eine Geschichte voller Tradition, Braukunst und Geschmacksexplosionen. In diesem Seminar tauchen wir ein in die Ursprünge des Bockbieres, seine regionalen Unterschiede und die Entwicklung von klassischem Doppelbock bis hin zu modernen Interpretationen. Neben wissenschaftlichen Fakten zu Herstellung, Aroma, Malzprofil und Hefe liegt der Fokus auf dem intensiven Genusserlebnis: Verschiedene Bockbiere werden verkostet, charakterisiert und auf ihre sensorischen Besonderheiten hin erlebt. Vom „alkoholfreien Bock“ bis hin zu gereiften Age-Bock-Spezialitäten bis zu innovativen Neuinterpretationen – dieses Seminar macht die Vielfalt dieses traditionsreichen Bierstils erlebbar und zeigt, warum Bockbier bis heute Liebhaber auf der ganzen Welt begeistert.

Mittwoch, 04. November 2026

Ab 18:00 Vorabendtreff (Anmeldung erforderlich)

Donnerstag, 05. November 2026

09.00 - 10:30 Einführung & Historie des Bockbieres

inkl. Verkostung 1

11.00 - 12.30 Rechtliche Definitionen, Stilvielfalt und Unterschiede der Bockbiere

inkl. Verkostung 2

12:30 - 13.30 Mittagspause

13.30 - 15.00 Sensorik: Aromaprofile von Doppelbock, Weizenbock und Co.

inkl. Verkostung 3

15.30 - 19.00 Brauereibesichtigung Einbeck

Bockbiertradition hautnah erleben:
exklusive Einblicke in die Herstellung vor Ort

Freitag, 06. November 2026

09.00 - 10.30 Aromatraining

Geschmackswahrnehmungen und die Kombination von Aromen erleben

11.00 - 12.30 Bockbier-Vielfalt entdecken

inkl. Verkostung 4

12:30 - 13.30 Mittagspause

13.30 - 15.00 Gereifte Böcke & Foodpairing

Reifungsaromen verstehen, Speisen kombinieren und die perfekte Präsentation erarbeiten inkl. Verkostung 5

ab 15.00 Abschlussbesprechung und Übergabe der Teilnehmerzertifikate



Veranstaltungsort

Einbecker Brauhaus, Brauerei in Einbeck

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.

05. + 06. November 2026: Bockbier – Kraftvoll, stark, erlebbar

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 (Brodhaus Einbeck, Wirtshaus in Einbeck).

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