

# DAS WEIZEN – GEHEIMNISSE EINES KLASSIKERS

**Termin:** 08. + 09. Juni 2026

**Seminarleitung:** Bierbegeisterung

**Teilnehmer:** maximal 15



Dieses Seminar entführt in die faszinierende Welt des Weizenbiers: von seinen geschichtlichen Wurzeln und dem einst königlichen Privileg bis zur modernen Vielfalt voller Charakter. Wir erkunden, wie Hefe, Brautechnik und ein hoher Weizenmalzanteil jene typischen, fruchtig-würzigen Aromen entstehen lassen und warum dieser Bierstil bis heute Menschen begeistert – regional wie weltweit. Bei der Verkostung von rund 20 ausgewählten Weizenbieren und einem Aromatraining für Banane, Nelke & Co. wird die Leidenschaft für diesen traditionsreichen Klassiker mit allen Sinnen erlebbar.

## Sonntag, 07. Juni 2026

Ab 18:00 Vorabendtreff (Anmeldung erforderlich)

## Montag, 08. Juni 2026

09.00 - 12.30 Vorstellung und Historie des Weizenbieres

inkl. Verkostung 1

12.30 - 13.30 Mittagspause

13.30 - 15.00 Wissenswertes zur Herstellung und rechtliche Grundlagen

inkl. Verkostung 2

15.00 - 18.00 Brauereibesichtigung Maisel & Friends

ab 18.00 Seminarabend im Liebesbier

Handwerkliche Braukunst mit moderner Genusskultur

## Dienstag, 09. Juni 2026

09.00 - 10.30 Aromatraining

inkl. Verkostung 3

11.00 - 12.30 Foodpairing: Erarbeitung von verschiedenen Kombinationen von Weizenbier und Speisen

inkl. Verkostung 4 und Mittagessen

13.30 - 15.00 Gereifte Weizenbiere

inkl. Verkostung 5

ab 15.00 Abschlussbesprechung und Übergabe der Teilnehmerzertifikate



## **Veranstaltungsort**

Liebesbier, Restaurant & Bar in Bayreuth (*in der Maisel & Friends Brauerei*)

## **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.**

## **08. + 09. Juni 2026: Das Weizen – Geheimnisse eines Klassikers**

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 (*Liebesbier, Restaurant & Bar in Bayreuth*).

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