

DAS WEIZEN – GEHEIMNISSE EINES KLASSIKERS

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

Candidates
des IMB erhalten
für dieses Seminar
1 x Credit Point
für ein
Bierpaket

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 Genussskultur

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-Bedingungen: Bis zwei Wochen vorher kostenfrei. Danach ist der Seminarpreis zu tragen.

Anmeldung

BIERBEGEISTERUNG / Hans Wächter Projektmanagement GmbH / Geschwister-Scholl-Ring 12 / 96047 Bamberg

Telefon: +49 (0) 171 3611 301 / E-Mail: post@hans-waechter.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. 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



BIERBEGEISTERUNG
Seminare & Fortbildungen