

Doemens Genussakademie Seminare 2017

Doemens ist mit seiner Genussakademie die Anlaufstelle für alle Interessierten, die umfangreiches Wissen rund um Bier bzw. Mineralwasser erwerben wollen. Doemens ist die erste und einzige Sommelierschule der Welt, die vermittelt, wie Bier und auch Mineralwasser richtig schmeckt, wie es zur Geltung gebracht wird und welcher Stil zu welcher Speise harmoniert.

Neben der 10-tägigen bzw. 9-tägigen Ausbildung zum Bier- bzw. Wassersommelier bietet Doemens auch kürzere Lehrgänge und Seminare an, um das Fachwissen über Bier und Mineralwasser in der Brau- und Getränkebranche sowie in der gehobenen Gastronomie und im Getränkefachgroßhandel zu fördern.

16.02.-17.02. Der Einfluss der Hefe auf die Sensorik des Bieres



Neben dem Malz und dem Hopfen liefert die Hefe den entscheidenden Beitrag zur Aromatik des Bieres. Das Seminar beleuchtet diesen spannenden Aspekt aus unterschiedlichen Blickwinkeln und kombiniert die Theorie der Hefetechnologie mit der praktischen Sensorik.

580 €

24.04.-26.04. „Der Mineralwasserexperte“



Umfassendes Mineralwasserwissen zu vermitteln ist das Hauptanliegen dieses Seminars. Die Themenfelder spannen sich dabei von rechtlichen Grundlagen, Kennzeichnungsvorschriften, Mineralstoffen und deren gesundheitlichen Vorzügen über ganzheitliche Mineralwasserqualität bis hin zu aktuellen Risiken für unser bedeutendstes Lebensmittel.

820 €

18.05.-19.05. Die Vielfalt der Ale-Biere



In diesem Seminar wird ein Einblick in die Biervielfalt der Ale-Biere gegeben, der von den geschichtlichen Entwicklungen dieses Bierstiles bis hin zu den Grundlagen und Besonderheiten der Herstellung diverser Ale-Biere reicht. Wesentlicher Bestandteil sind die sensorische Beschreibungen und Verkostungen diverser Ale-Stile nach geografischer Herkunft: England – Schottland – Irland, Belgien, USA und Deutschland.

580 €

04.09.-06.09. „Der Mineralwassersensoriker“



„Wasser ist nicht gleich Wasser!“ Aufgrund der unterschiedlichen Bodenbeschaffenheit und des unterschiedlichen Entstehungsprozesses verfügt jedes Mineralwasser über einen unverwechselbaren Geschmack. In zahlreichen sensorischen Verkostungen tauchen die Teilnehmer in die weite Welt des Mineralwassergenusses ein und lernen dabei, die sensorischen Empfindungen bei Mineralwasser zu unterscheiden und passend zu beschreiben.

820 €

07.09.-08.09. Erkennung von Bierstilen in Blindverkostungen



Die faszinierende Vielfalt der Biere stellt an den Sensoriker weitreichende Herausforderungen für das Erkennen von Bierstilen in Blindverkostungen. Diese Fähigkeit ist bei zahlreichen offiziellen Verkostungen sowie Wettbewerben immer wieder gefragt. Das Seminar vermittelt Grundlagen zur systematischen Herangehensweise und hilft beim gezielten Training.

580 €

06.11.-08.11. „Der Mineralwasserbotschafter“



Die erfolgreiche Vermarktung von natürlichem Mineralwasser ist das Ziel dieses Seminars. Dabei werden Marketingaspekte, Möglichkeiten der Markenpositionierung, Mineralwasserbeschreibungen und Möglichkeiten der Profilierung von Mineralwasser in der Gastronomie und im Getränkehandel intensiv behandelt.

820 €

30.11.-01.12. Bierstile im Wandel der Zeit



Dieses Seminar beleuchtet die Entwicklung der europäischen Biervielfalt und deckt den Ursprung der amerikanischen Bierkultur auf. Wir begreifen die Sensorik und das Potenzial vergessener Bierstile als Chance für die Zukunft, denn ... „die Kraft der Gegenwart liegt im Bewusstsein der Vergangenheit“!

580 €

Doemens Diplom Biersommelier

Ziel der Ausbildung zum Biersommelier ist die Vermittlung von Bierwissen auf höchstem wissenschaftlichen Niveau, das die geprüften Sommeliers befähigt, sowohl den Kunden einer Brauerei, den Einkäufer als auch den Gast und den Gastronomen zu beraten.

Weitere Informationen unter www.doemens.org/genussakademie/biersommelier.

Um den Biersommeliers die Möglichkeit zu geben sich in Spezialgebieten zu weiterzubilden, gründete Doemens das „Institute of Masters of Beer (IMB, www.masterofbeer.org)“. Die Seminare stehen allen Bier-Interessierten als Fortbildungsangebot offen.



Doemens Wassersommelier

Personen, die den Titel „Wassersommelier“ anstreben und zeitlich keine Möglichkeit sehen, den neuntägigen Wassersommelier-Kurs der Doemens Genussakademie zu belegen, können diesen begehrten Titel auch in einem dreiteiligen Modullehrgang erlangen: Mineralwassersensoriker“, „Mineralwasserexperte“ und „Mineralwasserbotschafter“. Weitere Informationen unter www.doemens.org/genussakademie/wassersommelier.



Veranstaltungsort

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / 82166 Gräfelfing

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der Doemens Academy GmbH. Diese finden Sie auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Mit der Unterzeichnung dieser Anmeldung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Falls Sie Verbraucher sind, steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu, soweit der Vertragsschluss per Brief, Telefax, E-Mail oder über das Onlineformular erfolgte. In diesen Fällen beachten Sie bitte die Widerrufsbelehrung auf unserer Website unter www.doemens.org/agb.html. Verbraucher im Sinne des Gesetzes ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.

Hiermit stimme ich zu, dass die Doemens Academy GmbH mit der Ausführung des Vertrags vor Ablauf der Widerrufsfrist beginnen darf. Ferner ist mir bewusst, dass ich durch diese Zustimmung mit Beginn der Ausführung des Vertrags durch die Doemens Academy GmbH mein Widerrufsrecht verliere.



Doemens Genussakademie Seminare 2017 (Bitte gut leserlich ausfüllen und an Doemens zurücksenden)

Ich möchte mich zu folgendem Seminar anmelden:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Der Einfluss der Hefe auf die Sensorik des Bieres | <input type="checkbox"/> Erkennung von Bierstilen in Blindverkostungen |
| <input type="checkbox"/> „Der Mineralwasserexperte“ | <input type="checkbox"/> „Der Mineralwasserbotschafter“ |
| <input type="checkbox"/> Die Vielfalt der Ale-Biere | <input type="checkbox"/> Bierstile im Wandel der Zeit |
| <input type="checkbox"/> „Der Mineralwassersensoriker“ | |

Teilnehmer / Vor- und Nachname	
Position in der Firma	
Rechnungsanschrift:	
Firma	
Straße	PLZ / Ort
Telefon	Fax
E-Mail	

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bitte senden Sie mir eine Hotelliste zu (Reservierung kann <i>nicht</i> durch Doemens erfolgen). | <input type="checkbox"/> Ich wünsche veganes Essen |
| <input type="checkbox"/> Ich wünsche vegetarisches Essen | |

Datum / Unterschrift	Firmenstempel
----------------------	---------------

Anmeldebestätigung (wird von Doemens erstellt und an Sie zurückgeschickt)

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

Gräfelfing	Doemens Academy GmbH, Unterschrift
------------	------------------------------------