

21./22. August 2012 „Reiner Hopfengeschmack“**TAG 1**

08.30-08.45 h	Ankunft und Kaffee
08.45 h - 09.30 h	Einführung in die Welt des Hopfens
09.30 h - 09.50 h	Filme Hopfenanbau, Hopfenernte, Pelletierung
9.50 h – 10.30 h	Wie entstehen neue Hopfensorten
10.30 h - 12.15 h	Verkostung und Vortrag zu traditionellen Biertypen EW/DCS
12.15 h - 13.00 h	Mittagessen
13.15 h - 14.00 h	Bio-Hopfen: was darunter zu verstehen ist
14.00 h - 14.40h	Hopfenverarbeitung Kaffeepause
15.00 h - 17.00 h	Besuch eines Bio-Hopfenpflanzers im Hersbrucker Gebirge

TAG 2

08.30-08.45 h	Ankunft und Kaffee
08.45 h - 9.40 h	Charakterisierung von Hopfensorten als Hopfen und im Bier
09.40 h - 10.30 h	Gekonnt gehopft – Hopfenaroma im Bier Kaffeepause
10.50 h – 11.30 h	Qualität der Hopfenbittere im Bier
11.30 h - 12.15 h	Qualitätsmanagement bei der Hopfenproduktion
12.15 h - 13.00 h	Mittagessen
13.15 h - 14.15 h	Ausstellung im GNM – der frühe Dürer
14.40 h - 15.20 h	Der Hopfenmarkt
15.20 h – 16.00 h	Hopfen ein geschichtlicher Rückblick

Das Seminar findet im Raum „Festwiese“ Der Firma Joh. Barth und Sohn in der Freiligrathstr. 7/9, Nürnberg statt

Die Kosten betragen 300€ (inkl. einer Übernachtung)

Bei Fragen bitte anrufen: Frau Monika Truetsch 0911/5489102 oder
Christina Schönberger 0170/7608779