

**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        | <b>Verkostung und Vortrag zu traditionellen Biertypen<br/>EW/DCS</b> |
| <b>12.15 h - 13.00 h</b> | <b>Mittagessen</b>   |
| 13.15 h - 14.00 h        | Bio-Hopfen: was darunter zu verstehen ist                            |
| 14.00 h - 14.40h         | Hopfenverarbeitung<br>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<br>Kaffeepause      |
| 10.50 h – 11.30 h        | Qualität der Hopfenbittere im Bier                        |
| 11.30 h - 12.15 h        | Qualitätsmanagement bei der Hopfenproduktion              |
| <b>12.15 h - 13.00 h</b> | <b>Mittagessen</b>  |
| 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