

Pressemeldung

BarthHaas Hops Academy feiert Jubiläum In zehn Jahren mehr als 6.000 Bierbegeisterte geschult

Nürnberg, 10. November 2021. Als die Craftbier-Welle vor ein paar Jahren von den USA auch nach Deutschland schwappte, standen sie plötzlich überall im Rampenlicht: unkonventionelle Biere mit intensiven Aromen, handwerklich hergestellt von jungen, experimentierfreudigen Brauern. Da die ungewöhnlichen Kreationen oft hopfen- oder malzbetont daher kamen, rückten sie auch die verwendeten Rohstoffe mehr denn je zuvor in den Fokus.

Für den weltweit agierenden Hopfenspezialisten BarthHaas Anlass und Inspiration, sein Fachwissen über die so traditionsreiche Bierzutat in ihrer Vielfalt an Brauer, Biersommeliers und interessierte Laien weiterzugeben und sie so für den neuen Trend und die damit Hand in Hand gehenden Herausforderungen fit zu machen. Aus diesem Antrieb heraus wurde 2011 die Hops Academy gegründet.

„Unser Ziel war von Anfang an, die Komplexität des Hopfens und sein gesamtes Potenzial besser verständlich zu machen“, erklärt Dr. Christina Schönberger, Leiterin der Hops Academy. „Erst ein detailliertes Wissen über die unterschiedliche Verwendung und Wirkung des Hopfens ermöglicht den Kreativbrauern, neue Rezepturen zu entwickeln und Biere außerhalb der Norm zu brauen.“

Im Laufe der Jahre wurde das Schulungsangebot immer weiter verbessert und ausgebaut, und verschiedene Kurse sind inzwischen fester Teil in der Aus- und Weiterbildung von Brauern, Biersommeliers und anderen Branchenexperten. Mit den Lerninhalten werden alle Themen rund um den Hopfen abgedeckt. Zentral sind Anbau und Ernte, Verarbeitung, Einsatz in der Brauerei, Sensorik, Analytik, Vermarktung und nicht zuletzt Nachhaltigkeit.

Aushängeschild der Hops Academy ist der fünfteilige **Hop Flavorist Kurs**, in dem die Teilnehmer tief in die Welt des Hopfens eintauchen. Im Mittelpunkt stehen hier die Sensorik und Aromatik des Hopfens sowie die von BarthHaas entwickelte Verkostungssprache **Hopsessed**. Darüber hinaus werden die Schulungen **Hop Flavor Impact Day**, **Boniteur Classic** und **Harvest Special** sowie ein **Fieldtrip in die Hallertau** angeboten.

Seit Beginn der Corona-Pandemie gibt es zudem ein umfangreiches digitales Schulungsprogramm. Egal, ob Kurse über Rezepte, geführte Verkostungen, Sensorik, Ernte oder Marktlage: Der digitale

Campus bietet ein umfassendes Weiterbildungs-Portfolio für Brauer, Biersommeliers und Bierbegeisterte weltweit an.

In den zehn Jahren seit ihrer Gründung hat die Hops Academy bereits mehr als 6.000 Kunden im Bereich Hopfen aus- oder weitergebildet. Fast 3.500 Personen haben seit Beginn der Corona-Pandemie an den verschiedenen digitalen Kursen teilgenommen. Dank seines großen globalen Firmennetzwerks ist es BarthHaas möglich, seine Schulungen weltweit anzubieten. Dabei geben 20 eigene Spezialisten ihr Wissen rund um den Hopfen weiter.

Bildunterzeilen:

Hops Academy 1: Im Kurs „Der Hopfenboniteur“ geht es um die professionelle Beurteilung des Hopfens und seiner Aromen.

Hops Academy 2: Im Kurs „Der Hopfenboniteur“ spielt der Geruch des Hopfens eine große Rolle.

Hops Academy 3: Mit der Analytik, Sensorik und den Aromen von Hopfen beschäftigt sich das Seminar „Hop Flavorist“.

Bitte beachten Sie jeweils den Fotocredit: BarthHaas

Über BarthHaas

BarthHaas ist ein weltweit führender Anbieter von Hopfenprodukten und Dienstleistungen rund um den Hopfen. Das in der achten Generation geführte Familienunternehmen ist Spezialist für den kreativen und effizienten Einsatz von Hopfen und Hopfenprodukten. Als Visionär, Impulsgeber und Ideenumsetzer gestaltet BarthHaas seit über 225 Jahren den Markt rund um einen einzigartigen Genussrohstoff.

Rückfragen an:

Barbara Rademacher

Pressestelle BarthHaas GmbH & Co. KG

Tel.: 06321/970 61 13

barbara.rademacher@barthhaas.de