



## Hopinar BarthHaas Hop Flavorist Course 3

### Kursbeschreibung:

In Hop Flavorist 3 geht es um Hopfen im Brauprozess und um den Aromentransfer ins Bier. Außerdem erweitern wir unser Sensoriktraining um ein technisches Tool: Sie werden mit unserer Sensorik-Software vertraut gemacht, die es uns ermöglicht Verkostungsergebnisse zeitnah zu vergleichen.

### Lehrinhalte:

- Hopfen im Brauprozess - Entstehung und Veränderung von Aromastoffen
- Hopfenprodukte und ihre Auswirkungen auf Geschmack und Aroma im Bier
- Einführung in die Sensorik-Software
- Sensoriktraining mit Hopfenpellets und Bieren
- Sensoriktest mit Hopfenpellets und Bieren

### Datum & Uhrzeit:

23.01.2024 - 24.01.2024

Tag 1: 13:00 - 18:00 Uhr

Tag 2: 13:00 - 17:00 Uhr

### Referenten:

**Dr. Christina Schönberger**

*In der internationalen Braubranche zählt Christina Schönberger zu den Top-Sensorik-Experten. Sie promovierte über nicht-flüchtige Geschmacksstoffe in untergärigen Bieren und hat zahlreiche wissenschaftliche Publikationen und Buchkapitel zur Hopfen- und Biersensorik verfasst.*

*Seit 2005 arbeitet sie bei BarthHaas und leitetet zusammen mit Georg Drexler die Abteilung Brewing Solutions, deren Schwerpunkt die Technische Beratung von Brauereien ist. Schönberger war maßgeblich an der Entwicklung von Hopsessed beteiligt, dem BarthHaas-Schema für die sensorische Analyse des Hopfenaromas. Zudem ist sie Mitgründerin der Hops Academy, die seit*

*2011 weltweit Seminare für Brauer, Hopfen- und Bierbegeisterte anbietet. Seit 2018 zeichnet Sie auch für die Konzeptbrauerei auf dem BarthHaas Campus verantwortlich.*



BarthHaas®  
**HOPS  
ACADEMY**

**Sylvia Kopp**

*Schreiben, schmecken und inspirieren – Sylvia Kopp lebt ihre Talente mit Begeisterung. Seit 2007 arbeitet sie als Autorin, Rednerin und Lehrerin zu den Themen Biersensorik und Stilkunde. Ihr besonderes Interesse gilt dem weltweiten Wandel der Bierkultur: Das von ihr geschriebene „Das Craft Bier Buch – Die neue Bierkultur“ (Gestalten Verlag, englisch: „Barley & Hops“, italienisch: „Luppolo & Malto“) beschreibt den Weg des Bieres vom Massenprodukt zur Delikatesse pointiert und erkenntnisreich. Kopp schreibt regelmäßig Reportagen u.a. für die Brauwelt. Für BarthHaas arbeitet sie seit 2019 als Referentin an der Hops Academy.*

**Leistungen:**

Ihr erhaltet ein liebevoll gepacktes Paket unter anderem mit:

- BarthHaas-Block & Stift
- BarthHaas-Campus-Erfrischung
- Verschiedenen Hopfen- und Bierproben
- Aromarad
- Kursunterlagen im Nachgang als PDF
- Teilnehmer-Urkunde

**Seminarsprache:**

Englisch

Fragen können jeder Zeit auch auf Deutsch gestellt werden.

Auf Wunsch ist das gesamte Kursmaterial in deutscher Sprache erhältlich.

**Preis:**

€ 450,00 pro Person incl. MwSt.

**Masterpaket:**

Online Paket-Buchung von Hop Flavorist Course 1 bis 5 zu einem Gesamtpreis von € 1.800,00.

**Gut zu wissen:**

Um am Hop Flavorist 3 teilzunehmen, muss man Teil 1 erfolgreich abgeschlossen haben. Aufgrund des vertieften Sensoriktrainings empfiehlt sich zudem die erfolgreiche Teilnahme an HFC 2.



BarthHaas®

# **HOPS ACADEMY**

Der Anmeldestopp ist 10 Tage vor der Veranstaltung, die Kursplätze sind begrenzt. Für einen reibungslosen Ablauf empfehlen wir Ihnen die Nutzung von Google-Chrome. Den Zugangs-Link zur Online-Veranstaltung erhalten Sie ca. 1 Woche vor der Veranstaltung.