

BARTH-HAAS/HOPS ACADEMY

# DER HOPFEN BONITEUR

## HOPFEN & HOPFENAROMA PROFESSIONELL BEURTEILEN

Erhalte einen inspirierenden Einblick in die Welt der Hopfenbeurteilung. Mit ausgewählten Hilfsmitteln, praktischen Beispielen und der fundierten Aromaschulung bist du bestens gewappnet Hopfen beurteilen zu können.

### INSTRUMENTE ZUR HOPFENBEURTEILUNG

Theorie

das Barth-Haas Bonitier-Schema

Schädlinge und Krankheiten  
(praktische Beispiele)

Sortenunterschiede anhand  
von 3 Beispielen

### INSTRUMENTE ZUR HOPFENAROMA- BEURTEILUNG

Barth-Haas Verkostungsschema

Beschreibung der 12 Deskriptoren  
mit Hilfe von praktischen Beispielen:

> im Rohhopfen

> im Bier

**1-Tages Seminar; Ort:**BARTH-HAAS Campus,  
Freiligrathstraße 7/9, 90482, Nürnberg, **Kosten**  
€ 200 (inkl. MwSt.)