



Pressemeldung

5-Sinne-Bierseminar am 20. Juni 2009

Bier hören – sehen – schmecken – fühlen – riechen in Weihenstephan

Freising, 06. April 2009

Am Samstag, den 20. Juni 2009 von 13:00 bis 15:00 Uhr veranstaltet das Forschungszentrum Weihenstephan im Hörsaal 14H (Zentrales Hörsaalgebäude, Am Forum 6 in 85350 Freising) das erste 5-Sinne-Bierseminar. Das 5-Sinne-Bier-Seminar richtet sich an alle, die mehr über Bier wissen wollen. Fragen wie „Wie wird Bier hergestellt?“, „Wie sieht eigentlich Malz aus?“, „Wie riecht und schmeckt ein wirklich gutes Bier?“, „Warum sollte Bier nicht in grünen Flaschen abgefüllt werden?“ und „Wird Bier wirklich nach dem Reinheitsgebot hergestellt? werden beantwortet.

Das Bierseminar ist kostenlos. Spenden sind jedoch gerne willkommen. Die Einnahmen gehen an den Kindergarten „Karg-Villa“ in Weihenstephan.

Herr Dr. Ilberg vom Forschungszentrum Weihenstephan ist Experte für Bier, geschulter und geprüfter Bierverkoster sowie Leiter des Bereichs Forschung und Entwicklung. Er hält das 5-Sinne-Bier-Seminar und sagt: „Wie beim Wein, gibt es auch beim Bier qualitative Unterschiede. Unser Ziel ist es, dem normalen Biertrinker zu schulen, damit er weiß, worauf er achten muss, um hervorragende Qualität zu erkennen.“ Am Anschluss an einen interessanten Vortrag, folgt eine Verkostung unterschiedlicher, speziell ausgewählter Biere. Der Referent steht anschließend für Fragen zur Verfügung.

Zum Veranstalter: Das Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität ist eine Nachfolgeorganisation der Staatlichen Brautechnischen Prüf- und Versuchsanstalt Weihenstephan. Erfahrene Wissenschaftler und Experten stehen für Ihre Analysen und Forschungsarbeiten zur Verfügung. Modern ausgestattete Laboratorien, bestückt mit hochempfindlichen Analysegeräten, gewährleisten eine exakte Beurteilung der Produkte.

Pressekontakt: Dr.-Ing. Fritz Jacob, Tel: 08161 7141 81 . f.jacob@wzw.tum.de