



## Hopinar: BarthHaas Hop Flavorist Course 1

### Kursbeschreibung:

Dr. Christina Schönberger und ihr Team entführen Sie auf eine spannende 2-tägige Reise durch die Welt der Hopfensensorik. Lernen Sie, welche Rolle Sensorik & Aromen im Bier spielen. Erfahren Sie mehr über Hopfen-Analytik, Aromastoffe und die Wahrnehmungsphysiologie.

Tauchen Sie mit uns ein in „Hopsessed“ - die Sprache des Hopfens und trainieren Sie Ihre Sinne in einem intensiven Sensoriktraining mit natürlichen Aromen und echtem Hopfen.

### Lehrinhalte

- Aromastoffe und ihre Eigenschaften
- Hopfenanalytik lesen und verstehen
- Physiologie der Geschmackswahrnehmung
- Einführung in das BarthHaas Verkostungsschema „Hopsessed“
- Sensoriktraining mit Aromaproben und Hopfenpellets
- Sensoriktest: Erkennen von Aromaproben und Hopfensorten

### Datum & Uhrzeit:

26.09.2023 – 27.09.2023

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*



BarthHaas®  
**HOPS  
ACADEMY**

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

### 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:

- 30-40 Aromaproben für das Sensoriktraining
- Mind. 6 verschiedene Hopfenmuster
- Hop Aroma Standard-Kit
- Aromarad
- Notizbuch „Every Beer tells a Story“
- BarthHaas-Campus-Erfrischung
- 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.



BarthHaas®

# HOPS ACADEMY

## Gut zu wissen:

Die Teilnahme am Hop Flavorist Course 1 ist Voraussetzung für Teil 2-4.

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.