Pressemeldung

Kompakt, praxisnah und noch professioneller: BarthHaas richtet Profi-Kurs Hop Flavorist Master komplett neu aus

Nürnberg, 29. Oktober 2026. BarthHaas hat seinen Online-Kurs „Hop Flavorist Master“ komplett überarbeitet und noch stärker auf die Bedürfnisse professioneller Brauer, Technologen und Produktentwickler und ihre tägliche Praxis zugeschnitten. Zudem wurde das Programm gestrafft: Statt bisher fünf umfasst die Ausbildung jetzt nur noch drei Module – bei unveränderter fachlicher Tiefe. Die nächste Seminarreihe beginnt am 8. Dezember 2026.

Mit dem Hop Flavorist Master bietet der international führende Hopfenspezialist BarthHaas ein weltweit einzigartiges Ausbildungsprogramm rund um das Aroma und die Sensorik des Hopfens an. Es richtet sich an Brauer und Fachleute aus der Getränkeindustrie, die sich fundierte Kenntnisse in den Bereichen Hopfenaroma, sensorische Analyse und Geschmacksgestaltung aneignen möchten.

Einzigartige Produkte für einen Biermarkt im Wandel

Die international ausgerichtete Profi-Schulung vereint Elemente aus Wissenschaft, Sensoriktraining und praktischer Anwendung im Brauprozess. „Im Hop Flavorist Master vermitteln wir sensorische Fachkenntnisse und praktische Fähigkeiten, die Fachleute benötigen, um in einem immer wettbewerbsintensiveren Markt unverwechselbare Produkte zu entwickeln“, erläutert Dr. Christina Schönberger, Product and Education Expert bei BarthHaas. „Brauer sehen sich heute mit mehr Hopfensorten, mehr Produktkonzepten und höheren Erwartungen an einen unverwechselbaren Geschmack konfrontiert als je zuvor.“

In drei Modulen erwerben die Kursteilnehmer fundiertes Fachwissen über Hopfen, entwickeln professionelle sensorische Fähigkeiten und lernen, unverwechselbare Geschmacksprofile für Bier und andere Getränkekategorien zu kreieren. Nicht zuletzt bauen sie eine gemeinsame Sprache für Aroma, Qualität und Produktentwicklung in Brauereien auf. Auch praktische Rezeptentwicklung ist Teil des umfangreichen Programms.

Abschlussprüfung zum Hop Flavorist Master möglich

Mit kleinen Teilnehmergruppen stellt die BarthHaas Hops Academy sicher, dass ein intensiver direkter Austausch mit den Schulungsleiterinnen und -leitern – allesamt ausgewiesene Hopfen- und Sensorikexperten – möglich ist. Wer sich zu dem Online-Seminar angemeldet hat, erhält im Vorfeld umfassende Verkostungssets mit Hopfenmustern, Aromareferenzen und passenden Bierproben. Wer an allen drei jeweils fünfstündigen

BarthHaas GmbH
Freiligrathstr. 7-9 · 90482 Nürnberg
info@barthhaas.com · www.barthhaas.com
Tel: +49 911 5489-0
Fax: +49 911 5489-330

Modulen teilgenommen hat, kann am Ende sein Fachwissen in einer Abschlussprüfung beweisen und den Titel „Hop Flavorist Master“ erwerben. Das Seminar findet in englischer Sprache statt, Fragen können jederzeit auch auf Deutsch gestellt werden.

Exklusiv für Brauereien und Getränkehersteller bietet BarthHaas ab sofort attraktive Sonderkonditionen in Form neuer Team- und Paketangebote. Der nächste Kurs beginnt am 8. Dezember. Anmeldungen dazu sind bis 24. November möglich. Mehr Informationen können hier abgerufen werden: https://www.barthhaas.com/de/academy/hop-flavorist-master-programm

Bitte beachten Sie den Fotocredit: BarthHaas

Über BarthHaas

BarthHaas ist ein weltweit führender Anbieter von Hopfenprodukten und Dienstleistungen rund um den Hopfen. Das Familienunternehmen in achter Generation 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:
Benjamin Harmel
Communication Manager
BarthHaas GmbH
Ph: +49 911 5489 324
E: benjamin.harmel@barthhaas.com

BarthHaas GmbH
Freiligrathstr. 7-9 · 90482 Nürnberg
info@barthhaas.com · www.barthhaas.com
Tel: +49 911 5489-0
Fax: +49 911 5489-330