

# Kiesbye

AKADEMIE FÜR BIER  
UND BRAUWIRTSCHAFT

## BRAUMEISTERCAMP 2024 PROGRAMM



PRÄSENZ



# Kiesbye

Wir brauen Begeisterung.

## >>> Do., 27.06.2024

Uhrzeit

Vorträge und Tastings

10:30  
Tasting-Time  
Sortiment der Adnams Brewery inklusive Real Ales  
Fergus Fitzgerald, Moarhaus

11:30  
Inspirations  
Bananenaroma im Weizenbier - so geht's!  
Jens Luckart, Doemens, Seminarraum

12:30  
Kulinarik  
Mittagessen aus der lokalen  
Guts-Kreislaufwirtschaft

13:30  
Exkursion  
Gutshofführung, mit Amphoren-Bierreifung,  
Mälzerei, Brennerei und Sauerbierproduktion

14:45  
Inspirations  
Keptinis-Brauexperimente...  
Dr. René Rehorska, FH Joanneum, Seminarraum

15:30  
Tasting-Time  
Sortiment der Budweiser Brauerei, Budvar  
Adam Brož, Moarhaus

16:30  
Inspirations  
So gelingt ein guter Bierschaum!  
Jens Luckart, Doemens, Seminarraum

17:30  
Inspirations  
Gemischte Gärung für komplexe, weinhaltige Biere  
Stefan Lupprich, Fermentis, Seminarraum

18:30  
Kulinarik  
Barbecue-Abend mit  
Wildshuter Bierspezialitäten

20:00  
Tasting-Time  
Neueste Innovationen von Sierra Nevada  
Scott Jennings, Moarhaus

21:00  
Special  
Tipps für Bierentertainments  
Steffen Volkmer, Comic & Bier, Kraftplatz

AKADEMIE FÜR BIER UND BRAUWIRTSCHAFT

Axel Kiesbye GmbH, Dorfplatz 1, 5162 Obertrum bei Salzburg, [www.kiesbye.at](http://www.kiesbye.at)

# Kiesbye

AKADEMIE FÜR BIER  
UND BRAUWIRTSCHAFT

## BRAUMEISTERCAMP 2024 PROGRAMM



PRÄSENZ



## >>> Fr., 28.06.2024

Uhrzeit

Vorträge und Tastings

10:30  
Inspirations  
Qualitätssicherung von Bierkreationen  
Lars Peuker, Seminarraum

11:30  
Tasting-Time  
Weizenbier-Spezialitäten von Brauerei Gutmann  
Michael Gutmann, Moarhaus

12:15  
Kulinarik  
Mittagessen aus der lokalen  
Guts-Kreislaufwirtschaft

13:30  
Inspirations  
Einsatz von Maismalz und anderen alternativen  
Malzgetreiden, Jan Brücklmeier, Seminarraum

14:30  
Tasting-Time  
Sortiment der Trappistenbrauerei Rochefort  
Gumer Santos, Moarhaus

15:30  
Inspirations  
Brautechnik für Craft-Biere  
Braukon, Kurzvortrag, Seminarraum

16:15  
Inspirations  
Liquid Hops und neue Hopfensorten 2024  
Lukas Klein, BarthHaas, Seminarraum

17:15  
Inspirations  
Sensorischer Vergleich unterschiedlicher Pilsner  
Malze, Ulrich Ferstl, Weyermann, Seminarraum

18:15  
Tasting-Time  
Barrel-Aged-Beers par excellence von Firestone  
Walker, Matthew Brynildson, Moarhaus

19:15  
Kulinarik  
Gala-Dinner  
mit kommentierter Bierbegleitung

21:30  
Tasting-Time  
Verkostung holzfassgereifter Bierdestillate  
Sebastian Essl, Stieglgut Wildshut

# Kiesbye

Wir brauen Begeisterung.

AKADEMIE FÜR BIER UND BRAUWIRTSCHAFT

Axel Kiesbye GmbH, Dorfplatz 1, 5162 Obertrum bei Salzburg, [www.kiesbye.at](http://www.kiesbye.at)