



## GEBÜHREN & VERANSTALTUNGSORT

Die Teilnahmegebühr für „Brauen für Nicht-Brauer“ beträgt 1050 € zzgl. MwSt. inkl. Mittagessen und Pausengetränken an beiden Tagen. VLB-Mitglieder erhalten 10 % Rabatt. Das Seminar findet an der VLB Berlin, Seestraße 13, 13353 Berlin (Wedding), statt.

Die Unterkunft ist nicht in der Teilnahmegebühr enthalten und muss separat gebucht werden.

Wir empfehlen für die Hotelsuche die gängigen Buchungsportale im Internet zu nutzen oder sprechen Sie uns direkt an.

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen für Fortbildungsmaßnahmen und Veranstaltungen.



## KONTAKT

VLB Berlin, Seestraße 13, 13353 Berlin  
Marika Hackstein, Tel. (030) 450 80-150  
Malte Dehner, Tel. (030) 450 80-290  
brewmaster@vlb-berlin.org



[www.vlb-berlin.org/bfnb](http://www.vlb-berlin.org/bfnb)

## Seminar „Brauen für Nicht-Brauer“

2-tägiges Kompaktseminar über die Grundlagen  
der Bierherstellung

3. und 4. Dezember 2025, Berlin – Präsenzkurs



WISSEN  
SCHAFFT  
QUALITÄT



## ÜBER DAS SEMINAR

Manchmal muss man sich nach einem Jobwechsel in völlig neue Fachgebiete einarbeiten. Sie haben sich vielleicht schon immer gefragt, wie das mit der alkoholischen Gärung funktioniert? Was der Unterschied zwischen Gerste und Malz ist? Oder Sie benötigen Grundwissen über die wichtigsten Fakten des Bierbrauens, um in Ihrem Beruf mitreden zu können?

Bierbrauen ist im Grunde zwar relativ einfach, die Herstellung und Abfüllung im industriellen Maßstab mit hoher und konstanter Qualität ist jedoch ein aufwändiger und komplexer Prozess. Und mancher Branchenneuling oder Quereinsteiger fragt sich beim Gang durch eine moderne Brauerei, was hier im Einzelnen alles passiert.

Hier schafft unser Kompaktseminar „Brauen für Nichtbrauer“ Abhilfe!

Als zweitägiger Präsenzkurs in deutscher Sprache findet „Brauen für Nicht-Brauer“ jährlich im Dezember statt. In englischer Sprache ist der Kurs als 100-%-Online-Kurs „Brewing in a Nutshell – Online“ jederzeit auf Abruf verfügbar. Und für größere Gruppen führen wir den Kurs auf Wunsch auch bei Kunden vor Ort durch.

Seit dem Beginn im Jahre 1996 haben weit mehr als 1000 Beschäftigte aus Vertrieb, Marketing, Controlling sowie aus Verwaltung und Einkauf von Brauereien, Mälzereien, aus dem Anlagenbau und der Zulieferindustrie unseren Intensivkurs über die Herstellung und Abfüllung von Bier besucht.

## INHALTLICHE POSITIONIERUNG

Bei „Brauen für Nicht-Brauer“ geht es nicht ausschließlich um die sensorische Beschreibung des Endproduktes, wie beispielsweise in einem Sommelier-Kurs. Vielmehr vermitteln wir die wichtigsten Grundlagen der Technik und Technologie des Brauens von den Rohstoffen über das Mälzen bis hin zur Abfüllung und Verkostung.

Dabei führen Sie unsere Experten Schritt für Schritt durch die wichtigsten Prozessschritte der Herstellung und Abfüllung von Bier. Und natürlich steht auch eine Einführung in die Vielfalt der Bierstile mit angeleiteter Verkostung auf der Agenda.

Nach diesem zweitägigen Kurs sind Sie zwar noch kein Braumeister, verfügen aber über das grundsätzliche Verständnis für die komplexen Prozesse in einer Brauerei.

## FÜR WEN IST DAS SEMINAR GEEIGNET?

„Brauen für Nicht-Brauer“ richtet sich an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Vertrieb, Marketing, Planung sowie Verwaltung/Einkauf von Brauereien, Mälzereien und aus dem Anlagenbau, die über keine brautechnische Ausbildung verfügen, aber bei ihrer täglichen Arbeit mit der Brautechnik und der Bierherstellung konfrontiert werden.

**Achtung:** Um Missverständnisse zu vermeiden, weisen wir darauf hin, dass sich dieses Seminar nicht an Haus- und Hobby-Brauer richtet und es sich auch nicht um einen aktiven Braukurs handelt. Die Inhalte werden im Wesentlichen in der Theorie vorgestellt und diskutiert.

## THEMENÜBERBLICK

- + **Überblick über das Produkt Bier** und den deutschen Biermarkt
- + **Rohstoffe der Bierherstellung:** Braugerste, Malz, Hopfen, Wasser
- + **Vom Getreide zum Malz:** Weichen, Keimen und Darren in der Mälzerei
- + **Bierherstellung, Sudhaus:** Schrotten / Maischverfahren / Läutern / Würzekochen / Würzekühlung / Trubentfernung
- + **Bierherstellung, Gärung:** Hefe, Gärung, Reifung (klassische und moderne Gärverfahren)
- + **Bierherstellung, Filtration:** Kieselgurfiltration / Crossflow-Filtration / sonstige Verfahren / kolloidale Bierstabilisierung
- + **Bierherstellung, Abfüllung:** Flaschenabfüllung (Palettierung, Packer, Flaschenreinigung, Inspektion, Füller, Verschleißer, Etikettierung, Sonstiges) / Dosenabfüllung / Abfüllung von Kegs und Fässern
- + **Energieversorgung:** Kälteanlagen / Druckluftversorgung / CO<sub>2</sub>-Rückgewinnung / Dampfversorgung
- + **Produktqualität:** Überblick über Maßnahmen der Qualitätskontrolle in der Brauerei
- + **Führung durch das Wilfried-Rinke-Brauereitechnikum** der VLB



[www.vlb-berlin.org/bfnb](http://www.vlb-berlin.org/bfnb)