



DER REFERENT - DR. KLAUS HAGMANN

Seit vielen Jahren arbeiten wir eng mit dem bekannten und renommierten Berater, Dozent und Buchautor Dr. Klaus Hagmann zusammen.

Seit über 20 Jahren hält er exklusive Vorträge bei denen Sie gespannt sein können! Er vereint Theorie und Praxis und gestaltet Ihnen somit einen lebhaften Seminartag den Sie so schnell nicht vergessen werden.

INFO zum Seminar- ablauf

Uhrzeit: 9.00 bis ca. 14.30 Uhr

Wo: Veranstaltungsorte variieren.

Kosten: stehen jeweils bei den Seminaren und gelten pro Teilnehmer & Seminar

Verpflegung: kostenlose Getränke und Imbiss

Anmeldung: Fax 07022 31 123,
E-Mail: akademie@bockmeyer.de
oder in unserer Filiale.

Wir empfehlen Ihnen eine möglichst frühzeitige Anmeldung. Die Entgegennahme der Anmeldungen erfolgt nach Eingangsdatum im Rahmen des zur Verfügung stehenden Platzkontingents (max. 25 - 30 Teilnehmer pro Seminar). Mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie die Rechnung – erst nach Zahlungseingang gilt die Anmeldung als verbindlich.
Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

KONTAKTDATEN & WEGBESCHREIBUNG

Karl Bockmeyer Kellereitechnik GmbH
Zementwerk 3
72622 Nürtingen

Tel. +49 (0) 7022 933 43 0
Fax +49 (0) 7022 31 123

akademie@bockmeyer.de
www.bockmeyer.de



BOCKMEYER AKADEMIE

mit Dr. Klaus Hagmann



mit
Dr. Klaus
Hagmann

SEMINARE 2022

- „GINherstellung - praxisnah“ 22.01.2022
- „Liköre selber herstellen“ 27.01.2022
- „GINherstellung - praxisnah“ 02.02.2022
- „Obstbrennerei“ 03.02.2022
- „Sensorische Beurteilung von Destillaten und Likören“ 05.02.2022
- „Saft, Wein & Essig selbst gemacht“ 10.02.2022

GINherstellung - praxisnah 22.01. + 02.02.2022

Die Faszination von Gin ist nach wie vor ungebrochen. Die Vielfalt der zur Verfügung stehenden Kräuter, Beeren und Zitrusfrüchte bietet eine unendliche Aromenvielfalt, die es nicht gerade erleichtert die passende Rezeptur zu entwickeln.

Im Seminar wird die Geschichte des Gins aufgearbeitet und parallel auf die Drogenkunde und das Verhalten bei der Destillation eingegangen. Durch praktische Destillation an eine kleinen Gin Anlage wird die Rezepturerstellung verdeutlicht und der Einfluss einzelner Bestandteile auf das Endprodukt untersucht.

Wo: Dr. Klaus Hagmann
Dornierstr. 8, 73033 Göppingen

Kosten 159 € (inkl. MwSt) pro Teilnehmer

::MAX. 10 TEILNEHMER::

LIKÖRE SELBER HERSTELLEN | 27.01.2022

Die Verarbeitung frischer Früchte soll im Vordergrund dieses Seminars stehen. An praktischen Beispielen von mindestens zwei Likören, die während des Seminars hergestellt werden, erhält der Teilnehmer umfassende Kenntnisse zum Aufschluss der Früchte sowie den weiteren Zutaten Alkohol und Zucker. Ziel ist es Liköre in kurzer Zeit ohne größeren Aufwand aus eigener Rohware herzustellen und dabei auch die gesetzlichen Grundlagen nicht aus den Augen zu verlieren.

Wo: Zementwerk 3, 72622 Nürtingen

Kosten 129 € (inkl. MwSt) pro Teilnehmer

OBSTBRENNEREI | 03.02.2022

Grundlagenseminar Obstbrennen vom Einmaischen bis zur Filtration. Praxisorientiert werden Herstellungsverfahren und theoretische Grundlagen parallel behandelt und damit die genaue Wirkungsweise eines jeden Arbeitsschrittes im Brennereibetrieb erklärt. Wichtige Informationen zur Wirkungsweise und Bedienung von Brenngeräten sowie eine kleine Verkostung runden das Programm ab.

Wo: Zementwerk 3, 72622 Nürtingen

Kosten 129 € (inkl. MwSt) pro Teilnehmer

Sensorische Beurteilung von Destillaten und Likören | 05.02.2022

Ein Seminar für Einsteiger und Fortgeschrittene. Anhand der Grundgeschmacksarten, Rangordnungsprüfungen, Triangeltests und Schwellenwertprüfungen werden die Sinnesorgane geschult und auf die nachfolgende Spirituosenbeurteilung vorbereitet. In dieser werden Fehler beurteilt und Qualitätsmerkmale ausgearbeitet und beschrieben.

Wo: Zementwerk 3, 72622 Nürtingen

Kosten 159 € (inkl. MwSt) pro Teilnehmer

::MAX. 10 TEILNEHMER::

SAFT, WEIN & ESSIG SELBST GEMACHT | 10.02.2022

Grundverschieden und doch sehr ähnlich präsentieren sich Säfte, Obstweine und Essige. Ziel des Seminars ist die Herstellung hochwertiger Fruchtsäfte sowie Apfel- und Birnenweine mit nachfolgender eventueller Weiterverarbeitung zu aromatischem Obstessig. Ob im kleinem Maßstab in der Küche oder zum Verkauf - das Seminar bietet jedem Teilnehmer die Möglichkeit sich umfassend über Most und Essig zu informieren. Vor Ort kann die Essigherstellung im Spanbildner- und Submersverfahren im Betrieb besichtigt werden. Verkostung inklusive.

Wo: Zementwerk 3, 72622 Nürtingen

Kosten 139 € (inkl. MwSt) pro Teilnehmer

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme. Die Entgegennahme der Anmeldung erfolgt nach Eingangsdatum im Rahmen des zur Verfügung stehenden Platzkontingents. Wir empfehlen daher eine möglichst frühzeitige Anmeldung. Bitte kreuzen Sie an:

ANMELDUNG
per Mail oder unter
der Faxnummer:
07022 31 123

Ja, ich komme gerne zum Seminar:

- GINherstellung - praxisnah am 22.01.
- Liköre selber herstellen am 27.01.
- GINherstellung - praxisnah am 02.02.
- Obstbrennerei am 03.02.
- Sensorische Beurteilung von Destillaten und Likören am 05.02.
- Saft, Wein & Essig selbst gemacht am 10.02.

.....
Firma

.....
Vorname & Nachname

.....
Straße

.....
PLZ & Ort

.....
E-Mail

.....