



# Heimbrauer Tagung

## Zielgruppe:

- Heimbrauer, die mehr über ihr Hobby erfahren möchten.
- Mitarbeiter von Brauereien die keine Brauerausbildung besitzen
- Mikro und Kleinbrauereibetreiber

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen min 15 Personen

**Datum:** 25.04.2026

**Ort:** Pfänder Bräu Weißenreuteweg 30 6900 Bregenz

| Uhrzeit                | Unterrichtsinhalt                                                                                                                                        |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8:00 bis 8:15<br>Uhr   | Begrüßung                                                                                                                                                |
| 8:15 bis 10:00<br>Uhr  | Vom Malz zur Maische, Wissensauffrischung und -ergänzung, Grundlagen des Schrotens und Maischens Tipps für den Hobbybrauer, Drinkability was ist wichtig |
| 10:00 bis 10:30<br>Uhr | Bierpause und Gesprächsrunde                                                                                                                             |
| 10:30 bis 12:30<br>Uhr | Wasser und PH was hat dies für einen Einfluss aufs Bier                                                                                                  |
| 12:30 bis 13:30<br>Uhr | Mittagspause                                                                                                                                             |
| 13:30 bis 15:30<br>Uhr | Anstelltechnologie und Hefe was ist zu beachten                                                                                                          |
| 15:30 bis 15:45<br>Uhr | Bierpause und Gesprächsrunde                                                                                                                             |
| 15:45 bis 16:45<br>Uhr | Mikrobiologie für den Heimbrauer mit Verkoster Schulung von Fehlgeschmäckern. <b>Übung für die Staatsmeisterschaft</b>                                   |
| 16:45 bis 17:45<br>Uhr | Verkostung und Vorstellungsrunde von selbstgebrauten Bieren der Teilnehmer                                                                               |

**Kosten:** 174 € (inkl. MwSt.) inkl. Jause und Getränke

**Tagungsleiter:** Diplom Braumeister und Diplombiersommelier [Hinrich Hommel](#)

Dipl. Ing. [Thomas Leo Huber](#) BrewXpert

15 Jahre lang in leitender Position in der Hefebank und im Laborbereich Doemens e.V.

Anmeldung bis zum 18.04.2026 bei, siehe unten:



T +43 664 414 2939  
A Pfister 829 6863 Egg  
E [info@hinrichhommel.com](mailto:info@hinrichhommel.com)  
W [www.hinrichhommel.com](http://www.hinrichhommel.com)

Sparkasse Egg  
BIC: SPEGAT21  
AT 042060300001004977  
ATU 80537536



# Heimbrauer Tagung

**Ort:** Pfänder Bräu Weißenreuteweg 30 6900 Bregenz

**Datum:** 25.04.2024

Allgemein

|                 |  |
|-----------------|--|
| Vorname*        |  |
| Nachname*       |  |
| E-Mail-Adresse* |  |
| Telefon*        |  |
|                 |  |

## Rechnungsanschrift

|                        |  |
|------------------------|--|
| Firmenname             |  |
| Steuernummer           |  |
| Straße und Hausnummer* |  |
| Postleitzahl*          |  |
| Ort*                   |  |
| Land*                  |  |

Bitte ankreuzen

☐ Ich überweise den Betrag von 145- € + 20 % Mwst 29 € =

**174 €**

auf das Konto bei der Sparkasse Egg AT 042060300001004977

☐ Ich zahle den Betrag in Bar.

☐ Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten zur Bearbeitung meiner Anfrage gespeichert, weiterverarbeitet und genutzt werden. Mehr Informationen dazu finden Sie in unserer [Datenschutzerklärung\\*](#).



T +43 664 414 2939  
A Pfister 829 6863 Egg  
E [info@hinrichhommel.com](mailto:info@hinrichhommel.com)  
W [www.hinrichhommel.com](http://www.hinrichhommel.com)

Sparkasse Egg  
BIC: SPEGAT21  
AT 042060300001004977  
ATU 80537536