

KURSDAUER UND PREIS

Der Destillateur-Aufbaukurs findet vom 10. bis zum 21. Juni 2024 im Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie zu Berlin (IfGB) statt. Der Neubau des Aus- und Fortbildungszentrums der VLB Berlin ist Standort aller Spirituosenkurse.

Die Kosten betragen pro Teilnehmer 3000 €. Darin enthalten sind die Kursgebühren, Unterrichtsmaterialien und Unterlagen. VLB-Mitglieder erhalten 10 % Rabatt. Gemäß UStG §4, Nr. 22 a) ist der Kurs von der Umsatzsteuer befreit. Die VLB Berlin ist als offizielle Weiterbildungseinrichtung AZAV-zertifiziert. Damit können Kursteilnehmer ggf. Bildungsgutscheine einsetzen.

Der Kurs schließt mit einer Prüfung ab.

ÜBER UNS

Das Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie zu Berlin (IfGB), 1874 gegründet, war fast 130 Jahre lang die Dachorganisation zahlreicher Institute und Verbände. Seit 2003 ist die VLB Berlin e.V. alleiniger Betreiber des Instituts und bietet unter dem Label IfGB Kurse und Tagungen für die Spirituosenbranche an.

Neben der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V. sind auf dem Campus Seestraße verschiedene Fachgebiete der Technischen Universität Berlin aktiv. Ein wichtiger Partner vor Ort ist außerdem die Michelberger X Preussische Spirituosen Manufaktur (MXPSM).

KONTAKT



IfGB c/o VLB Berlin e.V.
Seestraße 13, 13353 Berlin
Wiebke Künnemann
☎ +49 (0)30 450 80-270
Fax +49 (0)30 450 80-210

✉ kuennemann@ifgb.de



DESTILLATEUR-AUFBAUKURS

KOMPAKTKURS FÜR MITARBEITENDE VON BRENNEREIEN UND
SPIRITUOSENHERSTELLERN

10. bis 21. Juni 2024, Berlin



WISSEN
SCHAFFT
QUALITÄT

WER SOLLTE TEILNEHMEN ?

Der Kurs wendet sich an alle, die ein Interesse an der professionellen Herstellung von Spirituosen haben: Mitarbeitende von Brennereien und Spirituosenproduzenten, von Aromenherstellern sowie anderen Betrieben der Zulieferindustrie. Die Unterrichtsinhalte sind auf Fachleute aus der Produktion und Qualitätskontrolle ausgerichtet, eignen sich aber auch für Vertriebsprofis. Aktuell nutzen außerdem Quereinsteiger der Craft-Szene die Fortbildung für einen professionellen Start. Wir setzen ein Grundwissen der Brennerei- und Destillationstechnik voraus. Der Aufbaukurs eignet sich, um Wissen aufzufrischen und zu aktualisieren. Weiterhin ist dieser Lehrgang für Destillateure eine sehr gute Vorbereitung auf den Destillateurmeisterkurs 2026. Die Kursgröße liegt bei max. 24 bzw. max. 32 Teilnehmern. Der fachpraktische Unterricht im Labor, der Likörherstellung und der Sensorik findet in jedem Fall in Kleingruppen von max. 8 Personen statt. So ist ein intensiver Dialog zwischen Teilnehmern und Dozenten gewährleistet.

WAS WIRD UNTERRICHTET ?

Die IfGB-Kurse zeichnen sich durch eine enge Verzahnung von Theorie und Praxis aus. In kompakter Form werden alle Aspekte der Spirituosenproduktion vorgestellt, unter anderem:

- Brennertechnologie
- Betriebs- und Qualitätskontrolle
- Betriebstechnik
- Destillation (auch praktisch)
- Fachrechnen
- Gesetzeskunde
- Likörherstellung (auch praktisch)
- Rezept- und Produktentwicklung
- Sensorik (auch praktisch)
- Technologie der Spirituosenherstellung



WER SIND DIE DOZENTEN ?

Die Dozenten des Destillateur-Aufbaukurses sind Getränketechnologen, Biologen und Ingenieure des IfGB / der VLB sowie Ingenieure, Brenner, Destillateure und Spirituosenexperten aus Branchen-Unternehmen und Ministerien, z. B.:

Christopher Bergtholdt (Kursleiter), Wissenschaftlicher Mitarbeiter und Sensoriksachverständiger, im VLB-Forschungsinstitut für Rohstoffe und Getränkeanalytik, Berlin

Andreas Büdenbender, Destillateurmeister, Henkell – Freixenet, Wiesbaden

Werner Albrecht, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Bonn

Dipl.-Ing. Siegbert Hennig, Meissener Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe, Klipphausen

Tobias Neumeyer, Destillateurmeister, Schierker Feuerstein, Schierke

Philipp Schwarz, Getränketechnologe, Brennereileiter, Weyermann® Malz, Bamberg

