

## KURSDAUER UND PREIS

Der Destillateur-Aufbaukurs findet vom 6. bis zum 17. Mai 2019 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 2.790,00 €. 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 freiwilligen 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 Preussische Spirituosen Manufaktur (PSM).

## 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](mailto:kuennemann@ifgb.de)



## DESTILLATEUR-AUFBAUKURS

KOMPAKTKURS FÜR MITARBEITER VON BRENNEREIEN UND  
SPIRITUOSENHERSTELLERN.

6. bis 17. Mai 2019, Berlin



WISSEN  
SCHAFFT  
QUALITÄT

### WER SOLLTE TEILNEHMEN ?

Der Kurs wendet sich an alle, die ein Interesse an der professionellen Herstellung von Spirituosen haben: Mitarbeiter 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 eine sehr gute Vorbereitung auf den Destillateurmeisterkurs 2020.

Aufgrund der großen Nachfrage, haben wir die Teilnehmerzahl auf 32 erhöht. Der fachpraktische Unterricht im Labor, der Likörherstellung und der Sensorik findet weiterhin 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
- Betriebskontrolle
- Fachrechnen
- Gesetzeskunde
- Qualitätskontrolle
- Rezept- und Produktentwicklung
- Sensorik
- Technologie der Spirituosenherstellung
- Verpackungsfragen
- Zollverkehrsfragen

### WER SIND DIE DOZENTEN ?

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

**staatl.gepr. LMChem. Johannes Fuchs** (Kursleiter)  
Leiter Spirituosenanalytik und Sensorik  
des VLB-Forschungsinstituts für Bier- und  
Getränkeanalytik (FIBGA)

**Dipl.-LMChem. Tim Fuchs**, VLB-FIBGA

**Destillateurin Janine Mlitzke**, VLB-FIBGA

**Dipl.-Ing. Klaus Malinowsky**, Technischer  
Betriebsleiter, Destilla, Nördlingen

**RA Martin Kieffer**, Kieffer Legal Services, Bonn

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

**Destillateurmeister Friedrich Hoffmann**,  
Elztaubrennerei Georg Weis, Gutach

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

