



Doemens Hefebank und Mikroorganismensammlung

Stand Januar 2026



Doemens Hefebank

Neben der Rohstoffzusammensetzung und der Prozessführung hat der eingesetzte Hefestamm bedeutenden Einfluss auf die Qualität und den Charakter des Bieres. Für den Brauer sind speziell die mikrobiologische Reinheit, eine konstante Hefequalität und eine hohe Hefevitalität entscheidende Parameter für die Qualitätssicherung.

Ob für Gasthausbrauereien, mittelständische Brauereien oder industrielle Großbrauereien – mit unserer langjährigen Erfahrung in den Bereichen Hefereinzucht und Hefemanagement können wir Ihnen bei der Auswahl der optimalen Hefe für Ihr Bier behilflich sein.

Die Stammsammlung enthält Reinkulturen von über 120 Brauhefen und auch weiteren Kulturorganismen wie z.B. Milchsäurebakterien für die biologische Säuerung. Gerne bieten wir Ihnen auch an, Ihren Hefestamm bei uns als „Sicherheitskopie“ zur Stammhaltung und -pflege zu hinterlegen.

Unter anderem stehen folgende Reinkulturen zur Auswahl:

- Untergärige Hefen:
Bruchhefe, Staubhefe, Druckgärhefe
- Obergärige Hefen:
Weissbierhefe, Druckgärhefe, Altbier-Hefe, Kölsch-Hefe, Ale-Hefe
- Sauergutkulturen:
Lactobacillus delbrückii,
Lactobacillus amylolyticus, etc.
- Weitere Stammkulturen:
auf Anfrage

Preisübersicht

Anlegen einer Reinkultur 550 €

Hefen

Flüssigkultur (0,5 l) * 155 €

Flüssigkultur (2,5 l) * 330 €

Schrägagarkultur 125 €

Preisübersicht Trockenhefen siehe Seite 3

Bakterien-
Flüssigkultur (10 ml) 130 €

Bakterien-
Flüssigkultur (0,5 l) 155 €

Bakterienkultur
auf Schrägagar 125 €

Gefriergetrocknete
Hefekultur (1,0 g) Preis auf Anfrage

* Stamm 400 + 30 €

Alle Preisangaben zuzüglich USt., Verpackung und Versandkosten. Änderungen bei Preisen vorbehalten.

Der Versand der Kulturen erfolgt ca. 14 Tage nach Bestelleingang, da jede Kultur frisch herangezogen wird. Vor Versand erfolgt eine mikrobiologische Qualitätskontrolle der Kulturen, um einwandfreie Qualität zu gewährleisten.

Sollten Sie die Hefe schneller benötigen, so teilen Sie uns dies bitte mit. In diesem Fall erfolgt die mikrobiologische Qualitätskontrolle parallel zum Versand und der Befund wird Ihnen nach Abschluss der Analysen mitgeteilt.

Doemens Academy GmbH

Lohenstraße 3 / 82166 Gräfelfing
E-Mail: info@doemens.org
Telefon: (+49) 89 85805-0
Internet: www.doemens.org

HRB 85064 Amtsgericht München

UST.-ID.-Nr.: DE 129 329 375
St.-Nr.: 143/130/20534
Geschäftsführer:
Dr. Werner Gloßner

HypoVereinsbank Planegg

Kto.-Nr.44 617 625
BLZ 70020270
SWIFT: HYVEDEMM
IBAN: DE32 7002 0270 0044 617 625

Doemens Trockenhefen

Trockenhefe stellt für Kleinbrauereien ohne eigene Hefereinzucht bzw. für Betriebe mit unregelmäßigem Sudbetrieb eine gute Alternative dar, sich unabhängig und unproblematisch mit Hefe zu versorgen.

Folgende Hefen sind auch als Trockenhefe in 500 g Alublock-Packung erhältlich:

- **LalBrew® Abbaye™ (100 €)**
Belgische Bierhefe, die sich hauptsächlich für die Produktion belgischer Bierstile, wie Dubbel, Trippel und Quads eignet.
- **LalBrew® Belle Saison™ (100 €)**
Hefe mit schwacher Bruchbildung. Die Biere weisen ein fruchtiges, würziges und pfeffriges Aroma aufgrund der hohen Ester- und Phenolproduktion auf.
- **LalBrew® BRY-97™ (100 €)**
Neutraler und stark vergärender Stamm mit hoher Flockungsfähigkeit, der zur Herstellung einer Vielzahl amerikanischer Biere verwendet werden kann. Durch die Expression eines β -Glucosidase-Enzyms kann LalBrew® BRY-97™ die Hopfenbiotransformation fördern und Hopfengeschmack und -aroma hervorheben.
- **LalBrew® Diamond™ (130 €)**
Aufgrund ihres ausgeglichenen Aromas und ihrer Gäreigenschaften ausgezeichnet zur Herstellung untergäriger Bierspezialitäten geeignet. Die im Vergleich zu anderen Stämmen nachgewiesenermaßen erhöhte SO_2 -Bildung, wirkt sich positiv auf die Geschmackstabilität der mit dem Stamm 308 produzierten Biere aus.
- **LalBrew® LoNa™ (155 €)**
LalBrew® LoNa™ ist ein Maltose-negativer Hybridstamm, der so ausgewählt wurde, dass er ideale Eigenschaften für die Herstellung von alkoholarmen und alkoholfreien Bieren aufweist. LalBrew® LoNa™ verhält sich wie eine Ale-Hefe und erzeugt ein reines und neutrales Aromaprofil, keine phenolischen Aromen und eine deutliche Reduzierung der Aldehyde, die Würze-Aromen verursachen. Darüber hinaus sorgt die patentierte Technologie der University of California Davis (USA) dafür, dass der Stamm keine schwefelhaltigen Fehlgerüche produziert, so dass die Malz- und Hopfenaromen voll zur Geltung kommen.
- **LalBrew® Munich Classic™ (130 €)**
Ein Abkömmling des Stammes 476 mit vergleichbar guten Gäreigenschaften. Aufgrund der etwas höheren Esterbildung weisen die resultierenden Biere einen ausgeprägt fruchtigen Charakter auf (Bananennote).
- **LalBrew® New England™ (120 €)**
Gebrauchsfertiger Saccharomyces cerevisiae Stamm, der typisch fruchtige New England Ales erzeugt. Er überlässt dem Hopfen seine dominierende Rolle für diesen Bierstil. Die Angärphase benötigt ca. 48 Stunden.
- **LalBrew® Nottingham™ (100 €)**
Schneller Start der Gärung, wobei die Hefe einen hohen Vergärungsgrad erreicht. Die Biere erhalten ein leicht fruchtiges Aroma.
- **LalBrew® Pomona™ (160 €)**
Hybridhefe, die aufgrund ihres Geschmacks und ihrer Gärleistung für hopfenhaltigen Biere empfohlen wird. Sie erzeugt ein einzigartiges und saftiges Geschmacksprofil mit Noten von Pfirsich, Zitrusfrüchten und tropischen Früchten. Dieser Stamm ist stressresistent, robust und POF-negativ und verbessert die Biotransformation und Trübung für moderne IPA-Sorten.
- **LalBrew® Verdant IPA™ (120 €)**
Ale-Hefe, die mittlere Endvergärungsgrade und Noten von Aprikose, Citrus und tropischen Früchten liefert. Durch den Endvergärungsgrad resultieren körperbetonte, Biere mit ausgeprägter Malznote.
- **LalBrew® Wit™ (130 €)**
Stamm 433 ist eine obergärige Hefe, die dem Weißbier feine Hefenoten und ein eher neutrales Fruchtaroma verleiht.
- **WildBrew Philly Sour™ (130 €)**
Eine besondere Art von Lachancea, geeignet für innovative „Session-“Sauerbiere mit erfrischenden Säure- und Steinobstnoten. Mit hohem Vergärungsgrad und hoher Flockulation ist sie die ideale Hefe für traditionellen Bierstile wie Berliner Weisse, American Lambic und American Wild Ales. Ihre Hopfenresistenz macht sie zur idealen Wahl für Sour IPA's.

Doemens Hefebank Stammliste

Alle gelisteten Hefen sind als Schrägagar und Flüssigkultur verfügbar

Fett markiert: Diese Hefen sind nachfolgend beschrieben

STAMM	HEFETYP
Bruchhefen (untergärig)	
301	untergärige Bruchhefe
302	untergärige Bruchhefe
304	untergärige Bruchhefe
308	untergärige Bruchhefe
312	untergärige Bruchhefe
313	untergärige Bruchhefe
316	untergärige Bruchhefe
319	untergärige Bruchhefe
320	untergärige Bruchhefe
323	untergärige Bruchhefe
326	untergärige Bruchhefe
329	untergärige Bruchhefe
330	untergärige Bruchhefe
334	untergärige Bruchhefe
342	untergärige Bruchhefe für Lagerbiere
344	untergärige Bruchhefe
345	untergärige Bruchhefe
346	untergärige Bruchhefe
351	untergärige Bruchhefe
352	untergärige Bruchhefe
355	untergärige Bruchhefe
363	untergärige Bruchhefe für Lagerbiere
364	untergärige Bruchhefe
371	untergärige Bruchhefe
375	untergärige Bruchhefe
W 547	untergärige Bruchhefe
W 548	untergärige Bruchhefe
W 574	untergärige Bruchhefe

STAMM	HEFETYP
Staubhefen (untergärig)	
310	untergärige Staubhefe
314	untergärige Staubhefe
370	untergärige Staubhefe
W 521	untergärige Staubhefe
Druckgärhefen (untergärig)	
360	untergärige Bruchhefe
DGH	untergärige Druckgärhefe
Weißbierhefen (obergärig)	
432	Weißbierhefe
433	bruchbild. Weißbierhefe
435	Weißbierhefe
436	Weißbierhefe
437	Weißbierhefe
439	Weißbierhefe
440	Weißbierhefe
448	Weißbierhefe
454	Weißbierhefe
465	Weißbierhefe
466	Weißbierhefe
476	Weißbierhefe
477	Weißbierhefe
478	Weißbierhefe
479	Weißbierhefe
480	Weißbierhefe
482	Weißbierhefe
Kölsch-Hefen (obergärig)	
403	Kölsch-Hefe
411	obergärige Hefe für Kölsch- und Altbiere
462	Kölsch-Hefe
468	Kölsch-Hefe
483	obergärige Hefe für Kölsch- und Altbiere
484	Kölsch-Hefe
Kölsch	Kölsch-Hefe

Doemens Hefebank Stammliste

Alle gelisteten Hefen sind als Schrägagar und Flüssigkultur verfügbar

Fett markiert: Diese Hefen sind nachfolgend beschrieben

STAMM	HEFETYP
Druckgärhefe (obergärig)	
DGH-o	obergärige Druckgärhefe
Altbier-Hefen (obergärig)	
411	obergärige Hefe für Kölsch- und Altbiere
449	Altbier-Hefe
453	Altbier-Hefe
461	Altbier-Hefe
483	obergärige Hefe für Kölsch- und Altbiere
486	Altbier-Hefe
487	Altbier-Hefe
489	Altbier-Hefe
Niederrheinische	Altbier-Hefe
Ale- und Stout-Hefen	
405	Amerikanische Ale-Hefe
406	Ale-Hefe
411	obergärige Hefe für Kölsch- und Altbiere
483	obergärige Hefe für Kölsch- und Altbiere
490	obergärige Hefe für Ale- und Stoutbiere
491	obergärige Hefe für Ale- und Stoutbiere
492	obergärige Hefe für Ale- und Stoutbiere
493	Ale-Hefe

STAMM	HEFETYP
Ale-Hefen	
Europäische Ale	Ale Hefe
Englische Ale	Ale Hefe
Südenglische Ale	Ale Hefe
Hampshire Ale	Ale Hefe
Reading Ale	Ale Hefe
Wallisische Ale	Ale Hefe
York Ale	Ale Hefe
Irische Ale	Ale Hefe
Schottische Ale	Ale Hefe
Amerikanische Ale	Ale Hefe
Boston Ale	Ale Hefe
Californische Ale	Ale Hefe
Britische Ale	Ale Hefe
Seattle Ale	Ale Hefe

Doemens Hefebank Stammliste

Alle gelisteten Hefen sind als Schrägagar und Flüssigkultur verfügbar

Fett markiert: Diese Hefen sind nachfolgend beschrieben

STAMM	HEFETYP
Belgische Hefen	
494	Trappisten Hefe
495	Belgische Witbier-Hefe
496	Lambic Hefe
Antwerper Ale	Belgische Hefe
Belgische Klosterbier	Belgische Hefe
Belgisches Starkbier	Belgische Hefe
Belgische Tripel und Dubbel	Belgische Hefe
Flämische Klosterbier	Belgische Hefe
Belgische Fruchtbier	Belgische Hefe
Wallonische Ale	Belgische Hefe
Trappisten Starkbier	Belgische Hefe
Ultra Bock Hefe	Belgische Hefe
Brabantisches Saison	Belgische Hefe
Französische Saison	Belgische Hefe
Bière de Garde	Belgische Hefe
Tropische Frucht-Ale Hefe	Belgische Hefe
Brettanomyces bruxellensis	Brettanomyces Hefe
Brettanomyces lambicus	Brettanomyces Hefe

STAMM	HEFETYP
Hefen zur Herstellung alkoholfreier Biere	
400*	Hefe zur Herstellung von alkoholfreiem Bier
500*	Hefe zur Herstellung von alkoholfreiem Bier
Saccharomyces ludwigii	Hefe zur Herstellung von alkoholfreiem Bier
Torulasporea delbrueckii	Hefe zur Herstellung von alkoholfreiem Bier

* Diese Hefen werden nur in Verbindung mit einer Beratung verkauft.

Sonstige obergärige Hefen	
H 04	obergärige Hefe
W 557	obergärige Hefe für American Wheatbeer und Kölsch
W 572	obergärige Hefe

FRAGEN UND BESTELLUNGEN

Reiko Kanai
Telefon: (+49) 89 85805-43

Doemens Academy GmbH
hefebank@doemens.org



Kurzcharakteristika einiger Hefestämme

Untergärige Staubhefe

► Stamm 310

Stamm 310 ist eine hochvergärende Staubhefe, die ein harmonisches Bieraroma erzeugt. Die entstehenden Gärungsnebenprodukte verleihen den Bieren einen weichen und milden Charakter. Diese Hefe ist optimal zur Herstellung hochvergorener Biere geeignet. Zur Hauptgärung empfehlen sich tiefe bis mittlere Temperaturen.

Untergärige Bruchhefen

► Stamm 301

Dieser Hefestamm ergibt ein ausgeglichenes Aroma mit der leicht schwefelig-hefigen Note eines bayerischen Hell.

► Stamm 308

Aufgrund ihres ausgeglichenen Aromas und ihrer Gäreigenschaften ausgezeichnet zur Herstellung untergäriger Bierspezialitäten geeignet. Die im Vergleich zu anderen Stämmen nachweislich erhöhte SO₂-Bildung wirkt sich positiv auf die Geschmackstabilität der mit dem Stamm 308 produzierten Biere aus.

► Stamm 314

Der Hefestamm 314 zeigt gute Gäreigenschaften und ergibt ein ausgeglichenes leicht fruchtige Aroma. Die Biere werden als leicht und frisch empfunden mit Noten von Zitrus, Karamell, Honig sowie Getreide. Dieser Stamm zeigt Aktivität zur Verstoffwechslung von Hopfen-Thiolen (siehe Seite 8-9). Dies führt bei hopfengestopften Bieren, abhängig vom Hopfen, zu einer erhöhten Fruchtigkeit.

► Stamm 316

Diese untergärige Bruchhefe ist aufgrund Ihres Aromaprofiles bestens für die Produktion von Rauchbieren geeignet.

► Stamm 320

Untergärige Bruchhefe, die sich am besten für kalte Gärführung eignet. Stamm 320 ist hinsichtlich der Technologie als problemlos und anspruchslos zu bezeichnen. Dieser Stamm ist besonders zur Herstellung des Biertyps „Münchner Dunkles“ geeignet. Man erhält Biere mit weichem Charakter.

► Stamm 329

Stamm 329 ist vom Aromaspektrum mit Stamm 375 zu vergleichen, wobei die Bruchbildung weniger ausgeprägt ist.

► Stamm 352

Die physiologischen Eigenschaften sind mit Stamm 308 vergleichbar. Die produzierten Biere zeichnen sich durch einen kernigen und vollmundigen Charakter aus. Die Hefe ist mäßig anspruchsvoll und zeigt gute Kläreigenschaften.

► Stamm 360

Dieser untergärige Bruchhefestamm hat eine rasche Hefevermehrung, gute pH-Absenkung und erreicht hohe Vergärungsgrade. Die mit diesem Hefestamm produzierten Biere weisen ein ausgewogenes Aromaspektrum auf.

► Stamm 375

Der Stamm 375 ist der am weitesten verbreitete untergärige Hefestamm in Deutschland. Er liefert ein ausgewogenes Aroma in Kombination mit guten Gäreigenschaften. Dieser Stamm wird in anderen Hefebanken unter verschiedenen Bezeichnungen geführt. Von den physiologischen und technologischen Eigenschaften bestehen große Ähnlichkeiten zum Stamm 308, wobei der Stamm 375 eine geringere SO₂-Produktion aufweist.

► Stamm W547

Der Hefestamm zeigt gute Gäreigenschaften und ergibt ein ausgeglichenes leicht fruchtige Aroma. Der Hefestamm ergibt hochvergorene Biere süßlichem Charakter und Noten von Vanille und Getreide. Dieser Stamm zeigt Aktivität zur Verstoffwechslung von Hopfen-Thiolen (siehe Seite 8-9). Dies führt bei hopfengestopften Bieren, abhängig vom Hopfen, zu einer erhöhten Fruchtigkeit.

► Stamm W548

Der Hefestamm zeigt gute Gäreigenschaften und ergibt ein ausgeglichenes leicht fruchtige Aroma. Der Hefestamm ergibt hochvergorene Biere süßlichem, fruchtigem Charakter und Karamellnoten. Dieser Stamm zeigt Aktivität zur Verstoffwechslung von Hopfen-Thiolen (siehe Seite 8-9). Dies führt bei hopfengestopften Bieren, abhängig vom Hopfen, zu einer erhöhten Fruchtigkeit.

Auswirkungen von Hefestämmen mit β -Lyase-Aktivität in Wechselwirkung mit Hopfen auf das Aromaprofil des Bieres

Kurzfassung der Masterarbeit von Theresa Nina Zimmer, Mai 2019

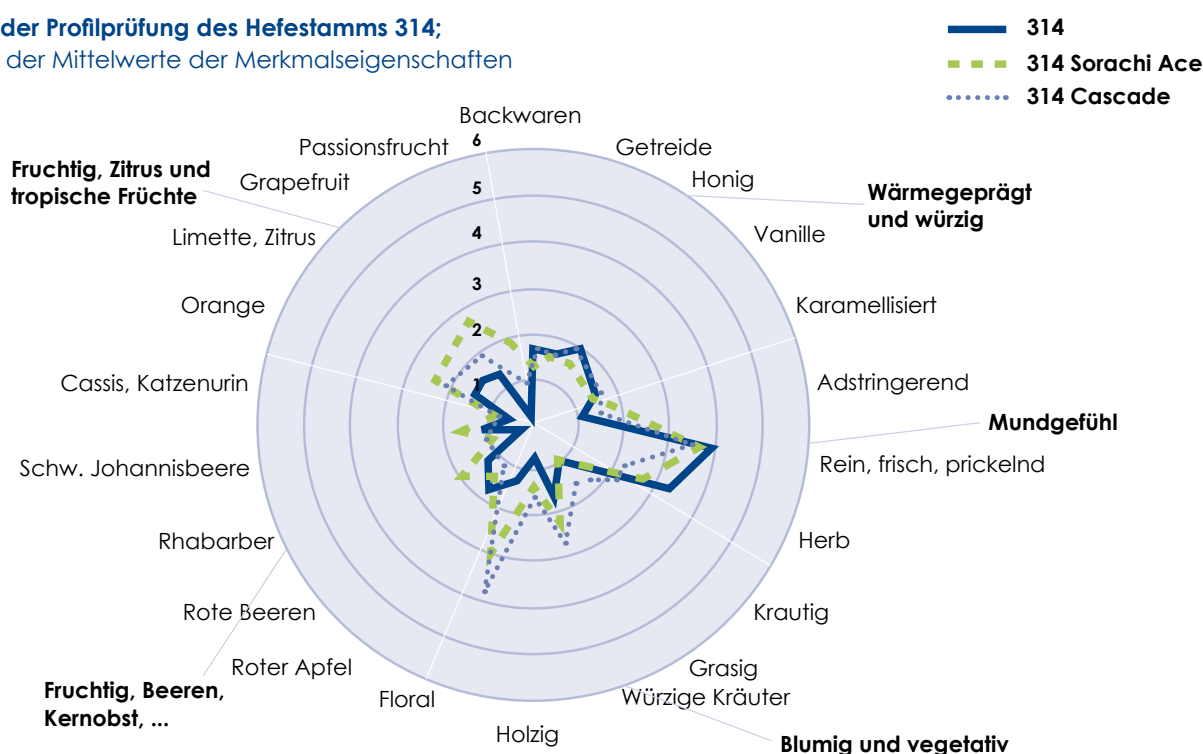
In dieser Masterarbeit wurden β -Lyaseaktive untergärige Hefestämme der Doemens Hefebank (Gräfelfing, Germany) identifiziert und Aromaprofile von Bier der ausgewählten Hefestämme in Kombination mit den Hopfensorten Cascade und Sorachi Ace entwickelt. Die Identifizierung von Hefestämmen mit Enzymaktivität der β -Lyase wurde unter Verwendung eines von Belda et al. (2016) entwickelten Selektivnährmediums durchgeführt. Die Hefestämme 314, 370, W547, W548 und W574 mit einer hohen Enzymaktivität wurden in Gärversuchen im Labormaßstab untersucht. Die sensorische Beurteilung bestätigte eine hefestammspezifische Aromaentwicklung im Bier. In weiteren Versuchen wurden mit den Hefestämmen **314**, **W547** und **W548** Gärversuche in Kombination mit einem Late Hopping Verfahren der Hopfensorten Cascade und Sorachi Ace durchgeführt. Für die Hopfensorten sind bestimmte Mengen an flüchtigen polyfunktionellen Thiolen beschrieben. Diese flüchtigen Thiole wie 3-Mercaptohexanol (3MH), 3-Mercaptohexylacetat (3MHA) oder 4-Mercapto-4-methyl-2-pentanon (4MMP) erzeugen fruchtige Aromen wie Zitrus, Grapefruit, Rhabarber und Passionsfrucht oder

schwarze Johannisbeere im Bier. In Kombination mit der Hopfensorte Sorachi Ace produziert der Stamm W547 Zitrusaromen (3MH). **W548** setzt bei der Hopfensorte signifikant wahrnehmbare Noten von Grapefruit (3MHA) frei. In Kombination mit der Hopfensorte Cascade erzeugen die drei Hefestämme **314**, **W547** und **W548** Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit und Passionsfrucht (3MH, 3MHA). In den Bieren aus Kombinationen von Cascade **W548** oder **W547** werden Aromen von roten Beeren signifikant wahrgenommen. Die Ergebnisse der Verkostungen zeigen, dass die Hefestämme mit hoher Enzymaktivität der β -Lyase olfaktorisch wahrnehmbare Substanzen freisetzen können (siehe Diagramme Seite 9). Die Konzentrationsverhältnisse der Thiole und deren Auswirkung auf die einzelnen Aromamerkmale sind zukünftig genauer zu bestimmen, um gezielter gewünschte Aromaprofile erzeugen zu können. Dieses Potential der untergärigen Hefestämme ermöglicht auch innerhalb des Reinheitsgebotes eine Vielfalt in der Entwicklung neuer Biersorten.

Literatur: I. Belda et al., International Journal of Food Microbiology 2016, 225, 1

Ergebnisse der Profilprüfung des Hefestamms 314;

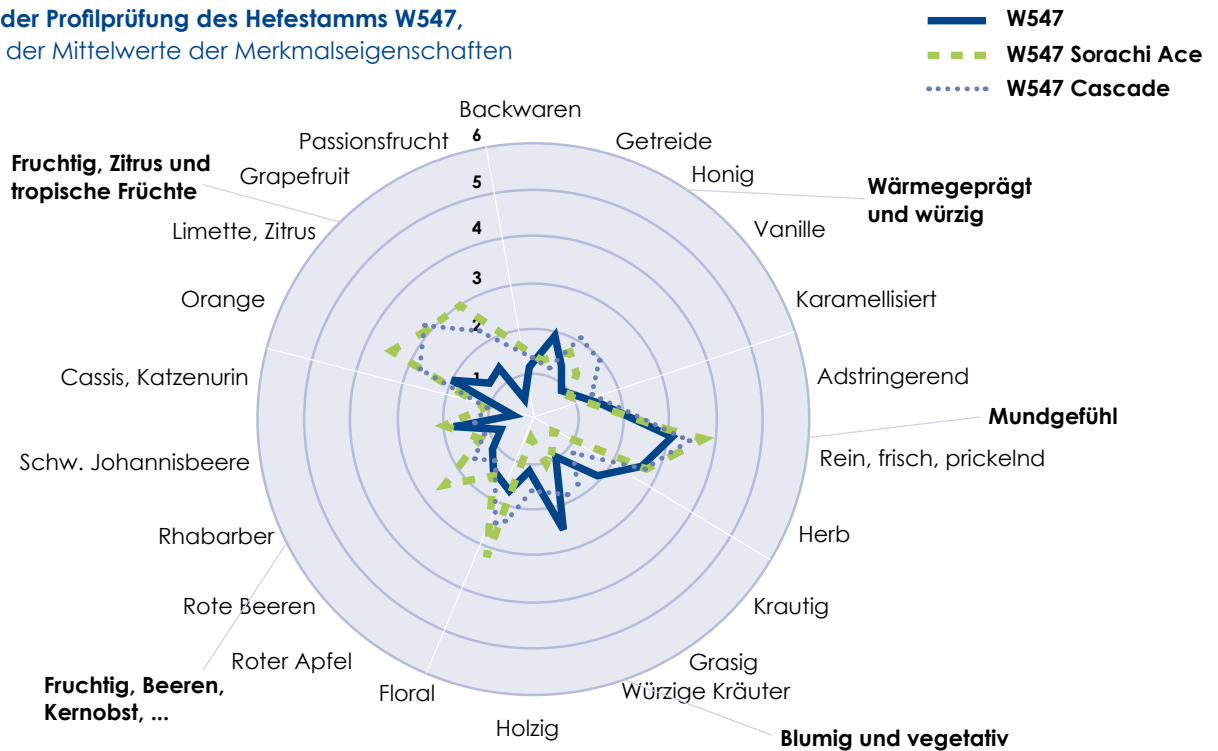
Darstellung der Mittelwerte der Merkmalseigenschaften



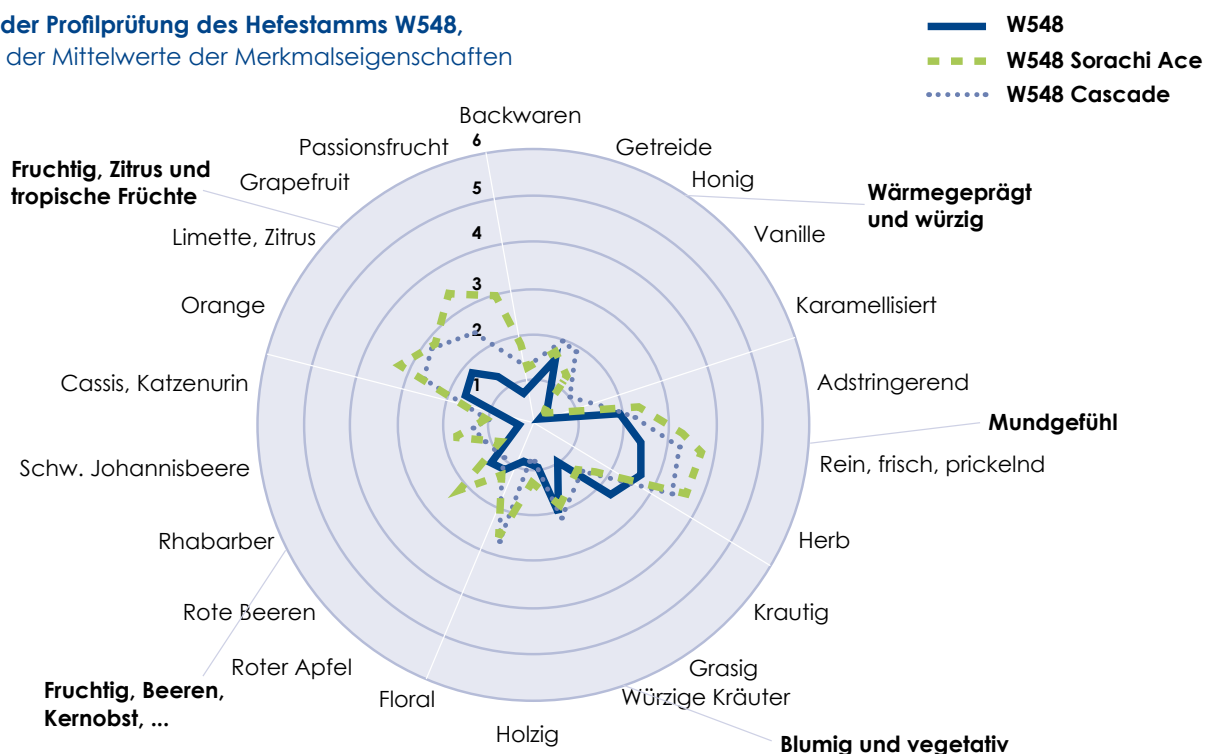
Auswirkungen von Hefestämmen mit β -Lyase-Aktivität in Wechselwirkung mit Hopfen auf das Aromaprofil des Bieres

Kurzfassung der Masterarbeit von Theresa Nina Zimmer, Mai 2019

Ergebnisse der Profilprüfung des Hefestamms W547,
Darstellung der Mittelwerte der Merkmalseigenschaften



Ergebnisse der Profilprüfung des Hefestamms W548,
Darstellung der Mittelwerte der Merkmalseigenschaften





Kurzcharakteristika einiger Hefestämme

Weißbierhefen

► Stamm 433

Stamm 433 ist eine obergärige Hefe, die dem Weißbier feine Hefenoten und ein eher neutrales Fruchtroma verleiht.

► Stamm 439

Der Stamm 439 liefert ein ausgewogenes Aroma mit Nelke- und Bananen, sowie anderen Fruchtnoten. In der Aromaintensität liegt der Stamm zwischen den Stämmen 476 und 479.

► Stamm 465

Der Stamm 465 liefert ein ausgewogenes Aroma, bei dem sowohl Nelken- als auch Bananennoten sowie anderen Fruchtnoten (vorwiegend rotes Kernobst) wahrzunehmen sind. Die resultierenden Biere zeichnen sich durch einen abgerundeten und aromatischen Geschmack aus. Der pH-Sturz kann bis auf pH 3,8 gehen.

► Stamm 476

Der Stamm 476 liefert ein ausgewogenes Aroma, bei dem sowohl Nelken- als auch Bananennoten wahrzunehmen sind. Die resultierenden Biere zeichnen sich durch einen abgerundeten und aromatischen Geschmack aus. Durch die guten Gäreigenschaften (hohe Hefevermehrung und Gärleistung) ist diese Hefe die am weitesten verbreitete Weißbierhefe in Deutschland. Stamm 476 wird in anderen Hefebanken unter verschiedenen Bezeichnungen geführt.

► Stamm 479

Ein Abkömmling des Stammes 476 mit vergleichbar guten Gäreigenschaften. Aufgrund der etwas höheren Esterbildung weisen die resultierenden Biere einen ausgeprägt fruchtigen Charakter auf (Bananennote).

Kölsch Hefe

► Stamm 462

Dieser Hefestamm verleiht den Bieren einen für Kölsch typischen fruchtigen Charakter. Durch Ihre gute Alkoholtoleranz können Alkoholgehalte bis zu 16 Vol.-% erreicht werden.

► Stamm 484

Dieser Stamm besticht durch seinen typischen, leicht fruchtigen Kölsch-Geschmack. Der typische Biercharakter kommt hier deutlich zum Vorschein. Der Stamm zeichnet sich durch eine hohe Gärgeschwindigkeit aus.

Alt-Bier Hefe

► Stamm 461

Dieser typische Alt-Bier-Stamm produziert Biere mit leicht fruchtigem obergärigem Charakter.

Ale Hefe

► Stamm W 557

Mit diesem Stamm produzierte Biere haben ein fruchtiges Aroma mit Aprikosen- und Mandarinennoten. Geeignet für fruchtiges Kölsch und American Wheat. Diese obergärige Hefe hat eine hohe Hefevermehrung und bildet eine kompakte Decke.

Belgische Hefen

► Stamm 494

Dieser typische Trappistenstamm produziert Biere mit säuerlich, phenolisch, estrigen Aromaspektrum mit Wein- und Nelkennoten.

► Stamm 495

Der Belgisch Witbier Stamm 495 ergibt Biere mit gut abgerundetem, breitem Aromaspektrum mit Fruchtnoten von Pfirsich und Zitrusfrüchten.

► Stamm 496

Diese Hefestamm erreicht hohe Vergärungsgrade und produziert milde Aromen von nasser Pferdedecke und Kaugummi mit rauchig phenolischen Noten.

Kurzcharakteristika einiger Hefestämme

► Niederrheinische Hefe

Dieser Hefestamm produziert sehr wenig Ester. Durch die Veränderung der Gärtemperatur kann das Aroma des Bieres stark beeinflusst werden.

- Kalte Gärtemperaturen führen zu einem Lagerbiercharakter mit Anteil schwefelhaltiger Aromastoffe.
- Hohe Gärtemperaturen können zu fruchtigeren Bieren führen.

Durch den Staubhefecharakter der Hefe reift das Bier schnell auch bei kalten Temperaturen.

Gärtemperaturen: 13 - 20 °C

Alkoholtoleranz: Hoch / ungefähr 11 Vol.-% möglich

Hefefernte: Oben

Einsatzgebiet: Altbier, Kölsch, Berliner Weisse, Amerikanische Weizen- oder Roggenbiere, Bière de Garde

► Kölsch Hefe

Hefe zur Produktion von Kölsch oder kölschähnlichen Bieren. Dieser Kölschstamm produziert leichte fruchtige/weinähnliche Aromen. Die Fruchtnote verstärkt sich bei höheren Gärtemperaturen. Auch bei niedrigen Temperaturen gärt diese Hefe noch sehr ordentliche und ergibt einen lagerbierähnlichen Charakter.

Gärtemperaturen: 13 - 21 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 10 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Kölsch, Alt, Berliner Weisse, Amerikanische Weizen- oder Roggenbiere, Bière de Garde, Gewürz- und Kräuterbiere

► Europäische Ale Hefe

Diese Hefe ergibt Biere mit einem leicht fruchtigem Charakter und geringem Estergehalt.

Gärtemperaturen: 16 - 22 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 10 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Altbier, baltische Porter, süd-englische Brown-Biere, Sweet Stout

► Britische Ale Hefe

Die mit dieser Hefe hergestellten Biere haben einen trockenen, frischen, leicht saueren und ausgewogenen Charakter mit fruchtiger Note. Der eher neutrale Charakter dieser Biere erlaubt eine Betonung der Malz- und Hopfenaromen.

Gärtemperaturen: 18 - 22 °C

Alkoholtoleranz: Hoch / ungefähr 10 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Blond Ale, English Barley-Wine, verschiedene Schottische Biertypen

► Englische Ale Hefe

Diese Hefe stammt aus einer traditionellen Londoner Brauerei mit starkem Malz- und Hopfenaroma. Die Biere erhalten einen weichen, fruchtigen, leicht süßlichen ausgewogenen Charakter.

Gärtemperaturen: 18 - 23 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 10 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Amerikanisches Amber Ale, englischer Barley-Wine und IPA, schottische Biertypen, Bitter-Biere, Sweet Stout

► Südenglische Ale Hefe

Das mit dieser Hefe produzierte Bier weißt hat einen frischen, leicht fruchtigen und mineralischen Charakter mit einem trockenen Abgang. Diese Hefe wird gerne für Biere mit hoher Stammwürze verwendet, die auch einen hohen Vergärungsgrad erreichen sollen. Einsatz auch im High Gravity-Verfahren möglich.

Gärtemperaturen: 15 - 22 °C

Alkoholtoleranz: Hoch / ungefähr 10 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Ale, Stout, Porter, englischer Barley-Wine, russische Imperial Stout

Kurzcharakteristika einiger Hefestämme

► Hampshire Ale Hefe

Dieser Hefestamm hat eine einzigartige Vergärung und führt zu fruchtig estrigen Bieren mit einer komplexen Malznote. Die hohe Bruchbildung führt zu einer guten Klärung. Nach der Hauptgärung ist der Diacetyl-Abbau abgeschlossen.

Gärtemperaturen: 18 - 23 °C

Alkoholtoleranz: Hoch / ungefähr 10 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Amerikanische IPA- und Stout-Biere, Fruchtbiere, Mild, südenglische Brown

► Reading Ale Hefe

Die mit diesem Hefestamm hergestellten Biere erhalten ein reiches und komplexes Profil und weisen eine leicht malzigen Charakter mit geringer Frucht- und Ester-Note auf. Ist sehr gut geeignet für die Herstellung von klassischen britischen Bitter-Bieren.

Gärtemperaturen: 16 - 22 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 10 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Alle englischen Bittersorten, Porter, Stout sowie Altbiere

► Wallisische Ale Hefe

Diese Hefe produziert typische britische und kanadische Ale-Biere. Die Bruchbildung ist gut.

Gärtemperaturen: 17 - 24 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 10 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Englischer Barley-Wine und IPA, irisches Red Ale, nord-englisches Brown Ale, Bitter-Biere, Stout, Porter

► York Ale Hefe

Diese Hefe produziert aromatisch gut ausbalancierte Biere mit ergiebigem Malzaroma und einem Hauch von Nuß- und Kernobstaroma.

Gärtemperaturen: 18 - 22 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 9 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: English IPA, Oatmeal Stout, Southern English Brown, alle Bitter Typen, Sweet Stout

► Irische Ale Hefe

Dieser Hefestamm vergärt Würzen mit hohem Röstmalzanteil.

- Niedrigeren Gärtemperaturen ergeben sich trockene und frische Biere.
- Höhere Gärtemperaturen ergeben komplexe Biere mit einer starken Fruchtnote.

Temperaturen über 18 °C führen zu einer stärkeren Esterproduktion. Die Bruchbildung der Hefe ist mittelmäßig.

Gärtemperaturen: 16 - 22 °C

Alkoholtoleranz: Hoch / ungefähr 10 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Typisch irisches und schottische Bier-typen, Imperial IPA, Amerikanischer Barley-Wine

► Schottische Ale Hefe

Die schottische Ale Hefe ergibt typisch schottische Ale-Biere mit estriger Note bei höheren Gärtemperaturen.

Gärtemperaturen: 13 - 24 °C

Alkoholtoleranz: Hoch / ungefähr 12 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Typisch schottische Biere, baltische Porter, Imperial IPA, Old Ale, Rauchbier, russisches Imperial Stout

Kurzcharakteristika einiger Hefestämme

► Amerikanische Ale Hefe

Dieser Hefestamm produziert saubere, frische Biere mit einer geringen Fruchtnote und einem milden Estergehalt. Bei niedrigen Gärtemperaturen zwischen 15 -19° C produziert sie ein leichtes Zitrusaroma. Aufgrund dieser Eigenschaften ist diese Hefe vielseitig bei Bierensetzbar, die einen starken Malz- und Hopfencharakter erhalten sollen. Diese Hefe hat einen Staubhefecharakter. Die Bruchbildung wird durch die Zugabe von dunklem Malz erhöht.

Gärtemperaturen: 15 - 22 °C

Alkoholtoleranz: Hoch / ungefähr 10 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Typisch amerikanische Ale- und Stout-Biere, Indian Pale Ale, Amerikanischer Barley-Wine, verschiedene Biersorten mit Gewürzen

► Boston Ale Hefe

Dieser Hefestamm eignet sich perfekt zur Herstellung typisch amerikanischer Biere. Die produzierten Biere haben ein weiches, sauberes Aromaprofil mit leicht nussigen Noten und einem leicht trockenen Abgang. Bei höheren Gärtemperaturen kann das Bier mit einer breiten Fruchtigkeit versehen werden. Niedrigere Gärtemperaturen führen zu leichten Zitrusnoten. Dieser Stamm hat ein sehr gutes Absetzverhalten, wodurch auch ohne Filtration sehr klare Biere produziert werden können.

Gärtemperaturen: 15 - 22 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 10 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: American Amber Ale, American Brown Ale, American IPA, American Pale Ale, American Stout, Blonde Ale, Fruchtbeer, Imperial IPA, Holzfass gereifte Biere

► Californische Ale Hefe

Durch ihr sehr reines Aromaprofil eignet sich diese Hefe sehr gut zur Herstellung fast aller Ale-Bier-Stile.

Gärtemperaturen: 15 - 22 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 10 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: American Amber Ale, American Brown Ale, American IPA, American Pale Ale, American Stout, Blonde Ale, Fruchtbeer, Imperial IPA, Holzfass gereifte Bier

► Seattle Ale Hefe

Dieser im Nordwesten der USA beheimatete Hefestamm produziert Biere mit malzigem und mild fruchtigem Aromaprofil.

Gärtemperaturen: 18 - 24 °C

Alkoholtoleranz: bis zu 10 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: American Ale Stile, Amerikanische Weizenbiere oder Roggen-Bier, Blonde Ale, Fruchtbeer, Imperial IPA, Gewürz-, Kräuter- und Gemüsebiere, Sweet Stout.

► Antwerper Ale Hefe

Die Biere erhalten durch diese Hefe ausgewogenes, abgerundetes Aroma, typisch für Biere aus der Region um Antwerpen.

Gärtemperaturen: 20 - 26 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 9 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: belgische Dubbel, Tripel, Spezialbiere, Starkbiere, helle belgische Ale-Biere, flämisches Braunbier

Kurzcharakteristika einiger Hefestämme

► Belgische Klosterbier Hefe

Diese obergärige belgische Hefe ergibt estrige, stark komplexe Biere. Aufgrund ihrer guten Alkoholtoleranz kann sie für High-Gravity-Verfahren eingesetzt werden.

Gärtemperaturen: 20 - 24 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 9 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Belgische Dubbel, Tripel, Spezialbiere, dunkle Starkbiere, Weihnachts- und Winterspezialgewürzbiere, belgisches Witbier

► Belgisches Starkbier Hefe

Diese perfekt für belgische Starkbiere geeignete Hefe ergibt ein robustes Aromaprofil mit fruchtiger Nase und Gaumen und trockenem, leicht sauren Abgang. Diese Hefe hat eine hohe Alkoholtoleranz. Sie kann auch noch nach der Abfüllung bei gekühlter Lagerung CO₂ produzieren.

Gärtemperaturen: 18 - 27 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 12 - 13 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Belgische Tripel, Spezialbiere, Helle Alebiere, Bière de Garde, Weihnachts- und Winterspezialgewürzbiere

► Belgische Tripel und Dubbel Hefe

Die Biere erhalten durch diese Hefe einen würzigen phenolischen Charakter mit geringem Estergehalt. Auch hier werden während der Reifung die Phenole abgebaut. Manchesmal wird diese Hefe zusammen mit Milchsäurebakterien in Kombination eingesetzt.

Gärtemperaturen: 16 - 24 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 12 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Belgische Dubbel, Tripel, Gewürzbiere, Witbiere

► Flämische Klosterbier Hefe

Diese Starkbierhefe ergibt leicht fruchtige, trockene Biere mit geringer Esternote.

Gärtemperaturen: 18 - 24 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 12 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Belgische Spezialbiere und dunkel wie helle Starkbiere, helle belgische Alebiere, Bière de Garde, russisches Imperial Stout, starke schottische Ale, amerikanischer Barley-Wine

► Belgische Fruchtbiere Hefe

Diese Hefe eignet sich ideal zur Herstellung von belgischen Fruchtbiere, belgischen Witbiere und Grandcru und ergibt einen phenolischen, estrigen Charakter mit einer Fruchtnote on Top.

Gärtemperaturen: 17 - 24 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 12 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Belgische Spezial- und Witbiere

► Wallonische Ale Hefe

Eine typische belgische Bierhefe mit mildem Fruchtroma, komplexer Gewürznote und phenolischen Aromen. Die Phenolproduktion wird bei höheren Gärtemperaturen erhöht.

Gärtemperaturen: 18 - 29 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 12 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Belgische Dubbel, Tripel, Spezialbiere, Starkbiere

Kurzcharakteristika einiger Hefestämme

► Trappisten Starkbier Hefe

Dieser Hefestamm ergibt Biere mit einem intensiven Ester- und Phenolaroma und komplexer Fruchtigkeit. Dieser Stamm produziert im Vergleich mit anderen Trappistenhefen nur eine geringe Menge von Bananenaroma und Kaugummiaroma. Die Phenol und Esterproduktion hängt sehr stark von der Gärtemperatur ab. Während der Reifung neigt dieser Stamm zum Abbau der Phenole.

Gärtemperaturen: 18 - 25 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 14 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Belgische Dubbel, Tripel, Spezialbiere, Starkbiere, Trappisten, Bière da Garde

► Brabantisches Saison Hefe

Typische belgische Landbierhefe mit würzigem und komplexem Aromaprofil. Ergibt Biere mit stark saurem und trockenem Mundgefühl und Kaugummiaroma. Dieser Stamm ist bekannt für seine schnelle und starke Gärung. Falls die Gärung stocken sollte wird nach Erhöhung der Temperatur wieder starten.

Gärtemperaturen: 21 - 35 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 12 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Saison

► Ultra Bock Hefe

Diese übervergärende Hefe hat eine Alkoholtoleranz bis zu 25 Vol.-% Alkohol. Das Erreichen der hohen Alkoholgehalte bedarf einer speziellen Gärführung. Das fruchtige Aroma dieses Hefestammes nimmt mit zunehmendem Stammwürze-Gehalt zu.

Gärtemperaturen: 18 - 25 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 20 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Belgische Dubbel, Tripel, Spezialbiere, Starkbiere, Trappisten

► Französische Saison Hefe

Mit diesem vielseitigen Hefestamm können verschiedenste Biertypen produziert werden, wie Saison, Farmhouse Ales, wie auch belgische Biere. Die produzierten Biere erhalten ein starkes Esteraroma mit Pfeffer-, Gewürz- und Zitrusnoten. Dieser Stamm unterstreicht die Aromen beim Einsatz von Gewürzen und Aromahopfen.

Gärtemperaturen: 18 - 25 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 12 Vol.-%

Einsatzgebiet: Belgische Helle Ales, Belgische helle und dunkle Starkbiere, Belgische Spezialbiere, Bière de Garde, Saison

► Bière de Garde Hefe

Dieser Stamm mit hoher Alkoholtoleranz produziert komplexe und ausgewogene Biere im belgischen Klosterstil. Bananen- und Obst-Ester ergänzen das milde phenolartige Profil und den Hauch von Säure.

Gärtemperaturen: 18 - 27 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 12 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Belgian Dubbel und Tripel, Belgian, Specialty Ale, Belgian Golden Strong, Bière de Garde, Witbier

► Tropische Frucht-Ale Hefe

Dieser Saccharomyces-Hefestamm wird in Belgien sehr oft in Mischungen mit anderen Saccharomyces-Stämmen und Milchsäurebakterien zu Herstellung von Lambic und Geuzebieren verwendet. In England findet sie Anwendung in der Herstellung von klassischen Portern. Die mit Tropischer Frucht-Ale Hefe hergestellten Biere erhalten milderen Charakter, mit schönen Noten von tropischen Früchten und Ananas.

Gärtemperaturen: 15 - 24 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 12 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Lambic, Frucht-Lambic, Geuze, flandrisches rotes Ale



Kurzcharakteristika einiger Hefestämme

► **Brettanomyces bruxellensis**

Dieser Nicht-Saccharomyces-Hefestamm wird in Belgien sehr oft in Mischungen mit Saccharomyces-Stämmen und Milchsäurebakterien zu Herstellung von Lambic und Geuzebieren verwendet. In England findet sie Anwendung in der Herstellung von klassischen Portern. Die Brettanomyces bruxellensis vergärt am besten in Würzen mit niedrigerem pH nachdem die erste Gärung eingesetzt hat. Meist benötigt ein mit Brettanomyces bruxellensis produziertes Bier 3-6 Monate Reifung um das volle Aroma auszubilden.

Gärtemperaturen: 15 - 24 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 12 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Lambic, Frucht-Lambic, Geuze, flandrisches rotes Ale

► **Brettanomyces lambicus**

Dieser Fremdhefestamm wurde aus einem belgischen Lambic-Bier isoliert. Die mit diesem Stamm hergestellten Biere weisen ein Aromaprofil nach Kirschkuchen, mit der Brett- typischen Säure und Aroma auf. In Fässern und Flaschen bildet dieser Hefe typischerweise ein Häutchen auf der Oberfläche. Um das typische Aroma aus zu bilden benötigt diese Hefe 3-6 Monate.

Gärtemperaturen: 15 - 24 °C

Alkoholtoleranz: Ungefähr 12 Vol.-% möglich

Einsatzgebiet: Berliner Weisse, flandrisches rotes Ale, Frucht-Lambic, Geuze, Lambic

Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Doemens Academy GmbH-Hefebank

1. GEGENSTAND UND GELTUNGSBEREICH DER ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

- 1.1. Gegenstand dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Doemens Academy GmbH (nachfolgend Doemens) ist die Regelung der Vertragsbedingungen für die Inanspruchnahme von Leistungen von Doemens.
- 1.2. Die Lieferungen, Leistungen und Angebote von Doemens erfolgen ausschließlich auf Grund dieser Geschäftsbedingungen. AGB des Kunden werden in keinem Fall Vertragsinhalt. Dies gilt selbst bei Kenntnis oder wenn Doemens der Geltung nicht nochmals ausdrücklich widerspricht, es sei denn, der Geltung wird ausdrücklich zugestimmt.

2. ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES

- 2.1. Mit der Übersendung einer, auf die Inanspruchnahme einer Leistung von Doemens gerichteten Nachricht bzw. dem Anklicken des Warenkorbbutons auf der Homepage www.doemens.org erklärt der Auftraggeber verbindlich gegenüber Doemens, die entsprechende Leistung in Anspruch nehmen zu wollen. Diese Erklärung gilt als Angebot des Kunden an Doemens zum Abschluss eines Vertrages. Mit dem Anklicken des AGB-Buttons auf der Homepage www.doemens.org oder der Abgabe der entsprechenden Nachricht an Doemens erkennt der Auftraggeber diese Allgemeinen Bedingungen für die Erbringung der Leistung an. Ein Vertrag kommt mit der schriftlichen Annahmeerklärung von Doemens zustande. Annahmeerklärungen bedürfen zur Rechtswirksamkeit der schriftlichen oder fernschriftlichen Bestätigung von Doemens.
- 2.2. Jedem Auftraggeber werden rechtzeitig per Post oder per email die erforderlichen Informationen zur bestellten Leistung zugesandt.
- 2.3. Der Auftraggeber ist bei der Registrierung verpflichtet, alle für die Ausführung des Auftrages notwendigen Daten, die in den jeweiligen Feldern der Vertragsformulare gekennzeichnet sind (Pflichtangaben), an bzw. einzugeben und dabei wahrheitsgemäße Angaben zu machen. Sofern sich diese Daten ändern, ist er verpflichtet, Doemens diese Änderungen unverzüglich mitzuteilen.
- 2.4. Unterlässt der Auftraggeber die Pflichtangaben gem. Ziff. 2.3 oder gibt er diesbezüglich von vornherein falsche Daten an, so kann Doemens, soweit ein Vertrag bereits zustande gekommen ist, vom Vertrag zurücktreten. Die Rücktrittserklärung kann schriftlich oder fernschriftlich erfolgen.
- 2.5. Der Auftraggeber hat dafür Sorge zu tragen, dass ein von ihm eventuell angegebenes E-Mail-Konto ab dem Zeitpunkt der Angabe erreichbar ist und nicht aufgrund von Weiterleitung, Stilllegung oder Überfüllung des E-Mail-Kontos ein Empfang von E-Mail-Nachrichten ausgeschlossen ist.

- 2.6. Die Fehlerhaftigkeit der Angaben wird vermutet, wenn eine an den Auftraggeber gerichtete E-Mail dreimal hintereinander zurückkommt oder die Leistung aufgrund fehlerhafter Anschrift nicht erbracht werden kann.

3. RÜCKSENDEKOSTEN BEI AUSÜBUNG DES WIDERRUFSRECHTS

Hat der Kunde ein Widerrufsrecht, so werden ihm bei Ausübung des Widerrufsrechts die regelmäßigen Kosten der Rücksendung auferlegt. Wir verweisen auf unsere Widerrufsbelehrung.

4. PREISE, ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

- 4.1. Die genannten Preise umfassen ausschließlich die ausdrücklich angegebenen Leistungen und verstehen sich excl. Umsatzsteuer. Weitere Leistungen sind in den Preisen nicht enthalten.
- 4.2. Soll die Leistung durch Doemens erst nach Ablauf von vier Monaten nach Vertragsschluss oder später erfolgen, ist Doemens berechtigt, Preisanpassungen anhand der entsprechend zum Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen Preisliste vorzunehmen. Zu Preiserhöhungen ist Doemens nur berechtigt, wenn sich die Kosten der Leistung für Doemens, insbesondere Dozenten honorare, Mitarbeiterkosten etc., im Vergleich zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses erhöht haben. Eine Erhöhung zum Zwecke der Gewinnsteigerung ist nicht zulässig. Übersteigt die Preiserhöhung den Anstieg der Lebenshaltungskosten um mehr als 5%, kann der Auftragnehmer vom Vertrag zurücktreten.
- 4.3. Der Auftraggeber erhält eine Rechnung, die innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen ist. Mangels anderweitiger Vereinbarung erfolgt die Bezahlung durch Überweisung des Rechnungsbetrags auf ein Konto von Doemens. Für die Rechtzeitigkeit der Zahlung ist der Geldeingang maßgeblich.

5. GEWÄHRLEISTUNG

Die Gewährleistung richtet sich nach den gesetzlichen Bestimmungen. Soweit gebrauchte Waren Gegenstand des Kaufvertrags sind und der Käufer nicht Verbraucher ist, wird die Gewährleistung ausgeschlossen. Ist der Kunde Verbraucher, beträgt die Gewährleistungsfrist beim Kauf gebrauchter Sachen ein Jahr. Dieser Ausschluss gilt nicht für Schadensersatzansprüche aus Mängelhaftung, die auf einer grob fahrlässigen oder vorsätzlichen Verletzung von Pflichten durch Doemens oder ihrer Erfüllungsgehilfen oder ihrer gesetzlichen Vertreter beruhen oder bei Körperschäden. Nr. 7 dieser AGB wird durch diesen Gewährleistungsausschluss nicht berührt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Doemens Academy GmbH-Hefebank

6. COPYRIGHT UND URHEBERRECHTSSCHUTZ

Sämtliche Unterlagen und Dokumente, die dem Auftragnehmer von Doemens schriftlich oder online zur Verfügung gestellt werden, dienen ausschließlich der persönlichen Nutzung durch den Auftragnehmer. Alle Rechte, auch die der Übersetzung, des Nachdrucks und der Vervielfältigung der Unterlagen oder von Teilen daraus, bleiben Doemens vorbehalten. Kein Teil der Unterlagen und Dokumente darf ohne schriftliche Genehmigung von Doemens in irgendeiner Form – auch nicht für Zwecke der Unterrichtsgestaltung – reproduziert, insbesondere unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt, verbreitet oder zu internen oder externen Wiedergaben benutzt werden. Zu den Unterlagen zählen in diesem Sinn auch alle von Doemens dem Auftraggeber auf Datenträger überlassenen oder über das Internet zugänglich gemachten elektronischen Wissensprodukte, Lernsysteme oder sonstige Daten. Von Doemens dem Auftraggeber überlassene Software darf ohne schriftliche Genehmigung von Doemens nicht kopiert, vervielfältigt zurück- oder weiterentwickelt werden.

7. HAFTUNG

Entstehen dem Kunden im Zusammenhang mit Leistungen und Diensten von Doemens durch Doemens oder ihrer Erfüllungsgehilfen Schäden, gilt Folgendes:

- 7.1. Bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit sowie bei Übernahme einer Garantie ist die Haftung unbeschränkt. Gleiches gilt im Falle leichter Fahrlässigkeit bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit.
- 7.2. Bei leicht fahrlässiger Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist die Haftung beschränkt auf darauf zurückzuführende Sach- und Vermögensschäden in Höhe des vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schadens. Eine wesentliche Vertragspflicht im vorgenannten Sinne ist eine solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Kunde regelmäßig vertraut und vertrauen darf.

7.3. Jede weitergehende Haftung auf Schadensersatz ist ausgeschlossen.

7.4. Eine Änderung der Beweislast zum Nachteil des Kunden ist mit den vorstehenden Regelungen nicht verbunden.

8. SONSTIGE REGELUNGEN

8.1. Nebenabreden bedürfen der Schriftform.

8.2. Soweit der Kunde Kaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, ist der ausschließliche Gerichtsstand für alle Streitigkeiten München. Es gilt ausschließlich deutsches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.

8.3. Soweit personenbezogene Daten gespeichert oder sonst verarbeitet werden, wird Doemens die Anforderungen an die Datenschutzgesetze erfüllen. Doemens wird insbesondere die Weisungen des Kunden beachten und die erforderlichen technischen und organisatorischen Maßnahmen zur Sicherung der Daten gegen Missbrauch treffen. Die Daten des Auftragnehmers werden auf einem Server von Doemens gespeichert.

8.4. Sollte eine Bestimmung dieser Bedingungen unwirksam sein oder werden, so berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Die Bestimmung soll durch eine Regelung ersetzt werden, die rechtlich zulässig ist und in ihrem wirtschaftlichen Gehalt der ursprünglichen Bestimmung am nächsten kommt.

Stand: Oktober 2018

FRAGEN UND BESTELLUNGEN

Reiko Kanai

Telefon: (+49) 89 85805-43

Doemens Academy GmbH

hefebank@doemens.org

Doemens Academy GmbH / Lohenstraße 3 / D - 82166 Gräfelfing
Telefon: 089 - 8 58 05-0 / Telefax: 089 - 8 58 05-26 / E-Mail: info@doemens.org

www.doemens.org 