

17.10.2015 (10:00 - 18:00)

Tages- Brauseminar

Bier brauen wie früher in Theorie und Praxis !
„Einweihung in die Geheimnisse feinsten Braukunst“



Gesundes, unfiltriertes, naturtrübes, vollmundiges Bio-Bier von mild bis herb, lieblich und süffig, mit fester Schaumkrone und besten Zutaten aus Mutter Natur. In handwerklicher Tradition werden unsere Geschmacksknospen edel verwöhnt

Praxisorientiertes Seminar mit Informationen zu Biersorten, Brauarten, Brauabläufen vor und nach dem Reinheitsgebot nebst Bierverkostung

incl. Mittagessen mit Kaffee/Tee/gesundem Wasser und selbstgebackenem Kuchen in vollwertiger Bio-Qualität und

2 Liter Bier zum Mitnehmen!

Ihr erlernt durch aktive Teilnahme in herzlicher Umgebung und in überschaubarer Gruppe den gesamten klassischen Brauprozess vom Schrotten des Malzes über das Einmaischen, Läutern, Kochen und Kühlen der Würze bis zum Anstellen der Hefe.



Nach diesem Kurs könnt ihr eure eigene Bier-Kreation daheim brauen!

Anmeldung unter:

www.menshpunkt.de (Rubrik: **Veranstaltung**)

Veranstaltungskosten

Über eine Spende im Anschluß an die Veranstaltung würden wir uns freuen.

Ein Energieausgleich im Gegenwert von rund 90,- Euro sollte erfolgen.

Um die Inhalte adäquat vermitteln zu können, ist die Teilnehmerzahl begrenzt.