**„Prost Landschaft“ - Bierbrauen mit der wilden Kräuterwürze**

**`Frühlingsbiere mit Kräutern und Blüten`**

**Referenten:**

Thomas Janscheck,

Dipl. Ing. (FH) Gartenbau,

Qualitätsmanagementbeauftragter für Hopfen

Toni Nottebohm,

Referentin am Goethe-Institut Barcelona,

Bierbrauerin bei Edge Brewing, Barcelona

**Beschreibung:** Mit diesem Kurs knüpfen wir an eine alte Tradition an: Dem Brauen von eigenem Bier. In Theorie und Praxis erfahren sie die wichtigsten Schritte zum erfolgreichen Bierbrauen. Die Grundrohstoffe werden dabei ebenso behandelt, wie Möglichkeiten dem Bier durch eine Mischung an vielfältigen Hopfenaromen und wilden Kräutermischungen eine persönliche Note zu verleihen. Als Braumethoden werden wir kennen lernen:

* Brauen mit Malzextrakt (Beginn des Brauprozesses mit dem Würzekochen)
* Brauen mit vollem Maischverfahren (Schroten und Maischen)
* „Brew in a bag“ - Australisches Heimbrauverfahren, ein volles Maischverfahren, in dem das Maischen und Läutern zusammengefasst werden.

Im Kurs wird ein Bier mit frischen Frühlingskräutern gebraut, das nach vier Wochen Gärung genossen werden kann. Natürlich darf auch eine Bierverkostung von besonders gewürzten Bieren und eine Einführung in die Biergeschichte nicht fehlen.

# Zielgruppe:

* Interessierte Hobbybrauer
* Kräuterpädagogen, Erlebnisbäuerinnen

Inhalte

* Kleine Bierkunde - Geschichte und Geschichten rund um das Bier
* Kleine Rohstoffkunde: Hopfen, Malz, Hefe, Wasser
* Die frische Sommermischung – geeignete Gewürze für das Bier
* Praxiskurs zum Bierbrauen mit unterschiedlichen Braumethoden
* Bierverkostung besonderer Biere

# Methoden

* Vortrag
* Sensorisches Bewerten der Rohstoffe
* Brau-Workshop
* Bierverkostung

Programm Tagesseminar

09:00 Uhr       Begrüßung und Hinführung ans Thema

09:15 Uhr Rohstoffkunde: Hopfen, Malz, Hefe

10:00 Uhr Kleine Gewürzkunde für´s Bierbrauen

10:30 Uhr       Kaffeepause mit Literaturtisch

11:00 Uhr       Brauwerkstatt / Praxiskurs (1.Teil)

12:30 Uhr       Mittagessen mit kleiner Bierverkostung

14:00 Uhr       Brauwerkstatt / Praxiskurs (2.Teil)

15:00 Uhr       Kaffeepause

15:15 Uhr       Brauwerkstatt / Praxiskurs (3.Teil)

16:30 Uhr Skriptbesprechung - Abschlussrunde

17:00 Uhr       Seminarende