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

**Aufbaukurs mit**

**Eigener Röstmalzherstellung, Brauen am offenen Feuer, Braukräuterkunde**

**Referenten:**

Thomas Janscheck,

Dipl. Ing. (FH) Gartenbau,

Qualitätsmanagementbeauftragter für Hopfen

Toni Nottebohm,

Referentin am Goethe-Institut Barcelona,

Bierbrauerin bei Edge Brewing, Barcelona

**Beschreibung:** Mit dem Aufbaukurs vertiefen wir Fähigkeiten des Brauens von eigenem Bier. In Theorie und Praxis erfahren sie die wichtigsten Schritte für ein traditionelles Dekoktions-Maischverfahren. Hier werden Teile der Maische zum Kochen gebracht. Wir werden am offenen Feuer brauen und wie in früheren Zeiten noch nicht einmal ein Thermometer für das Erreichen der Rasttemperaturen benutzen!

Außerdem lernen die Herstellung von eigenem Röstmalz kennen, sowie Möglichkeiten dem Bier durch eine Mischung an vielfältigen Hopfenaromen und wilden Kräutermischungen eine persönliche Note zu verleihen.

Im Kurs wird ein Bier mit vielfältigen Braukräutern 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

* Praxiskurs zum Bierbrauen mit dem Dekoktions-Maischverfahren, die dafür nötigen Rechenwerkzeuge und insbesondere das Brauen am offenen Feuer
* Erweiterte Bierkunde - Geschichte und Geschichten rund um das Bier mit Bierverkostung besonderer Biere
* Vertiefende Rohstoffkunde: Hopfen, Malz, Hefe, Wasser – Herstellung von eigenem Röstmalz
* „Bierkräuterkunde“ – geeignete Gewürze und Wurzeln für das Bier

# Methoden

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

Programm Tagesseminar

09:00 Uhr       Begrüßung und Hinführung ans Thema

09:15 Uhr Vertiefende Rohstoffkunde: Hopfen, Malz, Hefe, Wasser

– Herstellung von eigenem Röstmalz

10:00 Uhr Bierkräuterkunde“ – geeignete Gewürze und Kräuter für das Bier

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