



Original Eifeler Bierbrau-Seminar - deutschlandweit

Ab sofort kommt unser Hopfenbauer und Bierbrauer Andreas Dick auch zu Ihnen und braut mit Ihnen Ihr eigenes Bier! Beim offiziellen Wettbewerb der deutschen Hopfenbauer, erlangte er bereits mehrmals den ersten Platz in der Hopfenqualität. Wer also kann Ihnen mehr rund um Hopfen und Malz erzählen? Bei unserem Bierbrauseminar gilt: Vergnügen, spannende Informationen rund ums Bier und viel Geselligkeit. Hopfen ist nicht nur gesund und beruhigt – er macht richtig Laune! Hopfen und Malz - Gott erhalt's.

Kurzportrait:

Dauer: ca. 3 – 5 Stunden
Ort: deutschlandweit möglich
Teilnehmer: ab 20 – 50 Personen (mehr bzw. weniger Teilnehmer auf Anfrage)
Termin: ganzjährig durchführbar

Möglicher Programmverlauf / Informationen (Zeiten variabel):

Unterhaltsame Theorie kombiniert mit flüssiger Praxis:

In diesem Kurs werden Sie in die Geheimnisse der Braukunst eingeführt und erfahren viel Wissenswertes über die Rohstoffe und die Herstellung von Bier. Natürlich brauen Sie Ihr Lieblingsgetränk unter der Anleitung des Bierbrauers selbst. Reichlich flüssige Nahrung und auf Wunsch eine kalt / warme Brauerplatte gehören hier ebenfalls dazu. Neben der Bierherstellung und den Charakteristika der einzelnen Biersorten lernen Sie, auf was es bei einer Bierverskostung ankommt (professionelle Verkostung mehrerer Biersorten). Sie werden über das Thema „Bier und Gesundheit“ aufgeklärt und erfahren amüsante Geschichten und Anekdoten rund ums Thema Bier.

Leistungen Bierbrau-Seminar:

- An- und Abreise des Bierbrauers / Hopfenbauers zum Veranstaltungsort (ab 100 km ab Bitburg zzgl. Fahrtkosten)
- Auf- und Abbau der eigenen Bierbrauanlage (bzw. ggf. Einkochautomat)
- Einführung zu Anbau, Verarbeitung und Verwendung der Rohstoffe
- Bereitstellung der Rohstoffe, die zur Bierherstellung benötigt werden
- richtig Bierzapfen, alles rund um die Schanktechnik (je nach Ort)
- Maischen, Abläutern, Kochen und Zugabe der Hefe unter Anleitung des Bierbrauers
- professionelle Verkostung verschiedener Biertypen / Proben und Bereitstellung des zu verköstigenden Bieres
- Rezept zum selber Bierbrauen für zu Hause
- Bierdiplom pro Teilnehmer
- individueller Programmablauf des Bierbrau-Seminars – kann durch eine ausführliche Vorabinformation / Beratung durch den Brauer und Hopfenbauer zusammengestellt werden

Preis pro Person ab 20 Teilnehmer ab EUR 39,00

Ggf. Zusatzleistungen (gegen Aufpreis):

- zusätzliche Getränke
- Mittagessen in Form einer kalt / warmen Brauerplatte
- jeder Teilnehmer erhält sein eigenes Bier in Flaschen abgefüllt (z.B. Etiketten mit Firmenname + Bräu) nach ca. 2 Wochen zugestellt



turide GmbH
Johannes-Kepler-Str. 7
D – 54634 Bitburg
Internet
www.turi.de
info@turi.de

Telefon
+49 (0) 65 61 / 94 64 1-0
Fax
+49 (0) 65 61 / 94 64 1-30
Mobil (Notdienst)
+49 (0) 175 / 436 01 45

Kreissparkasse Bitburg-Prüm
BLZ: 586 500 30
Kto: 800 29 58
Volksbank Bitburg eG
BLZ: 586 601 01
Kto: 222 00 15

USt-IdNr.:
DE 240835936
Eingetragen:
Amtsgericht Wittlich
HRB Nr.: 3 25 77
Geschäftsführer:
Dietmar Tures