



## Bierbrau-Seminar auf Burg Flamersheim

Bei diesem außergewöhnlichen Programm werden Sie selbst in die Rolle eines Bierbrauers schlüpfen. Sie erfahren viel Wissenswertes rund um das Thema Bier und brauen das beliebte Getränk selbst. Unser ausgebildeter Bierbrauer Andreas Dick ist auch in der Welt des Hopfens, als Hopfenbauer, und diplomierter Biersommelier zu Hause. Wer also kann Ihnen mehr rund um Hopfen und Malz erzählen? Bei unserem Bierbrauseminar gilt: Vergnügen, spannende Informationen rund ums Bier und viel Geselligkeit in den malerischen Räumlichkeiten der Gastronomie auf Burg Flamersheim.

### Kurzportrait:

Dauer: ca. 3-5 Stunden  
Ort: Raum Euskirchen  
Teilnehmer: 20 - 50 (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. Neben der Bierherstellung und den Charakteristika der einzelnen Biersorten lernen Sie, auf was es bei einer Bierverskostung ankommt (professionelle Verkostung mehrerer Biersorten). Sie werden z.B. über das Thema „Bier und Gesundheit“ aufgeklärt und erfahren amüsante Geschichten und Anekdoten rund ums Thema Bier.

#### VIP Top Leistungspaket Bierbrau-Seminar auf Burg Flamersheim:

- An- und Abreise des Bierbrauers / Hopfenbauers zum Veranstaltungsort
- Auf- und Abbau der eigenen Bierbrauanlage (bzw. ggf. Einkochautomat – je nach Teilnehmerwunsch)
- Einführung zum 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
- verköstigtes Bier
- individueller Programmablauf – wird durch eine ausführliche Vorabinformation / Beratung durch den Brauer und Hopfenbauer zusammengestellt
- Auf Wunsch: Rezept zum selber Bierbrauen für zu Hause
- Burg Flamersheim Bierdiplom pro Teilnehmer

**Preis Bierbrauseminar pro Person ab € 49,90**

#### Ggf. Zusatzleistungen (gegen Aufpreis):

- zusätzliche Getränke
- Mittagessen / Abendessen
- 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**  
DE82 5865 0030 0008 0029 58  
SWIFT-BIC: MALADE51BIT  
**Volksbank Bitburg eG**  
DE85 5866 0101 0002 2200 15  
SWIFT-BIC: GENODE1BIT

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