



**BILDUNGSGUT
SCHMOCHTITZ
SANKT BENNO**
SMOCHANSKE KUBLANISKO SVJATEHO BENA

Anmeldung

Bei Interesse bitten wir um Anmeldung mit Namen, Anschrift, Telefonnummer bis zum 10.06.2021 an
Telefon: 035935 22-316 oder -300
E-Mail: info@bg-schmochtitz.de

Adresse

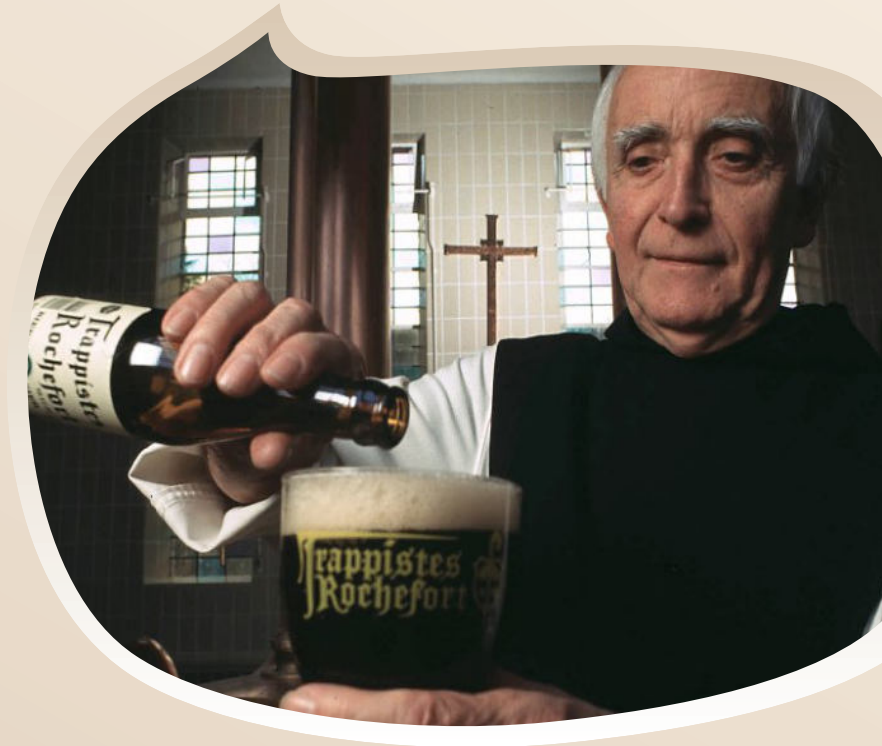
Bildungsgut Schmochtitz Sankt Benno
Schmochtitz 1, 02625 Bautzen
www.bildungsgut-schmochtitz.de

Die Anmeldung ist verbindlich

Eine eigene schriftliche Bestätigung erfolgt nicht. Bei Überbelegung oder Ausfall der Veranstaltung werden Sie benachrichtigt. Nach Anmeldeschluss erhalten Sie die Bestätigung Ihrer Teilnahme mit der Rechnung und allen notwendigen Informationen.

Stornierung

Bei einer Absage am Kurs erbitten wir eine schriftliche Mitteilung. Bei einer Absage ab 8 Tagen vor dem Tag des Kursbeginns berechnen wir eine Bearbeitungsgebühr von 15 €. Wir berechnen 50% der Kosten bei einer Absage ab 5 Tagen vor dem Tag des Kursbeginns. Bei einer Absage am Tag des Kursbeginns oder bei Nichterscheinen berechnen wir die gesamten Kosten. Die Stornierungsgebühren entfallen, wenn Sie bei Ihrer Absage einen Ersatzteilnehmer verbindlich anmelden.



24. - 26. Juni 2022

Hopfen & Malz - Gott erhalt's
Klosterbiere verkosten, selbst
brauen und auf's Hopfenfeld

Mit C. Schirmer (Leiterin Brauereimuseum),
J. Zimmermann (Biersommelier) und
K. Zinsik (Brauer & Bierjudge)

**BILDUNGSGUT
SCHMOCHTITZ
SANKT BENNO**
SMOCHANSKE KUBLANISKO SVJATEHO BENA



Bildungsgut Schmochtitz

Sankt Benno

Schmochtitz 1

02625 Bautzen

Herzliche Einladung zum Seminar Hopfen und Malz - Gott erhalt´s! Ein interaktiver Streifzug durch die Braugeschichte.

Die Menschheitsgeschichte und die der Braukunst sind eng miteinander verwoben. Und Bier darf als wahrhaft göttliches Getränk bezeichnet werden. Schon die Sumerer boten es ihren Göttern als Opfer dar. Im Mittelalter befassten sich dann erstmals Benediktinermönche wissenschaftlich mit der Bierherstellung und erprobten die Würzung mit Hopfen. Unlängst gelang es Pater Jérémie seine Kirche Ste. Catherine im Herzen von Brüssel mit dem eigenen Craftbeer „Ste Kat“ vor dem Verfall zu retten.

Ein Wochenende lang steht Schmochtitz im Zeichen von Hopfen und Malz und lädt zum kulinarischen und kulturhistorischen Streifzug ein: Thematische Verkostung mit Sommelier, Braukurs und Herstellung eines modernen Schmochtitzer Kellerbiers, Manufakturbesichtigung und Exkursion aufs Hopfenfeld, um über die Zukunft des Bieres im Klimawandel zu sprechen. Biersommelier Jens Zimmermann, Brauer Karsten Zinsik, die Hopfenbauern aus Uhyst und Corinna Schirmer, Leiterin des Brauereimuseums Dortmund geben einen spannenden und interaktiven Ein- und Ausblick in Geschichte und Zukunft des Biers.

Kursleitung und Information

Christine Weber | umwelt@kebs.de



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

Programm

Freitag, 24.06.22

- 15:00 Uhr Ankommen und Check-in
- 16:00 Uhr Einführungsvortrag
- 16:30 Uhr „Klöster, Klima, Selbstgebrautes“ & Gespräch mit Corinna Schirmer, Leiterin Brauereimuseum, DO)
- 18:00 Uhr Abendessen
- 19:00 Uhr Bierverkostung mit Sommelier Jens Zimmermann: Vom Klosterbier zum modernen Craftbier

Samstag, 25.06.22

- 08:00 Uhr Frühstück
- 09:00 Uhr Braukurs: Modernes Kellerbier
- 12:00 Uhr Mittagessen
- 13:00 Uhr Braukurs - Fotsetzung
- 16:00 Uhr Kaffeepause
- 16:30 Uhr Abfahrt zur Brauereibesichtigung: Craftbeer-Manufaktur Frenzels Bräu mit Abendessen und Verkostung
- 19:30 Uhr Gemütlicher Ausklang

Sonntag, 26.06.22

- 08:00 Uhr Frühstück
- 09:30 Uhr Hopfenfeld Uhyst : Führung und Gespräch mit dem Bauern: Schwerpunkt Hopfen und Klimawandel - Bier der Zukunft
- 12:30 Uhr Mittagessen
- 14:00 Uhr Vortrag „Haus- & Hobbybrauen“
- 15:30 Uhr Ende der Veranstaltung

Kosten für Übernachtung/ Vollpension, Teilnahme am Kurs, Eintritte und Brauzertifikat

225 € p.P. im Einzelzimmer

197 € p.P. im Doppelzimmer

Veranstaltungsort

Bildungsgut Schmochtitz Sankt Benno
Schmochtitz 1, 02625 Bautzen



Anfahrt

Wir informieren Sie gern zur Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

