

Anmeldung

Bitte melden Sie bis zum **15. Februar 2023** an:
www.bildungsgut-schmochtitz.de/anmeldung
Telefon: 035935 22-0
E-Mail: info@bg-schmochtitz.de
Die Reihenfolge der Anmeldung entscheidet grundsätzlich über die Teilnahme.

Die Anmeldung ist verbindlich

Sie erhalten eine Bestätigung Ihrer Teilnahme und etwa 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn die Rechnung und alle notwendigen Informationen. Bei Ausfall der Veranstaltung werden sie informiert.

Stornierung

Bei einer Absage erbitten wir eine schriftliche Mitteilung. Sollte eine Stornierung ab 8 Tage vor dem Tag des Kursbeginns erfolgen, erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 15,00 €. Wir berechnen 50% der Kosten bei einer Absage ab 4 Tage vor dem Tag des Kursbeginns, 100% bei Absage bzw. Nichterscheinen am Tag des Kursbeginns. Die Stornierungsgebühren entfallen, wenn Sie bei Ihrer Absage einen Ersatzteilnehmer verbindlich anmelden.

Informationen zum Haus

Bitte beachten Sie bei der Anreise unsere Hausordnung unter www.bildungsgut-schmochtitz.de/hausordnung und das Corona-Schutzkonzept unter www.bildungsgut-schmochtitz.de/info/infos-zu-corona.



31.März - 02. April 2023

Hopfen & Malz - regional und handgemacht!

Interaktiver und kulinarischer
Einstieg ins Bierbrauen

Karsten Zinsik (Brauer & Bierjudge)
Jens Zimmermann (Biersommelier)
und Daniel Löwe (Braufachhandel)

Herzliche Einladung zum Seminar Hopfen und Malz - regional und handgemacht! Ein interaktiver, kulinarischer und umfassender Einstieg ins Heimbrauen.

320 Biermarken aus 97 Braustätten zählt man in Sachsen. Die Hälfte davon handwerkliche Kleinstbetriebe. Und die sächsische Braukunst wurde von jeher hoch geschätzt. Bei Gründung des Münchner Hofbrauhauses 1589 wurde für den Eigenbedarf noch das bessere „Zschopauer Bier“ aus dem Erzgebirge bezogen.

In dieser Tradition steht das diesjährige Bierseminar - regional und handgemacht! Tauchen Sie ein in alle Bereiche des Heimbrauens und stellen Sie unter kundiger Anleitung ein Session India Pale Ale her. Damit Ihr Einstieg ins Brauen zu Hause direkt gelingt, erfahren Sie in Vorträgen und Austausch, welches Equipment sich für Einsteigerinnen und Einsteiger wirklich lohnt, was Sie bei der Rohstoffauswahl beachten sollten und wie aus Ihren persönlichen Vorlieben Braurezepte werden. Lassen Sie sich dafür vom Biersommelier inspirieren - die Bandbreite der Bierstile ist ungeahnt groß! Während der Verkostung erfahren Sie zudem, warum die Beziehung von Aromatik und Glas so komplex ist und wie man in Fachkreisen Biere richtig schmeckt und beschreibt.

Kursorganisation und Information

Christine Weber | umwelt@kebs.de
Tel.: 035935 22 172



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

Programm

Freitag, 31.03.23

15:00 Uhr Ankommen und Check-in
16:00 Uhr „Hopfen & Malz: Rohstoffkunde“
17:00 Uhr Kennenlernen des Brauzubehörs & der Schritte des Bierbrauens
18:00 Uhr Abendessen
19:00 Uhr „Sachsen im Glas“ Verkostung der sächsischen Biervielfalt

Samstag, 01.04.23

08:00 Uhr Frühstück
09:00 Uhr Braukurs mit Karsten Zinsik: Session India Pale Ale (fruchtig-hopfig & vollmundig)
12:00 Uhr Mittagessen
13:00 Uhr Fortsetzung Braukurs
15:00 Uhr Kaffeepause
15:30 Uhr Abschluss Braukurs und Einstieg in die Rezeptentwicklung
18:00 Uhr Abendessen
19:00 Uhr „Bierstile unter der Lupe“
Sommelier Jens Zimmermann führt durch die Verkostung

Sonntag, 02.04.23

08:00 Uhr Frühstück
09:30 Uhr Einrichtung der Heimbrauerei: Was lohnt sich und was habe ich schon? Was braucht der Profi? Vortrag, Gespräch & ausprobieren mit Daniel Löwe (Dresdner Braufachhandel)
12:00 Uhr Mittagessen
13:00 Uhr Auswertung & Ausblick anschließend Ende der Veranstaltung

Kosten pro Person

235 Euro im Einzelzimmer incl. Vollverpflegung
205 Euro im Zweibettzimmer incl. Vollverpflegung

Keiner soll wegen finanzieller Schwierigkeiten an einer Veranstaltung nicht teilnehmen können. Bitte scheuen Sie sich nicht, uns in diesem Fall anzusprechen. Der Förderverein unseres Hauses hat eigens dafür Finanzmittel zur Verfügung gestellt.



Veranstaltungsort

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

Anfahrt

Wir informieren Sie gern zur Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln.

