



Bildungsgut Schmochtitz

Sankt Benno
Schmochtitz 1
02625 Bautzen

Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis zum **15. Februar 2024** an:

www.bildungsgut-schmochtitz.de/anmeldung

Telefon: 035935 22-316

E-Mail: info@bg-schmochtitz.de

Die Reihenfolge der Anmeldungen entscheidet grundsätzlich über die Teilnahme.

Die Anmeldung ist verbindlich

Sie erhalten eine Anmeldebestätigung und etwa 14 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.



8. - 10. März 2024

Hopfen & Malz - Gebräu mit Geschichte(n)

Interaktiver und kulinarischer
Einstieg ins Bierbrauen

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

Herzliche Einladung zum Seminar

„Hopfen & Malz - Gebräu mit Geschichte(n)“
Der interaktive, kulinarische und umfassende Einstieg ins Heimbrauen.

320 Biermarken aus 97 Braustätten zählt man in Sachsen. 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 - Gebräu mit Geschichte(n)! Tauchen Sie ein in alle Bereiche des Heimbrauens und stellen Sie unter kundiger Anleitung das White House Honey 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, 08.03.24

- 15:00 Uhr Ankommen und Check-in
- 16:00 Uhr „Hopfen & Malz: Rohstoffkunde“
- 17:00 Uhr Kennenlernen des Brauzubehörs und des Brauprozesses
- 18:00 Uhr Abendessen
- 19:00 Uhr „Sachsen im Glas“ Verkostung mit Bier- & Braugeschichte(n)

Samstag, 09.03.24

- 08:00 Uhr Frühstück
- 09:00 Uhr Braukurs mit Karsten Zinsik:
White House Honey Ale
(fruchtig & 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, 10.03.24

- 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

295 Euro im EZ mit Vollpension
265 Euro im DZ mit Vollpension

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 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.

