

Event ohne Übernachtung

Bierbrau-Seminar - deutschlandweit

Lernen Sie das Bierbrauen von einem Meister seines Faches



Programm-Idee

Bei diesem Programm kommt der 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 diesem 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.

Paket-Nummer: 0024465

Region:	📍	Gesamt-Deutschland
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Teilnehmer:	👤	20 - 500 Teilnehmer
Dauer:	🕒	4 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	deutsch, englisch
Preis zzgl. MwSt:	💰	42,00 € p.P.

Event ohne Übernachtung

Bierbrau-Seminar - deutschlandweit

Lernen Sie das Bierbrauen von einem Meister seines Faches

Beschreibung

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.

Weniger Teilnehmer als o.a. sind auf Anfrage möglich. Die Dauer variiert je nach Teilnehmerzahl.

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)

Anbieter-Bewertungen

109 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.61 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	4.26 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	4.68 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	4.79 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	4.65 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	4.58 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	4.69 von 5 Sternen

Leistungen inkl.

- Richtig Bierzapfen, alles rund um die Schanktechnik (je nach Ort)
- Auf- und Abbau der eigenen Bierbrauanlage bzw. ggf. Einkochautomat
- Bereitstellung der Rohstoffe, die zur Bierherstellung benötigt werden
- Professionelle Verkostung verschiedener Biertypen/ Proben und Bereitstellung des zu verköstigenden Bieres
- Individueller Programmablauf; kann durch eine ausführliche Vorabinformation/ Beratung durch den Brauer und Hopfenbauer zusammengestellt werden
- Rezept zum Bierbrauen für zu Hause
- Maischen, Abläutern, Kochen und Zugabe der Hefe unter Anleitung des Bierbrauers
- Einführung zu Anbau, Verarbeitung und Verwendung der Rohstoffe
- An- und Abreise des Bierbrauers / Hopfenbauers zum Veranstaltungsort (ab 50 km ab Bitburg zzgl. Fahrtkosten)
- Bierdiplom pro Teilnehmer

Event ohne Übernachtung

Bierbrau-Seminar - deutschlandweit

Lernen Sie das Bierbrauen von einem Meister seines Faches

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0024465

- 

1

Gehen Sie zu www.hirschfeld.de
- 

2

Geben Sie im Suchschlitz oben rechts die Paket-Nr. ein.
- 

3

Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“