

Event ohne Übernachtung

Bierbrauen auf Burg Brandenstein

Gemeinsam mit historischen Gerätschaften ein süffiges, dunkles Bier brauen



Programm-Idee

Gemeinsam in einer Gruppe, zu einem geselligen Erlebnis, mit eigener Hände Arbeit ein Bier nach alter, handwerklicher Tradition zu brauen, dabei die Zutaten anfassen, riechen und schmecken zu können, die Schrotmühle zu drehen, die Maische zu rühren, Holz anzulegen und über die Zeit die Veränderung des Produktes zu erleben macht diesen Workshop aus. Natürlich kann dazu auch ein schon fertiges "Burg-Bier" verkostet werden!

Paket-Nummer: 0048199

Region:	📍	36381 Schlüchtern
Verfügbarkeit:	📅	April - Dezember
Teilnehmer:	👤	2 - 30 Teilnehmer
Dauer:	🕒	5 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch, Englisch
Preis inkl. MwSt:	💰	ab 199,50 € pauschal

Beschreibung

Wie in alten Zeiten wird mit einer alten Handmühle das Gersten-Malz zuerst geschrotet und dann in auf 50° C vorgewärmtes Wasser gegeben. Unter über 2-stündigem Rühren auf verschiedenen Temperaturstufen wird die Stärke des Malzes von Enzymen „verzuckert“. Nach dem Umfüllen und Abfiltrieren im Läuterbottich werden die entstandene "Würze" und die sogenannten "Nachgüsse" im Sudkessel über eine Stunde lang zur Sterilisation gekocht. Hierbei wird auch der Hopfen zur Aromatisierung hinzugegeben. Hiermit endet der eigentliche "Brautag". Erst am nächsten Tag, nach erfolgter Abkühlung kann der Sud abgezogen und vergoren werden. Nach mehrwöchiger Lagerung entsteht ein gereiftes Bier.

Event ohne Übernachtung

Bierbrauen auf Burg Brandenstein

Gemeinsam mit historischen Gerätschaften ein süffiges, dunkles Bier brauen

Anbieter-Bewertungen

2 abgegebene Bewertungen	★★★★☆	3.83 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	3.50 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	4.50 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★☆	4.00 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★☆	3.00 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★☆	3.00 von 5 Sternen

Wichtige Hinweise

Die Seminare finden in einem überdachten, aber offenen Bereich des Burghofes statt. Robuste und wetterangepasste Kleidung ist von Vorteil. Feuerstellen zum Wärmen können gerne betrieben werden. In den kühlen Monaten kann auch der beheizbare "Jagdschuppen" genutzt werden.

Leistungen inkl.

- Rustikale Verköstigungen
Rustikale Verköstigungen mit deftigen Eintöpfen vom Feuer, Wurst und Bauernbrot - div. Gegrilltes vom Holzkohlegrill - Kaffee & Kuchenbuffet - selbstgebrautes Bier, Brandensteiner Bio-Apfelsaft, eigener Apfelwein sowie selbstgebrannte Schnäpse... können zugebucht werden
- Die Seminargebühren enthalten nur den Workshop

Zusatzleistungen

- Führungen zur Burggeschichte, im Holzgerätemuseum, durch die Gärten und in der japanischen Siebold-Sammlung
Preis je Führungsbestandteil
Preis: 2,00 € p.P. inkl. MwSt
- Schnapsbrennen
Preis: 175,00 € pauschal
- Raubritter-Seminar mit 4 sportlich-spaßigen Übungen
Preis: 175,00 € pauschal
- Bier und weitere Getränke, selbstgebrannte Schnäpse sowie Verköstigungen können zugebucht werden.
Preis: auf Anfrage!

Event ohne Übernachtung

Bierbrauen auf Burg Brandenstein

Gemeinsam mit historischen Gerätschaften ein süffiges, dunkles Bier brauen

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

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0048199

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“