

Öko-Bier selbst gebraut – Seminar in der Ökologiestation

Am Samstag, 15. November, vermittelt Christian Broegelmann in der Ökologiestation in Bergkamen die Grundkenntnisse des Bier Brauens.

Wer hat nicht schon immer davon geträumt bei der nächsten Party seine Gäste mit der eigenen „Hausmarke“ zu überraschen? Kein Problem! Denn das heimische Bierbrauen ist nicht nur verhältnismäßig einfach, sondern es erlaubt auch in seiner eigenen Küche den Geschmack des Bieres völlig autonom zu bestimmen. Einmaischen, Rasten, Läutern, Hopfen, Kochen der Würze und Filtern werden praktisch gezeigt, das Abkühlen, Hefen und Verfüllen in Gärgefäße erklärt. Nebenbei vermittelt der Referent die historischen, juristischen und chemischen Hintergründe.

Natürlich wird das kein trockenes Seminar sein. Damit nicht auf die Verkostung verzichtet werden muss, sollte man sich abholen lassen, da die Ökologiestation nicht mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar ist. Die Veranstaltung beginnt um 10.00 und endet um 15.00 Uhr. Die Kosten betragen 35,- Euro je Teilnehmer. Eine Anmeldung ist bis zum 7. November unter 0 23 89 – 98 09 11 beim Umweltzentrum Westfalen möglich. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.