

BIERBRAUKURS

Winter- & Weihnachtsbier

❄️ **SELBST BRAUEN** ❄️

Ein würziges Winterbier mit Kräutern und Gewürzen –
für genussvolle Momente in der kalten Jahreszeit.

Mit diesem Kurs knüpfen wir an eine alte Tradition an: Dem Brauen von eigenem Bier. In Theorie und Praxis erfahren Sie die wichtigsten Schritte zum erfolgreichen Bierbrauen. Die Grundrohstoffe werden dabei ebenso behandelt wie die Möglichkeiten, dem Bier durch eine Mischung aus fruchtig-zitronigen Hopfenaromen und anderen Kräutermischungen eine persönliche Note zu verleihen.

Die Braumethoden

- Brauen mit Malzextrakt (Beginn des Brauprozesses mit dem Würzekochen)
- Brauen mit vollem Maischverfahren (Schroten und Maischen)
- „Brew in a Bag“ – das australische Heimbrauverfahren, bei dem Maischen und Läutern zusammengefasst werden.

Im Kurs wird ein kräuterwürziges Winterbier gebraut, das nach etwa vier Wochen Gärung genossen werden kann.

Natürlich dürfen auch eine Bierverkostung besonderer Biere und eine Einführung in die Biergeschichte an diesem Brauseminartag nicht fehlen.

INHALTE

- Kleine Bierkunde – Geschichte und Geschichten rund um das Bier
- Kleine Rohstoffkunde: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser
- Die frische Würzmischung – geeignete Gewürze, Kräuter und Früchte für das Bier
- Praxiskurs zum Bierbrauen mit unterschiedlichen Braumethoden
- Bierverkostung besonderer Biere



METHODEN

- Vortrag
- Sensorisches Bewerten der Rohstoffe
- Brau-Workshop
- Bierverkostung



*Gemeinsam brauen.
Wissen teilen. Genuss erleben.* ❤️



**SAMSTAG,
21.11.2026**



9:00 bis 16:00 Uhr



BSBZ HOHENEMS

REFERENTEN

Thomas Janscheck
Dipl.-Ing. (FH) Gartenbau

Jillian Sopper
M. Sc., Braumeisterin,
TUM Weihenstephan



KOSTEN

€ 80,-
pro Person

**inkl. Pausen Jause
(Kaffee und Gebäck)**

ANMELDUNG

**bis 16. November 2026
bei**

Sigrid Ellensohn
☎ 0664 522 2901
✉ schrift@ogv.at

