

Prost Landschaft!

Bier brauen mit Kräutern im Umweltzentrum

Wiesenfelden. (ta) Bis in die 1970er Jahre gab es die Schlossbrauerei Wiesenfelden. An diese alte Tradition anknüpfend bietet das Umweltzentrum Schloss Wiesenfelden ein Praxisseminar unter dem Titel „Prost Landschaft!“ am 3. und 4. Oktober zum Bierbrauen – diesmal mit der Würze von wilden Kräutern. In Theorie und Praxis erfahren die Teilnehmer die wichtigsten Schritte zum erfolgreichen Bierbrauen. Die Grundrohstoffe werden dabei ebenso behandelt wie die Möglichkeiten, dem Bier durch eine wilde Kräuterwürze eine persönliche Note zu verleihen.

Als Braumethoden werden vorgestellt: Brauen mit Malzextrakt (Beginn des Brauprozesses mit dem Würzekochen), Brauen mit vollem Maischverfahren (Schroten und Maischen) und „Brew in a bag“ – australisches Heimbrauverfahren, ein volles Maischverfahren, in dem das Maischen und Läutern zusammengefasst werden. Natürlich dürfen auch eine Bierverskostung und eine Einführung in die Biergeschichte nicht fehlen. Referenten



Bei dem Praxisseminar dreht sich alles ums Bier. (Foto: Beate Seitz-Weinzierl)

sind Thomas Janscheck, Dipl.-Ing. für Gartenbau und Qualitätsmanagement-Beauftragter für Hopfen sowie Toni Nottebohm, Referentin am Goethe-Institut Barcelona, Bierbrauerin bei Edge Brewing, Barcelona. Informationen und Anmeldung beim Umweltzentrum Wiesenfelden, www.schloss-wiesenfelden.de, E-Mail an umweltzentrum@schloss-wiesenfelden.de oder unter Telefon 09966/1270.