

Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis zum **17. April 2025** an:
www.bildungsgut-schmochtitz.de/anmeldung

Telefon: 035935 22-316

E-Mail: info@bg-schmochtitz.de

Die Reihenfolge der Anmeldungen entscheidet grundsätzlich über die Teilnahme.

Die Anmeldung ist verbindlich

Sie erhalten eine Anmeldebestätigung und etwa 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn die Rechnung und alle notwendigen Informationen. Bei Ausfall der Veranstaltung werden Sie informiert.

Stornierung

Bei Absage benötigen wir eine schriftliche Mitteilung. Sollte eine Stornierung innerhalb von 28 Tagen bis 14 Tage vor Kursbeginn erfolgen, berechnen wir 50% der Kurskosten. Bei einer Absage von 14 Tagen bis 7 Tage vor Kursbeginn, berechnen wir 75% der Kurskosten. Wir stellen 100% der Kurskosten in Rechnung bei Absagen ab 7 Tagen vor Kursbeginn. Die Stornierungsgebühren entfallen, wenn Sie bei Ihrer Absage einen Ersatzteilnehmer verbindlich anmelden.

Informationen zum Haus

Bitte beachten Sie bei der Anreise unsere Hausordnung unter www.bildungsgut-schmochtitz.de/hausordnung.



9. - 11. Mai 2025

Hopfen & Malz - Gebräu mit Geschichte(n)

Interaktiver und kulinarischer
Einstieg ins Bierbrauen

Karsten Zinsik (Brauer & Bierjudge)
Jens Zimmermann (Biersommelier)
und Daniel Löwe (Braufachhandel)

Herzliche Einladung zum Seminar

„Hopfen & Malz - Gebräu mit Geschichte(n)“
Der interaktive, kulinarische und umfassende Einstieg ins Heimbrauen.

320 Biermarken aus 97 Braustätten zählt man in Sachsen. Und die sächsische Braukunst wurde von jeher hoch geschätzt. Bei Gründung des Münchner Hofbrauhauses 1589 wurde für den Eigenbedarf noch das bessere „Zschopauer Bier“ aus dem Erzgebirge bezogen.

In dieser Tradition steht das diesjährige Bierseminar - Gebräu mit Geschichte(n)! Tauchen Sie ein in alle Bereiche des Heimbrauens und stellen Sie unter kundiger Anleitung die original Leipziger Gose her. Damit Ihr Einstieg ins Brauen zu Hause direkt gelingt, erfahren Sie in Vorträgen und Austausch, welches Equipment sich für Einsteigerinnen und Einsteiger wirklich lohnt, was Sie bei der Rohstoffauswahl beachten sollten und wie aus Ihren persönlichen Vorlieben Braurezepte werden. Lassen Sie sich dafür vom Biersommelier inspirieren - die Bandbreite der Bierstile ist ungeahnt groß! Während der Verkostung erfahren Sie zudem, warum die Beziehung von Aromatik und Glas so komplex ist und wie man in Fachkreisen Biere richtig schmeckt und beschreibt.

Kursorganisation und Information

Christine Weber | umwelt@kebs.de
Tel.: 035935 22 172



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

Programm

Freitag, 09.05.25

15:00 Uhr Ankommen und Check-in
16:00 Uhr „Hopfen & Malz: Rohstoffkunde“
17:00 Uhr Kennenlernen des Brauzubehörs und des Brauprozesses
18:00 Uhr Abendessen
19:00 Uhr „Sachsen im Glas“ Verkostung mit Bier- & Braugeschichte(n)

Samstag, 10.05.25

08:00 Uhr Frühstück
09:00 Uhr Braukurs mit Karsten Zinsik:
Leipziger Gose
(Sächs. Original mit Charakter)
12:00 Uhr Mittagessen
13:00 Uhr Fortsetzung Braukurs
15:00 Uhr Kaffeepause
15:30 Uhr Abschluss Braukurs und Einstieg in die Rezeptentwicklung
18:00 Uhr Abendessen
19:00 Uhr „Bierstile unter der Lupe“
Sommelier Jens Zimmermann führt durch die Verkostung

Sonntag, 10.03.24

08:00 Uhr Frühstück
09:30 Uhr Einrichtung der Heimbrauerei:
Was lohnt sich und was habe ich schon? Was braucht der Profi?
Vortrag, Gespräch & ausprobieren mit Daniel Löwe
(Dresdner Braufachhandel)
12:00 Uhr Mittagessen
13:00 Uhr Auswertung & Ausblick
anschließend Ende der Veranstaltung

Kosten pro Person

296 Euro im EZ mit Vollpension
273 Euro im DZ mit Vollpension

Veranstaltungsort

Bildungsgut Schmochtitz Sankt Benno
Schmochtitz 1, 02625 Bautzen
www.bildungsgut-schmochtitz.de



Anfahrt

Wir informieren Sie gern zur Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln.

