



BierProjekt Landau eG  
Förlenbergstraße 7  
76829 Landau in der Pfalz

[www.bierprojekt-landau.de](http://www.bierprojekt-landau.de)



Gutschein für einen  
**BASIS-Heimbrauerkurs**

### **Wann ist das ?**

Aktuelle Termine finden sich auf unserer Homepage, für eine längerfristige Buchung schreibe uns bitte per Mail an

### **Wo ist das ?**

Wir geben den Kurs bei unserem Partner, der Kügler Mühle.  
Schaut es euch an: <http://www.kuegler-muehle.de/>

### **Was muss ich mitbringen ?**

Nichts. Wir haben alle Geräte (Heimbrauer-Equipment), Rohstoffe und Unterlagen für euch vor Ort.

Auch ist für veg. Essen & Trinken bestens gesorgt – bei Allergien oder Sonderwünschen bitte jedoch kurze Info vorab!

### **Wie viel kostet es ?**

Dies ist ein Gutschein! ;)

### **Wie lange dauert es ?**

Der Brautag dauert ca. 6 bis 7, mit Plaudern auch mal 8 Stunden  
Eine Woche darauf ist der Abfülltag, hier ca. 1 bis 2 Stunden

### **Kann ich danach noch fahren ?**

Ja. Wir bieten zwar eine kleine Bierprobe im Rahmen des Kurses an, die jedoch nur als Geschmacksproben!

### **Was habe ich davon ?**

Im Idealfall wird es ein toller Tag gewesen sein, lehrreich an Hintergrundinformationen und handwerklichem Können. So kannst du dann in die Karriere des Heimbrauers starten und mit kleinem Equipment dich und dein Umfeld mit Selbstgebrautem versorgen.

## **BASIS-BRAUKURS**

Wir wollen dir gerne das spannende Hobby des Heimbrauens nahezubringen - dafür bieten wir Basis-Kurse für Anfänger an, in denen wir Unerfahrenen vom ersten Einmaischen bis zur Handabfüllung des Selbstgebrauten begleiten: Hier lernt ihr in Kleingruppen die grundsätzlichen Handgriffe und Hintergründe des Brauens, Ziel ist es, jeden der Teilnehmer soweit zu unterrichten, dass er oder sie – in diesem Falle du – daheim selbst Biere in Angriff nehmen kann und genug Hintergrundwissen habt, sich mit weiterführenden Themen zu beschäftigen.

Grundsätzlich ist Bier für uns ein Produkt, das wir durch Sinne in seinem Geruch, seiner Farbe und seinem Geschmack wahrnehmen, und nicht ein technisches Objekt, das durch Kategorisierung oder Regelzahlen erfahren wird. So wollen wir auch unsere Kurse gestalten:

- Begeisterung und Experimentierfreude statt knochentrockener Theorie!
- Lieber schmecken und riechen statt Lehrbuchvortrag!
- Selber machen statt Zuschauen!
- Natürliche, saubere, ursprüngliche Rohstoffe!

Abgerundet wird der Kurs durch eine Mühlenführung und eine kleine (!) Bierprobe mit ausgefallenem Gebräu.