

## Anmeldung...

... direkt in der Boulangerie  
Holtenauer Str. 162  
24105 Kiel

telefonisch unter:

0172/4550116

per Mail:

[admin@bierbrauenlernen.de](mailto:admin@bierbrauenlernen.de)



Weitere Infos:  
[www.bierbrauenlernen.de](http://www.bierbrauenlernen.de)



**Hier braut sich was zusammen!  
Deutsche Bierbraukunst trifft  
französisches Backhandwerk!**

**À Bientôt  
à la Boulangerie!**

*Philine*  
Boulangerie Française



**Bierbrauseminar**

## Bier selbst brauen...

...ohne komplizierte Aufbauten oder Sets!

Bei unserem Biersommelier Stefano lernst Du, "Craft Beer" u.a. mit dem zu brauen, was Du zu Hause hast.

In unserem Seminar möchten wir einfachste Wege zum eigenen Bier ohne übermäßige Kosten für das Equipment aufzeigen.

Für unser Bier braucht es nur wenige Zutaten, eine Küche mit Kochgeschirr und ein paar saubere, leere Flaschen zum Abfüllen.

Da die selbstgebrauten Biere nicht filtriert oder pasteurisiert werden, sind sie intensiver im Geschmack. So entstehen einzigartige, individuelle und köstliche Biere, die immer wieder zu neuen Geschmacksexplosionen im Mund führen...

...genauso wie die vielfältigen Produkte von Philine!

Hier siehst und schmeckst Du noch das handwerkliche „Können des Meisters“ jenseits der Tiefkühl- und Systemgastronomie!



## Was Dich sonst noch erwartet:

Natürlich soll nicht nur theoretisches Wissen vermittelt und das Brauen praktisch gezeigt werden.

Damit man sich einen Eindruck davon verschaffen kann, wie unterschiedlich „Craft Beer“ schmecken kann, ist eine **kostenlose Bierverkostung** Bestandteil der Veranstaltung. Ferner bieten wir für zwischendurch eine **herzhafte Brotzeit**.

Andere Getränke können selbstverständlich auch gewählt werden, allerdings auf eigene „Rechnung“.

Einen Kochkittel sowie Papier und Schreiber für Notizen sowie eine Kochanleitung stellen wir gerne jedem Teilnehmer im Seminar zur Verfügung.

Die Teilnahmegebühr in der Höhe von 79,- € pro Person ist zu Beginn des Seminars in der Boulangerie zu entrichten.

## Boulangerie Philine...

...ein Ort, der Lust auf Leben und Genießen macht, egal, ob man das Brot fest oder flüssig mag....