

Das „Hausbrauen“ ist wieder voll im Trend!

Bergenhusen 19 Männer und Frauen trafen sich am Sonntag in Lührs Landgasthof, um in die Kunst des Bierbrauens eingewiesen zu werden. Eingeladen dazu hatte der Biersommelier Stefano, der den Teilnehmern im Tagesseminar in Theorie und Praxis zeigte, wie ein ungefiltertes und nicht pasteurisiertes Craft Bier gebraut wird. Nach einer Stunde Brauthetheorie und -chemie und rechtlichen Infos ging es für alle Teilnehmer zum Brauen von 20 Liter Bier an die Maisch-Pfanne. Verschiedene Malze wurden gemeinsam geschrotet und

in handelsüblichen Einkochautomaten auf mehreren Temperaturstufen (Rasten) erhitzt und eingemaischt, um die Enzyme zu wecken. Im Seminarräum roch es auf einmal wie in einer Brauerei. In einer umgebauten Thermobox trennten die Teilnehmer dann die Vorderwürze vom Treber und kochten sie dann über eine Stunde lang. Zwischendurch gab es eine deftige Brotzeit und sechs verschiedene Craft – Biersorten wurden verkostet. Stefano zeigte den Teilnehmern dann, wie man im Gärbehälter die kochende Würze auf Zimmertempe-

ratur herunterkühlt und welche selbst gezüchteten Hefen benötigt werden, um die Gärung in Gang zu setzen. Weitere Seminare finden am **Sonnabend, 17. Dezember** im Landgasthof Hoier Boier in Bergenhusen und am **Sonntag, 29. Januar 2017** im Lührs Landgasthof statt. Ergänzende Informationen sind unter der Homepage www.bierbrauenlernen.de nachzulesen. Anmeldungen in Erfde unter 04333-220 oder Bergenhusen unter 04885-9014994 oder Email admin@bierbrauenlernen.de.

(ws)



Im Kurs wird gezeigt, wie die Teilnehmer ihr eigenes Bier mit der besonderen Note brauen können. Foto: Privat