

Seminare

Wie ein Bier entsteht



Möchten Sie schon lange gern wissen wie ein Bier entsteht? - Wir zeigen es Ihnen gerne!

Auf unserem Bauernhof haben wir eine kleine Brauerei eingerichtet, hier können Sie in gemütlicher Atmosphäre miterleben und selber mithelfen wenn Bier gebraut wird. Selbstverständlich darf dazu ein feines selbstgebrautes Hausbier nicht fehlen. Je nach Ihrem Wissensdurst und der verfügbaren Zeit haben Sie die Wahl unter drei verschiedenen Seminartypen:

Bei allen drei Varianten ist die Besichtigung unseres Hopfenlehrpfades und die Degustation unserer Hofspezialitäten inbegriffen.

I. Einblick ins Bierbrauen

Sie gewinnen einen Einblick wie Bier gebraut wird und welche Zutaten für die Herstellung benötigt werden.



Angebot:

- Erläuterung des Brauprozesses:
 - ▶ Wie wird Bier gebraut?
 - ▶ Was braucht man dazu?
 - ▶ dazu frisches Treberbrötli
- Degustation und Erläuterung der Hofprodukte
- Ausführlicher Rundgang im Hopfengarten
- Bierhumpen-Curling

Zeitbedarf:

- 45 Min. für den Hopfenlehrpfad
- 90 Min. ausführliche Erläuterung der Braustube, Degustation der Hofprodukte, Beantwortung von Fragen

Inbegriffen:

- Führung durch den Hopfenlehrpfad
- Ausführliche Erläuterung der Braustube
- Degustation der Hofprodukte
- Bier, Mineral, Süssmost während der Führung
- Treberbrötli
- 1 Degustationsglas als Souvenir

Preis: Fr. 25.00 pro Person, unter 10 Personen: Fr. 250.00 pro Gruppe

2. Schaubrauen auf dem Hof

Die Stationen des Brauprozesses werden erklärt und am konkreten Beispiel demonstriert. Sie können auch selbst Hand beim Brauen anlegen. Sie erfahren einiges über die Geschichte des Biers und über die verschiedenen Bierstile. Sie begleiten einen Sud von A-Z.



Angebot:

- Vertiefter Einblick ins Handwerk Bierbrauen, Vorführungen und aktive Mitarbeit:
 - ▶ Wie entsteht ein Hausbier?
 - ▶ Stadien der Entwicklung
 - ▶ Geschichte des Bieres
- Degustation der Hofprodukte
- Beantwortung von Fragen
- Ausführlicher Rundgang im Hopfengarten
- Bierhumpen-Curling

Zeitbedarf:

- 3 h. für die Erläuterung des Brauprozesses, aktive Mitarbeit
- 45 Min. für den Hopfenlehrpfad
- 45 Min. für die Degustation und Beantwortung von Fragen

Total Zeitbedarf (inkl. Essen): 5-6 h

Inbegriffen:

- Ausführlicher Rundgang im Hopfengarten
- Degustation der Hofspezialitäten
- Bier, Mineral und Süssmost à discrétion während dem ganzen Anlass
- Treberbrötli
- 1 Degustationsglas als Souvenir
- Dokumentation: Hofzeitung

Preis: Fr. 45.00 pro Person, unter 10 Personen: Fr. 450.00 pro Gruppe

Das selbstgebraute Bier (50 l) kann ca. 6 Wochen später mit eigener Etikette bezogen werden. Dies ist im Preis jedoch nicht inbegriffen.

3. Reines Brauseminar

Auf Anfrage für Personen, die später einmal selber brauen möchten

4. Heilpflanze Hopfen



In diesem Seminar erfahren Sie viel Wissenswertes über den Hopfen als Heilpflanze. Nebst Führung und Theorie, sammeln Sie in diesem Seminar auch die praktische Zubereitung einer Hopfentinktur.

Angebot:

- Ausführlicher Rundgang im Hopfengarten
- Viel Wissenswertes über den Hopfen als Heilpflanze
- Herstellung einer Hopfentinktur für den persönlichen Gebrauch
- Degustation und Erläuterung der Hopfenspezialitäten

Zeitbedarf:

- 45 Min. für den Hopfenlehrpfad
- 1 Std. für ausführliche Erläuterung über den Hopfen als Heilpflanze und herstellen einer Hopfentinktur
- 15 Min. für die Degustation und Beantwortung von Fragen

Inbegriffen:

- Ausführlicher Rundgang im Hopfengarten
- Degustation der Hopspezialitäten
- Material und Herstellung der Hopfentinktur
- Treberbrötli, Bier, Mineral, Süssmost
- Ausführliche Dokumentation zur „Heilpflanze Hopfen“

Preis: Fr. 25.00 pro Person, unter 10 Personen: Fr. 250.00 pro Gruppe



STAMMHEIMER
HOPFEN
TROPFEN

Erleben &
Geniessen