



Bier-Workshop am 10. August im Bauernhausmuseum Amerang

Beitrag

Bier – das flüssige Brot der Bayern! Am Samstag, dem 10. August 2019 besteht von 11.00 bis 17.00 Uhr beim Workshop „Hopfen und Malz“ im Bauernhausmuseum Amerang des Bezirks Oberbayern die Gelegenheit sich die Grundlagen des Bierbrauens selbst anzueignen. Silvia Hölzlwimmer-Ruff hat das traditionelle Handwerk beim Schweinsbräu in Hermannsdorf erlernt.

Die Kursteilnehmer erfahren alles Wissenswerte über die handwerkliche Biererzeugung und wie sie sich von der industriellen Herstellung unterscheidet. Gemeinsam wird ein Sud mit Gerste und Hopfen aus ökologischem Anbau angesetzt. „Meistens geht es recht kommunikativ zu“ berichtet Hölzlwimmer-Ruff, wenn die Workshop-Teilnehmer um den kleinen dampfenden Sudkessel stehen. „Auch der Frauenanteil in den Kursen wird immer größer“ erklärt sie. Besonders wichtig ist es, die Temperatur penibel einzuhalten, damit ein schmackhaftes unfiltriertes Bier entsteht. Der Tag klingt mit einer Verkostung und einer zünftigen Brotzeit gesellig aus. Selbstverständlich gibt es viele Tipps und eine Anleitung zum Selberbrauen für Zuhause.

Die Kursgebühr beträgt 35 € zzgl. Museumseintritt (inkl. Brotzeit). Um eine vorherige Anmeldung wird gebeten.

Weitere Informationen im Internet gibt es unter www.bhm-amerang.de oder unter Tel. 08075 / 91 509 11.

Bericht und Fotos: Bezirk Oberbayern, Archiv Bauernhausmuseum Amerang

Nach der harten Feldarbeit wurde im Chiemgau früher gerne „Scheps“ – ein Dünnbier – gereicht. © Bezirk Oberbayern, Archiv Bauernhausmuseum



Amerang, Aufnahme: Richard Wöhrli.



Kategorie

1. Allgemein

Schlagworte

1. Amerang
2. Bauernhausmuseum
3. Weitere Umgebung