

BRAUKURS

Auf die hohe Kunst des Biergenusses verstehen wir uns alle – doch wie entsteht ein Bier? Wie sehen die Sagen umwobenen Rohstoffe Hopfen, Malz und Hefe aus? Wie fügt der Brauer sie zusammen um ein wohl schmeckendes Bier zu brauen? Und wie entstehen aus so wenigen Rohstoffen so vielfältige Biere?

All dies erfahren Sie auf unserem Bierbraukurs. Unter der fachkundigen Leitung von Ulrich Hastenplug, seines Zeichens ausgebildeter Brauer und Mälzer und seit über 30 Jahren auch als solcher tätig, brauen Sie ein Bier ein und erleben einen vergnüglichen Tag in der Lahnsteiner Brauerei.



Leistungen, Details und Kosten:

Termine:	Samstag der 11. November 2017 von 10-16 Uhr Samstag der 17. März 2018 von 10-16 Uhr
Teilnehmerzahl:	Maximal 20 Personen.
Verpflegung:	Warmes Mittagessen, Bier und alkoholfreie Getränke.
Sonstiges:	Brauereiführung, Teilnehmerurkunde.
Kosten:	59,00 € inkl. ges. MwSt. zahlbar bei Anmeldung.
Anmeldung:	Per Email fohr@lahnsteiner-brauerei.de Telefonisch unter 02621-9174-0. Vor Ort in der Lahnsteiner Brauerei, Sandgasse 1, 56112 Lahnstein, geöffnet Mo.-Fr. 7-17 und Sa. 9-12 Uhr.

Hinweise:

- Wir empfehlen Ihnen aufgrund der Bierverkostungen Ihre An- und Abreise als Mitfahrer oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln einzuplanen.
- Die Teilnahme an den Veranstaltungen erfolgt auf eigene Gefahr.
- Die Lahnsteiner Brauerei ist nicht behindertengerecht ausgestattet.
- Mit Ihrer Teilnahme erklären Sie sich damit einverstanden dass wir Fotos von unseren Veranstaltungen frei verwenden können, auch dann wenn Sie darauf abgebildet sind.
- Wir behalten uns vor Personen, die bei Veranstaltungsbeginn alkoholisiert sind, von der Veranstaltung auszuschließen. Ein Anspruch auf Rückerstattung des Teilnahmebeitrages besteht in diesem Fall nicht.