



**WILLKOMMEN
ZUM
LAHNSTEINER ONLINE -
BIERSEMINAR**

Willkommen zur Online-Variante der Lahnsteiner Bierseminare!

Jede Situation hat ihre guten Seiten. Eine uns allen bekannte Situation, die Anfang 2020 begann, und in der Folge den gesamten Planeten situierte, führte dazu dass die Lahnsteiner Bierseminare nun auch online stattfinden und den Genuss zu Hause ermöglichen.

Hier einige Tipps zur Fohrbereitung, zur Teilnahme und zur Nachbereitung. Diese Tipps werden wir stetig weiter entwickeln. Zögern Sie nicht und lassen Sie uns Ihre Tipps wissen – wir sind hier alle Teil einer neuen Lernkurve.

Tipps dazu bitte per Email an fohr@lahnsteiner-brauerei.de

Bierpakete für Online-Bierseminare:

Das Wichtige fohrab: Rechtzeitig das Bierpaket beschaffen.

Ein Bierpaket besteht aus sechs Flaschen, die je nach Verfügbarkeit des jeweiligen Bieres unterschiedlich groß sein können. Meist haben sie ein Volumen von 0,33 l oder 0,50 l. Je nach individuellem Aufnahmevermögen reicht ein Bierpaket daher für ein bis drei Seminaristen.

Jedes Bierpaket besteht aus anderen Bieren. Einige stammen aus dem Sortiment der Lahnsteiner Brauerei. Für letztere finden Sie die Produktbeschreibungen mit Anekdoten, Sensorik, brautechnischen Daten, Genussempfehlungen und weiteren Informationen unter www.lahnsteiner-brauerei.de

In den Bierpaketen finden sich auch Biere befreundeter oder einfach spannender Brauereien aus dem In- und Ausland.

Fohrbereitung eines Online-Bierseminars:

- Biergenuss braucht Zeit und Muße. Essen Sie rechtzeitig fohrab zu Abend und essen Sie nichts, was Ihre Geschmacksnerven belegt.
- Alternativ können Sie Speisen vorbereiten, die zu den jeweiligen Bieren passen. Anregungen dazu finden Sie in den Bierbeschreibungen.
- Legen Sie alles bereit, was Sie benötigen.
- Zutritt: <https://meetingsema15.webex.com/meet/fohr>
- Sie können die Webex Software herunter laden – müssen es aber nicht.
- Das Bierseminar beginnt um 19:30.
- Schalten Sie einige Minuten vorab ein. Deaktivieren Sie den Ton während der Präsentation um unerwünschte Halleffekte zu vermeiden.
- Sie können auch Ihr Bild deaktivieren, wenn Sie nicht gesehen werden möchten.

Fohrbereitung eines Online-Bierseminars:

Legen Sie bereit:

- Verkostungsglas.
- Stilles Wasser, temperiert, zum „Zwischenspülen“.
- Öffner.
- Biere temperiert (10-15°C).
- Papier und Stift für Notizen.

Das Verkosten temperierter Biere ist für Sie möglicherweise ungewohnt.

Bitte bedenken Sie: Bei tiefen Temperaturen nimmt unser Geruchs- und Geschmackssinn keine Aromen mehr wahr. Genau diese wahrzunehmen ist aber Ziel des Genusses. Lassen Sie sich darauf ein und proBIERen Sie auch einmal Ihr Lieblingsbier temperiert – Sie werden es neu entdecken!

Das Verkostungsglas:



Das gleiche Bier
schmeckt aus
verschiedenen Gläsern
völlig anders!



Das Verkostungsglas:

Diese Eigenschaften sollte es besitzen:

- Bauchige Form.
- Nach oben konisch zulaufend (Duftkamin).
- Rand nach außen gestellt.
- Dünne Wandstärke.

Füllen Sie das Glas bis zu seinem größten Durchmesser mit Bier.

Lassen Sie sich Zeit und nehmen Sie mit Bedacht mehrere Schlucke um die Eigenschaften des Bieres zu erfahren und zu genießen: Farbe, Trübung, Schaum, Duft, Antrunk, Mitteltrunk, Abtrunk, Nachtrunk.

Während und nach dem Online-Bierseminar:

- Über die Chat-Funktion können Sie uns Kommentare, Fragen und Wünsche mitteilen. Wir werden diese so gut als möglich beantworten.
- Wir bleiben nach dem offiziellen Ende des Seminars nach Bedarf online zum virtuellen Absacker. Hier können Sie gerne Ihren Ton einschalten und live mit diskutieren.
- Auch im Nachgang freuen wir uns auf Sie. Senden Sie uns welche Biere wir bei zukünftigen Veranstaltungen wir verkosten könnten oder was immer Sie bewegt per Email fohr@lahnsteiner-brauerei.de

Wir freuen uns auf Sie!

***Ihr Dr. Markus Fohr und das Team der Lahnsteiner
Brauerei***

Bleibt mit uns in Verbindung!



www.facebook.com/Lahnsteiner.Brauerei



www.instagram.com/lahnsteiner_brauerei