

Sonntag, 19. April 2026 Braukurs Biobier für Einsteiger

08:30 - 15:30 Uhr

Lernen Sie bei uns, Ihr eigenes Biobier zu brauen!

ODER

**Sonntag, der 03. Mai
2026**

08:30 - 15:30 Uhr

Sie erfahren in Theorie und Praxis, wie Bierbrauen wirklich funktioniert. Nach einer kurzen Einweisung geht's an die Kessel. Sie lernen, welche Unterschiede es bei den Rohstoffen gibt, was Sie an Ausrüstung benötigen, welche Arbeitsschritte zu erledigen sind und worauf man besonders achten sollte.

Unsere Schau-Brauerei ist speziell für Kurse rund ums Bierbrauen eingerichtet und bietet somit beste Voraussetzungen, um jedes Detail des Brauprozesses mitverfolgen zu können. Unsere Referenten, die übrigens ausgebildete Pädagogen sind, gehen gerne auf Ihre Fragen ein und sorgen dafür, dass jedeR einen tollen Brautag mit vielen Lernerfolgen mit nach Hause nimmt.

Selbstverständlich erhalten Sie eine Zusammenfassung der wichtigsten Schritte, damit Sie auch für den ersten eigenen „Haussud“ gewappnet sind.

Auch für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt. Testen Sie bei einer kleinen Blindverkostung Ihren Geschmacks- und Geruchssinn, genießen Sie regionale und hausgemachte Schmankerl und nehmen Sie anschließend Ihr selbstgebrautes Bio-Bier mit zu sich nach Hause!

Anmeldung: bis eine Woche vor Kursbeginn per Mail an braukuchl@posteo.de oder Tel.: 0178 8198232

Mindestteilnehmer: 6 Personen

Kosten: 120 € p. P. inkl. Verpflegung, Bier-Verkostung, Arbeitsunterlage und selbstgebrautem Bio-Bier. Die **Kursgebühr** ist bar **vor Ort zu bezahlen**.

Kursleiter: Mauritz Volkmer

Kursdauer: ca. 7 Stunden

Wir freuen uns auf Euch!

Ort: Laufener Braukuchl, Schloßplatz 2, 83410 Laufen

Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion. Bitte beachten Sie unsere weiteren Termine auf den Webseiten.