Blumen und Bier in Franken - Almlimo und Hüttenbier selbstgemacht

Fortbildung (FB)

Termin:	19.06. - 21.06.2026, ab Fr. abend
Ort:	Naturfreundehaus am Brombachsee
Kosten:	180 EUR
Kurs-Nr.:	B2633FB

In dieser Fortbildung knüpfen wir an eine alte Tradition an: Der Herstellung von eigener Limonade, sowie dem Brauen von eigenem Bier.

Dabei werden wir gemeinsam eine alkoholfreie Kräuter- bzw. Wildbeeren-Limonade zubereitet. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt und es entstehen so würzige Alpenlimos, sprudelige Holunder-Spritzer oder Birkenbubbler, welche mit den vorher gesammelten Blüten, Kräutern oder Wildfrüchten zubereitet werden.

Im zweiten soll es um die wichtigsten Schritte zum erfolgreichen Brauen eines Hüttenbieres gehen. Die Grundrohstoffe werden dabei ebenso behandelt, wie Möglichkeiten dem Bier durch eine Mischung an fruchtig-zitronigen Hopfenaromen und anderen Wildkräutermischungen eine persönliche Note zu verleihen.

Inhalte

- Kleine Pflanzenkunde: Wildkräuter, Blüten, Bäume, Beerensträucher
- Kennenlernen und Verkostung verschiedener Naturlimos
- Praxiskurs zur Herstellung von 1-2 verschiedenen Limonaden und Spritzern
- Kleine Rohstoffkunde: Hopfen, Malz, Hefe, Wasser
- Die frische Würzmischung – geeignete Gewürze, Kräuter und Früchte für Hüttenbiere

Jugend des Deutschen Alpenvereins
Landesgeschäftsstelle Bayern
Preysingstr. 71
81667 München

Telefon: 089 - 44 90 01 95
Fax: 089 - 44 90 01 99
E-Mail: lgs@jdav-bayern.de

Gefördert von:
Bayerisches Staatsministerium für Familie, Arbeit und Soziales
BJR Bayerischer Jugendring

- Praxiskurs zum Bierbrauen mit einfachem Kochgeschirr

Voraussetzungen

- Lust auf was Neues

Jugend des Deutschen Alpenvereins

Landesgeschäftsstelle Bayern
Preysingstr. 71
81667 München

Telefon: 089 - 44 90 01 95
Fax: 089 - 44 90 01 99
E-Mail: lgs@jdav-bayern.de

Gefördert von:

Bayerisches Staatsministerium für Familie, Arbeit und Soziales

BJR Bayerischer Jugendring