

Braukurse im Hotel Flurschütz



Bier & Barbecue

22. September 2017 in Saalhausen



- ✓ Kompletter Braugang eines Landbieres
- ✓ Bierprobe mit verschiedenen Craft-Bieren
- ✓ Wissenswertes rund um das Thema Bier
- ✓ Grillbuffet inklusive

Am 11. und 25. August veranstalten wir einen kleinen Braukurs für alle, die gerne einmal sehen und erleben möchten, wie Bier handwerklich und ursprünglich hergestellt wird. Wir stellen unser „Flurschütz Edel“ her.

Wir führen einen kompletten Braugang durch, angefangen mit dem Schroteten von Malz über Einmaischen, Brauen und Läutern bis zum Hopfenkochen und abschließendes Füllen in Fässer.

An der Brauanlage: Edgar Rameil (professioneller Hobbybrauer)

An der Holzkohle: Marco Andresen (Grillmeister)

Der Braugang besteht aus Arbeit und Pausen („Rasten“). In den Rasten bieten wir eine Bierprobe mit verschiedenen Craft-Bieren und vielen interessanten, nützlichen und unnützen Informationen über alles, was mit Bier zusammenhängt.

Nach dem eigentlichen Braugang – während des Hopfenkochens (ca. 1 ½ Stunde) – stärken wir uns mit leckeren Steaks, Spareribs, Würstchen usw. Dazu gibt es ein reichhaltiges Grillbuffet und „Selbstgebrautes“.

Dauer:

Beginn 15:00 Uhr, Abfüllung gegen 20:00 Uhr

Anmeldung:

02723/91460 oder info@hotel-flurschuetz.de

Preis:

35,00 € pro Person inkl. Bierprobe und Barbecue

Die Teilnehmerzahl begrenzen wir! Für Gruppen ab 6 Personen können auch individuelle Termine abgesprochen werden.

Der Braukurs findet draußen statt, daher sind wir von trockener Witterung abhängig!



Flurschütz
Hotel - Restaurant - Café

Hotel Flurschütz
Auf der Jenseite 11
57368 Lennestadt-Saalhausen

☎ 02723 9146-0
✉ info@hotel-flurschuetz.de
🌐 www.hotel-flurschuetz.de
f facebook.com/hotelflurschuetz