

X0308300 Historisches Bier selbst herstellen

Beginn	Sonntag, 02.11.2025, 10:00 - 16:00 Uhr
--------	--

Kursgebühr	130,00 €
------------	----------

Dauer	1-mal
-------	-------

Kursleitung	Ingo Keim
-------------	-----------

Kursort	-108, Pfarrgasse 38, 65719 Hofheim
---------	------------------------------------

Dieser Braukurs lehrt Sie, wie Sie zu Hause mit einfachen Mitteln Bier brauen können. In einer Kleingruppe durchlaufen Sie alle Schritte vom Schroten des Malzes bis zum Anstellen der Hefe, um das eigene Bier herzustellen. Ein Handbuch mit grundlegenden Schritten und Hinweisen unterstützt Sie dabei und der Kursleiter Ingo Keim vermittelt in den Heiz- und Koch-Pausen wertvolles Wissen zum Brauprozess und Tipps zur Fehlervermeidung.

Ein Highlight ist das Brauen eines historischen Bieres, wie man es nicht oder häufig nur schwer käuflich erwerben kann. Nach dem Kurs sind Sie in der Lage, ohne teures Equipment Bier zu brauen, und können bei Interesse den Speidel Braumeister kennenzulernen.

Jede:r Teilnehmer:in erhält eine Braufibel und kann nach der Gärung 2-3 Flaschen des selbstgebrauten Bieres in der Riedbrauerei abholen. Der Kursleiter steht Ihnen auch nach dem Kurs für Fragen zur Verfügung. Der Kurs richtet sich an Interessierte, die Bier brauen möchten, ihr Wissen vertiefen oder das automatische Heimbrauen testen möchten. In der Kursgebühr sind alle Kosten des Tages (Getränke wie Wasser und Bier, Mittagessen sowie Material) enthalten.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
02.11.2025	10:00 - 16:00 Uhr	Hofheim, Volkshochschule, -108

[zur Kursdetail-Seite](#)