
Von Donnernesseln und Leuenzahn - historische Kräuterbiere neu interpretiert

Wir reisen zurück in eine Zeit, in der Hopfen noch keine Rolle bei der Herstellung von Bier spielte. Gemeinsam entdecken wir Kräuterschätze wie Donnernesseln und Leuenzahn, die früher zum Brauen verwendet wurden. Neben den Bierkräutern, aus denen sich unterschiedliche Geschmacksrichtungen komponieren lassen, befassen wir uns mit Wildhefen und deren Kultivierung. Wir sehen uns an, welche Alternativen es zu Malz gibt und sich als Zucker zum Brauen geeignet. Miteinander sammeln wir die Kräuter, die wir für einige ausgewählte Rezepte historisch angelegelter Kräuterbiere brauchen und kochen, wie es vor der Industrialisierung des Brauprozesses üblich war, in der Küche unser Bier.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 85,00 € Teilnehmerbeitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine