

Merken Sie sich die Termine

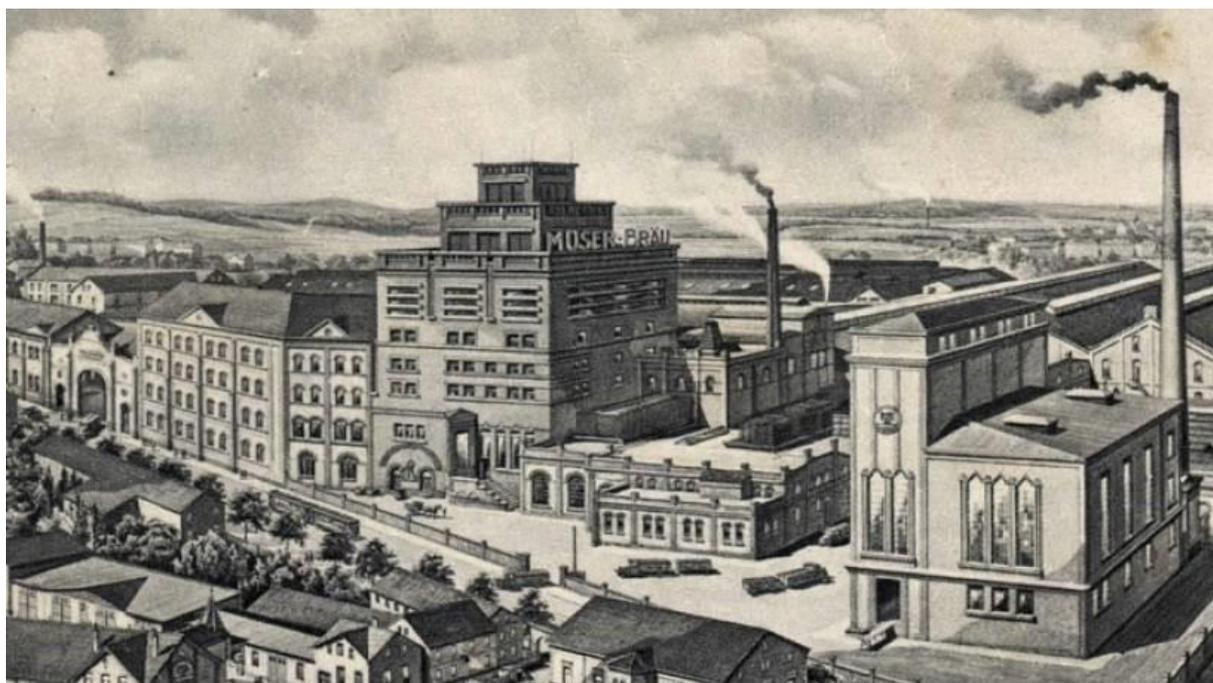
14. bis 16. Juni	bobiennale Kunstmix
22. Juni	bobiennale Netzwerk Langendreer
01. Juli	20 Uhr mediterrane Gitarrenklänge
06. Juli	10 Uhr Bierbrauseminar
01. November	Benefiz Ausstellung zur Förderung Kubanischer Künstler Esteban Verdecia Bajuelo, Havanna, Margot Eppinger, Herdecke; Jesus Mangan – Havanna, Sabine Matzke - Lünen
16. November	Ausstellung: Zwei Künstlerinnen im Dialog; Marianne Hagen, Anja Lorenzen



Da braut sich was zusammen... in Halle 205

Bierbrauseminar mit dem Braumeister Gerhard Ruhmann

am 06.07.2019 10 – 15 Uhr



44 Jahre nach Beendigung des Braubetriebes (1. Juli 1975) kehrt wieder Leben ein in die Muser Brauerei in Langendreer. Zwar nicht ins Sudhaus, dort residiert seit 1978 eine Diskothek, zunächst der „Rockpalast“ jetzt die „Matrix“, sondern in den ehemaligen Pferdestall.

Dort befindet sich ja seit zwei Jahren der freiRaum für kunst&kultur, der eine Plattform für Kreative jeder Art aus Kunst und Handwerk bietet. Eine Verbindung von Handwerk und Kunst bietet vortrefflich auch die Braukunst, die uns ja gerade in den letzten Jahren interessante Produkte liefert, Craftbeer sei hier als Stichwort genannt.

Nun war die Müser Brauerei seit ihrer Existenz nicht gerade als Craftbeer Schmiede bekannt. Hier im industrienahen Umfeld hatte das Bier seine Priorität eher als Durstlöscher. Nach langer Schicht vor Kohle oder am Stahlkocher war nun mal der schnelle Schluck gefragt, der die schweißtreibende Maloche beizeiten vergessen machte. Und das ist der Brauerei zu allen Zeiten ganz offensichtlich gut gelungen. 200.000 hl Jahresproduktion liefern letztlich den Beweis.

Inzwischen hat Bier einen anderen Stellenwert entwickelt. Druckbetankung war gestern, an die Stelle ist der Genuss getreten.

Der Pro-Kopf-Verbrauch an Bier ist in Deutschland zwar rückläufig, dennoch entstehen immer mehr Brauereien. Eine statistische Paradoxie, die sich erst auf den zweiten Blick erschließt: Der Biertrinker möchte wieder mehr Vielfalt, interessante Geschmackskompositionen, mal hopfig, mal malzig, oder beides?

Was aber, wenn das langweilige Industriebier diese Bedürfnisse nicht oder nur unzureichend befriedigt?

Do it yourself! - Mach's dir selbst!

Und keine Angst! Selbstbrauen erfordert keine horrenden Investitionskosten, sondern ist möglich mit den Utensilien, die eine gut sortierte Küche vorhält! Wer hat nicht schon davon geträumt, seine Gäste bei der nächsten Party mit einer eigenen Bierkreation zu überraschen?

Das Brauseminar vermittelt an einem Vormittag die Kenntnisse, die erforderlich sind, kleinere Mengen Bier in der eigenen Küche, im Keller oder Gartenhaus herzustellen!

Der Kostenbeitrag von 50 € beinhaltet die Seminargebühren, Speis&Trank, eine Braufibel sowie ein Braudiplom

Kosten: 50€ bar bei Beginn des Seminars, Anmeldung bis zum 1.Juli 2019 beim Braumeister Gerhard Ruhmann: biermacherbo@gmail.com