

Event ohne Übernachtung

Bierbrauen als Teamevent

Bier brauen im Team als Herausforderung für alle Teammitglieder, weil Genauigkeit und gute Absprachen erforderlich sind.



Programm-Idee

Ihr außergewöhnliches Teamevent! Im Team brauen Sie gemeinsam Bier: Sie werden alle Prozesse durchführen, die auch in einer großen Anlage durchgeführt werden: Schroten, maischen, läutern, Würze kochen. Die Herausforderung für Sie und Ihr Team werden dabei die genaue Einhaltung der Arbeitsschritte sein, damit Sie am Schluss ein möglichst aromatisches Bier erhalten.

Paket-Nummer: 0526531

Region:	 81375 München
Verfügbarkeit:	 ganzjährig
Teilnehmer:	 10 - 40 Teilnehmer
Dauer:	 8 Stunden
Mögliche Sprachen:	 Deutsch, Englisch
Preis zzgl. MwSt:	 ab 125,00 € p.P.

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

Bierbrauen als Teamevent

Bier brauen im Team als Herausforderung für alle Teammitglieder, weil Genauigkeit und gute Absprachen erforderlich sind.

Beschreibung

Sie und Ihr Team brauen gemeinsam Bier:

Auf einer mobilen ca. 30l- Brauanlage führen Sie und Ihr Team einen kompletter Sud durch:
Sie werden das Malz schroten. Danach werden Sie eine Maische herstellen, Sie werden dann den Sud läutern und die Würze kochen.
Als nächstes werden Sie den Hopfen dazugeben um danach den Heißtrub abzuscheiden. Im nächsten Schritt werden Sie und Ihr Team die Hefe zuführen.
Natürlich muss das Bier dann noch reifen, hierüber erhält Ihr Team und Sie noch Informationen vom Brauer. Das Bier ist nach ca. 6 Wochen fertig gereift und kann dann von Ihnen abgeholt werden.
Sie und Ihr Team dürfen sich dann Hobbybraumeister nennen, denn Sie haben gemeinsam mit den Kollegen ein traditionelles Lebensmittel hergestellt, das Sie dann daheim genießen können.

Die Herausforderungen für Ihr Team werden sein, dass Sie die Mengen und die Temperatur genau einhalten müssen, um ein bestmögliches Ergebnis zu erzielen. Der Brauer wird mit Ihnen gemeinsam alle Schritte durchsprechen und Sie immer wieder anleiten, wenn Fragen auftreten.

Bierverkostung: Während der Brauereiführung genießen die Teilnehmer eine Auswahl von 3-4 handgemachten Bierspezialitäten.
Ein Bier zum Mittagessen als auch alle alkoholfreie Getränke, wie Wasser, Apfelschorle, Spezi, Kaffee während des Kurses inklusive.
Bayerische Brotzeit: Wurst- oder Käseplatte dazu Brizza, eine Mischung aus Pizza und Brezel

Nachdem das Bier fertig gebraut ist, wird das Team noch gemeinsam ein 6er Pack Haderner Bier gestalten -
das Team muss sich hierzu auf ein Layout einigen und dies gemeinsam gestalten - der Entwurf kann dann sofort gedruckt und auf dem 6er Pack angebracht werden. Jeder Teilnehmer erhält ein individuell gestaltetes 6er-Pack Bier mit nach Hause

Anbieter-Bewertungen

1 abgegebene Bewertungen	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen

Wichtige Hinweise

Das Brauhaus selber ist leider nicht barrierefrei, jedoch ist der Kursraum barrierefrei per Aufzug erreichbar.

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

Bierbrauen als Teamevent

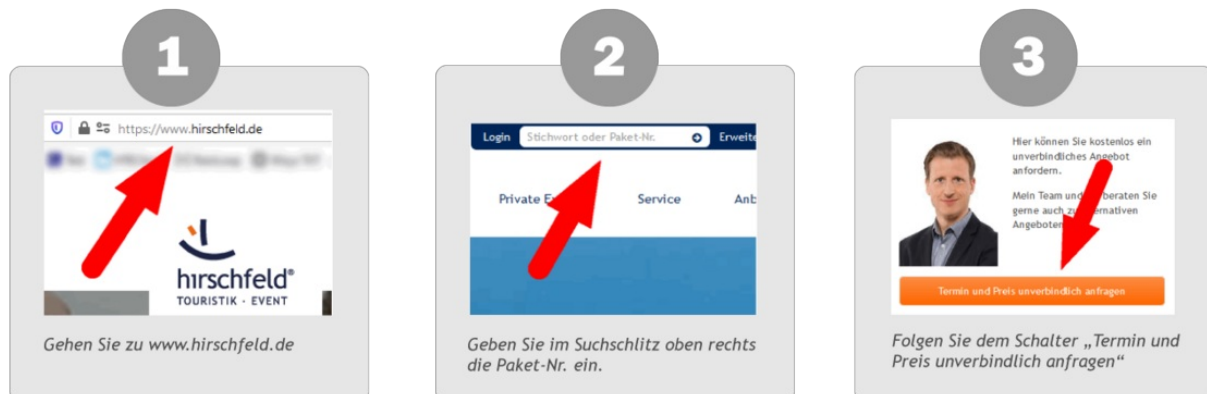
Bier brauen im Team als Herausforderung für alle Teammitglieder, weil Genauigkeit und gute Absprachen erforderlich sind.

Leistungen inkl.

- **Braukurs vormittags bis nachmittags**
Das Team lernt alle Prozesse des Bierbrauens kennen und führt sie auch selbst durch.
- **Bierverkostung**
Jedes Teammitglied kann die Biersorten der Brauerei probieren und beurteilen
- **Brotzeit**
Gemeinsam wird das Team eine bayerische Brotzeit mittags verzehren - natürlich zusammen mit Haderner Bier oder wahlweise einem alkoholfreien Getränk
- **Ein Liter Bier pro Teilnehmer**
Jedes Teammitglied bekommt sein selbst gebrautes Bier nachdem es ca. sechs Wochen reifen durfte.
- **6er Packung Haderner Bier pro Teilnehmer, individuell gestaltet**
Die Teilnehmer gestalten im Team "ihr" 6er-Pack, mit dem Logo der Firma - gemeinsam gestaltet das Team das Layout, drucken es aus und können es dann am 6er Pack anbringen

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0526531



Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.