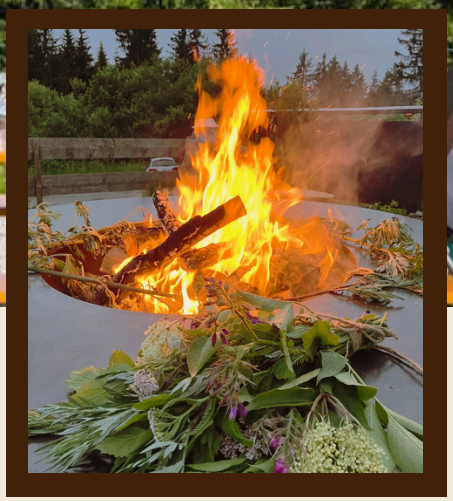
Braukurse





über offenem Feuer im *Kräuterhotel Sonnenklause*

Wir freuen uns sehr, Ihr Interesse für unseren Braukurs auf der Sonnenklause geweckt zu haben! Nun erfahren Sie noch die nötigen Eckdaten damit Ihr Brauerlebnis ein voller Erfolg wird.

Termine: Fr 06.06.2025, Fr 20.06.2025, Fr 12.09.2025
Beginn: 15:00 Uhr
Ende: ca. 20:00 Uhr
Kosten: 90 € pro Person, inklusive

- **Bierverkostung**
- **Gebrauchsanweisung zum selber brauen**
- **Abendessen vom Feuerring**
- **2l selbstgebrautes Bier, bei Selbstabholung**

Jede weitere 12er- Holzkiste (je 0,5l) Bier kostet 18€ (inkl. 3 € Pfand)





Buchung

Für eine verbindliche Buchung des Kurses, bitten wir Sie um eine telefonische oder schriftliche Mitteilung, sowie eine Anzahlung von 25% (**22,50 €**), die per Überweisung zu leisten ist. Nach Eingang der Anzahlung gilt die Buchung als fest bestätigt. Diese wird im Falle einer Stornierung einbehalten. Anderweitige Stornokosten fallen unabhängig vom Zeitpunkt der Absage nicht an. Die restliche Summe (**67,50 €**) ist entweder am Kurstag in Bar zu begleichen, oder bis spätestens drei Tage vor Kursbeginn zu überweisen.
Als Hotelgast der Sonnenklause erhalten Sie eine Ermäßigung von 20% der Kursgebühr, sollte der Kurs im Zeitraum Ihres Urlaubs bei uns stattfinden.

Jetzt buchen:

Empfänger: Otmar Baiz
Bank: Raiffeisenbank Kempten
IBAN: DE68 7336 9920 0007 6120 36
BIC: GENODEF1SFO
Verwendungszweck:
Braukurs *Vorname* *Nachname* *Datum des gewünschten Kurses*

WICHTIG:
Buchung nur nach Rücksprache!
Kontaktdaten siehe unten.
Verwendungszweck aus Gründen der Zuordnung bitte richtig ausfüllen!

Über mich

Als leidenschaftlicher Diplom-Braumeister aus "Weihenstephan", mit über 30 Jahren Erfahrung, habe ich bereits unzählige Bierliebhaber in die Kunst des Bierbrauens eingeführt.
Mein Wissen über traditionelle und moderne Braumethoden, welches ich in den unterschiedlichsten Brauereien sammeln konnte, machen jeden Kurs einzigartig.





Bei Rückfragen:

Otmar Baiz

+49 (0) 151 70041674

www.braukurs-allgäu.de

otmar.baiz@gmx.de

Vom Malz zur Maß
Der Weg des Brauens



Einführung 15:00 Uhr

Beginnen Sie Ihre Braureise mit den Grundlagen des Bierbrauens und dem Einfluss der Zutaten auf Geschmack und Qualität.



Verkostung

Gemeinsam verkosten wir besondere Biersorten, auch Kräuterbiere und entdecken, wie Zutaten, Temperatur und Zeit den Geschmack beeinflussen.



Brauprozess

Unter Anleitung schwenken Sie den Braukessel, maischen, läutern und kochen mit Hopfen.
Lernen Sie den Prozess Schritt für Schritt kennen – und wie Sie ihn zu Hause nachmachen können.



Abendessen ca. 18:00 Uhr

Passend zum Bierbrauen am Feuer, gibt es Wildkräuter-Hopfen-Bratwürste, Kohlebrot, Estragon-Senf-Zwiebeln,... vom Feuerring



Berghotel Sonnenklause

Wie auch schon unsere Vorfahren, nutzen wir im familiengeführten Berghotel Sonnenklause die Kraft der Kräuter auf vielfältige Weise. Bei uns steckt Regionalität in jedem Detail, denn nichts geht ohne die Landschaft um uns herum. Die Natur schenkt uns die herrlichsten Zutaten, die wir zu erlesenen Produkten weiterverarbeiten.



Unsere neueste Kreation: Von Otmar Baiz über dem Feuer, handwerklich gebrautes Kräuterbier.

Kohleküche am Feuerring

Was gibt es Schöneres, als die Früchte der eigenen Arbeit zu genießen? In unserem Kräuterhotel pflegen und hegen wir unseren Kräutergarten, der im Sommer aromatisch duftet, mit Liebe und Hingabe. Dann summt und brummt es emsig rund um die Sonnenklause.
Um dem Bier brauen am offenen Feuer ein würdiges Pendant zu bieten, reichen wir Ihnen als Verpflegung während dem Kurs unter anderem Wildkräuter-Hopfen-Bratwürste, frisch auf dem Feuerring gegrillt. Passend dazu gibt es hausgemachtes Kohlebrot, ebenfalls aus dem Feuerring, sowie hausgemachte Estragon-Senf-Zwiebel. Wer es etwas weniger fleischlastig möchte, kann sich auf eine leckere Allgäuer Käsevariante freuen.



„Bierbrauen wie vor 1000 Jahren, mit dem Wissen von heute"