



TASTINGS + CO.

Erstmals dabei ist in diesem Jahr der Programmpunkt Tastings & Co. Dabei werden in der Marktküche der Rindermarkthalle Vorträge und Live-Brauen angeboten. Achtung: Die Plätze sind begrenzt! Anmeldungen werden direkt bei uns am Einlass entgegengenommen.

FREITAG

Agiles Bierbrauen Bunthaus Brauerei 18.30 Uhr

In der Software-Entwicklung ist „Agile“ eine gängige Methode, um die Arbeit zu organisieren und um ein neues Produkt zu entwickeln. Diese Methode hat den Bunthaus-Gründern auf ihrem Weg geholfen. Brauer Jens Hinrichs will in seinem Vortrag zeigen, wie er seine Erfahrung aus der Software-Entwicklung auf das Bierbrauen anwendet.



Crash-Kurs: Wie braue ich ein Bier? • Von Freude • 20 Uhr

Du wolltest schon immer wissen, wie Bier hergestellt wird, welche Zutaten wie eingesetzt werden und welche Schritte zum fertigen Bier führen? Von Freude erklären die Produktionsstufen, lassen testen, wie Maische schmeckt und zeigen, was passiert, wenn der Hopfen zugegeben wird. Eine Bierverkostung ist inklusive!

SAMSTAG



**Bio Craft Tasting
Finne Brauerei
14 Uhr**

Finne-Brauplanerin und Ökotrophologin Larissa Cunningham stellt euch bei diesem Tasting die besonderen Herausforderungen und Schwierigkeiten vor, die eine Bio-Craft Beer-Brauerei zu meistern hat.

**O'zupft ist in der Bremer Mini-Hallertau
Bremer Braumanufaktur • 15.30 Uhr**



Mitten in Bremen baut die Gemüsewerft Hopfen für die Bremer Braumanufaktur an. Die erfolgreiche Kooperation zwischen Stadtwirt und Craft Beer-Brauer kombiniert Regionalität im Rohstoffbezug, Erlebbarkeit des Produktionsprozesses und Sozialverträglichkeit zu neuen Alleinstellungsmerkmalen auf dem deutschen Biermarkt.

**Start Up - Vom Hobby zum Beruf
Stebner Privatbrauerei • 17 Uhr**



In ihrem Vortrag zeigt Stebners Privatbrauerei ihren persönlichen Brauerei-Weg auf und erläutert, wie die Entwicklung vom Laien-Hobby zum professionalisierten Brauerei-Handwerk möglich wurde.

TASTINGS + Co.

SAMSTAG



Brewpub as a local community • 18.30 Uhr Birrificio Shanghai

Hinweis: Dieser Vortrag findet auf Englisch statt!

Der Brewpub als lokaler Treffpunkt: Was bedeutet es, inmitten einer Nachbarschaft zu brauen und auch direkt in diesem Umfeld zu verkaufen und zu konsumieren? Diese spezielle Brauerei-Szene wird exemplarisch vorgestellt, auch anhand typischer Locations wie London und Rom.

Die bayerischen Traditionsbiere von den Craft-Brauern neu interpretiert • 20 Uhr Munich Brew Mafia

Hinweis: Bei diesem Tasting wird eine Gebühr von 5€ erhoben! Den bayerischen Braukesseln entspringt neue Vielfalt! Trotz der Strenge des Reinheitsgebots experimentieren bayerische Kreativ-Brauer mit neuen Bierstilen und Hopfenbomben bis hin zu fassgelagerten Spezialitäten aus dem regionalen Whiskeyfass.



Da vielen Brauern dennoch ihre Wurzeln wichtig sind, rücken neuerdings auch die Traditionssorten wieder in den Fokus. Aber wie schmecken denn nun Helles, Pils, Weißbier oder Märzenbock innovativ interpretiert? Findet es heraus bei diesem spannenden Tasting mit der Munich Brew Mafia!

Was ihr bekommt: sechs Brauspezialitäten, davon vier „moderne Klassiker“, eine Hopfenrakete und ein feines Oak-Aged-Bierchen zum Abschluss.

