

BIERBRAUEN NACH DEN REGELN DER NATUR

BREWING BEER
ACCORDING THE
RULES OF NATURE

Mittwoch

6. Mai 2020

18 Uhr, *online*

Samstag

13. Juni 2020

11 – 16 Uhr, *online*

**Sich online treffen,
Zutaten liefern lassen
und zu Hause brauen.**

Meet online,
have ingredients delivered
and brew at home.

Kooperationspartner:

KHG
KATHOLISCHE
HOCHSCHUL
GEMEINDE



CENTRE FOR DIALOGUE
AT CAMPUS RIEDBERG

Mittwoch, 6. Mai 2020
Start-up-Treffen, 18 Uhr, online
Start-up meeting, at 18 o'clock, online

Samstag, 13. Juni 2020
Gemeinsames Bierbrauen, 11 – 16 Uhr, online
Brew the beer together, 11 – 16 o'clock, online

Teilnahmegebühr/participation fee: 15.- Euro

BIERBRAUEN NACH DEN REGELN DER NATUR BREWING BEER ACCORDING THE RULES OF NATURE

Projektgruppe „Nachhaltiges Bierbrauen“

Moderne Brauereien verwenden unzählige Mengen an Hilfsstoffen, um die Kosten zu senken und eine schnellere Reifung der Biere zu bewirken. Gentechnisch veränderte Pflanzen sowie Pestizide oder chemisch-synthetische Düngemittel werden beim Anbau verwendet. Dies entspricht nicht dem Prinzip der Nachhaltigkeit. Nachhaltiges Bierbrauen setzt auf sozial verantwortliches Wirtschaften und Umweltschutz. Eine sorgfältige Auswahl von Rohstoffen aus dem ökologischen Landbau sowie traditionelle Rezepte und Verfahren werden berücksichtigt. Den Zutaten wird ausreichend Zeit für den Gärungsprozess gegeben. In der Projektgruppe „Nachhaltiges Bierbrauen“ versuchen wir, selbst zum Öko-Brauer zu werden.

Modern breweries use innumerable amounts of auxiliary materials to reduce costs and cause the beers to mature faster. Genetically modified plants as well as pesticides or chemical-synthetic fertilizers are used during cultivation. This is not in line with the principle of sustainability. Sustainable beer brewing is based on socially responsible management and environmental protection. A careful selection of raw materials from organic farming and traditional recipes and processes are taken into account. The ingredients are given sufficient time for the fermentation process. In the project group „Sustainable Beer Brewing“ we try to become organic brewers ourselves.

DIALOGPARTNER

DUWAYNE BREDVIK, Hobby Bierbrauer, Wiesbaden

ANMELDUNG UND WEITERE INFORMATIONEN

www.cfd-frankfurt.de, www.khg-frankfurt.de
d.lootens@cfdf-frankfurt.de und mondello@khg-frankfurt.de

ORT *online*