

P-Seminar Bierbrauen (WES)

Thema. Herstellung und Vermarktung einer oder mehrerer eigener Biere („Hans-Sachs-Bräu“)

In diesem Seminar sollen alle Seminarteilnehmer erkennen, dass es sich bei dem beliebten Getränk um ein sehr komplexes und facettenreiches Produkt handelt. Weg vom einfachen „Trink-Bier“ und hin zu einem geschmacksintensiven handwerklich gebrauten Bier. Durch die Einblicke in die theoretischen Hintergründe, die chemischen und biologischen Vorgänge, sowie die verschiedenen Einflussfaktoren der Zutaten auf den umfangreichen Brauprozess soll ein Bier mit einem eigenen, typischen Geschmack entwickelt werden. Der Erlös des Verkaufs soll wieder humanitären Hilfsorganisationen zur Verfügung gestellt werden und so die Verknüpfung zwischen Schülern, deren eigener Leistung und sozialer Gemeinschaft und Hilfe geschaffen werden.

Ziel des Seminars ist es, anhand einer eigenen Biermarke, die vielfältigen Vorgänge beim Brauprozess zu verdeutlichen und so einen verantwortungsvollen Umgang mit dem Getränk zu vermitteln. Durch die eigenständige theoretische und praktische Arbeit soll die Motivation gefördert und das Interesse am Fach Chemie und Biologie vertieft werden, da diese die Grundlage des ablaufenden Prozesses darstellen.

Zudem wird die Fähigkeit eine eigene Marke zu kreieren und diese nachhaltig zu vermarkten, gefördert.