

# "Alkoholfrei und gut" – smart genießen und Bierwissen vertiefen

Kursnummer 26Z225007

Beginn Freitag, 06.03.2026, 18:00 - 21:00 Uhr

Dauer 1 Termin(e)

Ort VHS Studienhaus, 121

Dozent Astrid Berns

Kursentgelt 43,00 €

Der Instagram-Account der Kursleiterin wurde im September 5 Jahre alt und der erste Post war: ein alkoholfreies Bier. Dieser Tradition bleibe ich seitdem verbunden. Alkoholfreie Craftbiere werden immer vielseitiger, qualitativer und sind eine wirkliche Alternative in einer gesundheitsorientierten Gesellschaft. Der Kursleiterin ist es ein besonderes Anliegen, bierinteressierten Verbraucher\*innen die weite Welt des alkoholfreien Biers auch abseits vom Kölsch näher zu bringen.

## In diesem Workshop befassen uns mit:

- den verschiedenen Bierstilen (Deutschland, Europa und weltweit)
- den Zutaten eines Bieres
- der individuellen Geschichte des Bieres und seiner Brauerei
- lernen viele hilfreiche Hintergrundinformationen
- diskutieren die Sinn oder Unsinn des deutschen Reinheitsgebots und
- schauen bei alkoholfreien Bieren auf die verschiedenen Herstellungsarten

Verkostet werden 8 Biere in Probiergröße (0,15 L). Ausserdem gibt es eine Pause mit kleinen Snacks.

## Kurstermine

### Datum Uhrzeit Ort

06.03.2026 18:00 - 21:00 Uhr VHS Studienhaus, 121

[zur Kursdetail-Seite](#)

# "Alkoholfrei und gut" – smart genießen und Bierwissen vertiefen

Kursnummer 26Z225007

Beginn Freitag, 06.03.2026, 18:00 - 21:00 Uhr

Dauer 1 Termin(e)

Ort VHS Studienhaus, 121

Dozent Astrid Berns

Kursentgelt 43,00 €

[zur Kursdetail-Seite](#)