



Deutsches
Hopfenmuseum
Wolnzach



Bier und
Kultur



Halbjahresprogramm
2019-2





Mittwoch, 25. September 2019

Beginn 19 Uhr

Vive la Bière – Frankreichs Bierkultur (neue Auswahl)

Bierseminar – Bierverkostung

Wer Frankreich nur als Land des Weines bezeichnet, verkennt, dass auch in der „Grande Nation“ eine höchst innovative Brauereiszene existiert. Mittlerweile konzentrieren sich diese Brauereien nicht mehr alleine auf den Norden Frankreichs, auf die Bretagne und das Elsass. Auch im mediterranen Süden werden interessante Biere gebraut.

Anders als in vielen anderen Ländern orientieren sich französische „microbreweries“ nicht allein an den großen Biervorbildern aus Deutschland, England und den USA. Häufig versucht man die Eigenart von Land und Kultur bei der Kreation eines Bieres einfließen zu lassen. Zudem besitzt Frankreich mit dem „Biere de Garde“ einen eigenen Bierstil mit lang zurückreichender Tradition. Seit jeher orientiert man sich hier bei Produktpflege und Vermarktung an der französischen Wein- und Champagnerkultur.

Verkostet wird eine Bierauswahl vorwiegend aus spannenden Newcomer-Brauereien.

Leitung: Dr. Christoph Pinzl (Diplom-Biersommelier)

Kosten: 23,00 EUR

Voranmeldung erforderlich (08442 / 7574)

Foto: Paul Ehrenreich



Samstag, 28. September 2019

Beginn 20 Uhr, Einlass 19 Uhr

Sauglocknläutn

Zurück in die VerGegenKunft

Das Musikkabarettduo Sauglocknläutn feiert seinen 20. Geburtstag! Und wie könnte man den besser begehen, als mit bestem musikalischen Wirtshauskabarett, wie es nur ein Walter Zinkl und ein Ritsch Ermeier auf das Gaststubenparkett bringen?

Das Programm „Zurück in die VerGegenKunft“ fasst alles zusammen, was Ritsch Ermeier und Walter Zinkl ihrem Publikum in zwei Jahrzehnten auf bayerischen Wirtshausbühnen und überregionalen Kabarettveranstaltungen präsentiert haben, immer kombiniert mit aktuellem Geschehen, neuen Liedern und alten Weisen. Höhepunkte aus ihren verschiedenen Bühnenprogrammen wie z.B. „Prima Klima in Bavaria“, „Guad ozapft – schlecht eigschenkt“ oder auch „Das Orakel von Pumpernudl“ harmonieren mit ganz neuen Stücken und Texten – eben frei nach ihrer Devise: „Wenn uns was ärgert, dann muaß des sofort raus!“

Und davon gibt es in Zeiten vom heiligen St. Thermomix, von Glyphosatpartys im Hühnerstall, von Ministerpräsidentenduellen und von Rechts-, Links oder Rückwärtspopulisten wahrlich genug.

Eintritt: 14,00 EUR, Abendkasse 16,00 EUR

Veranstalter:

Sauglocknläutn,

Walter Zinkl, Richard Ermeier, GbR, Au i. d. Hallertau



Mittwoch, 2. Oktober 2019

Beginn 20 Uhr, Einlass 19 Uhr

Wellküren

Abendlander

Die Wellküren, Gründerinnen der STUGIDA- Bewegung (Stubenmusik gegen die Idiotisierung des Abendlandes), verteidigen und feiern in ihrem Programm das freie Abendland und den Abend an sich. Mit bayerischem Dreigesang gegen stumpfe Einfalt.

Alles echt, kein Fake dabei! Und sogar ein Morgenlander ist drin. Sie blasen den Leitkultur-Marsch, spielen Mozarts A-Dur Klavier-sonate in G-Dur auf Hackbrett, Harfe und Gitarre, haben extra Bass-Ukulele gelernt für ihre Nina-Simone-Hommage „Mei Oida, der schaut auf mi“ im Stubenmusik-Format. Mit einer Taran-tella vertreiben Sie Hermes, UPS und DHL aus ihrem Heimatort Oberschweinbach und ihr „Monilog“ fordert eindringlich „I wui endlich mei Ruah!“ von der monotonen Beschallung aus den Talkshow- und FacebookBlasen. Sie analysieren „Die hormonelle Demenz von Männern im Wechsel“ und bekennen überzeugt, dass auch der nicht mehr ganz so junge Mensch noch was empfinden kann.

Abendlander ist besonders geeignet für Menschen, die auch wenn's dunkel wird, den Humor nicht verlieren. Nach über 30 Jahren auf der Bühne sind die drei Schwestern darin wahre Expertinnen geworden.

Eintritt: VVK 22,00 EUR zzgl. VVK-Gebühr, Abendkasse 25,00 EUR

Veranstalter: SPD-Ortsverein Wolnzach

Foto: Hans Peter Hösl



Mittwoch, 16. Oktober 2019

Beginn 19 Uhr

Craft-Beer made in USA (neue Auswahl)

Bierseminar – Bierverkostung

Wegen der hohen Nachfrage: erneut eine Verkostung aus der schier grenzenlosen Welt der US-Craftbiere. Die einzigartige Brauereilandschaft der USA ist mittlerweile bei knapp 8.000 Braustätten angekommen und immer noch ist keine Ende in Sicht. Was einst mit dem Ziel begann, Alternativen zu den leichten Reis- und Maisbieren der US-Brauriesen anzubieten, hat sich zu einer regelrechten Brauphilosophie entwickelt. Der Begriff „Craft-Bier“ beschreibt mittlerweile dieses Phänomen nur mehr oberflächlich. Die Ernsthaftigkeit, mit der dort Bierkultur zelebriert wird, kann nur bewundert werden.

An diesem Abend verkosten wir eine Auswahl von Bieren aus US-Brauereien, die in Deutschland nur schwer oder gar nicht erhältlich sind, darunter wieder einige Highlights der Szene.

Leitung: Dr. Christoph Pinzl (Diplom-Biersommelier)

Kosten: 30,00 EUR

Voranmeldung erforderlich (08442 / 7574)



Samstag, 19. Oktober 2019

Beginn 20 Uhr, Einlass 19 Uhr

Na Ciotogi

Traditional Irish Music from the heart

Traditionelle irische Musik direkt aus den Herzen und den Feuerstellen der fünf Iren – so würde die Band sich selber beschreiben. Sie kommen aus verschiedenen Regionen Irlands und begeistern ihr Publikum mit einem gesammelten musikalischen Schatz aus den letzten Jahrhunderten. Ihr musikalischer Stil ist traditionell und unverfälscht.

Mit zuckenden Füßen lauscht der Zuhörer den flotten Rhythmen der Slides, Polkas, Jigs, Reels und den Liedern von Na Ciotogi. Ein gewisser Stolz, Ire zu sein, treibt die Leidenschaft, die diese Musik so beliebt macht und es ist die Leidenschaft, die hinter der Gruppe “Na Ciotogi” von der Grünen Insel steckt. Der Name “Na Ciotogi” (Keh-toh-geh), „die Linkshänder“, ist inzwischen für viele Freunde irischer Musik ein fester Begriff. Die Freude und Kunstfertigkeit der Musiker spiegelt sich in der Begeisterung der Zuhörer.

Eintritt: 18,00 EUR, Abendkasse 20,00 EUR

Veranstalter:

David McMahon, Ergoldsbach

Foto: Na Ciotogi



Sonntag, 27. Oktober 2019

10-17 Uhr

Tag der offenen Tür

Im Rahmen des verkaufsoffenen Sonntags in Wolnzach

Im Veranstaltungsraum des Museums finden Präsentationen zur Wolnzacher „Hopfen & Bier-Genussschau“ statt.

An diesem Tag ist der Eintritt ins Museum für alle Besucher frei.



Samstag, 2. November 2019

Beginn 20 Uhr, Einlass 19 Uhr

C.B.Green´s Songwriter´s Special

...mit C.B.Green und seinen Gästen Bonita und Ryan Inglis

Popmusiker **C.B.Green** präsentiert Singer/ Songwriter, die mit ihm die Liebe zur handgemachten Musik teilen. Nur Selbstgeschriebenes und „der Mensch hinter der Musik“ spielen hier eine Rolle. Bei der Auswahl seiner Gäste ist C.B.Green wählerisch. Nicht nur Virtuosität und technisches Können ist Grundlage für die Einladung, sondern auch Ausdruck und starke Songs.

Bonita ist eine aus Südafrika stammende Gesangskünstlerin. Ihre Karriere begann Ende der 90er in Deutschland, wo sie als Solokünstlerin durchstartete und als Vorgruppe für die Eurythmics auftrat. Sie veröffentlichte drei Soloalben, machte diverse Aufnahmen mit anderen Künstlern und Bands. Mit ihrer dynamischen, überschäumenden Freude an der Musik steckt sie ihr Publikum unverzüglich an und überzeugt durch ihre hingebungs-volle Performance.

Der aus England in die bayerische Landeshauptstadt gezogene Singer Songwriter **Ryan Inglis** hat bereits nach kurzer Zeit in der deutschen Musiklandschaft seinen eigenen Weg gefunden. Nach dem erfolgreichem Debutalbum gelang Ryan Inglis mit der ersten Singleauskopplung „Secret“ seiner Platte „The Time Is Now“ auf Anhieb der Sprung an die Spitze der Amazon Rock & iTunes Singer/Songwriter Charts.

Eintritt: 16,00 EUR, Abendkasse 19,00 EUR

Foto: Jannis Krone



Samstag, 9. November 2019

Beginn 10 Uhr, Ende ca. 16 Uhr

Bierbrauen zum Hausgebrauch

Einsteigerkurs

Angesichts des technischen Aufwandes in modernen Großbrauereien kann man leicht übersehen, dass Bierbrauen früher ganz normale Hausarbeit war. In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie Ihr eigenes, schmackhaftes Bier mit ein paar Töpfen, einer Heizplatte und einem Kochlöffel ganz einfach selbst herstellen können. Ausgehend von den Rohstoffen Hopfen, Malz, Wasser und Hefe lernen Sie die einzelnen Abschnitte des Bierbrauens kennen: Maischen, Läutern, Würzekochen und Kühlen. Da Bier einige Wochen Lagerzeit braucht, bis es trinkfertig ist, nimmt am Schluss jeder Teilnehmer etwas vom selbstgebrauten Sud zur späteren Verkostung mit nach Hause.

Zur Mittagszeit erwartet Sie ein herzhaftes Hopfenmahl.

Leitung:

Michael Eder (Braumeister und Lehrkraft an der Doemens Brau-Akademie)

Kosten: 60,00 EUR (inkl. Mittagessen)

Voranmeldung erforderlich! (Tel.: 08442 / 7574)

Foto: Bayerischer Brauerbund



Samstag, 16. November 2019

Beginn 20 Uhr, Einlass 19 Uhr

Christian Springer

Alle machen. Keiner tut was.

Wo sind unsere Werte, fragt Christian Springer. Das Publikum weiß es genau: bei 120 zu 80. Denn Deutschlands wichtigster Wert ist der Blutdruck. Gleich dahinter kommen Cholesterin, Feinstaub und Pünktlichkeit. Es ist eine Freude, dem Kabarettisten auf seiner Suche nach den Werten zuzuhören. Und zuhören muss man. Denn Christian Springer macht Kabarett, das heißt: Mitdenken, liebe Leute. Und weil es mit dem Denken im Lande oft hapert, kommt nun der Bildungsrat.

Aber wo sind die Weisen im Land? In Bayern wahrscheinlich nicht, sagt Springer. Noch vor zwanzig Jahren hat man aus den Schulbüchern das Wort „Zeugung“ gestrichen, denn: „Eine Zeugung haben wir net in Bayern. Wir ham Kinder!“

Für sein kabarettistisches Schaffen hat Christian Springer unzählige Auszeichnungen erhalten. Im Fernsehen sieht man ihn jeden Monat live im „schlachthof“. Aber das genügt ihm nicht. Er mischt sich ein, auch im echten Leben. Mit seinem Verein „Orientshelfer“ hilft er seit Jahren den Opfern des Syrienkrieges, und ist alle paar Wochen selbst vor Ort.

Eintritt: 21,00 EUR

Vorverkauf unter <https://mg-events.fairetickets.de/zdzg/>

Veranstalter: MG Events, Mainburg

Foto: Gregor Wiebe



Mittwoch, 27. November 2019

Beginn 19 Uhr

Schwabenbier – Bier aus Baden-Württemberg

Bierseminar – Bierverkostung

Auf unserer kleinen Reise durch die deutsche Bierlandschaft steht diesmal Baden-Württemberg auf dem Programm. Trotz zahlreicher Weinbaugebiete verfügt das „Schwabenland“ nach Bayern über die höchste Brauereidichte der Republik. Viele Familienbrauereien trotzen dem großen Brauereisterben mit innovativen Konzepten. Bei World Beer Cup oder European Beer Star befinden sich regelmäßig Biere aus Baden oder Württemberg unter den Preisträgern. Einige von ihnen werden wir an diesem Abend verkosten, neben anderen ausgewählten Bieren aus kleineren und mittelständischen Brauereien.

Leitung: Dr. Christoph Pinzl (Diplom-Biersommelier)

Kosten: 20,00 EUR

Voranmeldung erforderlich (08442 / 7574)

Foto: Baden-Württembergischer Brauerbund



Mittwoch, 18. Dezember 2019

Beginn 19 Uhr

Die Geschichte der britischen Bierwelt

Bierseminar – Bierverskostung

Unsere deutsche Bierkultur lernt man besser verstehen, wenn man sich ihr Gegenteil genauer anschaut: Die britische Bierwelt. Hier hat sich nicht nur vieles ganz anders entwickelt als bei uns. Englische Brauereien waren lange Zeit die größte Konkurrenz, wenn es darum ging, der Welt klarzumachen, wie Bier schmecken und gebraut werden muss. Andererseits hätte es ein Hopfenanbaugebiet wie die Hallertau ohne englische Großbrauereien wohl nie gegeben.

In dieser Verkostung liegt der Schwerpunkt auf der Geschichte des britischen Bieres seit dem 18. Jahrhundert. Manches Vorurteil soll gerade gerückt, die Unterschiede zum deutschen „Bierweg“ aufgezeigt werden. Es ist geplant, dass hierzu eine Reihe seltener, außerhalb des Königreiches nur selten erhältlicher Biere verkostet werden kann...

Leitung: Dr. Christoph Pinzl (Diplom-Biersommelier)

Kosten: 23,00 EUR

Voranmeldung erforderlich (08442 / 7574)

Foto: British Beer & Pub Association



Mittwoch, 29. Januar 2020

Beginn 19 Uhr

Bier und Schokolade

Bierseminar – Bierverkostung

Eine besondere Kombination erwartet alle Liebhaber ungewöhnlicher Gaumenfreuden: Bier und Schokolade. Lassen Sie sich verführen von einem ganz neuen Geschmackserlebnis. Genießen sie die besten Zusammenstellungen von edlen Bieren aus der ganzen Welt mit feinen Grand Cru Schokoladen – ausgewählt vom Diplom-Biersommelier. Sie werden dahinschmelzen.

Bier und Schokolade? Das eigentlich Ungewöhnliche an dieser Kombination ist, dass sie noch so unbekannt ist. Denn nichts liegt näher. Viele Biere umschmeicheln bereits Nase und Gaumen mit feinen Schokoladenaromen. Manche Biere tragen die Schokolade sogar im Namen. Wir wollen Ihnen zeigen, dass Schokolade nicht nur hervorragend zu diesen Klassikern passt. Das Beste aus beiden Welten lässt oft etwas völlig Neues entstehen.

Wieso schmecken manche Biere nach Kakao? Welche Bierstile passen am besten zu welcher Schokolade? Woher kommen die vielen Aromen im Bier? Was muss man über die Herstellung von Schokolade, Hopfen und Malz wissen? Dieses ungewöhnliche Verkostungserlebnis enthüllt Ihnen diese und andere (bitter)süße Geheimnisse.

Leitung: Gaby Rimpl (Diplom-Biersommeliere)

Kosten: 23,00 EUR

Voranmeldung erforderlich (08442 / 7574)

Foto: Paul Ehrenreich



ganzjährig

Beginn: nach Vereinbarung

Bierseminare beim Biersommelier

Mit dem bierigen Thema Ihrer Wahl

Besuchen Sie eines unserer außergewöhnlichen Biergenussseminare. Der Biersommelier führt Sie ein in die Geschmacks- und Sortenwelt der Biere. Nur edelste, international prämierte Biere aus dem museumseigenen Bierkeller werden verkostet. Nebenbei erfahren Sie auf unterhaltsame Weise einiges über die Kunst, ein gutes Bier zu brauen. Und Sie werden eine Menge „Bieriges“ hören, das Ihnen vermutlich völlig neu ist.

Bei der Auswahl unserer Biere handeln wir völlig unabhängig, ohne Bindung an bestimmte Brauereien. Auch das ist außergewöhnlich an unseren Bierseminaren. Im Vordergrund steht nur der Biergenuss. Deshalb sind wir auch stets auf der Suche nach neuen, außergewöhnlichen Bieren.

Sie dürfen selbst wählen, welche Biere Sie verkosten möchten. Wir haben für Sie eine ganze Reihe verschiedener Seminare zusammengestellt. Suchen Sie sich das Passende aus. Ein einmaliges Genusserlebnis ist in jedem Fall garantiert.

Dauer jeweils: 1,5 bis 3 Stunden

Kosten: 12,00 bis 45,00 EUR pro Person

Gerne organisieren wir einen günstigen Shuttleservice vom Bahnhof Rohrbach/Ilm zum Museum.

Näheres unter: www.hopfenmuseum.de – Bierseminare



ganzjährig

Beginn: nach Vereinbarung

Tagen und Feiern im Hopfenmuseum

Individuell mit Ihrem Caterer aus der Region

Ob Tagung, Seminar oder Familienfeier: Das Deutsche Hopfenmuseum bietet Ihnen Veranstaltungsräume der ganz besonderen Art. Für jeden Anlass können im Deutschen Hopfenmuseum während und außerhalb der normalen Öffnungszeiten Veranstaltungsräume angemietet werden. Als Rahmenprogramm Ihrer Veranstaltung bietet sich eine Führung durch das Museum oder ein Bierseminar an. Parkplätze stehen in ausreichender Anzahl zur Verfügung (Tiefgarage).

Soll bei Ihrer Veranstaltung auch für das leibliche Wohl gesorgt werden, stehen Ihnen erfahrene und leistungsfähige Gastronomie- und Cateringbetriebe aus Wolnzach und der Region zur Seite. Ob Galadiner, kleines „Hand-Büffet“ oder zünftiges Mittagessen, für alle Wünsche liefert das Deutsche Hopfenmuseum den passenden Rahmen.

Unser großer Veranstaltungsraum bietet mit Reihenbestuhlung Platz für max. 200 Personen, mit Tischen für max. 140 Personen. Ob mit Standardmobilier oder Sonderbestuhlung, ob funktional genutzt oder festlich dekoriert, ob tagungskonform oder mit Partystimmung – bei uns dürfen Sie frei wählen.

Näheres unter: www.hopfenmuseum.de – Tagen und Feiern

Zweckverband Deutsches Hopfenmuseum:

Bezirk Oberbayern

Landkreis Pfaffenhofen a. d. Ilm

Markt Wolnzach

Verein Deutsches Hopfenmuseum e. V.

Offene Führungen:

jeden 1. Sonntag im Monat

Beginn: 11.00 Uhr

Eintritt: 6,00 EUR / 3,50 EUR ermäßigt

Deutsches Hopfenmuseum Wolnzach

Elsenheimerstraße 2

85283 Wolnzach

Tel. o 84 42 / 75 74

Fax o 84 42 / 71 15

info@hopfenmuseum.de

Ganzjährig geöffnet

Dienstag bis Sonntag 10 bis 17 Uhr

www.hopfenmuseum.de

facebook.com/DeutschesHopfenmuseum