PFLANZENLABOR
giovina nicolai

**Das Pflanzenlabor**
Entdeckungsraum für Pflanzen- und Brauwissen

- **KRÄUTERBRAUKURSE**
  Brautage mit einer Prise Unkraut
- **PFLANZENPÄCKLI**
  Ein Abo um Pflanzen durch Tee, Bild und Text zu erfahren
- **WERKSTÄTTE, STREIFZÜGE & VORTRÄGE**
  Veranstaltung zu verschiedenen pflanzenbezogenen Themen
- **KOOPERATIONEN**
  Kollaboration und die daraus wachsenden Projekte

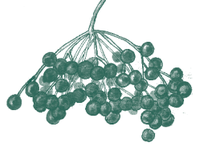
www.pflanzenlabor.ch | info@pflanzenlabor.ch

**Die Heckenbrauerei**
Die gemeinsamen Brautage finden draussen statt – und gebraut wird mit wilden Pflanzen. Wir verwenden Biergewürze, die bereits vor dem Hofpenzeitalter genutzt wurden. Ergänzt wird ein Brautag mit altem und neuem, mit praktischem und kuriosem Bierwissen. Tauche ein, in die uralte und vielschichtige Welt der Braukunst.

**Brauorte:** Wabern bei Bern. In der Brauerei Wabräu oder im Pro Natura Zentrum Eichholz. Die Brautage finden draussen statt, bei regnerischem Wetter unter einem geschützten Dach.

**Leitung:** Giovina Nicolai, Bierbrauerin, Dipl. Drogistin HF, Pflanzenlaborantin

**Küche:** Andrea Bosshard, Suppenhexe und Biertreber-Verwerterin



**Brauzirkel**
Du hast bereits Brauwissen und möchtest in geselliger Runde Kräuterbiere experimentieren? Regelmässig finden Brauzirkel statt – ohne Kursstruktur, dafür von Wurzel bis Blüte gemeinsam brauen. Das aktuelle Angebot findest du auf der Website.

**Klassische Biere**
Bist du mehr interessiert an Brautagen von klassischen Bierstilen? Schaue im Angebot von www.wabraeu.ch nach.

**Brautag als Gruppe buchen**
Brautage sind auch für geschlossene Gruppen buchbar. Beispiele von weiteren Brauangeboten sind: Schafgarben Bier (Sommer), Holunderbeeren Bier „Eldermother's Blood" (Frühherbst), wild gehopftes Bier (September), Lavendel Stout (Herbst, Winter) ...

PFLANZENLABOR
giovina nicolai

# Bierbrautage mit der Vielfalt unserer Flora

*Die Heckenbrauerei vom Pflanzenlabor*

www.pflanzenlabor.ch | info@pflanzenlabor.ch

**PINK SOUR – das weibliche im Bier**

Sauer und Pink macht fröhlich – mit Hibiskusblüten und Erika entsteht ein erfrischendes Bier. Dieser Brautag steht ganz im Zeichen von starker Weiblichkeit, welche im Bier und der Biergeschichte tief verwurzelt ist.

**Ort:** *Wabräu*
**Wann:** *Sonntag 18. Juni 2023 | 10:00h – 16:30h*
**Gast:** *Désirée Schmid, dipl. Drogistin, welche uns die vernetzten Sichtweisen der Alchemie aufzeigt. www.cosmosplants.ch*

**BEIFUSS AMBER – ein Herbstbier brauen**

Die Namenspatin; die Göttin der Jagd und Vegetation könnte für den Beifuss (Artemisia vulgaris) – und unser Herbstbier – nicht passender sein. Als thematisches Vertiefungsthema werden Getreide und Malz angeschaut. Trinkbereit um auf die Herbst-Tagundnachtgleiche anzustossen.

**Ort:** *Wabräu*
**Wann:** *Sonntag 20. August 2023 | 10:00h – 16:30h*
**Gast:** *Amanda Bair, motiviert Menschen, ihre jeweilige Einmaligkeit zu erkennen und zu leben. www.limitededitionofone.co.uk*

**WURZELBIER – ein dunkes Winterbier brauen**

Ein Braukurs für ein dunkles Bier mit wilder Nelkenwurz. Als zusätzliches Vertiefungsthema werden wir die alchemistische Transformation – die Gärung – betrachten. Trinkbereit um auf die Winter-Sonnenwende anzustossen.

**Ort:** *Wabräu*
**Wann:** *Sonntag 19. November 2023 | 10:00h – 16:30h*

**ERIKA AMBER – ein Frühlingsbier brauen**

Der Winter hat alles noch in seinen eisigen Händen, dennoch zeigen sich bereits die ersten Zeichen des Vorfrühlings. Mit diesem Erika Bier heissen wir die erwachende Sonne willkommen. Als zusätzliches Vertiefungsthema wird das Lebenselixier Wasser angeschaut. Trinkbereit um auf die Frühlings-Tagundnachtgleiche anzustossen.

**Ort:** *Wabern*
**Wann:** *Sonntag 4. Februar 2024 | 10:00h – 16:00h*

**GUNDELREBEN BOCK – das magische Biergewürz**

Die Gundelrebe war ein traditionelles Biergewürz auf den britischen Inseln und galt dort als lebensverlängerndes Tonikum. Der blaublühende Frühlingsbote besitzt ein vielseitiges, verspieltes Aroma welches zu erkunden ist.

**Ort:** *Wabern*
**Wann:** *Sonntag 31. März 2024 | 10:00h – 16:00h*

**SPAZIERGANG – Hexenbier**
Führung zu den magischen und rituellen Biergewürzen.

**Ort:** *Botanischer Garten Bern*
**Wann:** *Mittwoch 5. Juli 2023 | 18:00 – 19:00h*
*Samstag 8. Juli 2023 | 14:00 – 15:00h*

**SPAZIERGANG – Hopfen und andere Biergewürze**
Spaziergang zu den wilden Kräutern in der Bierwelt.

**Ort:** *Wabern*
**Wann:** *Freitag 15. September 2023 | 17:00h-19:00h*

PFLANZENLABOR
giovina nicolai

*Die Heckenbrauerei vom Pflanzenlabor*