

Workshops en activiteiten

→Bezoek een brouwerij!

→Breng een bezoek aan één van de volgende brouwerijen:

-**Palm** (Steenhuffel): rondleiding in het volledige productieproces binnen de brouwerij van hoge gistingbier Palm, de koperen kookketels, de kruidenkamer, uitéénzetting over de geschiedenis van hop, en de geschiedenis van de gistingstechnologie, bezoek aan het kasteel & de stoeterij Diepensteyn met de Belgische trekpaarden van Palm.

-**Rodenbach** (Roeselare): rondleiding in de brouwerij, de geklasseerde moutast en de Rodenbachfoeders (eiken vaten), interactief museum, introductiefilm over het uitzonderlijke productieproces van Rodenbach (rood-bruin bier)

-**Timmermans** (Itterbeek, Zennevallei): rondleiding in de unieke artisanale brouwerij waar het Lambikbier (Kriek, Gueuze,..) ambachtelijk wordt gebrouwen (roerkuip, filterkuip, koelschip, enz.), videofragment en degustatie.

→Wij doen momenteel een aanvraag bij andere brouwerijen voor bedrijfsbezoeken. Deze komen héél binnenkort op deze pagina. Voor meer praktische info (prijs, duur van de rondleiding), neem contact op met etenschappen@howest.be.

→Schrijf je in voor een lezing of workshop over bier!

→Een docent van de Hogeschool Gent (Departement Toegepaste Ingenieurswetenschappen) komt bij jullie op school een **lezing** geven over de bierproductie: [Biotechnologie voor uw pintje bier](#)

Zie ook: http://inwe.hogent.be/inwedocs/biotechnologie_bier.pdf

→Op speciale aanvraag kan een **workshop** rond bier georganiseerd worden in de labo's van de Hogeschool Gent. De leerlingen krijgen de kans om zelf de handen uit de mouwen te steken en deel te nemen aan het bierproductieproces.

Meer interesse? Voor de lezingen of workshops: Neem contact op met:

Marijke De Keyser

PR & Communicatie departement Toegepaste Ingenieurswetenschappen

Tel. 09/242.42.55 - 09/243 87 87

marijke.dekeyser@hogent.be