

Exkursion in die Spezialitätenbrauerei

Exkursion in die Spezialitätenbrauerei

huus-braui AG

Unsere Biere hell, gold und dunkel werden ausschliesslich mit reinem unbehandeltem Roggwiler Quellwasser, Malz aus einer Traditionsmälzerei in Bamberg/D, hochwertigen Aromahopfen aus Tettnang/D vom Bodensee und untergäriger Hefe gebraut. Für unsere Spezialbiere verwenden wir, Malz und Hopfen aus allen Teilen der Welt, ober- oder untergärige Hefe und bei Bedarf weitere natürliche Zutaten. Die Bestandteile unserer Biere und die Produktionsweise werden ihnen immer offen kommuniziert. Sie können sich auch darauf verlassen, dass bei uns weder filtriert noch pasteurisiert wird, ebenso verwenden wir keine Konservierungsstoffe.

Kursinhalt.

- Begrüssung und Rundgang Brauerei
- Bierherstellung
- Bierkultur / Bierstyle
- Degustation der Biere

Referent

Christian Tobler Bierbrauer & Gastronom

Dauer, Ort. Kosten.

Donnerstag, 12. März 2026, 14.30 – ca. 17.00 Uhr huus-braui, Schlossgässli 2, 9325 Roggwil CHF 110.00 inkl. Degustation und Kursausweis Modul 5 Teilnehmer CHF 80.00

Anmeldung

Exkursion in der Spezialitätenbrauerei

12. März 2026

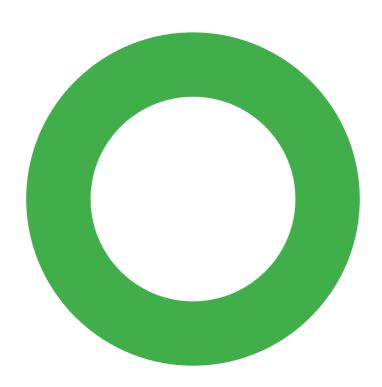
Sie können sich auch online Anmelden: www.ogfs.ch
☐ 10 % Rabatt Mitglied Gastro SG/TG Nr
20 % Lehrlingsrabatt
☐ Mitglied VHO ☐ Mitglied CCC
☐ Frau ☐ Herr
Name
Vorname
Adresse
PLZ/Ort
Betrieb
E-Mail
L-Itiali
Telefon
Datum
Unterschrift

AGB: Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie die Allgemeinen Kursbedingungen der Ostschweizer Gastronomiefachschule

☐ Datenschutzerklärung akzeptiert



Bildung die bewegt!



OGFS Fürstenlandstrasse 53 9000 St.Gallen





