

Angebote Bayern

Informationen und Anmeldung | NGG Landesbezirk Bayern |
Joschka Ebel | Schwanthalerstraße 64–66 | 80336 München |
Telefon 089 544157-35 | Fax 089 544157-20 | lbz.jugend-bayern@ngg.net

Landesjugendausschuss

 26.–28.02.2016  Mosbach

 mit Südwest

 29.04.–02.05.2016  Kaiserslautern
(Hochspeyer)

 mit Südwest

 01.–03.07.2016  Nürnberg

 mit Südwest

 18.–20.11.2016  Nördlingen

 mit Südwest

In vino veritas

Seit der Antike verstehen sich die Menschen darauf, aus Trauben köstlichste Weine herzustellen. Von Süditalien bis Deutschland, von Portugal bis Griechenland und auch in vielen anderen Teilen der Welt ist die Begeisterung für den Trank der Götter bis heute ungebrochen.

Doch wie macht man denn Wein? Und vor allem: Wie wird er richtig gut?

Im schönen Maintal, einem der größten Weinanbaugebiete in Deutschlands, machen wir uns vor Ort ein Bild von Traubenanbau, -ernte, Vergärung und Lagerung.

Die verschiedenen Sorten werden wir natürlich auch gleich einem ausführlichen sensorischen Test unterziehen und uns mit der örtlichen Weinkultur bekannt machen.

In diesem Sinne: Ein Hoch auf die Weinkönigin!



04.-06.03.2016



Würzburg

„Slàinte mhath“ – Whisky und

Hochlandrinder

Eine kleine Rundreise durch Schottland gefällig?

An diesem Wochenende dreht sich alles um das Nationalgetränk der Bewohner_innen der High- und Lowlands. Whisky gibt es in Tausenden von Varianten, und für Einsteiger_innen ist es ganz und gar nicht leicht, sich in

dieser ganz eigenen Welt zurechtzufinden. Von seltsamen Namen wie „Bunnahabhain“, deren Aussprache zum Beispiel beim Bestellen und von vermeintlichen Kenner_innen, die alle vor einer anderen Sorte warnen, muss man sich aber nicht abschrecken lassen!

Im Gegenteil: Hier gibt's die Basics! Herstellung, Tradition, Sorten und natürlich ein Besuch in einer echten Destillerie. Am schönen Schliersee werden wir das in ruhiger, genussvoller Atmosphäre mit einem passenden Barbecue abrunden.



17.-19.06.2016



Schliersee

Hopfen und Malz – Gott erhalt's!

Das bayerische Reinheitsgebot feiert 500. Geburtstag, und wir feiern mit!

1516 beschlossen die bayerischen Herzöge, dass Bier nur noch aus Gerste, Hopfen und Wasser bestehen dürfe! Bis heute prägt dies die Art, wie Bier gebraut wird!

Aber wie macht man das denn letztendlich? Wie wird in der heutigen, industrialisierten Brauwirtschaft Bier hergestellt? Und wo sind die Unterschiede zum handwerklich gebrauten, heute oft als Craft-Beer bezeichneten Gerstensaft?

Wo könnte man das besser herausfinden als in München? Eine Stadt, die ihre Brauereitradition lebt wie keine andere. Wir werden sowohl eine Großbrauerei besichtigen als auch anschauen,

wie man im Kleinen Bier braut, und natürlich auch probieren, was das weltbekannte Bier wirklich taugt!



15.–17.07.2016



München

Wie Elise uns die Lebkuchen brachte

Seit mehr als 500 Jahren sind die Bäcker_innen von Nürnberg bekannt für ihre hohe Kunst des Lebkuchenbackens. Die fein gewürzten, mit Nüssen und Früchten veredelten und auf Oblaten gebackenen Kompositionen sind auf der ganzen Welt bekannt. Es ranken sich unzählige Legenden und Erzählungen um ihre Entstehung und Geschichte.

Auch heute noch sind Lebkuchen zur Winterzeit ein Muss! Aus den verschiedensten Zutaten, darunter so ungewöhnlichen wie Kartoffeln, versucht jede Bäcker_in, das beste Rezept zu kreieren, das auch den anspruchsvollen Gaumen verwöhnt. Aber auch die Industrie stellt in Massen Lebkuchen für Supermärkte her.

Wir schauen uns an, wie man das macht: im Großen, wie im Kleinen – und ja vielleicht auch selbst! Auf nach Nürnberg, in die Stadt der Lebkuchen!



14.–16.10.2016



Nürnberg

Mit roher Finesse!

Für viele ist es immer noch undenkbar – roher Fisch! Aber Sushi ist in! Immer mehr Menschen trauen sich, ihre inneren Hürden zu überwinden, und greifen zu. Entweder am Running Sushi-Band oder in der heimischen Küche!

In Japan dagegen kann man sich darüber nur wundern. Zwar wandelt sich auch hier die Esskultur, was Sushi angeht, aber seit 1000 Jahren ist Sushi im Land fest etabliert und nicht mehr wegzudenken. Aber die Belastung der Meere mit Schadstoffen gefährdet den hohen Genuss!

All diese Aspekte schauen wir uns an! Welcher Fisch, woher und wohin? Worauf muss man achten, und wie macht man richtig leckeres Sushi? Einfach mitmachen, und vor allem: für Anfänger_innen geeignet!



04.–06.11.2016



Bernau am Chiemsee