



Leer ons kennen:



Bezoek onze website en kom erachter meer over De Blinde Brauer, maar ook over onze activiteiten, producten en evenementen.

www.der-blinde-brauer.eu
ook in het Nederlands

U kunt ons ook per e-mail bereiken op:

info@der-blinde-brauer.eu



Wat is „De Blinde Brouwer“?

Fair Chance Kelmis zal mensen helpen die meedoen in bijzondere situaties moeten leven. Zij het door Blindheid, afnemende visuele beperking of anders adequate handicaps, die helaas momenteel te wijten zijn aan hun Medemensen, autoriteiten of gewoon het grote publiek als niet langer in staat om normaal te leven, d.w.z. als niet zelf-constant, maar vooral als niet kunnen werken overwogen worden. De club zal dus de eerste zijn en belangrijk doel om met name de mogelijkheden weer te geven projecten om de volgende doelen te realiseren, weerleggen de eerdere mening van het grote publiek en natuurlijk in de eerste plaats de slachtoffers zelf laat alternatieven zien.



Wat wil „De Blinde Brouwer“?

Met onze vereniging Eerlijke Kans VoG Kelmis volgen we Activiteiten: Diverse projecten worden er onderdeel van bijdragen aan het veranderen van het doel, de intentie van de vereniging set. Het eerste en belangrijke project was dan ook Project "De Blinde Brouwer" gestart. Bij de bovenste Blinde Brouwer, een getest bier, een geteste kwaliteit – en het bewijs dat blindheid niet hetzelfde is als leven in Duisternis moet betekenen. Er komen nog meer projecten binnen volg dit frame, zoals het volgende "Vergadercafé", een kiosk, een houtwerkplaats. Ook printen, kopiëren, scannen en faxen Dienst voor blinden, zoals uitzendingen van Teksten en gedrukte media in Brailschrift en andere Diensten. Bezoek daarom ook de website van Eerlijke Kans:

www.fairchance.eu



De Blinde Brouwer

een project van Eerlijke Kans VoG Kelmis / België



Krickelstein 9A/7 - B 4720 Kelmis / Belgien
Tel. +32 494622958 www.der-blinde-brauer.eu



Wat is bier eigenlijk?

Het bier is het resultaat van een ongeluk, het is eerder ontstaan ongeveer 6000 jaar geleden in Mesopotamië. In de vroege Middeleeuwen brouwen vooral de monniken bier om de longen vastenweken door te komen. De industriële revolutie zorgde uiteindelijk voor verdere innovaties in het brouwen proces.

Bier is een drank gemaakt door fermentatie van zetmeel stoffen wordt verkregen en niet gedestilleerd. In de Productie van de grotendeels koolzuurhoudende drank Hop toegevoegd als specerij en voor conservering. Wijn en bier worden gemaakt door suiker te vergisten. Wijnen worden gemaakt van plantaardige of dierlijke suikers Bronnen (bijv. Honing) gefermenteerd tijdens de Grondstof voor de productie van suiker in bier is altijd kracht.

De suiker wordt gemaakt van het zetmeel van granen (gerst, tarwe, rogge, maïs) door mouten of andere enzymatische methoden.



Het alcoholgehalte van de meeste soorten bier is b.v Duitsland en Oostenrijk tussen 4,5% en 6%, elk op variëteit maar ook hierboven. alcoholvrije bieren worden door twee methoden, het stoppen van de gisting of Extractie van alcohol uit gewone bieren - geproduceerd.



Dirk und Patrizia Scheidt, Andreas Marschner



Er wordt veel gezegd en gesproken over „De Blinde Brouwer”. Dat is precies wat ik ben. Om mij een beetje beter te maken Ik zal nu iets over mezelf vertellen.

Ik ben geboren en getogen in Aken-Burtscheid. Na een opleiding tot beton-/gewapend betonwerker. Ik heb tot 2002 in dit beroep gewerkt. Via een Hersentumor werd blind. De wereld brak voor mij samen. In september 2002 ging ik naar Düren Beroepsopleidingsbureau om daar braille te onderwijzen leer en leef een leven van duisternis. Daar geleerd Ik ken mijn vrouw Patrizia die me uit mijn leven heeft gehaald bracht levenscrisis. In 2003 zijn we verhuisd naar Herdecke, waar we zes jaar geleefd. Daarna zijn we terug verhuisd naar Aken, vlakbij de Belgische grens. Helaas gekregen, in plaats daarvan kreeg ik nooit een kans op een baan, moet vervroegd met pensioen. Ongeveer 1½ jaar geleden leerde mijn vrouw elkaar kennen, een oude vriend die maar een paar kilometer verderop woonde in België. Nu zijn we beste vrienden en hij leerde me het ambacht van het brouwen. Hij was wel stoer eerlijk voor mij. Sindsdien is brouwen mijn passie, mijn leven. Dus ik maakte van de gelegenheid gebruik om weer aan het werk te gaan actief te zijn en niet opgeven. "Geef niet op, sta op en begin opnieuw". Laat iedereen zien dat mensen met een handicap dat kunnen deelnemen aan activiteiten zoals bierbrouwen meester en meer.

