



Lernen Sie uns kennen:



Besuchen Sie unsere Webseite und erfahren Sie mehr über den Blinden Brauer, aber auch über unsere Aktivitäten, Produkte und Veranstaltungen.

www.der-blinde-brauer.eu

Sie erreichen uns auch per Mail unter:

info@der-blinde-brauer.eu



Was ist „Der Blinde Brauer“?

Faire Chance Kelmis wird Menschen helfen, die in besonderen Situationen leben müssen. Sei es durch Erblindung, abnehmende Sehschwäche oder andere adäquate Behinderungen, die leider zurzeit durch ihre Mitmenschen, Behörden oder einfach die Allgemeinheit als nicht mehr normal lebensfähig, also als nicht selbständig, vor allem anderen aber auch als berufsunfähig angesehen werden. Der Verein wird daher als erstes und wichtiges Ziel die Möglichkeiten darstellen, in besonderen Projekten die nachfolgend genannten Ziele umzusetzen, die bisherige Ansicht in der Allgemeinheit widerlegen und natürlich in erster Linie dann den Betroffenen selbst eine Alternative aufzeigen.



Was will „Der Blinde Brauer“?

Mit unserem Verein Faire Chance VoG Kelmis verfolgen wir Aktivitäten: Verschiedene Projekte werden dazu beitragen, den Zweck, die Intension des Vereins umzusetzen. Als erstes und wichtiges Projekt wurde daher das Projekt „Der blinde Brauer“ gestartet. An der Spitze ein blinder Brauer, ein geprüftes Bier, eine geprüfte Qualität – und der Nachweis, das Blindheit nicht gleich Leben im Abseits bedeuten muss. Weitere Projekte werden in diesem Rahmen folgen, wie zum Beispiel als nächstes ein „Begegnungscafé“, einen Kiosk, eine Holzwerkstatt, ein Druck-, Kopier-, Scan- und Faxservice, dazu auch ein Service für Blinde, beispielsweise Übertragungen von Texten und Printmedien in Brailleschrift und Anderem. Besuchen Sie daher auch die Website der Fairen Chance.
www.fairechance.eu



Der Blinde Brauer
ein Projekt von Faire Chance VoG Kelmis / Belgien



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



Was ist eigentlich Bier?

Das Bier ist das Ergebnis eines Zufalls, es entstand vor etwa 6000 Jahren in Mesopotamien. Im frühen Mittelalter brauten vor allem die Mönche Bier, um über die langen Fastenwochen hinwegzukommen. Die industrielle Revolution sorgte schließlich für weitere Neuerungen im Brauprozess.

Bier ist ein Getränk, das durch Gärung aus stärkehaltigen Stoffen gewonnen und nicht destilliert wird. Bei der Herstellung des meist kohlenstoffhaltigen Getränks wird Hopfen zugesetzt als Gewürz und zur Haltbarmachung. Wein und Bier entstehen durch Gärung von Zucker. Für Weine werden Zucker aus pflanzlichen oder tierischen Quellen (zum Beispiel Honig) vergoren, während der Ausgangsstoff für die Gewinnung von Zucker bei Bier immer Stärke ist.

Der Zucker wird aus der Stärke von Getreide (Gerste, Weizen, Roggen, Mais) durch Mälzen oder andere enzymatische Verfahren gewonnen.



Der Alkoholgehalt der meisten Biersorten liegt z.B. in Deutschland und Österreich zwischen 4,5 % und 6 %, je nach Sorte aber auch darüber. Alkoholfreie Biere werden durch zwei Verfahren, Abbrechen der Gärung oder Extraktion des Alkohols aus normalen Bieren – erzeugt.



Dirk und Patrizia Scheidt, Andreas Marschner



Es wird viel vom „blinden Brauer“ erzählt und gesprochen. Genau dieser bin ich. Damit man mich etwas besser kennen lernt, werde ich nun ein wenig über mich erzählen.

Geboren und aufgewachsen bin ich in Aachen-Burtscheid. Nach einer Ausbildung zum Beton-/Stahlbetonbauer arbeitete ich in diesem Beruf, bis ich 2002 durch einen Gehirntumor erblindete. Für mich brach dabei die Welt zusammen. Im September 2002 ging ich nach Düren zum Berufsförderungswerk, um dort die Blindenschrift zu erlernen und ein Leben in Dunkelheit zu führen. Dort lernte ich meine Frau Patrizia kennen, die mich aus meiner Lebenskrise holte. 2003 zogen wir nach Herdecke, wo wir sechs Jahre gelebt haben. Dann zogen wir zurück nach Aachen, nahe der belgischen Grenze. Leider bekam ich nie eine Chance auf eine Arbeit, wurde stattdessen frühzeitig verrentet. Vor ca. 1½ Jahren traf meine Frau einen alten Freund, der nur wenige Kilometer entfernt in Belgien lebt, wieder. Mittlerweile sind wir beste Freunde und er lehrte mich das Brauerhandwerk. Er war hart, aber gerecht zu mir. Seitdem ist das Brauen meine Leidenschaft, mein Leben. So habe ich also die Chance genutzt, um wieder beruflich aktiv zu werden und *nicht* aufzugeben. „Gebt nicht auf, steht wieder auf und fangt von Vorne an“. Zeigt auch Ihr allen, dass Menschen mit Handicap durchaus im Stande sind, Tätigkeiten wie das Bierbrauen zu meistern.

