



Conoscerci:



Visitate il nostro sito web e scoprite di più sul Birraio Cieco, ma anche sulle nostre attività, i nostri prodotti e i nostri eventi.

www.der-blinde-brauer.eu

Potete raggiungerci anche per posta all'indirizzo:

info@der-blinde-brauer.eu



Che cos'è "Il birraio cieco"?

Discrete possibilità aiuterà le persone che devono vivere in situazioni particolari. Che si tratti di cecità, diminuzione della vista o altre disabilità adeguato, che purtroppo sono attualmente considerate dai loro simili dalle autorità o semplicemente dall'opinione pubblica in generale come non più in grado di vivere normalmente, cioè come non autosufficienti, ma soprattutto come incapaci di lavorare. Il primo e più importante obiettivo dell'associazione sarà quindi quello di presentare le possibilità di realizzare i seguenti obiettivi in progetti speciali, di confutare l'opinione pubblica precedente e, naturalmente, di mostrare innanzitutto un'alternativa alle persone colpite.



Cosa vuole il "Birraio cieco"?

Con la nostra associazione Discrete possibilità VoG Kelmis perseguiamo attività: Vari progetti contribuiranno allo scopo, l'intenzione dell'associazione. All'intento dell'associazione. Il primo e più importante progetto è il progetto "Il birraio cieco" è stato avviato. Al vertice un birra, una birra testata, una qualità testata e la prova che- e la prova che la cecità non deve per forza significare una vita ai margini. Seguiranno altri progetti progetti seguiranno, come ad esempio un "meeting café", un chiosco un "meeting café", un chiosco, un laboratorio per la lavorazione del legno, una tipografia un servizio di stampa, copia, scansione e fax, nonché un servizio per i non vedenti, servizio per i non vedenti, ad esempio la trasmissione di testi e di testi e supporti di stampa in Braille e altri.

Visitate anche il sito web di Discrete possibilità:

www.fairechance.eu



"Il birraio cieco"

un progetto di Faire Chance VoG Kelmis / Belgio



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



Che cos'è la birra, in realtà?

La birra è il risultato di una coincidenza, è nata circa 6000 anni fa in Mesopotamia. Nel primo Medioevo i monaci producevano birra per superare le lunghe settimane di digiuno. Lunghe settimane di digiuno. La rivoluzione industriale ha infine portato a ulteriori innovazioni nel processo di produzione della birra, processo di produzione della birra.

La birra è una bevanda prodotta per fermentazione a partire da sostanze amidacee e non è da sostanze amidacee e non viene distillata. Durante la produzione della bevanda, per lo più gassata, viene aggiunto il luppolo come spezia. Il luppolo viene aggiunto come spezia e per conservare la bevanda. Il vino e la birra sono prodotti dalla fermentazione dello zucchero. Per i vini, gli zuccheri sono fermentati da fonti vegetali o animali (ad esempio il miele). Fonti vegetali o animali (ad esempio, il miele), mentre la materia prima per la materia prima per la produzione di zucchero nella birra è sempre l'amido.

Lo zucchero si ottiene dall'amido dei cereali (orzo, grano, segale, mais) mediante maltaggio o altri processi enzimatici. altri processi enzimatici.



Il contenuto alcolico della maggior parte dei tipi di birra, ad es. Germania e in Austria è compreso tra il 4,5% e il 6%, ma a seconda del tipo a seconda della varietà. Le birre analcoliche sono prodotte due processi: l'interruzione del processo di fermentazione o l'estrazione dell'alcol dalle birre normali. l'estrazione dell'alcol dalle birre normali.



Dirk e Patrizia Scheidt, Andreas Marschner



Si parla molto del "birraio cieco".

Io sono esattamente così. Affinché possiate conoscermi un po' meglio conoscermi un po' meglio, ora vi parlerò un po' di me. Sono nato e cresciuto ad Aquisgrana-Burtscheid. Dopo un apprendistato come costruttore di calcestruzzo e di cemento armato Ho svolto questa professione fino al 2002, quando sono diventato cieco. Sono diventato cieco a causa di un tumore al cervello. Per me è stata la fine del mondo. crollato. Nel settembre 2002 mi sono recato a Düren per imparare il Braille e vivere una vita nell'oscurità. e a condurre una vita nell'oscurità. Li ho conosciuto mia moglie ho conosciuto mia moglie Patrizia, che mi ha fatto uscire dalla crisi della mia vita. dalla mia crisi di vita. Nel 2003 ci siamo trasferiti a Herdecke, dove abbiamo vissuto per abbiamo vissuto lì per sei anni. Poi siamo tornati ad Aquisgrana, vicino al confine con il Belgio. Purtroppo non ho mai avuto la possibilità di lavorare, ma sono stato in pensione presto. Circa un anno e mezzo fa, mia moglie ha incontrato un vecchio amico che vive a pochi chilometri di distanza, in Belgio. Belgio. Da allora siamo diventati grandi amici e lui mi ha insegnato il mestiere di birraio. È stato duro ma giusto con me. Da allora, la birra è stata la mia passione, la mia vita. Così ho colto l'occasione per tornare ad essere attivo professionalmente e di non arrendermi.

"Non arrendetevi, rialzatevi e ricominciate". Dimostrare a tutti che le persone con disabilità sono in grado di fare le persone con disabilità sono in grado di fare cose come la produzione di birra maestro.

