

CALLE NYGREN

Tänk globalt, drick lokalt



Calle Nygren flyttade till Åre 2007 för passionen till fjället och tog med sig kärleken för malt och öl. Han är idag stolt bryggmästare för Åre bys första bryggeri, i källaren av den egna puben [Parkvillan](#) centralt i Åre by.

Calle håller engagerade föreläsningar kring ölens historia och produktion, varvat med provsmakning av dess ädla dryck. Han delar med sig av sin kunskap och passion för öltillverkning och inspirerar även kring de utmaningar som en entreprenör i en fjällvärld möter, samt den drivkraft man bör ha för att driva ett året-runt-bryggeri på en säsongsbetonad plats. Föreläsningen gör sig lämpligast på plats på Åre Bryggeri, gärna i kombination med en bit mat vid önskemål.

Tillsammans går vi igenom grunderna i ölvärlden. Malt, Humle, Jäst & Vatten. Vad är skillnaden på Lager, Ale och Spontanjäst öl, varför är vissa ljusa och andra mörka. Öl från hela världen varvas. Denna föreläsning är unikt framtagen för ÅRETALARNA då den även inkluderar ämnen så som exempelvis entreprenörskap i en fjällnära säsongsmiljö etc.

NAMN PÅ FÖRELÄSNING

- Tänk globalt, drick lokalt (sv, en)

ÄMNE

- Ölens historia och grunder
- Lokalt entreprenörskap i svensk fjällvärld
- Gastro

PRIS

- 90 minuter inkl ölprovning 450kr per person samt 3 000kr fast arvode per grupp. Pris ex moms.
- Priset avser genomförande på Åre Bryggeri.



 SKRIV UT