



Lich entdecken !

publié le 16/10/2019

Aujourd'hui encore nous avons retrouvé les élèves à 7h45 à la cafétéria de la LIO.

Nous avons ensuite pris notre bus pour aller jusqu'à Lich, une petite commune non loin de Gießen, dans laquelle nous nous sommes promenés avant de visiter la brasserie Licher.

Après une heure de visite guidée en allemand traduite par M Pasquier, pendant laquelle nous avons pu goûter du malt et découvrir les différentes étapes du processus de brassage et d'embouteillage, on nous a conduit dans un Biergarten d'intérieur pour y prendre une collation : boisson (sans alcool !) de la marque Licher, Bretzel et Beiser (saucisse). Un très bon moment de détente pour tout le monde !

La brasserie Licher en quelques chiffres :

16 : c'est le nombre de boissons différentes produites par l'entreprise, dont 8 Vollbiere (bières titrant plus de 4,9 % d'alcool)

4 : le nombre des seuls ingrédients autorisés pour brasser de la bière selon 'la loi de pureté de la bière', de 1516 à savoir le malt, l'eau, le houblon et la levure.

3 : le nombre de litres de bière auquel chaque employé de la brasserie a droit chaque jour, soit 80 litres par mois ! Cette tradition remonte à l'époque où le travail dans la brasserie était pénible du fait de la chaleur ambiante.

20 : le nombre de litres de bière auquel un ancien employé (parti à la retraite) a droit chaque mois, jusqu'à la fin de sa vie !!

50 : le nombre de fois (en moyenne) où chaque bouteille sera utilisée, grâce au système de consigne sur les emballages.

À 13h chacun est reparti de son côté avec son correspondant.

Portfolio



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.