



Tema Öl 2.0 29/8-1/9

Nu är det dags för nästa steg i utbildningen, fortsättningskursen i öltillverkningens ädla konst. Ett nytt ämne att studera i år är humleodling. Lika som förra året följer Carl Rüster med som vår eminenta guide. Vi är 23 "kursdeltagare".

Vi flyger med SAS från Arlanda till Prag den 29 augusti med flighten SK1767 flygtid 10:50 - 12:40

Den 1 september åker vi tillbaka till Stockholm med flighten SK1768 flygtid 11:35 - 13:30

Du får ta med 1 bagage (max 23 kg per väska) och ett handbagage (max 8 kg per väska) kostnadsfritt.

Faktura kommer i juli.
Vi har resegaranti.

Preliminärt program

(närmare program kommer senare med exaktare tider)

29/8 Buss direkt från flygplatsen till den vackra medeltida staden Český Krumlov som ligger nära gränsen till Österrike. Vi bor på [Pension Amadeus](#).

30/8 Utflykt från Český Krumlov till Budweiserbryggeriet som ligger i staden České Budějovice, cirka en halvtimme med buss från Krumlov. Efter besöket kan man antingen åka tillbaka till Krumlov där det också finns ett bryggeri eller så kan man åka till den gamla kurortsstaden Trebon (45 min från Budejovice) som har ett fint bryggeri.

31/8 Avfart till Žatec, på vägen ska vi besöka en humleodling. Eftermiddagen och kvällen firar vi i Žatec där det är humlefestival. Vi bor på [hotell Chicago](#) i Chomutov, alla hotell i Žatec var fullbokade sedan länge. Morgonen efter åker vi från hotellet till flygplatsen.

1/9 Avfärd till flygplatsen

Ingvar är bokad på en annan resa så jag, Agneta Björk, träder in som vikarierande reseledare. Har ni frågor innan resan, ställ dem till Ingvar, 070-642 79 09