

## ***Kraft Bräu Biertasting 2018***

### **#1 Ist das Reinheitsgebot noch zeitgemäß**

16. Februar

23. Februar

Seit mehr als 500 Jahren brauen wir unser geliebtes Bier nach dem Reinheitsgebot. Es dürfen nur 4 Zutaten verwendet werden (Wasser, Malz, Hopfen und Hefe). Andere Nationen dürfen noch mehr Rohstoffe verwenden. Warum nicht auch in Deutschland? Kommt mit auf eine kleine Reise durch die Biervielfalt. Seb präsentiert euch mal ein paar Ausreißer aus der jungen neuen Welt des Bieres in Deutschland und warum es in Deutschland Möglichkeiten außerhalb des Reinheitsgebotes gibt.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü.

Preis: 39,00 Euro

### **#2 Die Top 10 der letzten Jahre**

15. März

16. März

Seit 2012 bieten wir unsere beliebten Biertastings an. In der Branche ist seit dem viel passiert. In unseren Tastings lieben wir die Abwechslung und die Biervielfalt. Seb präsentiert euch bei jedem Tasting unterschiedliche Kreationen. Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Die besten Biere aus den vergangenen Jahren sind in Erinnerung geblieben.

Eigentlich sind es Sebs persönliche Top 10.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü.

Preis: 44,00 Euro

### **#3 Schneider Weisse**

11. Mai

Wir laden einen Gastbrauer ein. Und zwar nicht irgendeinen, sondern die berühmte und mehrfach preisgekrönte Weißbierbrauerei Schneider Weisse aus Kelheim. Faszinierend, dass diese Brauerei ausschließlich Weizenbier braut. Im Sortiment findet ihr kein Pils, kein Helles und kein Stout.

Biersommelier Andreas Blasius vom Schneider Weisse Team wird euch die Brauerei einmal vorstellen und euch 8 Kreationen präsentieren.

Dazu servieren wir ein passendes 3-Gang Menü.

Preis: 42,00 Euro

### **#4 Bier & Steak 3.0**

07. Juni

08. Juni

Wir läuten die Grillsaison ein. Zum dritten Mal zeigen wir ein Tasting der besonderen Art.

Genießt mit uns die passenden Biere zum Barbeque. Diesmal ist Steffen Broy vom Brauhaus Riegele mit dabei. Wir grillen im Freien bei gutem Wetter. Ihr seid mittendrin. Wissenswertes rund um Bier und gutes Fleisch mit Seb (Kraft Bräu), Steffen Broy (Brauhaus Riegele) und dem verrückten Metzger aus Ruwer Marco Haag.

Preis: 89,00 Euro

### **#5 Das Biermenü**

13. Juli

14. Juli

Wer hat nicht schon mal zum Essen ein schönes Bier getrunken. Es gibt Biersorten, die so vielfältig in ihren Aromen sind und geschmacklich eher mit einem Wein gleich gestellt werden könnten. Auch sind Sie wunderbar zu einem guten Essen kombinierbar. Wir stellen euch die Sache mal vor. Welche Speisen passen zu welchem Bier und was ist das Besondere.

Dazu servieren wir ein passendes 7-Gang Menü.

Preis: 79,00 Euro

### **#6 New England Styles**

13. September

14. September

15. September

Eine neue Stilrichtung sorgt in der Szene für Aufsehen. Die so genannten New England Styles.

Genaugenommen ist diese neue Kreation aber noch gar kein eigenständiger und offizieller Bierstil.

Wir stellen euch die Vertreter aus Deutschland mal vor.

Dazu servieren wir ein passendes 3-Gang Menü.

Preis: 42,00 Euro

### **5. Trierer Bierfestival**

12. und 13. Oktober

### **#7 Jule Øl - Winterbiere**

23. November

24. November

Odin der Gott des Krieges und der Poesie soll der Legende nach der Menschheit ein Rezept für Winterbiere hinterlassen haben. Es wurde zur heidnischen Wintersonnenwende ein Julfest gefeiert und jeder der nicht vor Trunkenheit umfiel, sollte den Zorn der Götter spüren.

Aber keine Angst. Wir wollen euch nicht umfallen sehen. Wir verkosten Spezialitäten die passend zu Winterzeit nach norwegischem Vorbild gebraut werden.

Dazu servieren wir ein passendes 3-Gang Menü.

Preis: 41,00 Euro