

Kraft Bräu Biertastings 2020

#1 Hopfen Hopfen Hopfen

Termin: 16. & 17. Januar (Do & Fr)

Kaum ein anderes Thema war in den letzten Jahren bei Craft Bier Brauern so angesagt, wie das Thema Hopfen. Die Hopfenbauern haben darauf reagiert und liefern immer wieder neue Züchtungen mit noch mehr exotischen Aromen. Wir geben euch einen Einblick in das Thema der hopfigen Geschmacksexplosionen!

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü
Preis: 54,00 Euro

#2 Mädelsabend

Termin: 07. Februar (Fr)

Frauen und Bier, das passt nicht zusammen? Unsere Bierexpertin überzeugt euch vom Gegenteil. Bereits im Mittelalter war das Bierbrauen Frauensache und die Zeiten, in denen Bier eine Männerdomäne war, sind längst vorbei. Aus diesem Grund bieten wir euch ein exklusives Tasting von einer Frau nur für Frauen an. Wir präsentieren euch Biere von Frauen gebraut, aber auch andere interessante Kreationen, die Frauenherzen höher schlagen lassen.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü
Preis: 54,00 Euro

#3 U.S. Craft Beer

Termin: 20. & 21. März (Fr & Sa)

Die Vereinigten Staaten sind das Ursprungsland der Craft Beer Bewegung. Besonders die neu interpretierten Pale Ales und IPAs begeisterten die Biertrinker und sorgten für einen stetigen Zuwachs an Popularität. Wir präsentieren euch eine Auswahl an U.S.-Bieren, die diese Bewegung mit begründeten und haben einen Blick auf die aktuellen Trends auf dem U.S.-Markt.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü
Preis: 54,00 Euro

#4 Reinheitsgebot war gestern!

Termin: 23. & 24. April (Do & Fr)

Wir befinden uns im Jahre 2020. Alle deutschen Brauereien brauen nach dem Deutschen Reinheitsgebot. Alle Brauereien? Nein! Ein paar unbeugsame Craft-Brauer denken nicht daran ihrer

Kreativität Grenzen zu setzen. Erlebt eine Auswahl an Bieren außerhalb des Reinheitsgebotes und gewinnt einen neuen Blick auf das Thema.

Dazu servieren wie ein passendes 3-Gang Menü.

Preis: 54,00 Euro

#5 Entdeckungsreise in die Welt der Craft Biere

Termin: 15. & 16. Mai (Fr & Sa)

Craft-was? Verbringt einen schönen Abend mit einer Auswahl an handwerklich gebrauten Bieren aus verschiedenen Stilen und gewinnt somit einen ersten Einblick in das Thema Craft Bier und Biervielfalt. Einfach auf den Geschmack kommen, das Lieblingsbier finden und neue Genüsse entdecken.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 54,00 Euro

#6 Sommer im Glas

Termin: 05. & 06. Juni (Fr. & Sa.)

Was gibt es besseres als bei sommerlichen Temperaturen seinen Durst mit einem erfrischenden Bier zu stillen. Wir präsentieren euch eine Auswahl an Bieren, die die perfekte Erfrischung bieten. Egal ob leicht, fruchtig, frisch, aber auf jeden Fall lecker. So bekommt ihr den Sommer auch ins Glas. Ganz unabhängig vom Wetter.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 54,00 Euro

#7 Bier & Steak mit Marco Haag

Termin: 09. & 10. Juli (Do & Fr)

Zum vierten Mal zeigen wir ein Tasting der besonderen Art. Genießt mit uns die passenden Biere zum Barbeque. Wir grillen im freien bei gutem Wetter. Ihr seid mittendrin. Wissenswertes rund um Bier und gutes Fleisch mit Sebastian (Kraft Bräu) und dem verrückten Metzger aus Ruwer Marco Haag.

Preis: 94,00 €

#9 Camba Bavaria zu Besuch

Termin: 18. & 19. September (Fr & Sa)

Mit Barbara Egle-Hermann von Camba Bavaria

Zu Gast ist die mehrfach preisgekrönte und ausgezeichnete Craft Beer Brauerei Camba Bavaria aus Seeon am Chiemsee. Seit 2008 schafft es Camba Tradition und Kreativität zu kombinieren und exzellente Biere zu brauen. Klassiker wie Helles, Internationale Biere wie das hopfige IPA oder auch

fassgereifte Spezialitäten, Camba hat sie alle im Sortiment! Barbara nimmt euch mit auf eine Genussreise durch die Welt der Camba Bavaria Biere.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 54,00 Euro

#10 Trierer Bierfestival 2020

Termin: 09. & 10. Oktober (Fr & Sa)

#11 Hefe - wahre Wunderorganismen ?

Termin: 6. & 7. November (Fr & Sa)

Untergärig? Obergärig? Wild? Hefe spielt für viele Biertrinker eine eher untergeordnete Rolle. Zu unrecht. Denn sie bietet eine faszinierende Auswahl neuer Geschmäcker und Erfahrungen. Wir geben euch einen Einblick in die Vielfalt, die verschiedene Hefen im Bier ausmachen.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 54,00 Euro