

Kraft Bräu Biertasting 2019

#1 Frau trifft Bier

19. Januar

Frauen und Bier, das passt nicht zusammen? Unsere Bierexpertin Ramona 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 verschiedene Bierstile, zum Teil von Frauen gebraut, aber auch andere interessante Kreationen, die Frauenherzen höher schlagen lassen. Keine Lust mehr auf Weinschorle, Aperol & Co.? Ramona stellt Euch Neues zum Entdecken vor.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 49,00 Euro

#2 Red Ales und Rotbiere

1. Februar

2. Februar

Es gibt so viele Vertreter von rötlichen Bieren. Ob das belgische, das Nürnberger oder das typische irische Red Ale. Darunter sind mal hopfenbetonte, malzige oder fruchtige Biere.

Lasst euch überraschen und genießt die Vielfalt der roten Biere.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 49,00 Euro

#3 Ein helles oder lieber ein blondes???

1. März

2. März

Wir präsentieren euch zwei verschiedene Bierstile. Eines untergärig und das andere obergärig. Beide werden mit identischen Rohstoffen gebraut. Die Hefe macht den Unterschied. Eine Zutat die enormen Einfluss auf Charakter und Geschmack des Bieres hat.

Hier zeigen wir euch welchen Einfluss die Hefe auf das Aroma im Bier hat.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 45,00 Euro

BRAUKURS MIT FERDINAND LAUDAGE

16. März

Selbst gebraut schmeckt´s am besten.

In unserem Braukurs lernt ihr, wie mit einfachen Mitteln auch in eurer heimischen Küche ein leckeres Bier entstehen kann. Wir zeigen euch, welche Materialien und Rohstoffe ihr für euer erstes eigenes Bier benötigt und führen euch theoretisch und praktisch durch den Brauvorgang.

Durch den Braukurs führt Ferdinand Laudage von der Bieragentur Dortmund (Buchautor, Biersommelier und Braukursveranstalter).

Dauer ca. 6-7 Stunden

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 99,00 Euro

#4 „Schneider Weisse präsentiert Bier und Käse/ Bier und Schokolade“

26. April

27. April

Mit Andreas Blasius von Schneider Weisse.

Zu Gast ist zum zweiten Mal die berühmte und mehrfach preisgekrönte Weißbierbrauerei Schneider Weisse aus Kelheim. Faszinierend das 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 mitnehmen auf eine neue Genussreise. Er präsentiert euch die Schneider Weisse Vielfalt in Kombination mit verschiedenen Kreationen von feinsten Käsesorten und edlen Schokoladen

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 49,00 Euro

#5 Amber

17. Mai

18. Mai

Ein sehr interessanter Bierstil bestehend aus Amber Lager und Amber Ale. Also eigentlich zwei Kategorien. Wir zeigen euch mal ein paar der Vertreter dieses sehr interessanten Bierstils.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 45,00 Euro

#6 Bier & Steak

04. Juli

05. Juli

Wir läuten die Grillsaison ein. 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: 89,00 Euro

#7 Das Biermenü

6. Juli

Wer hat nicht schon mal zum Essen ein schönes Bier getrunken. Es gibt Biersorten die sind so vielfältig in ihren Aromen und geschmacklich eher mit einem Wein gleichzustellen und auch 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 7-Gang Menü

Preis: 79,00 Euro

#8 Märzen und Festbiere

12. September

13. September

Zwei Bierstile mit viel Tradition die teilweise in Vergessenheit geraten sind.

Was hat das Oktoberfest mit diesen Bierstilen zu tun und warum wurde es im März gebraut, aber erst im September ausgeschenkt? Das und viel mehr erfahrt ihr bei unserem Biertasting.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 42,00 Euro

#9 Uwe von Uthoka über Biervielfalt in den Niederlanden

27. September

28. September

Lasst euch überraschen. Uwe Kalms ist Biersommelier vom Brouwstudio Uthoka aus Berlicum in den Niederlanden, ein Steinwurf entfernt von Hertogenbosch, der Hauptstadt der Region Nord-Brabant und Schwesterstadt von Trier.

Übrigens hat Uwe über 20 Jahre in Luxemburg gelebt (wo er auch anfang Bier zu brauen) und hat deshalb einen ganz besonderen Bezug zu Trier und der Region.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 49,00 Euro

6. TRIERER BIERFESTIVAL

11. und 12. Oktober

#10 Special Belge

8. November

9. November

An diesem Abend dreht sich alles um belgische Ale's. Ein sehr beliebter Bierstil mit tollen Facetten.

Hier gibt es diverse internationale Vertreter die sich diesem Bierstil angenommen haben und diesen kreativ interpretieren. Wir präsentieren euch Klassiker aber auch die Moderne Variante.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 49,00 Euro