

BIERTASTINGS 2024

19./20. Januar - Biere aus dem Alpenraum

Tauche ein in die faszinierende Welt der Biere und kulinarischen Genüsse aus dem Alpenraum! Herzhafte Küche und charaktervolle Biere prägen diese traditionsreiche Region. Entdecke die alpine Vielfalt und lass dich von den authentischen Geschmackserlebnissen verzaubern. Dazu servieren wir ein Mehrgangmenü, natürlich dem Thema entsprechend deftig, aber mit der Kreativität der Blesius-Garten-Küche.

Preis pro Ticket: 69,00 €

26./27. Januar - Belgische Traditionsbiere

Dieses Tasting führt dich durch das faszinierende Universum belgischer Braukunst. Von den tiefen Aromen der Trappistenbiere bis zu den fruchtig-sauren Nuancen der Lambics - erlebe die Vielfalt und Einzigartigkeit belgischer Biere. Diese werden von einem passend zusammengestellten Viergangmenü begleitet, das die Facetten dieser traditionsreichen Biere perfekt unterstreicht.

Preis pro Ticket: 74,00 €

16./17. Februar - Die Vielfalt der India Pale Ales

Hopfig geht es weiter mit unseren Biertastings. Entdecke die aufregende Welt der India Pale Ales (IPAs) und die beeindruckende Bandbreite dieses ikonischen Bierstils. Ausgehend von der britischen Biertradition, wurden die IPAs durch die Craftbierwelle in den Vereinigten Staaten zu einem globalen Phänomen. Von den fruchtigen Aromen der New England IPAs bis zu den intensiven Bitternoten der West Coast IPAs – kaum ein Bierstil präsentiert sich so wandlungsfähig. Entsprechend kreativ wird auch das begleitende Mehrgangmenü, lasst euch überraschen!

Preis pro Ticket: 69,00 €

1./2. März - Biere in der Fastenzeit

Flüssiges bricht das Fasten nicht; diese Prämisse gilt nicht nur in den Klöstern. Traditionell sind es vor allem Starkbiere, die in der Fastenzeit im Zentrum der Aufmerksamkeit stehen, doch auch unter diesen gibt es eine erstaunliche Vielfalt. Aber keine Angst, gefastet wird an diesem Abend auch in kulinarischer Hinsicht nicht, denn passend zu den Starkbieren haben wir ein tolles Mehrgangmenü vorbereitet, das die perfekte Grundlage zu den Bieren liefern wird.

Preis pro Ticket: 69,00 €

15./16. März - Blindtasting, die ultimative Herausforderung

Beim Genuss spielen alle Sinne eine wichtige Rolle, aber gerade das Auge führt einen manchmal auf eine falsche Fährte. Geht man an Biere unvoreingenommen heran, ohne sich von optischen Eindrücken beeinflussen zu lassen, werden Geruch und Geschmack geschärft und es entfalten sich völlig neue Ebenen. Unser begleitendes Mehrgangmenü wird selbstverständlich nicht versteckt, wird sich aber perfekt an den präsentierten Bieren orientieren.

Preis pro Ticket: 69,00 €

5./6. April - Bier & Brot

Die Vielfalt an Brot und Bier ist so groß wie nie. Wir zeigen euch die Besonderheiten, wenn man mit Mut, Kreativität und Handwerk etwas Wunderbares aus ähnlichen Zutaten herstellt. Bäckerhandwerk und Brauhandwerk haben beide lange Tradition. Gerste ist für beide Handwerke unser Grundprodukt, dazu kommen ganz viel Liebe und Leidenschaft sowie feine weitere Zutaten.

Schon zum zweiten Mal arbeiten wir im Rahmen eines Tastings mit Michael Braunhausen von der gleichnamigen Traditionsbäckerei aus Ruwer zusammen. Jedes Bier wird von einem dazu passenden Brot begleitet und Spezialitäten aus der Blesius-Garten-Küche runden den Genussabend ab.

Preis pro Ticket: 69,00 €

3./4. Mai - La Dolce Vita: Bierparadies Italien

In den vergangenen beiden Jahren waren unsere Tastings mit Bieren aus Italien echte Renner, und das völlig zu Recht. Denn in der traditionellen Weinregion hat sich in den vergangenen Jahren eine junge, experimentierfreudige und hochklassige Bierszene entwickelt. Dazu kommt die regionale Vielfalt der italienischen Küche und einem Genussabend der Spitzenklasse steht nichts mehr im Wege.

Preis pro Ticket: 74,00 €

7./8. Juni - Bier und Tapas

Tapas, Pinchos, Petiscos, es gibt einige Namen für die kleinen kulinarischen Köstlichkeiten aus den sonnigen Gefilden Spaniens und Portugals. Dieses Tasting entführt dich in die Welt der iberischen Biere, begleitet von köstlichen Kleinigkeiten. In den klassischen Weinregionen boomt die Bierszene und man hat das Gefühl, dass die oft jungen Brauereien sich im Moment richtig austoben. Freut euch auf einen Abend voller spanischer und portugiesischer Lebensfreude, der die Sinne betört!

Preis pro Ticket: 74,00 €

6./7. Juli - Asado-Workshop mit Eliseo Monti

Schon zum dritten Mal wird Eliseo Monti die Grillkunst Argentiniens präsentieren. Asado bezeichnet eine bestimmte Grilltechnik und einen Lebensstil, der vor allem in Südamerika weit verbreitet ist. Auf und am offenen Feuer werden bestimmte Fleischzuschnitte zubereitet. Wie genau, wird uns Eliseo Monti in diesem Workshop vorführen. Die Teilnehmer werden jeden Schritt vom Feuermachen über die Vorbereitung des Fleisches bis zum eigentlichen Grillen begleiten und die Ergebnisse, begleitet von korrespondierenden Bieren, am Ende gemeinsam verkosten.

Preis pro Ticket: 119,00 €

20./21. September - Von Frauen gebraut: Echte „Frauenbiere“

Der Begriff „Frauenbier“ ist in jeder Hinsicht problematisch. Unter dem Motto "Gebrouwen door Vrouwen – von Frauen gebraut" rücken wir die Frauen in den Mittelpunkt, die selbst Bier machen und die Bierszene prägen und bereichern. Ein Abend voller Geschmack und Inspiration erwartet dich, der die Vielfalt weiblicher Braukunst feiert! Dazu servieren wir ein korrespondierendes Mehrgangmenü.

Preis pro Ticket: 69,00 €

15./16. November - Foodpairing

Unser Foodpairing-Tasting gehört zu den Dauerbrennern in unserer Eventauswahl und eröffnet immer neue Geschmackserlebnisse durch die Verbindung von fantastischen Bieren und kreativer Küche. Eine echte Herausforderung für die Küche und unsere Sommeliers, die nur gemeinsam bewältigt werden kann. Dazu servieren wir ein 7-Gang Menü.

Preis pro Ticket: 119,00 €