

Kraft Bräu

Tastings 2022

Januar 21./22.:

Craftbier vers. Einheitsbier Vol. 2: Das Blindtasting

Nicht wissen, was man im Glas hat schärft die Sinne und man nimmt sensorische Eindrücke wahr, die man vorher nie für möglich gehalten hat. Unter unserer Anleitung probieren Sie an beiden Abenden bekannte „Fernsehbiere“ und moderne „Craftbiere“ blind und müssen entscheiden, welches Bier zu welcher Gruppe gehört. Eins sei versichert, das ist schwieriger als man so denkt und macht ungemein viel Spaß!

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 56,00 €

Februar 18./19.:

Der kühle Norden: Biere aus Skandinavien und dem Baltikum

Im Norden Europas werden derzeit einige der spannendsten Biere des Kontinents gebraut. Schon seit vielen Jahren hat sich Skandinavien zu einem Vorreiter der Craftbierbewegung entwickelt und eine erstaunliche Fülle an kreativen Brauereien hervorgebracht. Nun drängen auch immer mehr junge Brauereien aus den drei baltischen Staaten nach vorne. Auf Basis einer traditionellen Farmhouse-Bierkultur entstehen dort spannende Biere mit sehr eigenem Charakter.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 56,00 €

März 18./19.:

Die Wiege der Craftbierbewegung heute: Die USA

US-Präsident Jimmy Carter gab Ende der Siebzigerjahre den Startschuss für eine neue Bierkultur, die sich mittlerweile in der ganzen Welt etabliert hat. Mit dem von ihm initiierten Ende des Heimbrauverbots in den USA entstanden unzählige neue Brauereien und Biere, die eins gemeinsam hatten, nämlich die unbändige Lust am Geschmack. Doch was ist aus der Aufbruchsstimmung vor über vierzig Jahren geworden? Wie haben die Craftbiere die Bierlandschaft der Vereinigten Staaten verändert? Und gibt es regionale Unterschiede? Diesen Fragen gehen wir in diesem spannenden Tasting anhand exemplarischer Biere aus den USA und verwandten Beispielen aus der ganzen Welt nach.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 56,00 €

April 29./30.:

Mehr als Portwein und Crianza: Biere von der Iberischen Halbinsel

Gerade in traditionellen Weinländern entwickelt sich gerade eine spannende Bierkultur. So auch auf der Iberischen Halbinsel. In Spanien und Portugal brechen viele kleine Brauereien die klassische Hierarchie von hochwertigem Wein und einfachen Bieren auf. Dem warmen Klima angepasst dominieren leichte und frische Biere den Markt, die oft nur vor Ort erhältlich sind.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 56,00 €

Mai 20./21.:

Das aufstrebende Bierland: Italien

Die Ergebnisse beim European Beer Star 2021 haben es mal wieder eindeutig belegt, Italien ist das aktuell spannendste Bierland Europas, wenn nicht sogar der Welt. Ein wahrer Medaillenregen quer durch alle Bierstile bezeugt die Qualität der italienischen Braumeister. Die Nähe zum Wein zeigt sich besonders an den Italian Grape Ales, Bier-Wein-Hybriden, die das Beste beider Genusswelten vereinen.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 56,00 €

Juni 24./25.:

Zwischen Tradition und Moderne: Biere aus Benelux

Im Schatten des Biergiganten Belgien entwickelt sich auch in den Niederlanden und in Luxemburg eine spannende Bierwelt. In Belgien selbst ist neben den berühmten Klassikern eine junge Szene entstanden, die mit modernen Bierkreationen eine echte Alternative darstellt. In unserem Tasting stehen die jungen Wilden im Mittelpunkt, doch der ein oder andere große Name wird sicher auch probiert werden können.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 56,00 €

Juli 23./24 (ab 15 Uhr):

Asado Workshop mit Eliseo Monti: Die Grillkunst Argentiniens

Ein besonderes Grillevent bieten wir im Juli an. Asado bezeichnet eine bestimmte Zubereitungsart, die 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 den Zuschnitt des Fleisches bis zum eigentlichen Grillen begleiten und die Ergebnisse begleitet von korrespondierenden Bieren am Ende gemeinsam verkosten.

Preis: 99,00 € - Preis wird noch geklärt

September 09./10.:

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 kommt ganz viel Liebe und Leidenschaft sowie feine weitere Zutaten.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 56,00€

Oktober 07./08.:

Wildes Bier & Wildgerichte

Wildgerichte gehören zum Herbst wie die Kürbissuppe und sind ein spannender Partner für ungestüme, wilde Biere. „Wild“ zum einen im Sinne von ungewöhnlichen Geschmackskombinationen und Zutaten, aber ebenso im Sinne einer spontanen Gärung mit wilden Hefen. Und vielleicht wird sich sogar ein wilder Wein ins Tasting verirren.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 76,00€

November 11./12.:

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: 89,00 €