



# KLEINE BIERSEMINARE MIT VERKOSTUNG 2020

## „KLEINER HOPFENSTREICH“

Im Herzen unserer Brauerei – dem Sudhaus – gibt Ihnen einer unserer Service- oder Thekenmitarbeiter anhand eines von uns gedrehten Filmes in zehn anschaulichen Schritten Einblick in die handwerkliche Braukunst in unserem Haus. Sie verkosten unsere 4 hausgebrauten Biere direkt am Braukessel und stärken sich mit einer Breze.

Danach bringen wir Sie zu Ihrem reservierten Tisch, an dem Sie – je nach Vereinbarung – ein uriges Pfandl-Essen oder ein Essen á la carte erwartet.

Das kleine „Hopfenstreich“ mit Bierverkostung kostet pauschal 110,00 € für 2-10 Personen, jede weitere Person 10,00 €; maximal können 20 Personen am Seminar teilnehmen. (Dauer ca. 30 Min)

Eine Voranmeldung ist nötig.

### Wichtiger Hinweis:

*Unser Mitarbeiter ist KEIN Braumeister;  
sehr fachspezifische Fragen können eventuell nicht beantwortet werden.  
Wenn Sie an einem fachlich detaillierten Seminar interessiert sind, dann empfehlen wir Ihnen unser „Experten-Seminar“. ▼ ▼*

## „KLEINES BIER-EXPERTEN-SEMINAR“

Unser Bier-Experte empfängt Sie inmitten der Braukessel in lockerer Atmosphäre im Regensburger Weissbräuhaus. Gemeinsam besichtigen Sie die Braugeräte, welche für den Ansatz des Bieres nötig sind. Der Experte erklärt die einzelnen Schritte des Bierbrauens von der Rohstoffauswahl bis zum Gärprozess. Dies wird Ihnen auch anhand eines Kurzfilms, der bei uns gedreht wurde, bildlich näher gebracht. Sie erhalten einen interessanten Einblick in die traditionelle Kunst des Bierbrauens und erfahren viele interessante Details, die Ihnen sicher in Erinnerung bleiben werden. Sie „fachsimpeln“ mit unserem Experten und er beantwortet Ihre Fragen. Ein kleiner Snack steht bereit

Das Bier-Experte-Seminar mit Bierverkostung, einer Breze, Obazda und Tafelwasser kostet pauschal 200,- € für 2-10 Personen, jede weitere Person 8,- €; maximal können 20 Personen an dem Seminar teilnehmen. (Dauer ca. 1 Stunde) Eine Voranmeldung ist nötig.