



Bier als kulinarische Köstlichkeit

Bierwelt aus Sicht des Braumeisters und Biersommeliers

Gutes Bier ist Kultur und perfekte Handwerkskunst! Brauereibesitzer und Diplom-Biersommelier Peter Krammer wird Sie nach persönlicher Begrüßung durch die traditionsreiche Brauerei Hofstetten führen und Ihnen hochinteressante Einblicke in die Welt des Bierbrauens vermitteln. Und Sie werden sehen: das Handwerk des Bierbrauens ist hier auf jedem Quadratmeter spürbar.

Und hinterher geht es - natürlich mit einem eigenhändig gezapften Kübel Bier - von den tiefen Kellergewölben wieder hinauf in die gemütliche „Brauereistube“, wo die faszinierenden wie ausgefallenen Bierprodukte samt kulinarischer Schmankerl genüsslich verkostet werden. Haben Sie schon Granitspeck mit Malzbaguette zum Granitbier versucht oder als süße Nachspeise einen besoffenen Malzschädl mit Honigbier verkostet? Nein, dann sollten Sie sich dieses Erlebnis auf jeden Fall gönnen.

Der ideale Halbtagesausflug für kulinarisch interessierte Gruppen (8 bis 30 Personen) also, die abseits von Märzen und Pils die wirklich originelle Bierszene des Mühlviertels erkunden wollen.

Unser Angebot:

- Begrüßungsbier (0,2 Liter), dazu eine Mühlviertler Bierbrezn
- Führung durch die Brauerei
- Bierverkostung von sechs weiteren Mühlviertler Bierspezialitäten (jeweils 0,1 Liter), dazu abgestimmt, regionale Köstlichkeiten (Biokäse, Granitspeck, Malzbaguette, geräucherter Bauernspeck auf hausgemachtem Brot, besoffener Malzschädl
- Verkostung einer internationalen Bierspezialität (0,15 Liter)
- Gastgeschenk

Führungen: Montag bis Samstag, 9 bis 15 Uhr
An Sonn- und Feiertagen keine Führung!

Dauer: etwa 4 Stunden

Preis: Euro 35,- pro Person

Für wen: Gruppen von 10 bis 30 Personen



Brauerei Hofstetten | Ansprechperson: Diplom-Biersommelier Peter Krammer
Adsdorf 5, A-4113 Hofstetten | Tel. +43 (0)7232 2204-0, Fax: +43 (0)7232 2204-4
peter@hofstetten.at | www.hofstetten.at

Buchungen/Infos: