



Brauseminare

Brauen nach alter Tradition ist für uns nicht nur eine Verneigung vor der Geschichte, sondern „Programm“ unseres Hauses. Eine Hausbrauerei, die sich der handwerklichen Brautradition verpflichtet fühlt, passt mehr denn je in eine Zeit, in der die Optimierung der Produktionsprozesse und hoher Bierausstoß an erster Stelle stehen. Qualität im gesamten Brauprozess von ober- und untergärigen Bierspezialitäten hat bei uns oberste Priorität. Bierausstoß ist in diesem Zusammenhang für unseren Braumeister kein Qualitätskriterium.

„Braulehrlingtour“

- Erläuterung des Brauprozesses
- Kurzer Rundgang
- Proben der einzelnen Reifestufen unseres Bieres (Vorderwürze, Zwickelbier, Fertiger Schoppen)
- Schmalzbrote zur Stärkung

Teilnehmer: 10 – 25

Dauer: 45 min.

Preis: € 9,50 pro Person



„Braugesellentour“

- Rundgang durch die Brauerei mit Erläuterung des Brauprozesses an den einzelnen Stationen
- Proben der einzelnen Reifestufen des Bieres (Vorderwürze am Sudhaus, Jungbier oder Zwickelbier im Lagerkeller, Bierprobe mit 3 Sorten Bier á 0,1l)
- Brauervesper mit regionalen Spezialitäten zur Stärkung
- „Bierkennerzertifikat“ für alle Teilnehmer

Teilnehmer: 10 – 25

Dauer: 1,5 h

Preis: € 18,50 pro Person



Brauseminare

„Braumeistertour“

- Vortrag zur Biergeschichte und den Rohstoffen
- Rundgang durch die Brauerei mit Erläuterung des Brauprozesses an den einzelnen Stationen
- Proben der einzelnen Reifestufen des Bieres (Vorderwürze am Sudhaus, Jungbier oder Zwickelbier im Lagerkeller
Bierprobe mit 3 Sorten Bier je 0,1l)
- 3 Gang Auswahlmenü nach Braumeisterart (siehe Anhang) und ein 0,3l Schoppen
- 1 Bierbrand nach dem Essen: eine eigens aus unserem Bier gebrannte hochprozentige Spezialität serviert im Miniseidel
- Als Andenken: 1 Miniseidel oder 0,1l Weizenglas
- „Bierkennerzertifikat“ für alle Teilnehmer

Teilnehmer: 15 – 25

Dauer: 3 Stunden (inkl. Essen)

Preis: € 44,50 pro Person



3 Gang Auswahlmenü zur „Braumeistertour“

Geräuchertes Forellenfilet mit Bier-Sahneerrettich
an Blattsalaten mit frischem Baguette



Welsröllchen mit Spinat gefüllt
in Bierschaumsauce und Schmortomaten

oder

Schweinelendchen in der Braumalzkruste
mit einer Speck-Pfeffersauce,
und breiten Nudeln

oder

Fränkisches Brauerschnitzel
überbacken mit Rauchspeck, Zwiebeln und Käse
mit Bratkartoffeln



Bayrische Biercreme auf Waldbeerengrütze



Brauseminare

„Braukunst zum Anfassen“

- 1 Tag Biersieden mit unserem Braumeister
- Herstellung eines kompletten Sudes besten Kronenhof Bieres
- Tauchen Sie ein in die Handwerkskunst des Bierbrauens und lernen Sie jeden einzelnen Schritt des Sudvorganges kennen
- Achtung: hier darf Hand angelegt werden:
Malz schroten, Einmischen, Austrebern, Hopfen geben und Bier abfüllen

Inklusivleistungen:

- alle Softdrinks und Biere während der Dauer des Brauvorgangs
- ein Mittagessen nach aktueller Speisekarte
- 3-4 Wochen später die Verkostung des „eigenen Bieres“

Teilnehmer: maximal 5
Dauer: ca. 6-8 Stunden
Preis: € 75,00 pro Person



Alle Brauseminare nur nach Voranmeldung möglich.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.