

Kraft Bräu

Biertastings 2021

#1 Yes we Can – American Style Craftbeer (ausgefallen)

Termin: 15. Januar – Digitales Tasting

Die Vereinigten Staaten sind das Ursprungsland der Craft Beer Bewegung. Besonders die neu interpretierten Pale Ales und IPAs begeisterten die Biertrinker und sorgen für einen stetigen Zuwachs an Popularität. Auch in Deutschland ist der Trend längst angekommen. Wir präsentieren euch eine Auswahl an Bieren, die diese Bewegung mit begründeten haben und einen Blick auf die aktuellen Trends. Und warum unsere beliebten deutschen Bierstile immer mehr Anklang bei den amerikanischen Brauern finden.

Dazu liefern wir ein Bierpaket und ein 3-Gang Menü

Preis: 54,00€

#2 Kraft Bräu & Friends (ausgefallen)

Termin: 12. Februar - Digitales Tasting

Mit Barbara Egle-Hermann und Helge von Camba Bavaria

Digital zu Gast ist die mehrfach preisgekrönte und ausgezeichnete Craft Beer Brauerei Camba Bavaria aus Seon am Chiemsee. Seit 2008 schafft es Camba Tradition und Kreativität zu kombinieren und exzellente Biere zu brauen. Vor kurzem wurde zum wiederholten mal die Kreationen der Brauerei mit vier Auszeichnungen beim European Beer Star gekürt. Klassiker wie Helles, Internationale Biere wie das hopfige IPA oder auch fassgereifte Spezialitäten, Camba hat sie alle im Sortiment! Barbara und Helge nehmen euch mit auf eine Genussreise durch die Welt der Camba Bavaria Biere.

Dazu liefern wir ein Bierpaket und ein 3-Gang Menü

Preis: 54,00€

#3 Tradition vs. Kreativbiere (ausgefallen)

Termin: 12. März – Digitales Tasting

Wir befinden uns im Jahre 2020. Alle deutschen Brauereien brauen nach dem deutschen Reinheitsgebot. Alle Brauereien? Nein! Ein paar unbeugsame Craft-Brauer denken nicht daran ihrer Kreativität Grenzen zu setzen. Erlebt eine Auswahl an Bieren innerhalb und außerhalb des Reinheitsgebotes und gewinnt einen neuen Blick auf das Thema. Seb von Kraft Bräu wird euch die traditionellen Bierstile vorstellen und die neue Welt der Biere zeigt euch Dr. Andreas Gniffke von Bierblog-Trier an diesem Abend.

Dazu liefern wir ein Bierpaket und ein 3-Gang Menü

Preis: 54,00€

#4 Entdeckungsreise in die Biervielfalt (ausgefallen)

Termin: 09. Und 10. April (Fr. & Sa.)

Wir geben euch einen Einblick in das Thema Craft Bier bzw. die moderne Bierwelt. In den letzten Jahren ist viel passiert rund ums das Thema Bier. Genießt unsere Entdeckungsreise durch die Biervielfalt mit traditionellen und modernen Bierkreationen.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 54,00 €

#5 Bier & Brot (ausgefallen)

Termin: 14. Und 15. Mai (Fr & Sa)

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 unseren sehr ähnlichen Zutaten herstellt. Bäckerhandwerk und Brauhandwerk haben beide lange Tradition. Gerste ist für beide Handwerke unser Grundprodukt. Nicht nur das, sondern auch die Liebe und Leidenschaft zu unserem handwerklichen Produkt.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 54,00€

#8 Bier & Steak mit Marco Haag

Termin: 08. Und 09. Juli (Do & Fr)

Zum fünften Mal zeigen wir ein Tasting der besonderen Art. Genießt mit uns die passenden Biere zum Barbecue. Wir grillen im freien bei gutem Wetter. Ihr seid mittendrin. Wissenswertes rund um Bier und gutes Fleisch mit ... (Kraft Bräu) und dem verrückten Metzger aus Ruwer Marco Haag.

Preis: 99,00

#9 Entdeckungsreise in die Biervielfalt

Termin: 03. Und 04. September (Fr. & Sa.)

Wir geben euch einen Einblick in das Thema Craft Bier bzw. die moderne Bierwelt. In den letzten Jahren ist viel passiert rund ums das Thema Bier. Genießt unsere Entdeckungsreise durch die Biervielfalt mit traditionellen und modernen Bierkreationen.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 54,00 €

#10 Fisch & Bier

Termin: 17. Und 18. September (Fr. & Sa.)

Ein sehr spannendes Thema wartet auf euch.

Ein Fisch soll immer schwimmen. So sagt man. Muss aber nicht unbedingt nur mit einem gutem Tropfen Wein sein. Die Kombination passt auch wunderbar mit Bier. Das zeigen wir euch an diesem Abend mit einem kleinem Bier Fisch Menü.

Preis:69,00€

#11 Trierer Bierfestival 2021

Termin: 8. Und 09. Oktober (Fr. & Sa)

#12 Faszination Belgian Style

Termin: 29. Und 30. Oktober (Fr. & Sa)

An diesem Abend dreht sich alles um belgische Bierstile. Sehr beliebte Bierkreationen mit tollen Facetten. Hier gibt es diverse internationale Vertreter die sich diesem Bierstil angenommen haben und diesen kreativ interpretieren. Wir präsentieren euch Klassiker aber auch die Moderne Variante.

Dazu servieren wir ein 3-Gang Menü

Preis: 54,00 €

#13 Bier & Foodpairing

Termin: 12. Und 13. November (Fr. & Sa.)

Wer hat nicht schon mal zum Essen ein schönes Bier getrunken. Es gibt Biersorten die sind so vielfältig in ihren Aromen und geschmacklich eher mit einem Wein gleichzustellen und auch wunderbar zu einem guten Essen kombinierbar. Wir stellen euch die Sache mal vor. Welche Speisen passen zu welchem Bier und was ist das Besondere.

Dazu servieren wir ein 7-Gang Menü

Preis: 89,00 €