

# Bierbrau-Seminar und Biermenü in Reiners Rosine

## Reiners Rosine - die Brauerei

**Werfen Sie in Ihrem Brauseminar in Flein einen Blick hinter die Kulissen der kleinsten gewerblichen Brauerei bei Heilbronn.**

**Reiners BIERBRAU-SEMINARE sind Erlebnis-Events mit Spaßgarantie. Wir bringen Ihnen die Kunst des Brauens näher. Neben etwas Theorie dürfen Sie auch gerne Hand anlegen und so alle Stadien der Bierherstellung an unserem Braukessel kennenlernen.**



Neben einer ausführlichen Information in der Hausbrauerei – die natürlich nicht trocken abläuft - legen Sie zusammen mit Gleichgesinnten und dem Braumeister Hand an bei der Herstellung unseres gemeinsamen Sudes.

Zwischendurch gibt es Tipps zur Bierküche von Bierkoch und Küchenmeister Gerd Reiner. Zu einem 3-gängigen Biermenü smit servieren wir nicht nur unsere handgebrauten Biersorten für Ihren Durst, sondern zusätzlich eine internationale Bierprobe um auch den Wissensdurst zu stillen.

**Unsere Klassiker, "Reiners Spezial Bräu" und "Reiners Hefeweißbier" vom Fass, warten darauf, von Ihnen genossen zu werden.**

Zu unseren Klassikern gibt es saisonales Hausgebrautes: Frühjahrsbier, Maibock und Weihnachtsbier. Probieren Sie selbst! Genießen Sie für eine paar Stunden selbst Brauer zu sein. Brau Dich schlau - so lautet das Motto im Brauseminar. Denn während aus Wasser, Hopfen und Malz durch Maischen, Läutern und Kochen der süffige und erfrischende Gerstensaft entsteht, bleibt genug Zeit, den Wissensdurst zum Thema Bier zu stillen. Während des Brauvorganges folgt ein gemeinsames Essen. Zum Erhalt der Kräfte während der Brauarbeit servieren wir Ihnen ein 3-Gang Menü rund ums Bier, welches unser Küchenchef Gerd Reiner für Sie zubereitet.



## Teilnahmevoraussetzungen

- Mindestalter: 18 Jahre
- keine ansteckenden Krankheiten

## Dauer

- ca. 5-6 Stunden

## Zuschauer

- nicht möglich

## Preis

99,- EUR pro Person

## Teilnehmerzahl

Minimum: 10 Personen

Maximum: 20 Personen

## Leistungen

- Brauereiführung unter Anleitung von Brauereichef Gerd Reiner
- Einweisung, Rat und Tat durch den Braumeister
- Informationen über die Geschichte des Bieres
- Teilnahme am Braugeschehen
- Verkostung verschiedener Biersorten
- Kochtipps von Bierkoch Gerd Reiner
- feines 3-Gänge-Bier-Menü
- internationale Bierprobe
- alle Biere sind inklusive
- Infomappe und Seminarunterlagen über Bier und die Herstellung
- Rezepte des 3-Gang Menüs
- Bierkennerdiplom

