

# **Brauseminar und Bierkochkurs 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 BRAUSEMINARE sind Erlebnis-Events mit Spaß Garantie. Wir bringen Ihnen die Kunst des Brauens näher. Neben etwas Theorie werden Sie aktiv Handanlegen und so alle Stadien der Bierherstellung an unserer Mini-Brauanlage 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 Ihres ersten Sudes, der

auch mal nach Ihren Wünschen komponiert werden kann. Zwischendurch gibt es eine kräftige Brotzeit und in der Brauerei ist natürlich auch ein Fässchen angeschlagen. Selbstverständlich werden während des Kurses zur zünftigen Brotzeit auch hausgebraute Biersorten probiert. 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. Nach Abschluss des Brauvorganges folgt ein gemeinsames Essen. Zur Stärkung der Kräfte reichen wir Ihnen ein 3-Gang Menü rund ums Bier, welches unser Küchenchef Herr Reiner mit Ihnen zusammen zubereitet.

### **Teilnahmevoraussetzungen**

- Mindestalter: 18 Jahre
- keine ansteckenden Krankheiten

### **Dauer**

- ca. 5-6 Stunden

### **Zuschauer**

- nicht möglich

### **Preis**

99,- EUR pro Person

### **Teilnehmerzahl**

Minimum: 8 Pax

Maximum: 20 Pax



### **Leistungen**

- Brauereiführung unter Anleitung von Brauereichef Gerd Reiner
- Einweisung, Rat und Tat durch den Braumeister
- Informationen über die Geschichte des Bieres
- aktive Teilnahme am Braugeschehen
- Verkostung verschiedener Biersorten
- Zünftige Brotzeit
- Kochkurs mit 3-Gänge-Bier-Menü
- Alle Getränke sind inklusive
- Menükarte des 3-Gänge-Menüs
- Infomappe und Seminarunterlagen über Bier und die Herstellung
- Rezeptmappe des 3-Gang Menüs
- Abschiedsgeschenk
- Bierkennerdiplom

