

Kontakt:
Deutsches
Hopfenmuseum
Wolnzach

Elsenheimerstraße 2
85283 Wolnzach
Tel. o 84 42 / 75 74
Fax o 84 42 / 71 15
info@hopfenmuseum.de
www.hopfenmuseum.de

Öffnungszeiten:
Di–So 10–17 Uhr
Führungen nach Voranmeldung.

Die ganze Welt der Biere

Hopfen ein Weltprodukt (70 % wird exportiert), deshalb möchten wir Ihnen die ganze Bierwelt präsentieren. Bei der Auswahl unserer Biere handeln wir unabhängig, ohne Bindung an bestimmte Brauereien. Auch das ist außergewöhnlich an unseren Bierseminaren. Im Vordergrund steht ausschließlich der Biergenuss. Deshalb sind wir auch stets auf der Suche nach neuen, außergewöhnlichen Bieren.

Deutsches
Hopfenmuseum
Wolnzach



*„It was of
the most beautiful colour
that the eye of an artist
in beer could desire;
full in body, yet brisk
as a volcano; piquant,
yet without a twang;
luminous as an autumn sunset.“*

Thomas Hardy

**Zweckverband
Deutsches
Hopfenmuseum**



Bezirk Oberbayern



Landkreis
Pfaffenhofen a. d. Ilm



Markt Wolnzach

Bierseminare
beim
Biersommelier

Genuss für Gaumen und Geist

Von Siegerbieren und Gerstenweinen

Besuchen Sie eines der außergewöhnlichen Bier-Genuss-Seminare im Deutschen Hopfenmuseum Wolnzach. Ausgebildete Biersommeliers führen Sie ein in die Geschmacks- und Sortenwelt der Biere. Nur edelste, international prämierte Biere aus dem museumseigenen Bierkeller werden verkostet. Nebenbei erfahren Sie auf unterhaltsame Weise einiges über die Kunst, ein gutes Bier zu brauen. Und Sie werden eine Menge „Bieriges“ hören, das Ihnen vermutlich völlig neu ist.

Wir haben für Sie eine Reihe verschiedener Seminare zusammengestellt. Suchen Sie sich das Passende aus. Ein einmaliges Genusserlebnis ist in jedem Fall garantiert.

Siegerbiere aus Bayern

Bayern ist das Bierland No. 1 in der Welt. Das zeigt sich vor allem auch daran, dass bayerische Biere Jahr für Jahr auf den internationalen Bierwettbewerben wichtige Preise gewinnen. Zum großen Teil handelt es sich dabei um kleine Brauereien, die ausschließlich für das lokale Umfeld brauen. In diesem Bierseminar lernen Sie eine Auswahl dieser Spitzenbiere aus ganz Bayern kennen. Vom frischen Kellerbier bis zum triumphalen Doppelbock – eine einmalige Zusammenstellung.

Welt der Biere – Welt des Hopfens

Hopfen aus Deutschland ist ein Weltprodukt. Jedes dritte Bier wird mit deutschem Hopfen gebraut. Dieses Seminar führt ein in die enorme Vielfalt der Biersorten weltweit. Wie immer steht die Geschmacksvielfalt der Biere im Vordergrund. Frischfruchtige Weizenbiere, extraherbe Pilsbiere, hopfiges Lagerbeer, rauchiges Ale, belgisches Fruchtbeer, würziges Porter, Old Ale aus dem Cognacschwenker, Trappistenbier, Erotikbier – die Liste ließe sich endlos erweitern. Lassen Sie sich überraschen. Für Geschmacks-Neugierige!

Biere aus Belgien

Das kleine Belgien hat eine große Braukultur. In keinem anderen Land Europas gibt es eine solche Vielfalt an Biersorten, Bierstilen, Biergeschmacksrichtungen. In diesem Bierseminar wollen wir die Welt der belgischen Biere entdecken und erkunden. Außergewöhnliche Biere stehen auf dem Programm: Die Trappistenbiere, das Lambic-Bier aus der Gegend von Brüssel, dunkle Ales aus jahrelanger Reifung, weißes Bier und edle Fruchtbiere oder das reich gehopfte Hommelbier aus der Wolnzacher Partnerstadt Poperinge. Für Entdecker und Genießer.

Starkbierzeit

Starkbierzeit sollte keineswegs nur zu bestimmten Jahreszeiten sein. Ganz im Gegenteil, denn Starkbiere eignen sich auch hervorragend zum langjährigen Lagern im Bierkeller. Für viele Bierkenner fängt der wahre Biergenuss deshalb überhaupt erst bei den stärkeren Bieren an. Dabei geht es weniger um den höheren Alkoholgehalt als vielmehr um die besonderen Geschmacksnuancen der Biere mit mehr Stammwürze. In diesem Seminar präsentieren wir Ihnen außergewöhnliche Starkbier-Spezialitäten aus der ganzen Welt aus dem museumseigenen Bierkeller.

Bierspezialitäten aus der Hallertau

Die Hallertau ist das größte Hopfenanbaugelände der Welt – hier wächst sozusagen das Bier! Deshalb ist es kein Wunder, dass die vielen Hallertauer Klein- und Familienbrauereien ihr Handwerk verstehen und ganz hervorragende Biere brauen. Dieses Seminar präsentiert Ihnen vom hellen Lagerbier bis zum Doppelbock eine „bierige“ Auswahl aus dem Hallertauer Brausortiment.



Pro Seminar max. 30 Personen.
Dauer jeweils: ca. 1 Stunde.
nur nach Voranmeldung
(2-3 Wochen im Voraus).