

# Programm 2019

Eine Welt voll Biergenuss

MOHREN  
Bier  
erlebnis  
welt



25.01.  
17.05.



## Die Welt der Craft Bier Szene

Craft Bier ist handgemacht, aufregend und charakterstark. Seinen Ursprung hat dieses Bier in sogenannten Garagenbrauereien der USA. Längst ist die Craft-Bier-Welle nach Europa übergeschwappt. Wir sind mit unserem Mohren Pale Ale der Trendsetter im Ländle. Unsere Biersommeliers begleiten dich an diesem Abend durch die hopfenbetonte Welt der handwerklich und kreativ gebrauten Biere. In zahlreichen Verkostungen schmeckst du die Individualität und entdeckst die Welt der Craft Bier Szene.

19 - 22 Uhr, Mohren Creativ Brauerei, € 49,- pro Person (inkl. alle Biere und einer Jause)

22.02.  
15.11.



## Bieriges Kulinarium mit Mike P. Pansi

Genieße im historischen Braukeller ein bieriges 5-Gang-Menü. Der vielfach ausgezeichnete Koch Mike P. Pansi kreiert köstliche Speisen mit der besonderen Zutat Bier und dessen Rohstoffe. Jeder Gang wird von einem passenden Mohren Bier begleitet, ausgewählt und vorgestellt durch unsere diplomierten Biersommeliers. Ein Abend voller Genuss in unvergleichlichem Ambiente, gekrönt mit der Mohren Biervielfalt.

Aperitif ab 18:45 Uhr, Mohren Braukeller, € 89,- pro Person (inkl. Aperitif, Menü und speisebegleitende Biere)

08.03.  
18.10.



## Vorarlberger Bierwelt

Du willst Bierkenner werden? Möchtest den Gerstensaft mit allen Sinnen genießen und darüber in den passenden Begriffen sprechen können? In unserem Seminar „Vorarlberger Bierwelt“ lernst du all das. Darüber hinaus erlebst du die Geschmacksvielfalt verschiedenster Biersorten aus unserem Ländle. Eine kurze Zeitreise durch die Vorarlberger Brauereigeschichte rundet den bierigen Seminarabend ab.

19 - 22 Uhr, Mohren Creativ Brauerei, € 45,- pro Person (inkl. alle Biere und einer Jause)

26.04.



## Schokolade & Bier – eine verführerische Begegnung

Leckere Fenkart-Schokolade und süffiges Mohren Bier – das hat s'Lädele bereits im Angebot. Nun haben wir Gunther Fenkart eingeladen, gemeinsam mit unseren diplomierten Biersommeliers eine besondere Auswahl an faszinierenden Kombinationen zu präsentieren. Unbekannte Genuss-erlebnisse und spannende Informationen zu den Produkten lassen den Abend zu einem sinnlichen Ereignis werden, das man nicht versäumen sollte.

19 - 22 Uhr, Mohren Creativ Brauerei, € 59,- pro Person (inkl. Schokolade und Bier)

14.06.  
13.09.



## Der Dornbirner Biergeschichte auf der Spur

Steig ein in den Mohren Nostalgie Bus! Lass dich vom historischen und kulinarischen Reichtum dieser Tour begeistern. Wir bringen dir Dornbirner Orte mit großer Bedeutung für unser Unternehmen und unser Bier näher. Von Dornbirner Gastronomiebetrieben wirst du mit feinsten Speisen verwöhnt – unsere Biersommeliers servieren das jeweils passende Bier dazu.

18 - 23 Uhr, Start mit Aperitif in der Mohrenbrauerei, € 89,- pro Person (inkl. Busfahrt, Begleitung durch einen Mohren Biersommelier, 4-Gang-Menü und alle speisebegleitenden Biere)

31.08.



## Ausflug in die Welt des Hopfens

Reise mit unserem Nostalgie Bus in das bekannte Hopfenanbaugebiet rund um Tettnang. Im Hopfenmuseum erfährst du alles über die Geschichte des Anbaus und moderne Technologien in der Weiterverarbeitung des Hopfens. Mit Kittelschürze und Korb geht es anschließend zum Hopfenbrocken. Nach Brauereiführung und Bierprobe im Braugasthaus Schöre lassen wir den Ausflug gemeinsam im schönen Hopfengarten ausklingen.

8:30 - 17 Uhr, Start im Hof der Mohrenbrauerei, € 89,- pro Person (inkl. Busfahrt, Eintritt Hopfenmuseum mit Führung, Mittagessen, Brauereiführung, Bierverkostung im Gasthaus Schöre und 1 Getränk)

04.10.



## Käse & Bier – ein reizvolles Paar

Ein würziger Käse und ein aromatisches Bier sind für sich alleine schon Genuss-erlebnisse. Werden diese gekonnt zusammengeführt, steigert sich die Gaumenfreude. Welcher Käse harmoniert mit welchem Bier am besten? Lass dich vom Fachwissen des Diplom Käsesommeliers Caspar Greber und unseren Biersommeliers inspirieren. Ein Abend mit vielen Überraschungen: von spannenden Bieren bis zu selbstgemachtem Käsefondue á la Minute.

19 - 22 Uhr, Mohren Creativ Brauerei, € 59,- pro Person (inkl. Käse und Bier)

06.12.



## Belgische Bierwelt

Was ist ein Trappistenbier? Wie entstehen die Sorten Geuze oder Witbier? All das und noch viel mehr erfährst du in diesem Seminar! Das belgische Bier wird nicht strikt nach dem Reinheitsgebot gebraut. Neben Hopfen, Malz und Wasser enthält es auch zahlreiche andere Zutaten wie Obst (Kirschen, Weintrauben, etc.), Kräuter, Dinkel, Honig und sogar Gewürze. Eine große Geschmacks- und Sortenvielfalt ist das Ergebnis – überzeuge dich selbst von den einzigartigen Aromen der belgischen Biere.

18:00 - 22:00 Uhr, Ort: Mohren Creativ Brauerei, € 55,00 pro Person (inkl. Getränkeproben, Mineralwasser, Jause und Seminarunterlagen)

Termine  
online



## Brautage – an einem Tag zum eigenen Bier

Das Geheimnis des Bierbrauens entdecken. Ein Bier – in nur einem Tag! In der Mohren Creativ Brauerei hast du dazu die Möglichkeit. Unter Anleitung eines erfahrenen Bierbrauers entstehen persönliche Bierkreationen. Du erlernst wichtige Abläufe des Brauhandwerks und erhältst tiefe Einblicke in das Fachwissen unserer Braumeister. Wer die Braukunst und den Genuss liebt, ist hier richtig.

Termine und Preise auf unserer Website

Frühjahr  
Herbst



## Biersommelier

Werde zum Bier-Experten. Unter der Schirmherrschaft des Verbandes der Brauereien Österreichs bietet die Mohrenbrauerei in Kooperation mit der Handwerksbrauerei Egg die Ausbildung zum Biersommelier an. Biersommeliers sind Vermittler des Biergenusses. Sie verfügen über ein bieriges Fachwissen, erkennen die verschiedensten Stile und sind kompetente Berater in Sachen Bier und Kulinarik.

Termine mit Preis und Stundenplan auf unserer Website

Gutscheine



## Gutscheine

Für alle Veranstaltungen unseres Programms sind Gutscheine erhältlich. Vielleicht eine Geschenkidee für den nächsten Anlass?

