Haus zum Mohren

Biererlebnis & Seminare 2016

MOHREN
SEIT 1834

Mohren Biererlebnis & Seminare

Fasziniert Sie das Thema Bier genauso wie uns?

Die Mohrenbrauerei gibt allen Wissensdurstigen und Bierliebhabern einen Einblick in die spannende Welt des Bieres. Von Braukursen, Sensorikseminaren, kulinarischen Abendveranstaltungen und Ausflügen bis hin zur hochwertigen Ausbildung zum Österreichischen Biersommelier - bei Mohren finden Sie alles rund um das Thema Bier!

Genaue Informationen zu unseren Veranstaltungen finden Sie unter www.mohrenbrauerei.at.

Die Anmeldung und die Gutscheinbestellung nehmen wir gerne telefonisch unter 05572 3777 119 oder per Mail zum-mohren@mohrenbrauerei.at entgegen.

Wir freuen uns über Ihre Anmeldung.

Ihr Team vom Haus zum Mohren.

Gutscheine
zu allen Veranstaltungen erhältlich

Programmänderungen sind vorbehalten!
Die Seminare der Mohrenbrauerei benötigen jeweils eine Mindestteilnehmeranzahl von 15 Personen.

Biererlebnis & Seminare 2016

Vorarlberger Bierwelt	Seite 4
Deutsche Bierwelt	Seite 5
Bieriges Kulinarium mit Mike P. Pansi	Seite 6
Die Welt der Craft Beer Szene	Seite 7
Der Dornbirner Biergeschichte auf der Spur	Seite 8
Hopfenwandertag	Seite 9
Belgische Bierwelt	Seite 10
Käse & Bier - Ein reizvolles Paar!	Seite 11
Brauerei zum Anfassen - An einem Tag zum eigenen Bier	Seite 12
Österreichischer Biersommelier	Seite 13

Vorarlberger Bierwelt

Oft wird über Bier diskutiert, doch meist fehlt das notwendige Grundwissen, um den Gerstensaft optimal bewerten zu können.

Sie wollen Bierkenner werden? Dann besuchen Sie das Seminar „Vorarlberger Bierwelt“! Hier lernen Sie verschiedenste Grundlagen, um Biere richtig bewerten zu können.

Stellen Sie Ihre Sinneswahrnehmung auf die Probe und loten Sie Ihre Geschmacksgrenzen aus! Sie werden überrascht sein!

Eine kurze, geschichtliche Zeitreise durch die Vorarlberger Brauereiwelt rundet den bierigen Abend ab.

Datum: Freitag, 26. Februar 2016

Uhrzeit: 18:00 – 22:00 Uhr

Ort: Mohren Creativ Brauerei, Dr.-Waibel-Straße 2, 6850 Dornbirn

Kosten: € 43,00 pro Person (inkl. Verkostungsproben, Wasser, Brot, Seminarunterlagen und einer Jause)

Deutsche Bierwelt

Die Bierkultur im deutschsprachigen Raum ist bemerkenswert. Neben bekannten typischen Biersorten, wie Pilsner und Weizen, entdecken wir zahlreiche spannende Besonderheiten.

Die gesamte Vielfalt werden wir in diesem Kurs genauer unter die Lupe nehmen. Außerdem widmen wir uns einer spannenden Auswahl an dunklen Bieren.

Datum: Freitag, 01. April 2016

Uhrzeit: 18:00 – 22:00 Uhr

Ort: Mohren Creativ Brauerei, Dr.-Waibel-Straße 2, 6850 Dornbirn

Kosten: € 46,00 pro Person (inkl. Getränkeproben, Mineralwasser, Brot, Seminarunterlagen und einer Jause)

Bieriges Kulinarium mit Mike P. Pansi

An diesem besonderen Abend weihen wir Sie in die geschmackliche Vielfalt der Kombination „Bier & Speisen“ ein. Sie werden überrascht sein, welche kulinarischen Highlights Sie erwarten!

Mike Pansi „Koch der Köche 2014“ zaubert ein bieriges 5-Gang-Menü. Unsere Biersommeliers servieren zu jedem Gang das passende Bier und geben fachkundige Erläuterungen.

Genießen Sie einen rundum bierigen Abend im historischen Mohren Braukeller mit fantastischen Speisen, einmaligem Ambiente und der Mohren Biervielfalt.

Datum: Freitag, 22. April 2016
Freitag, 18. November 2016

Uhrzeit: Aperitif ab 18:45 Uhr

Ort: Mohren Braukeller, Dr.-Waibel-Straße 2, 6850 Dornbirn

Preis: € 72,00 pro Person (inkl. Aperitif, Menü, allen Bieren und alkoholfreien Getränken)

Die Welt der Craft Beer Szene

Brauen abseits des Mainstreams, das ist die Devise der Craft Beer Brauer. Craft Biere sind handgemacht, aufregend, charakterstark und werden in kleinen Mengen produziert.

Der Craft Beer Trend hat seinen Ursprung in den USA in den sogenannten Garagenbrauereien. Die Craft Beer Welle ist schon längst in Europa angelangt. Die Mohrenbrauerei ist mit dem Mohren Pale Ale der Trendsetter im Ländle.

Tauchen Sie mit unseren Biersommeliers in die experimentierfreudige Welt des Craft Beers und verkosten Sie sich durch eine Vielzahl von außergewöhnlichen Craft Bieren!

Datum: Donnerstag, 19. Mai 2016
Freitag, 09. Dezember 2016

Uhrzeit: 19:00 – 22:00 Uhr

Ort: Mohren Creativ Brauerei, Dr.-Waibel-Straße 2, 6850 Dornbirn

Preis: € 49,00 pro Person (inkl. Verkostunsproben, Wasser, Brot, Seminarunterlagen und einer Jause)

Der Dornbirner Biergeschichte auf der Spur

Dem Alltag entfliehen, historische Plätze hautnah erleben und sich an auserwählten Orten kulinarisch verwöhnen lassen. Diese Tour bietet ein Komplettpaket der Extraklasse!

Der Mohren Nostalgie Bus bringt Sie unter fachkundiger Begleitung an historische Schauplätze, die einen hohen geschichtlichen Stellenwert für unser Bier haben.

Zwischen den einzelnen Stationen werden in verschiedensten Dornbirner Gastronomiebetrieben feine Speisen für Sie zubereitet. Der begleitende Biersommelier der Mohrenbrauerei serviert zu jedem Gang das passende Bier und wird Ihnen Spannendes dazu erzählen.

Datum: Donnerstag, 16. Juni 2016

Uhrzeit: 18:00 – 23:00 Uhr

Ort: Im Hof der Mohrenbrauerei, Dr.-Waibel-Straße 2, 6850 Dornbirn

Preis: € 78,00 pro Person (inkl. Busfahrt, Begleitung durch einen Mohren Biersommelier, 4-Gang-Menü, Bierbegleitung und alkoholfreie Getränke)

Hopfenwandertag

Mit dem Mohren-Oldtimerbus fahren wir in Deutschlands bekanntestes Hopfenanbaugebiet Tettnang. Im Hopfenmuseum erfahren Sie alles Wissenswerte über die Geschichte des Anbaus, moderne Technologien und die Weiterverarbeitung.

Nach einer stärkenden Weißwurstjause geht es weiter zum Tettnanger Hopfenwandertag.

Alle zwei Jahre veranstaltet die Stadt Tettnang ein Bierfestival!

Entlang des Hopfenpfades befinden sich fünf verschiedene Bierdörfer, jedes davon steht unter einem anderen Motto. Die erwarteten 20.000 Besucher pilgern von einem Dorf zum nächsten und haben die Möglichkeit, feine Bierspezialitäten aus 38 verschiedenen nationalen und internationalen Brauereien, zu verkosten.

Datum: Sonntag, 7. August 2016

Uhrzeit: 08:30 – 18:00 Uhr

Treffpunkt: Im Hof der Mohrenbrauerei, Dr.-Waibel-Straße 2, 6850 Dornbirn

Preis: € 56,00 pro Person (inkl. Busfahrt, Eintritt Hopfenmuseum mit Führung, Weißwurstjause und 1 Getränk, Eintritt für den Hopfenwandertag - Bierkrug mit Logo und 2 Freibiermarken à 0,2l)

Belgische Bierwelt

Was ist ein Trappistenbier? Wie entstehen die faszinierenden Sorten Geuze oder Witbier? All dies erfahren Sie im Seminar „Belgische Bierwelt“.

Das belgische Bier wird nicht strikt nach dem Reinheitsgebot gebraut. Neben Hopfen, Malz und Wasser enthält belgisches Bier auch zahlreiche andere Zutaten wie Obst (Kirschen, Himbeeren, Weintrauben, etc.), Kräuter, Dinkel, Honig, Sirup und sogar Gewürze. Dadurch entsteht die große Geschmacksund Sortenvielfalt des belgischen Bieres.

Überzeugen Sie sich bei der Verkostung selbst von der einzigartigen Aromavielfalt der Belgischen Sorten und bewerten Sie diese wie ein Profi.

Datum: Freitag, 16. September 2016

Uhrzeit: 18:00 – 22:00 Uhr

Ort: Mohren Creativ Brauerei, Dr.-Waibel-Straße 2, 6850 Dornbirn

Preis: € 55,00 pro Person (inkl. Getränkeproben, Mineralwasser, Brot und Seminarunterlagen und einer Jause)

Käse & Bier - Ein reizvolles Paar!

Eine wahre Gaumenfreude verspricht die Kombination Bier & Käse. Hierbei kommt es auf die Würze und das Aroma des Käses an. Während beispielsweise ein kräftiger Bergkäse hervorragend mit dem fruchtig-hopfigen Pale Ale harmoniert, passt zu Ziegenkäse eher die Herbe eines Pilsbieres.

Lassen Sie sich vom Fachwissen des Diplom Käsesommeliers Caspar Greber und dem Diplom Biersommelier Michael David inspirieren.

Wir garantieren ein geschmackliches Highlight mit vielen Überraschungen, von spannenden Bieren bis hin zu Käsecaspar‘s selbstgemachtem Käsefondue á la minute.

Datum: Freitag, 07. Oktober 2016

Uhrzeit: 19:00 – 22:00 Uhr

Ort: Mohren Braukeller, Dr.-Waibel-Straße 2, 6850 Dornbirn

Preis: € 53,00 pro Person (inkl. Käse und Bier)

Brauerei zum Anfassen - An einem Tag zum eigenen Bier

Sie wollen dem Geheimnis des Bierbrauens auf die Spur kommen? Bei uns ist das leicht möglich!

Interessierte Biergenießer können, unter Anleitung eines erfahrenen Brauers, an nur einem Tag ihr eigenes Bier brauen. Neben wichtigen Handgriffen des traditionsreichen Brauhandwerks wird von den erfahrenen Brauern auch theoretisches Wissen vermittelt. Für das leibliche Wohl ist selbstverständlich gesorgt!

Lassen Sie sich von dieser Leidenschaft anstecken und genießen Sie Ihre persönliche Feuertaufe als Bierbrauer.

Weitere Informationen zu Gruppen- und Einzelterminen, Inhalt und Kosten finden Sie unter www.mohrenbrauerei.at

Werden Sie Experte in Sachen Bier!

Die Vorarlberger Traditionsbrauereien Egg und die Mohrenbrauerei bieten in Kooperation unter der Schirmherrschaft des Verbandes der Brauereien Österreichs die Ausbildung zum Österreichischen Biersommelier an.

Aber was ist ein Biersommelier?

Der Biersommelier schließt die Lücke zwischen dem Bierbrauer und dem Biertrinker. Er überzeugt mit seinem Wissen rund um den Gerstensaft, erkennt Bierstile und kann den Gast kompetent beraten. Auch die richtige Kombination von Bieren und Speisen und das Wissen rund um das Thema „Kochen mit Bier“ macht diese Experten aus. Sie sind kompetente Ansprechpartner für bierige Veranstaltungen und beherrschen die Kunst des Verführens in die Welt des Genusses und die Bierkultur.

Weitere Informationen zu Terminen, Stundenplan, Inhalt und Kosten finden Sie unter www.mohrenbrauerei.at

Kontakt

Mohrenbrauerei Vertiebs KG
Stephanie Fink
zum-mohren@mohrenbrauerei.at
Tel +43-5572-3777-119

www.mohrenbrauerei.at
facebook.at/mohrenbrauerei