

Programm 2023

Eine Welt voll Biergenuss



13.01.
05.05.

Vorarlberger Bierwelt

Die geschichtsträchtige und vielfältige Bierkultur Vorarlbergs steckt voller interessanter Details sowie unzähligen Geschmacksrichtungen und Brauverfahren. Die Vorarlberger Bierwelt ermöglicht einen Einblick der verschiedensten Biersorten aus unserem Ländle und eine kleine Zeitreise durch die Vorarlberger Brauereigeschichte.

19:00 - 22:00 Uhr, Mohrenbräu Creativ Brauerei, € 55,- pro Person (inkl. alle Biere und einer Jause)



24.02.
25.10.

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 Mohrenbräu Bier begleitet, ausgewählt und vorgestellt durch unsere Biersommeliers. Ein Abend voller Genuss in unvergleichlichem Ambiente, gekrönt mit der Mohrenbräu Biervielfalt.

Aperitif ab 18:45 Uhr, Braukeller, € 99,- pro Person (inkl. Aperitif, Menü und speisebegleitende Biere)



10.03.

Craft Bier Szene | Polen

Craft Bier ist handgemacht, aufregend und charakterstark. Seinen Ursprung hat dieses Bier in sogenannten Garagenbrauereien der USA. Polen's Craft Bier Szene ist zwar verhältnismäßig jung, die Vielfalt mittlerweile jedoch durch die Experimentierfreudigkeit der Brauereien enorm. Unsere Biersommeliers begleiten dich an diesem Abend durch die hopfenbetonte Welt der handwerklich und kreativ gebrauten Biere aus Polen. In zahlreichen Verkostungen schmeckst du die Individualität und entdeckst die spannende Welt der polnischen Craft Bier Szene.

19:00 - 22:00 Uhr, Mohrenbräu Creativ Brauerei, € 60,- pro Person (inkl. alle Biere und einer Jause)



14.04.

Käse & Bier – ein reizvolles Paar

Ein würziger Käse und ein aromatisches Bier sind für sich alleine schon Genusslebnisse. Werden diese gekonnt zusammengeführt, steigert sich die Gaumenfreude. Welcher Käse harmoniert mit welchem Bier am besten? Lass dich vom Fachwissen eines diplomierten Käsesommeliers und unserem Biersommelier inspirieren. Ein Abend mit vielen Überraschungen: Von spannenden Bieren bis zu einer selbstgemachten Käsespezialität á la Minute.

19:00 - 22:00 Uhr, Mohrenbräu Creativ Brauerei, € 65,- pro Person (inkl. Käse und Bier)



03.06.

Wurst & Bier - eine würzige Versuchung

Die Kombination aus einem „ghörigen“ Bier und selbstgemachter Wurst steht für sich allein. Wir beleben diese Paarung, in dem wir mit euch ein eigen kreiertes Bier abfüllen und verkosten und dazu die passenden Würste selbst machen. Herbert's Dorfmetzger gestaltet einen aktiven Abend - bei dem es auch etwas zum mit nach Hause nehmen gibt.

19:00 - 22:00 Uhr, Mohrenbräu Creativ Brauerei, € 75,- pro Person (inkl. Getränke & Wurstwaren)



05.08.

Ausflug in die Welt des Hopfens

Reise mit unserem Nostalgie Bus in das bekannte Hopfenanbaugebiet rund um Tettang. 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, € 99,- pro Person (inkl. Busfahrt, Eintritt Hopfenmuseum mit Führung, Mittagessen, Brauereiführung, Bierverkostung im Gasthaus Schöre und 1 Getränk)



03.11.

Schokolade & Bier – eine verführerische Begegnung

Leckere Fenkart-Schokolade und süffiges Mohrenbräu Bier, eine ungewöhnliche Kombination. Gunther Fenkart ist eingeladen, gemeinsam mit unserem diplomierten Biersommelier 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.

19:00 - 22:00 Uhr, Mohrenbräu Creativ Brauerei, € 65,- pro Person (inkl. Schokolade und Bier)



10.11.

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.

18:00 - 22:00 Uhr, Mohrenbräu Creativ Brauerei, € 60,- 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 Mohrenbräu 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 den Brauereien Frastanz und Egg die Ausbildung 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



VERANSTALTUNGEN
BIERSEMINARE
CREATIV BRAUEREI
BRAUKELLER
SEMINARRÄUME
MUSEUM
S'LÄDELE

www.mohrenbrauerei.at

 facebook.at/Mohrenbrauerei

 @mohrenbrauerei


Mohrenbräu
das Vorarlberger Bier