

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.



*„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



Deutsches
Hopfenmuseum e. V.

Die ganze Welt der Biere
Hopfen ist 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



**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, Sauerbier – die Liste ließe sich endlos erweitern. Lassen Sie sich überraschen. Für Geschmacks-Neugierige!

Bier kulinarisch

Bierige Kombinationen für alle Liebhaber ungewöhnlicher Gaumenfreuden:

Bier und Schokolade – nichts liegt näher. Das Beste aus beiden Welten lässt oft etwas völlig Neues entstehen.

Bier und Käse – ein Klassiker. Eine schier endlose Bandbreite an Stilen, Aromen und Sorten steht zur Auswahl.

Hallertauer Biermenü – der komplette Genuss. Sechs Gänge, sechs Biere, zu jedem Gang das passende. Die ideale Kombination aus unterhaltsamer Information, Genuss und Entspannung. Bevorzugt am Abend.

Was ist Craftbeer?

Was in USA in den 1970er Jahren als Alternative zu den leichten Reis- und Maisbieren der US-Brauereien begann, hat sich inzwischen zu einer regelrechten Brauphilosophie auf der ganzen Welt entwickelt: Die Szene der Microbreweries. Ihre Zahl geht mittlerweile in die Tausende und egal, ob wilde Bierexperimente oder strenger Brautraditionalismus im Zentrum stehen: Die Ernsthaftigkeit, mit der dort Bierkultur zelebriert wird, kann nur bewundert werden. Entdecken Sie die neue Vielfalt mit einem Sortiment typischer Biere aus der Craft-Bier-Welt. Wer gerne Neues kennenlernt, liegt bei dieser Verkostung goldrichtig. Regionale Schwerpunkte bei der Bierauswahl sind möglich, z. B. Großbritannien, Belgien, Italien, Niederlande, Deutschland, USA...

Historische Biere aus Deutschland

Seit dem Mittelalter entwickelte sich in Deutschland eine Bierkultur, die ihresgleichen suchte. Besonders die Biere aus den Städten Norddeutschlands waren europaweit gefragt. Viel von dieser alten Braukultur ist allerdings nicht geblieben. Diese Verkostung bietet mit einer bisher einzigartigen Bierzusammenstellung die Gelegenheit, in die Bierwelt des Mittelalters einzutauchen. Neben ungewöhnlichen Geschmackserlebnissen erfahren Sie dabei eine Menge Wissenswertes aus der deutschen Biergeschichte.

Mindestteilnehmerzahl 10 Personen.
Dauer jeweils ca. 1,5 Stunden.
Nur nach Voranmeldung.

