



## Brauereiführung

Sie wollten immer schon einmal wissen, wie Bier gebraut wird?

**Besuchen Sie die Biermanufaktur Korneuburg und sehen Sie wie auf wenigen Quadratmetern Bierspezialitäten ausschließlich in Handarbeit entstehen!**

Unser Brauer heißt Sie mit einem frisch gezapften Korneuburger Bier willkommen und führt Sie durch die Brauerei. Beim Besichtigen der einzelnen Stationen (Malzlager, Sudhaus, Gär- und Lagerkeller) werden die wichtigsten Schritte der Bierherstellung im Detail erläutert. Zum Abschluss verkosten Sie die hauseigenen verfügbaren Sorten unter fachkundiger Anleitung unseres Diplom-Biersommeliers.

Wann?	Donnerstags von 18:00 Uhr bis ca. 19:30 Uhr Verb. Anmeldung erforderlich ( <a href="mailto:anfrage@biermanufaktur.at">anfrage@biermanufaktur.at</a> )
Wie anreisen?	Ank. Schnellbahn: 18:00 Uhr (25 Min. von Wien Praterstern) Ank. Regionalzug: 18:18 Uhr (16 Min. von Wien Praterstern) 5 Minuten Gehweg bis zur Brauerei
Wie viel Teilnehmer?	Min. 5 und max. 18 Teilnehmern
Leistungen?	- Begrüßungsbier - Brauereiführung - Begleitvortrag „Vom Getreide zum Bier“ - Bierverkostung der hauseigenen Sorten
Gesamtkosten?	Pro Teilnehmer Euro 18,- inkl. USt. (Gruppenermäßigung auf Anfrage)
Wie anmelden?	Mail an: <a href="mailto:bernhard@biermanufaktur.at">bernhard@biermanufaktur.at</a>



## Bier-Sensorik

Sie wollten immer schon einmal wissen, wie man Bier professionell verkostet?

**Besuchen Sie ein Seminar der Biermanufaktur Korneuburg und lernen Sie die geschmacklichen Unterschiede verschiedener Bierspezialitäten kennen!**

Unser Diplom-Biersommelier führt Sie persönlich in die Geheimnisse der sensorischen Bierverkostung ein. Gerüstet mit dem Wissen über die möglichen Geschmacksrichtungen lernen Sie alles Wissenswerte über das Handwerk des Biersommeliers kennen. Definierte Bierfehler sowie ausgewählte nationale und internationale Biersorten werden theoretisch behandelt um im Anschluss das Erlernete im Praxistest zu erproben. Zum Finale erhalten Sie, nach positiv absolvierter Prüfung, ihr „Verkosterdiplom“ überreicht.

Wann?	Samstags von 13:30 Uhr bis ca. 17:30 Uhr Verb. Anmeldung erforderlich (anfrage@biermanufaktur.at)
Wie anreisen?	Ank. Schnellbahn: 13:00 Uhr (25 Min. von Wien Praterstern) Ank. Regionalzug: 13:18 Uhr (16 Min. von Wien Praterstern) 5 Minuten Gehweg bis zur Brauerei
Wie viel Teilnehmer?	Zwischen 4 und 6 Teilnehmer
Leistungen?	<ul style="list-style-type: none"><li>- Brauereiführung</li><li>- Einführung in die Sensorik durch Diplom-Biersommelier</li><li>- Einführung in das offizielle Verkosterschema</li><li>- Übersicht definierter Bierfehler</li><li>- Übersicht nationale Biersorten</li><li>- Übersicht internationale Biersorten</li><li>- Bierverkostung der hauseigenen Sorten</li><li>- Verkostung ausgewählter Bierspezialitäten aus Belgien</li><li>- Verkostung ausgewählter Bierspezialitäten aus England</li><li>- Verkosterdiplom</li></ul>
Gesamtkosten?	Pro Teilnehmer Euro 58,- inkl. USt.
Wie anmelden?	Mail an: <a href="mailto:bernhard@biermanufaktur.at">bernhard@biermanufaktur.at</a>



## Erlebnisbrauen

Sie wollten immer schon einmal selbst Bier brauen?

**Kommen Sie in die Biermanufaktur Korneuburg, legen Sie selbst Hand an und helfen Sie unserem Brauer bei der Entstehung einer unserer Bierspezialitäten!**

Ergänzt durch die nötigen theoretischen Inputs lernen Sie sämtliche Prozess-Schritte des Bierbrauens im Laufe des Brautages hautnah kennen. Sie werden eigenhändig Malz schroten und Einmaischen, das Läutern und Hopfenkochen steuern und sich mit der Hefezugabe auseinandersetzen. Gestärkt durch eine zünftige Brauerjause zwischendurch begleiten Sie das werdende Bier von der Rohstoffzugabe bis zur Gärwanne. Zum krönenden Abschluss erhalten Sie ihr „Brauerdiplom“ und ein Souvenir von unserem Diplom-Biersommelier als Erinnerung.

Wann?	Sonntags von 08:30 Uhr bis ca. 16:30 Uhr Verb. Anmeldung erforderlich ( <a href="mailto:anfrage@biermanufaktur.at">anfrage@biermanufaktur.at</a> )
Wie anreisen?	Ank. Schnellbahn: 8:00 Uhr (25 min. von Wien Praterstern) Ank. Regionalzug: 8:18 Uhr (16 min. von Wien Praterstern) 5 Minuten Gehweg bis zur Brauerei
Wie viel Teilnehmer?	Min. 5 und max. 8 Teilnehmer
Leistungen?	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gemeinsames Brauen vom Malzschroten zum Gärbottich</li><li>- Theoretische Einführung zum Bierbrauen</li><li>- Brauereiführung</li><li>- Vortrag zur Entstehungsgeschichte des Biers</li><li>- Zünftige Brauerjause</li><li>- Bierverkostung der hauseigenen Sorten</li><li>- Brauerdiplom</li><li>- Bieriges Souvenir</li></ul>
Gesamtkosten?	Pro Teilnehmer Euro 75,- inkl. USt.
Wie anmelden?	Mail an: <a href="mailto:bernhard@biermanufaktur.at">bernhard@biermanufaktur.at</a>