

Tastings 2023

Am 20./21. Januar

Stark ins neue Jahr: Bockbiere

„Stark antrinken“ nennt sich eine Tradition in Franken, zu der am oder am Vortag des Dreikönigstags zwölf Bockbiere getrunken werden sollen, eins für jeden Monat des kommenden Jahres. Das soll den Franken die nötige Stärke für alle bevorstehenden Widrigkeiten verleihen. Das stärker eingebraute Bockbier mit deutlich mehr Alkohol ist dabei ein erstaunlich vielseitiger Bierstil, da es nur wenige stilistische Kriterien gibt und der Stil ausschließlich über die sog. Stammwürze bestimmt wird. Wir werden uns der spannenden Welt der Bockbiere in seiner ganzen Breite widmen und typische Vertreter dieser traditionsreichen Starkbiere verkosten. Dazu gibt es ein passendes Mehrgangmenü, denn eins ist sicher, eine solide Grundlage wird definitiv nötig sein.

Preis pro Ticket: 69,00 €

Am 24./25. Februar:

Berlin vs. Hamburg: Die Craftbier-Hauptstädte im Vergleich

Neues entwickelt sich meistens zuerst in Metropolen und auch beim Beginn der Craftbierbewegung in Deutschland vor etwas mehr als zehn Jahren waren es vor allem Hamburg und Berlin, von wo aus die Trends gesetzt wurden. Kreative und internationale Bars holten die Stars der Szene in die Städte und hier entwickelten sich die Vorreiter der Bewegung aus Deutschland. Doch wer hat in Sachen Craftbier derzeit die Nase vorn, Hamburg oder Berlin? Das diskutieren wir mit Vertretern aus beiden Städten und verkosten einige herausragende Biere, wie immer flankiert von einem korrespondierenden Mehrgangmenü.

Preis pro Ticket: 69,00 €

Am 17./18. März

England, Irland und die Ale-Kultur

Bitter, Pale Ale, Porter, Stout, Großbritannien hat viele traditionelle Bierstile hervorgebracht, die heute die Craftbierkultur weltweit maßgeblich prägen. Gesegnet mit einer einzigartigen Publandschaft, hat Bier heute noch einen besonderen Stellenwert und wir werden einige Traditionsbiere, sowie moderne Vertreter verkosten. Außerdem werfen wir einen Blick auf die boomende Bierszene in Irland, wo sich neben dem Giganten Guinness eine spannende und junge Szene entwickelt hat. Und dass auch die britische Küche mehr als Fish & Chips zu bieten hat, zeigen wir in einem vielfältigen Mehrgangmenü.

Preis pro Ticket: 69,00 €

Am 21./22. April

Der stille Riese: Biere aus Frankreich

Fast unter dem Radar der internationalen Bierszene entwickelte sich Frankreich zu einem wahren Giganten der Bierwelt. In den vergangenen fünf Jahren hat sich die Anzahl der aktiven Brauereien verdreifacht und mit 2.300 Brauereien liegt man europaweit mit großem Abstand vor Großbritannien und Deutschland an der Spitze. Regionalität und hohe Qualität sorgen für stabile Absätze, allerdings vornehmlich auf dem heimischen Markt. Aber wir haben keine Mühen gescheut, um euch ausgewählte Beispiele der französischen Bierkultur präsentieren zu können. Dazu wird ein anspruchsvolles Mehrgangmenü serviert werden.

Preis pro Ticket : 69,00 €

Am 12./13. Mai

Bierkultur in Osteuropa: Tschechien & Polen

Die Bedeutung Tschechiens für die europäische Bierkultur geht weit über das bekannte Pilsener Bier hinaus. Unangefochten liegt das Land beim Pro-Kopf-Bierkonsum auf dem weltweiten Spitzenrang, vor allem sehr gut trinkbare Lagerbiere sorgen für reißenden Absatz. Außerdem werfen wir einen Blick nach Polen, wo sich in den vergangenen Jahren eine aufregende Craftbierszene entwickelt hat. Dazu servieren wir ein korrespondierendes Mehrgangmenü.

Preis pro Ticket: 69,00 €

Am 16./17. Juni

Jung & Wild: Biere aus Italien

Bei den internationalen Bierwettbewerben gehören Biere aus Italien seit Jahren zu den Seriensiegern, und das aus gutem Grund. In einer klassischen Wein- und Genussregion sind es vor allem junge Produzenten, die mit extrem hohen Qualitätsansprüchen anspruchsvolle Biere entwickeln, die in der Gastronomie den Weinen gegenüber gleichberechtigt auftreten können. Und mit den Grape Ales hat man sogar einen eigenen, spektakulären Bierstil entwickelt und international salonfähig gemacht. Ob es dazu Pizza geben wird? Lasst euch überraschen!

Preis pro Ticket: 69,00 €

Am 15./16. Juli

Asado Workshop mit Eliseo Monti (Fuegos del Norte)

Nach dem großen Erfolg im Vorjahr wird auch diesmal wieder Eliseo Monti die Grillkunst Argentiniens präsentieren. Asado bezeichnet eine bestimmte Grilltechnik und einen Lebensstil, der vor allem in Südamerika weit verbreitet ist. Auf und am offenen Feuer werden bestimmte Fleischzuschnitte zubereitet, wie genau, wird uns Eliseo Monti

in diesem Workshop vorführen. Die Teilnehmer werden jeden Schritt vom Feuermachen über die Vorbereitung des Fleisches bis zum eigentlichen Grillen begleiten und die Ergebnisse begleitet von korrespondierenden Bieren am Ende gemeinsam verkosten.

Ticket pro Person: 119,00 €

Am 15./16. September Biertasting für Frauen

Bier ist schon lange keine Männersache mehr und Frauen sind eine wichtige Zielgruppe nicht nur für das Marketing geworden. Moderne Bierkreationen und der Trend weg von bitter-herben Bieren haben die Bierwelt geöffnet und auch in den Brauereien sind immer mehr Frauen aktiv. Bei diesem besonderen Tasting sind die Frauen ganz unter sich und auch die Präsentation liegt in weiblicher Hand. Die vergangenen Auflagen haben gezeigt, dass dies eine einzigartige Atmosphäre schafft und natürlich gibt es auch hier ein korrespondierendes Mehrgangmenü aus der Blesius Garten Küche.

Preis pro Ticket : 69,00 €

Am 06./07. Oktober Foodpairing

Unser Foodpairing-Tasting gehört zu den Dauerbrennern in unserer Eventauswahl und eröffnet immer neue Geschmackserlebnisse durch die Verbindung von fantastischen Bieren und kreativer Küche. Eine echte Herausforderung für die Küche und unsere Sommeliers, die nur gemeinsam bewältigt werden kann. Dazu servieren wir ein 7-Gang Menü.

Preis pro Ticket : 119,00 €

Am 17./18. November Bier & Wein

Als Brauerei mitten in einem Weinort gelegen, ist die Verbindung der beiden Kulturgetränke eine Herzensangelegenheit für uns. Zahlreiche Veranstaltungen mit den Winzern der Region haben bewiesen, wie gut Bier und Wein miteinander harmonieren können. Gemeinsam mit der Küche des Blesius Gartens werden wir spannende Foodpairing-Erlebnisse erschaffen, bei denen Wein und Bier gleichermaßen ihre Stärken ausspielen können.

Preis pro Ticket : 69,00 €