

ANZEIGE

# Mönchshof BrauMeisterei: So entstehen echte Bierspezialitäten



Handwerk, Qualität, Leidenschaft und Tradition – dafür stehen die Mönchshof BrauSpezialitäten. Damit sich jeder Bierliebhaber von der besonderen Qualität dieser Biere persönlich überzeugen kann, reist die Mönchshof BrauMeisterei, eine mobile Schaubrauerei im Kleinformat, übers Land. Zusammen

mit der Mönchshof BrauSchänke, in der ein breites und geschmacklich vielfältiges Sortiment an BrauSpezialitäten frisch vom Hahn gezapft wird, macht sie auf ihrer Deutschland-Reise vom 25. bis 29. Mai Halt auf dem Fränkischen Bierfest in Nürnberg. An allen Tagen können interessierte Besucher dem Mönchshof-Brauer über die Schulter schauen, aktiv am Brauvorgang teilnehmen und beim Genuss der Spezialitätenvielfalt vor Ort das frisch erlangte Brauwissen gleich mit allen Sinnen „erschmecken“.

## Brauhandwerk hautnah

Es ist wie eine Genussreise in die Welt des Bieres. In dem nostalgischen Wagen auf vier Rädern verbirgt sich eine handwerklich ausgefeilte Mikro-Brauerei mit allem, was das Brauerherz begehrt: Handgeschmiedete Kupferkesel, handbetriebene Schrotmühle mit Lederriemen, hölzerne Schaukästen mit unterschiedlichen Malzsorten, Schaugläser mit Hoptendolden sind nur Beispiele für die Liebe zum Detail. Besucher können aus nächster Nähe zusehen, wie mit handwerklicher Sorgfalt die Mönchshof BrauSpezialitäten

entstehen. Vom Schrotten, Maischen und Abläutern bis hin zum Kochen der Würze kann der Interessierte Bierbrauereihautnah erleben und sogar tatkräftig mitwirken.

## BrauSchänke – Frisch vom Zapfhahn

Der Besucher soll sein Wissen auch mit allen Sinnen verfeinern können. In der urigen BrauSchänke werden alle Mönchshof BrauSpezialitäten frisch vom Fass ausgeschenkt. Schließlich soll der Bierkenner die sortenspezifischen Unterschiede nicht nur theoretisch erfahren, er soll sie auch geschmacklich zuordnen können. Die Mönchshof BrauSchänke bietet Biervielfalt und Sortenreichtum pur – alles natürlich nach dem strengen 500 Jahre alten Bayerischen Reinheitsgebot.

## Geschmackserlebnis und Sortenvielfalt

Mit dabei ist natürlich das naturtrübe Mönchshof Kellerbier, Deutschlands beliebtestes Kellerbier. Mit seiner bernsteinartigen Farbe und dem ausgewogen milden Geschmack spricht es vor allem Freunde unfiltrierter Zwickel-

biere an. Mit dem Senkrechtstarter Mönchshof Natur Radler im Gepäck zählt Mönchshof zur ersten Brauerei Deutschlands, die mit dem GREEN BRAND-Label ausgezeichnet wurde. Denn die Radler-Spezialität ist garantiert ohne künstliche Süß- und Konservierungsstoffe und ohne künstliche Aromen. Dass echter Biergenuss auch ohne Alkohol möglich ist, beweist das Mönchshof Naturtrüb's Alkoholfrei. Dank eines besonderen Brauverfahrens entsteht eine alkoholfreie BrauSpezialität mit einem außergewöhnlich ausgewogenen, vollmundig milden Biergeschmack.

## Mönchshof Manufaktur - Die Liebe zum Besonderen

Das Sortiment wurde zudem kürzlich durch die neue Produktlinie Mönchshof Manufaktur erweitert. Das erste Spezialbier der Manufaktur ist das "Historische Märzen". Mit den Manufaktur-Bieren widmet sich Mönchshof ganz bewusst oft in Vergessenheit geratenen, historischen Rezepturen sowie ausgewählten Zutaten und baut ihren Spezialitätencharakter mit dieser Liebe zum Besonderen noch weiter aus.