

DIE WELT

der

Düfte & Aromen

**Aromenseminare
im Museum Torhaus am Katzensprung**



Bier-Aroma-Seminar
Freitag, 25. August
Freitag, 08. September
Freitag, 22. September
Freitag, 06. Oktober

Beginn: 18:00 Uhr
Dauer: 2 Stunden
Preis: 15,- € / Person

Anmeldungen bei der Stadtmarketing Holzminden GmbH
Tel: 05531 / 99 29 60
info@stadtmarketing-holzminden.de

Limette, Honig, Karamelltöne, Litschi, Banane – Sie meinen, diese Aromen noch nie in einem Bier entdeckt zu haben? Sie werden überrascht sein, zu welchen Höchstleistungen Ihr Gaumen fähig ist. Während der Aromaschulungen der Brauerei Allersheim unter Anleitung des Brauerei-Geschäftsführers Dirk Brüninghaus und des Biersommeliers Mayc Peter werden Ihnen neue, außergewöhnliche und vielfältige Aromenwelten eröffnet. Erleben Sie Bier einmal auf eine ganz spezielle Art, die Sie sicher so noch nie wahrgenommen haben.

Unser Partner der Bier-Aroma-Seminare

Die Brauerei Allersheim steht für traditionelle Braukunst in historischen Gebäuden mit modernster Technik. Seitdem das erste Bier 1854 die Brauerei Allersheim verlassen hat, steht die Produktqualität an erster Stelle! In Allersheim wird streng nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut. Für die Allersheimer Biere werden nur qualitativ hochwertige Rohstoffe verwendet. Besonders Wert legt die Brauerei auf deutsche Lieferanten.

High Gravity, ein sogenanntes Konzentrationsbrauverfahren oder eine zeitlich verkürzte Gärung oder nur kurze Reifezeiten in den Lagertanks sind in Allersheim keine Alternativen bei der Herstellung der Biere. Ebenso wird kein Verfahren der Kurzzeiterhitzung von Bieren eingesetzt, um diese länger haltbarer zu machen. Warum dies der Brauerei Allersheim wichtig ist? „Wir möchten Ihnen ein vollmundiges Geschmackserlebnis vermitteln und nicht beliebig und austauschbar sein.“

Allersheimer



HOLZMINDEN

Stadt der Düfte und Aromen
im Weserbergland

Stadtmarketing Holzminden GmbH