

Kulinarische Bierwanderung – Online

„Eine kulinarische Wanderung durch die Genuss- und Bierregion Franken.“

Wir erwandern 5 Höhepunkte der fränkischen Spezialitätenkarte und genießen dabei 7 ausgewählte Biersorten der vielfältigsten Bierregion der Welt: **Franken**.

Geschichten und Wissenswertes rund um das Bier und seine Brauereien, die Rohstoffe, die Aromen und das Reinheitsgebot werden uns auf unserem kulinarischen Weg in kurzweiliger und amüsanter Weise durch Biersommelier Georg Hiernickel dargereicht.

Vor dem Tasting wird das Brot, die „**Königskruste**“, fertig gebacken. Nehmen Sie sich hierzu 1,5 Stunden Zeit:

- Den Backofen mit Umluft bei 190 Grad gut vorheizen.
- Gitterrost bereitlegen/ alternativ ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Das Brot mit Wasser besprühen/bestreichen; das sorgt für eine knusprige Kruste.
- Das Brot in den vorgeheizten Ofen geben; Uhrzeit einstellen
Backzeit: 30 Minuten
- Brot aus dem Ofen nehmen und mind. 1 Stunde auf dem Gitterrost auskühlen lassen.

Das kulinarische Biertasting beginnt mit dem **Bierempfang**. Wir werden zum „Aufwärmen“ ein Pilsbier verkosten. Die Biere sind in Ihrer kulinarischen Kiste in einer bestimmten Reihenfolge angeordnet, in der wir die Biere verkosten wollen. Sie können im Kühlschrank oder auf der Terrasse/dem Balkon kühl gehalten werden (bitte nicht gefrieren lassen!). 7 Grad wären ideal.

Ich empfehle, die mitgegebenen Degustationsgläser vor dem Tasting mit kaltem Wasser zu spülen. Für die Menüfolge können die Biersalamie/Käsesticks und das „Pulled Beef“ im Vorfeld auf Platten oder in Schalen aufgetragen werden.

Das „Pulled Beef“ kann man kalt genießen. Ich empfehle, einen Teil der Portion im vorgeheizten Ofen bei Umluft 200 Grad für 10 Minuten in einer geeigneten Schale zu erwärmen. Dadurch steigert sich der Genussmoment.

Ihre kulinarische Kiste enthält noch weitere Überraschungen, die wir im Laufe des Abends entdecken wollen.

MENÜFOLGE

1. Antrunk zum „Warmlaufen“

2. Vorspeise

Biersalami mit Hopfennote an Käsesticks

3. Hauptgang

Pulled Beef im Glas vom Blonde d`Aquitaine-Rind mit feurigem Rub in hausgemachter Barbecue-Soße.

4. Zwischenbier mit Exkursion zur Marscherleichterung

5. Dessert

Mousse au Chocolat im Weckglas

6. Nachspeise

Käse: Gorgonzola intenso

7. Gipfelbucheintrag

„Biertrüffel“ Pralinen

Bitte verzichten Sie vor dem Tasting auf den Konsum von Kaffee und dunkler Schokolade, um die Geschmackseindrücke nicht zu beeinflussen.

Für das Tasting bitte ich Sie, neben dem Gedeck, außerdem bereitzuhalten:

- Trinkwasser (möglichst „still“)
- Wasserglas
- Salamimesser
- Schneidbrett
- Brotmesser.

Ich freue mich auf eine genussvolles Online-Bierwanderung mit Ihnen!

Georg Hiernickel
Biersommelier