



EIS HEI MIR NO IMMER GNO
NEWSLETTER



Newsletter 01/23

Liebe Wabräu-Liebhaberinnen und -Liebhaber

Judihui, Ostern steht vor der Tür! Und somit auch wieder unser legendärer **Osterschoppen** am Gründonnerstag. Am **6. April** starten wir ab **16:00 Uhr** mit Ostereiertütschen, wilden Röllelibahnfahrten und gönnen uns ein paar erste feine Feierabendbierchen. Später heizen uns «Katze Steffan und das Lügenorchester» akustisch kräftig ein und alle Gäste dürfen sich auf Osternestli-Suche begeben. Kulinarisch verwöhnt uns der Metzger Schwander aus Belp mit Köstlichkeiten. Und keine Bange, dieses Jahr öffnen wir bei Staugefahr vor den Bierbars weitere Bierbezugsmöglichkeiten, und für genügend Gläser ist auch gesorgt...

Bierneuigkeit

Wabräu «Dinkel» ist übrigens kein Tippfehler, sondern unser neues Bier! Mit viel Leidenschaft und Geduld haben unsere beiden Nachwuchsbrauer Mäni und Nino das Rezept entwickelt und mit dem wunderbar süffigen, beinahe crèmigen Bier den bunten Reigen der Wabräu-Bierspezialitäten bereichert.

Brauseminare für private Einzeltäter oder Gruppen

Was blubbert denn da im kupfernen Käsikessel und verströmt betörend malzigsüßes Duft zwischen den schroffen Sandsteinfelsen hinten im Gurtenareal? Es ist die «Würze», die auf ihrem weiteren Weg zum selbst gebrauten Bier wird!

Aber wie genau funktioniert das eigentlich, wenn aus Wasser, Getreide, Hopfen und Hefe dein Lieblingsgetränk entsteht? Welche chemischen Prozesse laufen beim Brauprozess ab? Und könnte man das eventuell gar zuhause in der Küche selber machen? Welche Zutaten wären nötig und wo bekäme ich die her?

Antworten auf all diese Fragen findest du beim **Bierbrau-Seminar** im Wabräu! Verbringe einen Tag mit anderen Interessierten und lerne die Grundzüge des Brauens vom Schrotten bis zum Vergären anschaulich an unserem kleinen Outdoor-Sudhaus kennen. Währenddessen erzählen wir dir alles, was wir über die verschiedenen Zutaten und den Brauprozess

wissen und du fragst uns Löcher in den Bauch. Und spätestens zwei Monate später kannst du ein paar Fläschchen deines ersten eigenen Biers bei uns abholen kommen.

Oder seid ihr ein kleines Team von mindestens 10, maximal 20 Personen und sucht für euren nächsten Team-Event ein Erlebnis der besonderen Art? Wie wäre es dann mit einem Bierbrau-Seminartag?

Weitere Infos und Preise findest du auf unserer Homepage www.wabraeu.ch.

Hey, wär toll, wenn wir uns beim Osterschoppen sehen! Oder sonst halt mal an einem gewöhnlichen Freitagabend zum gemütlichen Feierabendbier.

Liebe Grüsse von eurem Wabräu Team

Bitte antworte nicht auf diesen Newsletter.

Wenn du mit uns in Kontakt treten möchtest, sende bitte eine E-Mail an kontakt@wabraeu.ch

WABRÄU



Grün-
Donnerstag
6.4.23
16:00-23:00

OSTER-SCHOPPEN

LIVE MUSIK «KATZE STEFFAN UND DAS LÜGENORKESTAR»
WAS FEINES ZU FUTTERN — 2 BARS MIT ZIG WABRÄU-BIERSPEZIALITÄTEN
RÖLLELIBAHN — OSTERNESTLI-SUCHE — EIERTÜTSCHEN

Gurtenbrauerei 30 | CH-3084 Wabern

www.wabraeu.ch

[facebook](#)

[Newsletter abbestellen](#)

lizenziert
gemäß