



BIER & KÄSE
-
TIPPS ZUR
FOHRBEREITUNG



Lahnsteiner Bierseminar



Zur Fohrbereitung benötigt Ihr das Bierpaket, das Ihr in unserem Onlineshop oder vor Ort erhaltet, und natürlich den Käse.

Den Käse beschafft bitte selbst beim Händler Eurer Wahl. Wir empfehlen eine Käserei aus der Region die Art gerechte Haltung betreibt.

In Lahnstein erhaltet Ihr etwa beim Globus Käse vom Hof Gröner aus der Eifel oder von der Dorf- und Schaukäserei Hirztaler aus Hirzweiler im Saarland.



Lahnsteiner Bierseminar



Wir empfehlen drei Käsesorten zu beschaffen:

Einen jungen und milden Käse, etwa einen jungen Gouda oder Camembert.

Einen mittelalten bis reifen Käse, etwa einen über ein Jahr gereiften Gouda, einen Bergkäse oder einen Parmesan.

Einen Blauschimmelkäse.



Lahnsteiner Bierseminar



Richtet Euch den Käse vor dem Bierseminar auf einem Brett oder Teller an.

Zerkleinert ihn in Häppchen, etwa Würfel oder dünne Streifen, um jeweils ein kleines Stück eines jeden Käses zu jedem Bier zu probIERen.

Dazu empfehlen wir ein mildes Brot, etwa Weißbrot.

Viel Spaß bei Bier & Käse !!!



Lahnsteiner Bierseminar



Bleibt mit uns in Verbindung!



www.facebook.com/Lahnsteiner.Brauerei



www.instagram.com/lahnsteiner_brauerei