

# “Käse-Bier-Pairing”

## Käse und Bier - die oft unterschätzte Genusskombination

Bislang galten Käse und Wein als DAS Genusspaar. „Käse und Bier“, das klingt da zunächst nach einer ungewöhnlichen Kombination. Und auf die Frage: wie passen Käse und Bier zusammen, gibt es eine ganz klare Antwort: mindestens genauso gut wie mit Wein! Die Kombination aus Käse und Bier führt zu einer wahren Geschmacksexplosion. Durch die komplexen Aromen des Biers und das erfrischende Prickeln der Kohlensäure kommt die Cremigkeit und die Würze vieler Käsesorten besonders gut zur Geltung.

Durch die Craft-Beer-Bewegung initiiert, sind in den letzten Jahren auch in unserer Region zahlreiche handwerklich arbeitende Kleinbrauereien entstanden. Deren bemerkenswertes Sortiment neuer Bier-Spezialitäten lädt fast schon zwingend dazu ein, das Geschmackspotential dieser Biere mit unseren heimischen Käsen der Großregion zu kombinieren. In Zusammenarbeit mit den Bier-Sommelier-Kollegen vor Ort, haben wir es geschafft, feinste Käse-Bier-Paare zusammenzustellen und laden Sie nun ein, an solch einem außergewöhnlichen kulinarischen Vergnügen teilzuhaben.

### Und darauf dürfen Sie sich freuen!

- Einführung in die Welt der großregionalen Käsekultur
- Vorstellung der verschiedenen Käsegruppen und ihrer Herstellung
- Sensorische Einführung in die Verkostung von Käse und Bier
- Degustation von 8 verschiedenen Käsen unterschiedlicher Käsegruppen mit 8 korrespondierenden Bieren
- dazu wird Salzbrezeln und Wasser gereicht
- jeder Teilnehmer erhält eine Degustationsliste und detaillierte Handouts zu den vorgestellten Produkten
- detaillierte Vorstellung der Produkte und deren Hersteller
- im Mittelpunkt steht eine abwechslungsreiche, lehrreiche Unterhaltung in angenehmer Atmosphäre, die alle Sinne ansprechen wird.
- Wir nehmen uns Zeit für Sie, teilen Sie uns Ihre Eindrücke mit und fragen Sie uns, was auch immer Sie mögen.

### Alle organisatorischen Fakten in Kürze:

- Min. Teilnehmer: 15
- Max. Teilnehmer: 50
- Preis pro Person: 50 – 60 € brutto, je nach Käse- und Bierauswahl
- Event-Dauer: ca. 2,5 bis 3 h
- Ort: meist direkt in einer Brauerei oder gemäß Ihres Wunsches
- Musikalische Begleitung: auf Anfrage
- Veranstaltungsform: live vor Ort ist Standardformat, online oder hybrid ist möglich



WOLFGANG  
FUSENIG

**MOSEL-KÄSE-EVENT**  
Inh. Wolfgang Fusenig  
Karl-Kaufmann-Weg 38  
54523 Dierscheid

Tel. +49 6508 31 90 147  
info@mosel-kaese-event.de

mosel-kaese-event.de