

VERKOSTUNGS- REIHENFOLGE:

1. **Pilsken**
KohleCraftBräu
2. **Rotes Weizenbier**
EppBräu
3. **Alt-Bier**
Störtebeker Braumanufaktur
(Rezept: Jan Mordhorst)
4. **Bella Ciao**
orca brau
5. **Hop'n'Melba**
Der Hopfengärtner x BRLO

FOLGE UNS UND BLEIBE INFORMIERT:



www.abenteuerreise.live

Tipp: Auf vielen Smart TVs ist YouTube als App installiert.

Über Facebook und Youtube kannst du während der Verkostung **Fragen** an unsere Moderatoren stellen oder dich mit anderen Teilnehmern austauschen.



Sendung verpasst?
Hier findest du alle vorherigen Sendungen:
www.abenteuerreise.live/mediathek




Störtebeker
LIVE

ABENTEUERREISE



13.03.2026 | 20:15 Uhr

**Deutscher Meister:
Alt-Bier**



BIERE DER SENDUNG: „DEUTSCHER MEISTER: ALT-BIER“



Pilsken

KohleCraftBräu

Trinktemperatur: 8°C

Snackempfehlung:

Backfisch



Rotes Weizenbier

EppBräu

Trinktemperatur: 10°C

Snackempfehlung:

gröstete Kürbiskerne



Bella Ciao

orca brau

Trinktemperatur: 8°C

Snackempfehlung:

Antipasti-Variation



Hop'n'Melba

Der Hopfengärtner x BRLO

Trinktemperatur: 8°C

Snackempfehlung:

Pfirsich Melba



STÖRTEBEKER ALT-BIER



Störtebeker
Braumanufaktur



Geschmack:
hopfig-herb



Trinktemperatur:
8°C



Halve Hahn (Roggen-
brötchen mit Gouda)*

Das **Alt-Bier** ist eine obergärige Spezialität mit 12,3 % Stammwürze. Alkoholgehalt: 4,7 % vol. Das Rezept stammt von **Jan Mordhorst** aus Seevetal.

Dunkle Gerstenmalze sowie **Tritordeum-Malz** sorgen für Aromen nach Röstbrot und Nüssen. Die kalte Lagerung verleiht einen weichen Trunk.

Klassische Hopfensorten wie **Mittelfrüh**, **Titan** und **Saaz** lassen blumig-würzige Noten entstehen.

* *Alternativ passt auch ein klassisches Mettbrötchen.*

