

# Feiner Genuss am Sonntag

Hervorragendes Slow-Food speisen und selbst gebrautes exzellentes Bier genießen: Das geht im Erzbergbräu in Eisenerz.

Mittlerweile ist das Erzbergbräu aus Eisenerz in der Region und weit darüber hinaus für seine außergewöhnlichen Bierkreationen bekannt und geschätzt. Weniger bekannt ist, dass es sich im der Brauerei angeschlossenen Bedarfswirtshaus auch ausgezeichnet speisen lässt. Helga Leis-Schenkermaier wurde für ihre regional und saisonal ausgerichtete Küche im Sinne der Slow-Food-Bewegung vergangenes Jahr auch ins exklusive „Kulinarium Steiermark“ aufgenommen, dem nahezu sämtliche steirischen Spitzenköche angehören.

„Kulmierender Genuss“. Auch dazu kommt es gelegentlich im Erzbergbräu. Dann nämlich, wenn es ein Degustationsmenü im Rahmen eines „Bierkulinariums“ gibt. Ein mehrgängiges Menü wird vom Braumeister und Diplom-Bier-

**Köchin und Brauer: Helga Leis-Schenkermaier und Ing. Reini Schenkermaier**  
FREISINGER, KK (2)

sommelier Reini Schenkermaier mit besonders interessanten Bieren aus aller Welt umrahmt und begleitet. Dabei bietet sich dem Gast die Gelegenheit, die ideale Kombination aus Speisen und Bierspezialitäten sensorisch zu erkunden und die zugehörigen Geschichten zu den vielfältigen Bierstilen zu hören.

„Bier eignet sich in den meisten Fällen besser zur Speisenbegleitung als Wein“, so Reini Schenkermaier, „weil die Geschmacksvielfalt beim Bier aufgrund der so unterschiedlichen Rohstoffe ein-

fach größer ist. So können wir aus über 80 Malzen, 150 Hopfensorten und mehr als 100 Hefen eine unerreichte sensorische Vielfalt erreichen.“ Die nächste Gelegenheit, sich davon zu überzeugen, bietet sich am Sonntag, dem 7. Mai um 13 Uhr, wenn es wieder heißt: Früh-

lingsgenuss beim Bierkulinarium im Erzbergbräu.

**INFO & RESERVIERUNGEN:**  
**Erzbergbräu - Privatbrauerei & Bedarfswirtshaus**, Tروفengbachgasse 2, 8790 Eisenerz, Tel. 0664/3202340  
[www.erzbergbraeu.at](http://www.erzbergbraeu.at)



**Frisch und regional:**  
Forellenfilet vom Leopoldsterner See mit Spargel



**Kreative und geerdete Variationen:** Im Erzbergbräu wartet exzellentes Slow-Food

# BIER KULINARIUM

Privatbrauerei  
Roantheschler Eis





Sonntag 7. Mai um 13 Uhr

Eisenerz, Tروفengbachgasse 2

Anmeldung bitte bis 3.5. unter  
0664/320 2340 oder [sra@erzbergbraeu.at](mailto:sra@erzbergbraeu.at)