



Mag. Michael Hlatky



Mag. Michael Hlatky ist seit vielen Jahren in unterschiedlichsten Funktionen im Verlagswesen tätig – als Marketing- und Vertriebsleiter, Verleger, Autor und seit 2003 auch als selbstständiger Verlagsagent. Er hat zahlreiche Bücher zum Thema Bier verfasst.



Alles um uns verändert sich. Und das immer schneller. Da ist es wichtig, dass man nicht nur nachhaltig plant, sondern auch so handelt. Damit, was immer schon gut war, auch in Zukunft seinen Platz hat.

Nur eine Bank ist meine Bank. www.rbstp.at



Die besondere Einladung ...

BRAUUNION
ÖSTERREICH

Univ.-Prof. DDr. Johannes Huber
Christine Hlatky
Mag. Michael Hlatky

Wildkräuter-
speisen und Bier
sind ein interes-
santes & gesundes
Essen für Genießer
und Natur-
kenner!

BIER Rezepte
Kultur
Gesundheit

Foto Weinfranz

Rund ums Bier

Wildkräuter-Degustationsmenü
begleitet von erlesenen Biersorten aus Österreich
und kommentiert vom Bierexperten Michael Hlatky

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Wildkräuterhotel Steinschalerhof, Warth
1. Oktober 2016, 17:30 Uhr

NÖN





Wildkräuter und Bier – zwei köstliche Partner mit eng verbundener Tradition

Kosten Sie köstliche Wildkräuter in den Gerichten bei diesem Degustationssessen. Von der Vorspeise bis zum Dessert sind Wildkräuter in allen Speisen verarbeitet. Natürlich fehlt auch unsere Nationalfrucht im Tal, die Dirndl dabei nicht. Dazu gibt es eine kommentierte Bierbegleitung mit vielen interessanten Details zu Bieren und Wildkräutern.

Schon lange vor dem nun 500 Jahre alten Reinheitsgebot von 1516 hatten Wildkräuterzusätze in vielen Bieren lange Tradition. Heute wird überwiegend zum Brauen Hopfen verwendet. Jedoch sind auch die anderen Zutaten wieder im Vormarsch. Schon früher wurden eine große Anzahl einheimischer Wildkräuter beim Brauen genutzt. Natürlich wurden auch Wildfrüchte, wie unsere Dirndl, zur Geschmacksaufbesserung hinzugegeben.

Zum Bier passend sind im Essen kräftige Kräuter, weil der Hopfen eine gewisse Dominanz entwickelt. Bier ist nicht nur das Begleitgetränk, sondern auch eine wichtige Zutat zum Kochen. Einerseits, um dabei Inhaltsstoffe zu extrahieren und den Gerichten die besondere Note zu geben. Andererseits um z. B. durch das enthaltene CO₂ Speisen „flaumiger“ zu machen. Von der Suppe zum Dessert werden unsere Bio-Wildkräuter und verschiedene Biere zum Kochen verwendet. Da darf auch das Gösler Naturgold nicht fehlen. Unterschiedliche Kräuter und Biere sind nicht nur im Bierteig, sondern in Vorspeisen, Sorbets, Hauptspeisen bis zum süßen Nachtisch. Melisse, Minze und Wildblüten dienen dabei zur genussvollen Dekoration und Geschmacksergänzung.

Wein und Most sind universell in der Küche verwendbar und sehr gut zur Speisenbegleitung geeignet. Dem steht aber Bier überhaupt nicht nach! Im Gegenteil lassen Sie sich von der Fülle der harmonischen Geschmäcker bei diesem Degustationssessen überraschen.

Probieren Sie diese kreativen Kompositionen bei diesem einmaligen Degustationssessen: Bier als Begleitung vom leicht gehopften bei der Vorspeise bis zu kräftigen Bieren zu den Hauptspeisen. Zum Dessert gibt es eine Besonderheit - das Dirndlbier - dazu. Dieses ist harmonisch mit der Fruchtsäure der Dirndl im Bier.

Schmankerl und interessante Geschichten vermittelt zwischen den Gängen der Bierexperte Mag. Michael Hlatky. Er ist Autor von 10 interessanten Bierbüchern. Davon Bestsellern wie „Bierbrauen für Jedermann“ und „Jungbrunnen Bier“ (erschieden im Verlagshaus der Ärzte).



Die

Steinschaler Naturhotels

und die

Raiffeisenbank Region St. Pölten

laden zur Veranstaltung

Rund ums Bier Wildkräuter-Degustationsmenü mit Bierbegleitung

gewürzt mit Kommentaren und Informationen
vom Bierexperten Mag. Michael Hlatky

Ort: Wildkräuterhotel Steinschalerhof

Warth bei Rabenstein

Datum: 1. Oktober 2016

Uhrzeit: 17:30 Uhr

**Eintritt: Degustationssessen mit Bierbegleitung
und vielen Erläuterungen € 39,-**

**wie oben jedoch zusätzlich mit Buch
"Jungbrunnen Bier" von Michael Hlatky € 50,-**

Wir freuen uns auf einen interessanten, schmackhaften Abend
und nachhaltige Diskussionen.

Vielen Dank für Ihre Kooperation. Ihre An-/Abmeldung hilft uns sehr
bei unserer Planung: <mailto:weiss@steinschaler.at>, Tel. 02722 2281
Steinschalerhof, Warth 20, 3203 Rabenstein