

Kuhmist zu Gold?

Höre diese und weitere besondere Geschichten aus Bayern.

WERNER HÄRTL | KUHMISTKÜNSTLER



© erlebe bayern - Peter von Felbert



Jetzt Reinhören!



erlebe.bayern/podcast

Und überall, wo es Podcasts gibt.



- MEHR ALS 600 BRAUEREIEN UND MEHR ALS 450 BRAUEREIGASTHÖFE IN GANZ BAYERN
- EINZIGARTIGE DATENBANK
- BENUTZERFREUNDLICH
- UMKREISSUCHE
- ZAHRLICHE FILTERFUNKTIONEN



der-bierfinder.de

Der Wegweiser zum regionalen Genuss

Lauschige Biergärten, geschichtsträchtige Brauhäuser, urige Wirtshäuser und grüne Hopfengärten – nirgendwo sonst ist das Bier so präsent wie in Bayern. Denn von jeher sind die Kultur, die Geschichte und die Tradition des Freistaates eng mit der Herstellung des Gerstensaftes verbunden. Die hohe Kunst des handwerklichen Bierbrauens wurde bereits im frühen Mittelalter in bayerischen Klöstern kultiviert. Und seit Jahrhunderten werden die streng gehüteten Rezepte an die nächste Generation weitergegeben und verfeinert.

Die einzigartige Sortenvielfalt, die im Laufe der Zeit entstand, hat viel mit der Kultur zu tun. Denn die rund 40 Sorten aus nur 4 Zutaten wurden von den Charakteren und Geschmäckern der Menschen in den einzelnen Bierregionen geprägt. So entstand eine Vielzahl regionaltypischer Bierspezialitäten, die erkundet und probiert werden wollen.

Der praktische „**Bierfinder**“ ist der perfekte Begleiter für unterwegs. Unter **der-bierfinder.de** finden sich detaillierte Informationen über angesiedelte Brauereien mit angeschlossenen Museum, Möglichkeiten einer Brauereiführung und Brauereigaststätten, in welchen man die regionalen Bierspezialitäten genießen kann.



Mehr unter: der-bierfinder.de | bayerisches-bier.de