

Bier und Käse in besonderer Harmonie

Miltenberg. Das erste Miltenberger Bierkulinarium findet am Dienstag, 17. Juli, um 20 Uhr im Faust-Bräustübchen statt. Cornelius Faust und Hubertus Grimm, die ersten Diplom-Biersommeliers Unterfrankens, führen an diesem kurzweiligen Abend durch die Genusswelt aus den Kombinationen von Bier und Käse – vom Emmentaler zum Roquefort, vom Camembert zum Limburger. Einer Vielfalt an Käsespezialitäten steht eine Auswahl hervorragend abgestimmter Bierspezialitäten gegenüber. Neben der Geschmacksvielfalt eignet sich Bier aufgrund seines Kohlensäuregehalts, der die Aromen des Käses hervorhebt und gleichzeitig die Zunge und den Gaumen freimacht, besonders gut als korrespondierender Begleiter zum Käse. Nach einem bierigen Aperitif werden acht Käseproben mit acht korrespondierenden Bierspezialitäten gereicht und moderiert. Neben Faust Bierspezialitäten servieren die beiden Sommeliers auch ein paar internationale Besonderheiten. Preis pro Person 17,50 Euro. Reservierung unter ☎ 0 93 71 / 27 09. *red*