

# BRAUKUNST & GENUSS



Samstag, 20. Juni 2026

Beginn: 18:30 Uhr - 21:30 Uhr

Vergiss alles, was du über Bier zu wissen glaubst.

Eine Bier-Degustation auf Champagnerniveau  
mit kulinarischer Begleitung.

Tickets unter [www.gut-leben.berlin](http://www.gut-leben.berlin)



68 € p.P\*

inkl. Essen

und Bierverkostung  
\*weitere Getränke  
sind nicht im Preis inkl.

Stornobedingungen für unsere Veranstaltung:  
Bei einer Absage bis zu 7 Tage vorher fällt eine Stornogebühr  
von 50% der Teilnahmegebühr an. Bei späterer Absage  
oder Nichterscheinen musst du den vollen Betrag zahlen.

# BRAUKUNST & GENUSS



## **Einzigartige reifungsfähige Biere erleben**

Während viele Biere frisch getrunken werden, entfalten andere erst mit der Zeit ihr volles Potenzial: Sie gewinnen an Tiefe, werden komplexer, überraschender – und manchmal völlig neu. An diesem Abend entdeckst du Biere, die sich verändern dürfen. Biere, die begleiten und lange im Gedächtnis bleiben.

Nicht jedes Bier ist für die Reifung gemacht.

Leichte, hopfenbetonte Sorten entfalten ihre Stärke vor allem frisch.

Doch kräftigere, dunklere Biere entwickeln mit der Zeit eine beeindruckende Tiefe.

Auch Sauerbiere – wie die Berliner Weiße – zeigen, wie spannend Reifung sein kann:

Ihre feine Säure trägt Aromen über Jahre.

Was diese Biere verbindet:

Sie sind naturbelassen, lebendig und entwickeln sich weiter.

Tyrell BrauKunstAtelier widmet sich genau diesen besonderen Bieren – unfiltriert, mit Charakter und mit dem Potenzial, auch nach Jahren zu begeistern.



## **Begrüßung**

gebackenes Fladenbrod mit · cremiger Labneh · Olivenöl

## **Vorspeise**

Tomaten · Pfirsich  
mit Burrata und aromatischem Za'atar

## **Hauptgang**

zartes Rindfleisch  
mit Paprika · Joghurt · Sumach · Kräutern

## **oder**

Geröstete Süßkartoffel & knusprige Kichererbsen  
mit Ziegenfrischkäse · Tahini-Butter · Zitrone · Kräutern

## **Dessert**

erfrischende Zitronencreme  
mit Beeren und feinem Joghurt

