Beer and Dine

Italianità im Emmental

... Wenn Essen
neue Sinne erweckt

Spezial

Exklusive mediterrane Genüsse
Das unvergessliche Gastronomieerlebnis für Feinschmecker.

Wann

Samstag,
29. Februar 2020
Zeit, 18.30 Uhr

Wo

Landgasthof
Bären Sumiswald

Anmelden

Plätze sind limitiert.
Reservierung obligatorisch bei:

Landgasthof Bären
Marktgasse 1
3454 Sumiswald

Tel. 034 431 10 22
hotel@baeren-sumiswald.ch

Apero

Grissini, Bruschette, Speckzwetschgen und Antipasti italiani
Bier Brut (Metodo Classico) | Kirschenbier (Mama Kriek)

Menü

Burrata mit karamellisierter Birne auf Salatbeet,
Guanciale di Maiale und Porchetta Paesana auf einem Rucola und Nussbeet
Weissbier (Isaac) | Saisonbier (Wayan)

* * *

Caramelle alla Barbabietola (rote Bete) gefüllt mit Parmigiano und Rucola
Schnittlauchsauce
Ägyptisches Bier (Nora)

* * *

Sous vide gegartes Kaninchenfilet kombiniert mit Brasato Leönjus
Kartoffel Gnocchi, Mediterranes Gemüse mit Tomatencoulis
Amberbier (Super) | Dunkelbier (Leön)

* * *

Pecorino und Chlöisu Chäs mit Feigensenf
Whisky Bier – Demi-Sec Ale (Elixir)

Dessert

Dessertvariation und Baladin Bier-Panettone
Kellerei Bier (Riserva Teo Musso)

JETZT Platz sichern. Wir freuen uns über Ihre Reservation!

Preis: CHF 120.-- pro Person (alles inklusive)

Insiderwissen: Vor Ort bringt Ihnen ***Patrick Rettenmund***, Schweizer Bier-Sommelier, die Vorzüge der Biersorten näher und sorgt so für die perfekte Genussharmonie!

Übernachtung: Gäste welche dieses Arrangement buchen, können zu speziellen Konditionen übernachten. Bitte bei der Reservierung mitteilen.

Bären
Landgasthof in Sumiswald

birra baladin

Rettenmunds

Beer and Dine

Italianità im Emmental

... Wenn Essen neue Sinne erweckt

Die Brauerei Baladin

Die Brauerei Baladin wurde 1996 in Piozzo, einem kleinen Dorf in den Langhe im italienischen Piemont, als Mikrobrauerei gegründet. Sie wurde durch den Bierbrauer Teo Musso ins Leben gerufen, der bereits seit 1986 Besitzer eines gleichnamigen Brewpubs war. Teo entschloss sich von Anfang an dazu, Biere mit einer stark belgischen Prägung zu produzieren und diese zusammen mit den anderen Getränken in seinem Pub anzubieten. Die Brauerei Baladin entstand zeitgleich mit der italienischen Craft-Bier-Bewegung, bei der Teo Musso zweifellos eine wichtige Rolle spielte, und zwar sowohl bei der Verbreitung der Bierkultur in Italien wie auch als deren Vertreter im Ausland. Teo hatte die zündende Idee, Biere mit passenden Speisen zu servieren. Schon immer hat Baladin obergäriges, nicht pasteurisiertes Bier gebraut, das sich durch hochwertige Rohstoffe und ausgeglichene Aromen auszeichnet. Nach einem langjährigen Entwicklungsprozess wurde Baladin am 1. Januar 2012 ein „landwirtschaftlicher Betrieb", der fortan über 80% der Gerste und einen Teil des Hopfens für den Brauvorgang in eigener Produktion herstellte. Heute ist Baladin mit 14 Pubs in Italien vertreten, die zur Verbreitung der Craft-Bierkultur beitragen. Im Juli 2016 wurde schliesslich die neue Brauerei eingeweiht. Der Produktionsbereich wurde komplett erneuert und mit modernster Technik ausgestattet. Des Weiteren wurden die Arbeitsprozesse und die Bierqualität verbessert, wobei stets ein sorgsames Augenmerk auf die Zutaten gelegt wird. Die Besucher werden in einem weitläufigen Park, dem Baladin Open Garden, willkommen geheissen und dort in die Craft-Bier-Welt und die Baladin-Philosophie eingeführt. Der Ort lädt zum gemütlichen Entspannen und Entdecken mit Freunden und Familie ein.

Die Orte

Piozzo ist ein kleines Dorf in den Langhe in der Provinz Cuneo und um genau dieses Dorf dreht sich das gesamte Leben von Teo Mussos Projekt und Philosophie. Am Dorfplatz (Piazza 5 luglio 1944) befindet sich der historische Brewpub Le Baladin, wo alles seinen Anfang nahm. Gegenüber, hinter dem Laubengang des Gemeindehauses, befindet sich der Eingang zum Restaurant und Brauhaus Casa Baladin. Folgt man hingegen dem berühmten Bier-Kanal, erreicht man das Haus, in dem Teo aufgewachsen ist. Dort befindet sich im ehemaligen Hühnerstall seiner Eltern die Kellerei Cantina Baladin: Hier reifen einige seiner kostbaren Barley Wines wie Xyauyù, Terre und Lune. Und nur wenige Kilometer entfernt liegen der Baladin Open Garden, der Sitz der Brauerei, und ganz in der Nähe auch die Hopfenplantage.

Die Menschen

Ein komplexes Projekt wie das von Baladin benötigt ein motiviertes Team, das die Entwicklung und Philosophie teil. Teos Team besteht aus langjährigen Weggenossen und jungen kreativen Köpfen, die den Austausch fördern und der Baladin-Gruppe neue Energie verleihen, und zwar in allen Geschäftsbereichen: Produktion, Vertrieb, Administration und Service. Aus den wenigen Freunden, die Teo 1986 im Pub mitgeholfen haben, sind heute mehrere hundert Mitarbeiter geworden, die zusammen das Baladin-Team bilden.

Bären
Landgasthof in Sumiswald

birra baladin

Rettenmunds