



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Bayerische Brotzeit - Bayerisches Bier

Liebe Glasfood Freunde,

in unserem neuen Channel „**bayerische Brotzeit**“ schlagen wir euch Gerichte für einen stressfreien bayerischen Abend mit Freunden vor. Und welche Getränke könnt ihr dazu servieren? Klar, Mineralwasser und **Weine (die fast jeden schmecken)** sind nie verkehrt. Bayerisches Bier ist natürlich stilecht. Und genau wie bei Wein findet ihr eine riesige Geschmacksvielfalt vor.



Fotos Klaus Rupp - Rezepte Norbert Fricke

Hier ein paar Fakten zur Orientierung:

1. Das bayerische Reinheitsgebot existiert seit 500 Jahren!
2. Es gibt in Bayern mehr als 600 Brauereien.
3. Jeder erwachsene Bayer trinkt ca. 210 l Bier p.a.
4. Bayerische Bierspezialitäten: Weißbier, Helles Kellerbiere, Landbiere und Dunkle Biere

Daneben gibt es noch eine Vielzahl weiterer Biere, wie z.B. Bockbier hell und dunkel, Festbier, Rauchbier, Märzen, Weizenbock.....einfach mal testen.

Und da einige auf Grund unseres letzten Beitrages „**Longdrink mit Bier**“ mehr **Fotos von den Longdrinks & Cocktails** sehen wollen haben wir mehr Fotos und **weitere Rezepte** dazu eingestellt.

Genießt das Leben!

Euer Norbert