



Whiskytest mit Birgitta Schulze van Loon: Der limitierte sechsjährige VAN LOON Distiller's Cut 2013.

Neuer Veranstaltungsraum bei den Piekfeinen Bränden „VAN LOON“ mit Portwein-Finish


Wieder eine Premiere bei Birgitta Schulze van Loon in der Brennerei „Piekfeine Brände“. Mit der neuen Abfüllung des Single Malt-Whiskys „VAN LOON“ können sich Whiskyliebhaber auf ein einzigartiges Geschmackserlebnis freuen.

Dieser fünfjährige Whisky ist der erste Jahrgang mit Portwein-Finish. Der Whisky ist vor einem halben Jahr in frisch entleerte

Portweinfässer umgefüllt worden, um noch komplexer zu werden.

Weil beide Produkte aus dem Rohstoff Gerste bestehen und bis zur Gärung einen ähnlichen Prozess durchlaufen, kooperieren die „Piekfeinen Brände“ und die Brauerei bereits seit vier Jahren miteinander. So wird samstags (Anmeldung erforderlich) um 17 Uhr die Führung „Bier meets Whisky“ veranstaltet. Die Führung startet im Sudhaus der Brauerei und endet im Whiskylager mit entsprechender Verkostung.

Unterm Dach befindet sich die Tasting-Lounge. Diese wird für Tastings

und individuelle Events (bis zu 40 Personen), wie z.B. Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Firmenveranstaltungen, Workshops, Seminare oder Besprechungen genutzt. Das Whiskylager kann für Empfänge dazu gebucht werden. Wer ein passendes Geschenk sucht, kann im UNION-Shop stöbern. Weitere Infos unter www.br-piekfeinebraende.de und für Anmeldungen unter veranstaltungen@br-piekfeinebraende.de. 



Die Tasting-Lounge lädt zum Verkosten ein.




Die Säulen des Unternehmens Mühlenbeck: Gebhard Buck mit Ehefrau Britta sowie Tochter Stefanie und Schwiegersohn Jan-Peter Mehring. Zum 111. Geburtstag malte der Künstler Anatoli Aman das Wandbild.

111. Geburtstag bei den Mühlenbecks

Das Motto des Unternehmens Heino Mühlenbeck Fleischwaren (50 Mitarbeiter) in Bremerhaven-Spaden lautet „So schmeckt Heimat.“

Jetzt lud der Familienbetrieb anlässlich des 111. Geburtstages zum Sommerfest auf den neuen Hof ein. Bevor die Gäste mit leckerem Grillfleisch und Salaten verwöhnt wurden, gab es Führungen durch

den Betrieb.

Renner ist Mühlenbeck's Beste Grillwurst (90 Gramm), im Januar gehören drei Tage der Bremer Pinkel: Herstellen, räuchern und anliefern für die Eiswette im Hotel Maritim. Diverse Kochwurstsorten, Kochpökelpunkte, streichfähige und schnittfeste Mettwürste sowie Rohpökelpunkte gehören zur weiteren Produktpalette. 



Jan-Peter Mehring schneidet das Fleisch auf, legt Schiffsdorfs Bürgermeister Klaus Wirth (l.) ein leckeres Stück Roastbeef auf den Teller.

Grill Kohl- Partys 2019

mit unserem Haus-DJ

20. & 21. September
18. & 19. Oktober 2019
jeweils 18.00-24.00 Uhr



Ab 18⁰⁰ bis 21⁰⁰
wird frisch für Sie
gegrillt.

Grill-Büffet
All you can eat

& Getränke-Pauschale

Musik und Tanz in der Zeit zwischen 20.00-24.00h.

Pro Person € 52,50

Info unter www.derkuhhirte.de