

Butter bei die Fische



Pilsner Urquell bittet zu Tisch und lädt zum Dinner nach Leipzig, Düsseldorf und Hamburg. Zusammen mit Kitchen Guerilla deckt die tschechische Brauerei unter dem Motto „Butter bei die Fische“ die Tafel mit Köstlichkeiten aus dem Meer und serviert dazu das erste Pilsner der Welt. Mit „Butter bei die Fische“ setzt Pilsner Urquell seine erfolgreiche Reihe an kulinarischen Genussevents fort und stellt dieses Mal die Nachhaltigkeit von Qualitätsprodukten und die kulinarische Handwerkskunst in den Fokus.

„Butter bei die Fische“ ist ein altes deutsches Sprichwort, das letztendlich nur dazu auffordert auf den Punkt zu kommen. Genau das wird Pilsner Urquell am 02. Juli in Leipzig, am 20. August in Düsseldorf und am 27. August in Hamburg tun. Bei den Events wird Kitchen Guerilla ein 5-Gänge Menü zaubern zu dem der Beermeister aus Pilsen unfiltriertes, unpasteurisiertes Pilsner Urquell aus dem Holzfass zum Hauptgang anstechen wird. Mit Makrelen, Lachs, Garnelen und anderen Fischspezialitäten wird das Dinner ein kulinarischer Rundgang durch das reichhaltige Angebot der deutschen Meere und Flüsse. Überraschende Variationen von Fisch werden gemeinsam mit Pilsner Urquell zu einzigartigen Genussmomenten und lassen die Besucher in die Welt der maritimen Kochkunst eintauchen und die Kombination Fisch & Bier neu entdecken.

Natürlich stehen das Handwerk und die Kochkunst dabei im Mittelpunkt. Neben einem ganz besonderen kulinarischen Abend gibt es für die Besucher auch viel Wissenswertes und Geheimnisse aus der Küche zu entdecken. Zwischen den Gängen werden die Kochprofis hilfreiche Tipps zum Umgang mit Fisch geben. Gezeigt wird beispielsweise, wie ein Fisch richtig filetiert wird oder was man beim Kauf von Meeresfrüchten beachten muss. Aber auch die Vorteile von heimischem Fisch kommen zur Sprache – einfach Butter bei die Fische!

Beermeister Robert Lobovsky wird die Besucher zudem in die Feinheiten des Bierzapfens einführen. Er stellt die Zapfstile Hladinka (klassisch gezapftes Bier mit wenig Kohlensäure), Na Dvakrat (hier wird der Schaum auf das Bier gezapft) und Mliko, (Zapfart bei der das Bier als Bierschaum ins Glas kommt) vor und lässt die Gäste dabei die verschiedenen Geschmacksnuancen der Zapfstilen zum jeweiligen Gang entdecken.

Mit „Butter bei die Fische“ setzt Pilsner Urquell ein erfolgreiches Eventkonzept fort, das in den letzten beiden Jahren für viel Aufmerksamkeit sorgte. Die tschechische Brauerei setzt ganz bewusst auf frische, lokale Produkte und auf die Zusammenarbeit mit kulinarischen Handwerksprofis. Das entspricht der Arbeitsweise, mit der seit über 170 Jahren das original Pilsner Urquell gebraut wird. Bis heute steht das Können der Braumeister aber auch die Handwerkskünste aller, die dazu beitragen aus Pilsner Urquell ein unverwechselbares Qualitätsprodukt zu machen, an erster Stelle. Ob beim Anbau des Saarzer Hopfens, beim Mälzen der Gerste oder bei der Produktion der Holzfässer in der brauereieigenen Böttcherei, alles was zum Brauen benötigt wird, basiert bis heute auf dem Wissen von Fachmännern, die ihr Können über die Jahre von einer Generation an die Nächste weitergegeben haben. Mit „Butter bei die Fische“ unterstreicht Pilsner Urquell die Verbundenheit der Brauerei mit allen die das Handwerk schätzen und auf Qualität sowie von Hand gemachte Produkte setzen.

Pilsner Urquell Butter bei die Fische

02. Juli in Leipzig, Westwerk, Karl-Heine-Straße 93, 04229 Leipzig.

Für die Termine in Düsseldorf am 20. August und in Hamburg am 27. August werden die Locations noch bekanntgegeben.

Weitere Informationen zu den Veranstaltungen sowie zum Gewinnspiel sind zu finden auf:

www.facebook.com/PilsnerUrquellDeutschland

Karten für die Events gibt es auf www.kitchenguerilla.com für 49 Euro zu kaufen.