



# BIER UND KÄSE WORKSHOP

**INNOVATIV, LECKER UND UNTERHALTSAM**

Jeden ersten Donnerstag im Monat von  
September bis Dezember 2023  
18:30 - 20:00 Uhr

Milchhüsli beider Basel  
Baslerstrasse 12, 4123 Allschwil

## Degustation von 4 Bieren in Kombination mit ausgewähltem Käse

PREISGEKRÖNTE LOKALE BIERE AUS  
DER FERMENTO BREWERY

→ GESAMTMENGE DES BIERES: CA. 66CC

FEINE HANDWERKLICH HERGESTELLTE KÄSE  
VOM MILCHHÜSLI

→ GESAMTMENGE DES KÄSES: CA. 150GR

Der Workshop beinhaltet verschiedene Aktivitäten  
mit folgenden Zielen:

- zu verstehen, warum Bier, in Kombination mit Käse, eine ausgezeichnete Alternative zu Wein ist
- zu lernen, in welcher Art und Weise, Käse und Bier miteinander kombiniert werden können
- wie man degustiert und die perfekte Kombination zwischen Bier und Käse findet
- den eigenen Geschmackssinn zu schulen



NUTZEN SIE DEN QR-CODE,  
UM IHREN SITZPLATZ ZU RESERVIEREN



Pro Person 50.- CHF

Für weitere Informationen und  
Reservierungen, schreiben Sie bitte:

[events@milchhüslibeiderbasel.ch](mailto:events@milchhüslibeiderbasel.ch)