

Mittendrin im Rieder Biermärz

Veranstaltungen mit, um's und über's Bier

Ried im Innkreis. Nach zwei fulminanten Wochenenden mit kulinarischen Bier-Events dreht sich auch weiterhin alles um's Innviertler Schaumgold. In Ried warten sechs weitere Veranstaltungshöhepunkte mit einem bierigen Programm.

Die ersten Biermärz-Veranstaltungen in Ried waren ein voller Erfolg. Die „Bierbummler“ waren am Freitag, den 4. März, in der Stadt unterwegs. Nach kurzer Begrüßung durch den Obmann des Tourismusverbandes und Initiator Karl Zuser jun. erklärte Gerhard Litzlbauer bei der Führung durch die Brauerei Ried, was so alles hinter dem richtigen Bierbrauen steckt. Nach gemütlichem A-Bier-itif wurde zum Braugasthof Träger spaziert. Hier servierte der Wirt eine Weißbierschaumsuppe. Nächste Station war der Biergasthof Riedberg mit dem Hauptgericht des inkludierten 3-Gänge-Menüs. Dort lud auch der einzigartige Bierkeller und die neu eingerichtete Biergreislerlei zu einem kurzen Besuch. Letzter Bummel-Stopp war der Rieder Wirt. Bei Dessert, Käsebuffet und Honigbier fand der Abend in geselliger Runde seinen Ausklang.

Spitzenkoch Martin Enzenberger und Dipl. Biersommelier Gerhard Litzlbauer (Brauerei Ried) luden zum bierigen Kochworkshop bei den „Einrichtern“ am Donnerstag, den 10. März, ein. Gezaubert wurde ein 6-gängiges Menü, an dem sich rund 20 Teilnehmer aktiv beteiligten und sich davon überzeugten, dass die passende Bierspezialität die selbst zubereiteten Speisen perfekt abrundete. „Bier ist nicht nur ein idealer Speisenbegleiter, es gibt den Gerichten auch Würze und Geschmack“, sagt Gerhard Litzlbauer, der zu jedem Gang Bier servierte und kommentierte.

Biermärz – weitere Termine in Ried

Wer ein Geschmacks- und Gesamtkunstwerk der spritzigen Art erleben möchte, sollte am **Mittwoch, den 16. März, ab 19 Uhr** im Biergasthof Riedberg einkehren. Beim **"K3-Gipfeltreffen"** mit **Karl Zuser jun., Karl Schiffner und Karl Stöhr** werden unter dem Motto „Ihr und wir und Bier“ hervorragende Biere serviert und kombiniert – und zwar mit Allerlei Delikatem, Süßem und Rauchendem (feinste Zigarren).

Am **Samstag, den 19. März** lädt die **Brauerei Ried von 10.00 bis 12.00 Uhr** zur **kostenlosen Führung** durch ihre traditionsreichen Gebäude. Auf dieser unterhaltsamen und informativen Reise durch die Brauerei bieten sich Einblicke in den Werdegang vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt, die Geschichte, die Kunst des Bierbrauens und was es mit dem Reinheitsgebot so auf sich hat. Anschließend gibt es ein erfrischendes Seiterl Rieder Bier und ein original Brauherrnweckerl. Es wird um Anmeldung gebeten: +43 (0)7752 – 82017.

Am Abend geht es unterhaltsam weiter: Mit „**bierigen Texten und Gstanzl**“ empfängt der **Schatzdorfer Verein ab 18 Uhr im Braugasthof Träger**. Für diesen bierigen Rahmen hat sich der Wirt natürlich einen adäquaten Leckerbissen ausgedacht – er kocht für die Gäste Biersuppe.

Am **Mittwoch, den 23. März**, kann in die Welt des Bieres eingetaucht werden. Am „**Tag der offenen Kellertür**“ öffnet der **Biergasthof Riedberg** jeweils um **18.30 Uhr** und um **19.30 Uhr** die Tür zum einzigartigen Bierkeller. Mehr als 300 (inter)nationale Biersorten sind dort derzeit eingelagert. In genüsslicher und geselliger Runde werden ausgewählte, edle Gerstensäfte verkostet. Eintrittspreis: € 10,- pro Person.

Am **Osterdienstag, den 29. März ab 9 Uhr**, findet wie gewohnt der **Rieder Pferdemarkt** statt. Neben der Fachbewertung zahlreicher prachtvoller Rösser gibt es auch heuer einen Umzug mit Festwägen, begleitet von einem Platzkonzert und dem bekannten Abschluss mit Pony-Verlosung.

Professionelles „fachsimpeln“ über Biere aus der Bierregion Innviertel und dem Rest der Welt heißt es beim „**Offenen Innviertler-Bierologen-Stammtisch**“ am **Donnerstag, den 31. März**. Treffpunkt ist der **Biergasthof Riedberg ab 19 Uhr**. Preis pro Person EUR 34,90 – ein 4-gängiges Biermenü als Begleitung zur Bierverkostung ist inkludiert!

Infos: www.ried.com | www.innviertelbier.at

Veröffentlichung der Fotos im Zusammenhang mit oben stehendem Bericht honorarfrei mit Vermerk **Fotos: Projektteam Ried/Hilpold bzw. Brauerei Ried**

Kontakt: Stadtmarketing Ried
Eva Zöbl, BA
Tel. 07752/85180
office@ried.com