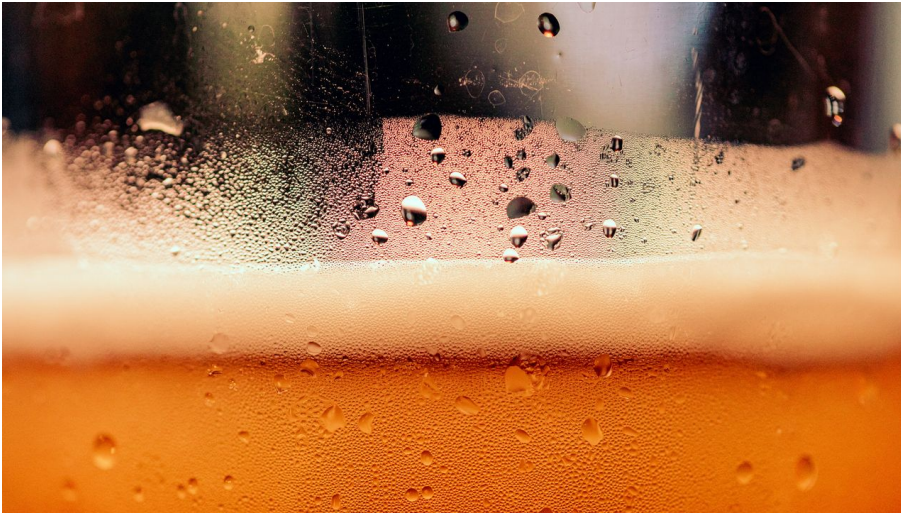
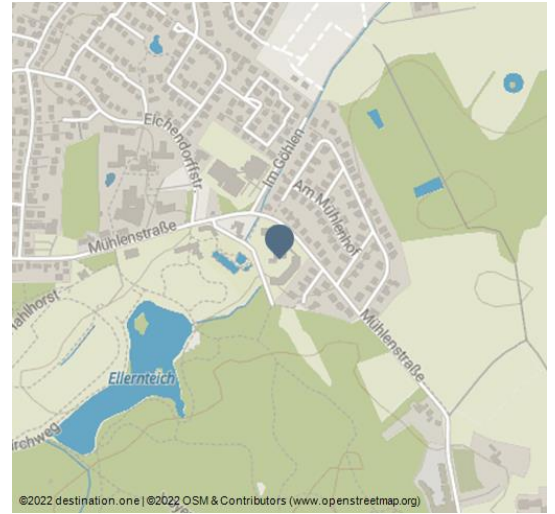




Pop-Up-Biergarten



timothy-dykes-Lq1rOaigDoY-unsplash.jpg - © Foto von Timothy Dykes auf Unsplash



Bier und Bratwurst am Mühlenhof

Am Samstag, 15. Juni, lädt die Residenzort Rastede GmbH, zu einem Besuch auf den 1. Rasteder Pop-Up-Biergarten am Mühlenhof ein. Beginn ist um 17:00 Uhr.

In Anlehnung an das Kulinarische Viertel auf dem Herbstmarkt im letzten Jahr wird es wieder leckere Bierspezialitäten von der Brauerei Hellmer und dem Wapeldörper Schoolbeer geben. Ralf Hellmer wird ein helles, hopfenbetontes Bier und Kersten Heidenreich sein "Wapeldörper Dunkel" anbieten. Manuel Debiel von der basta Food Company stellt die "Offizielle Residenzort Rastede Bratwurst" vor. Diese leckere Bratwurst ist eine Gemeinschaftskreation der basta Food Company mit der Fleischerei Gutmann. Ein Hauch Chili und feine Kräuter aus der hauseigenen Produktion von Manuel Debiel geben der Rastede Bratwurst, die mit feinen Schinken- und Mettwurststückchen regional produziert wurde und bereits in den Verkauf gegangen ist, eine besondere Note.

Was wäre eine zünftige Bratwurst ohne Senf? Hier kommt Stephan Mätzschke von der Ammerländer Feinkost- Manufaktur GmbH ins Spiel. Ein extra für den Biergartensommer kreierter mittelscharfer Residenzort Rastede Mühlenhof-Senf mit einer speziellen Kräutermischung darf bei einem solchen Event natürlich nicht fehlen.

In unmittelbarer Nachbarschaft zum Heimatverein Mühlenhof ist seit dem 5. April 2024 "Ben's Klostermühle" ansässig. Majdi Ben Mohamed und Desiree Leitner sind bereits seit 2017 mit ihrem Food Truck auf Veranstaltungen unterwegs, haben 2019 Bens Burger & Bar in Bremen eröffnet und betreiben seit April nun die Klostermühle in Rastede. Auf dem Biergartensommer werden die beiden mit ihrem Food Truck leckere Burger zubereiten. Das Fleisch und die Soßen dafür stammen aus hauseigener Produktion. Eine fleischlose Burger-Alternative wird selbstverständlich auch angeboten.

Und als weiteres Highlight wird es ein Brot mit dem bei der Bierherstellung angefallenen Malzrückständen (Treber) geben, für das sich Kai Küpperbusch von der Bäckerei Schultze-Mühlenfeld ein besonderes Rezept hat einfallen lassen. Das Treberbrot wird am 15.06. in dem großen Steinbackofen im Außenbereich des Mühlenhofs gebacken.

Veranstaltungsort:

Mühlenhof
Im Kühlen Grunde 5
26180 Rastede

☎ +49 4402 4891

✉ info@heimatverein-rastede.de

Veranstalter:

Residenzort Rastede GmbH
Schloßstraße 29
26180 Rastede

☎ 04402 863855 0

📠 04402 863855 19

🏠 www.rastede-touristik.de/

✉ info@residenzort-rastede.de

Autor:

Residenzort Rastede GmbH
info@residenzort-rastede.de

Organisation:

Residenzort Rastede
<https://www.rastede-touristik.de/>
info@residenzort-rastede.de



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/q-XNf>

Quelle: destination.one

ID: e_100846447

Zuletzt geändert am 07.06.2024, 11:27

Merkmale:

Allgemeine Informationen

Open Air

Zahlungsmöglichkeiten

Eintritt frei



20231021_182510.jpg - © Residenzort Rastede GmbH © Jonas Janßen



20231021_182127.jpg - © Residenzort Rastede GmbH © Jonas Janßen



20231021_182445.jpg - © Residenzort Rastede GmbH © Jonas Janßen