

2025

Im einzigartigen Ambiente des WEYERMANN® Gästezentrums werden unsere ausgebildeten Biersommeliers und Destillateure ihr profundes Expertenwissen mit Ihnen teilen und ansprechend vermitteln.

Perfekt abgerundet wird das jeweilige Geschmackserlebnis mit passenden Brotkreationen und kleinen Snacks.

Fr. 14.03. ST. PATRICKS DAY Slàinte mhath.	Mi. 26.03. WHISKY-SEMINAR Mit unserem Weyermann® Master Distiller.	Fr. 11.04. BIER & WHISKY Uisge Beatha – Wasser des Lebens.	Fr. 25.04. BAMBERGER HOFBRÄU® by Weyermann® Bester Bamberger Biergenuss.	Fr. 02.05. CRAFT BEER MADE IN BAMBERG Wir erklären, was Craft Beer WIRKLICH ist.
Fr. 09.05. HOW TO BEER Craft Beer & Brewing.	Mi. 04.06. GIN-ERLEBNIS Mit unserem Weyermann® Master Distiller. Dauer: ca. 3 Stunden Preis: 129,- EUR pro Person inkl. 1 Flasche Gin	Fr. 27.06. BIER & COCKTAILS Mixology mit unserem Destillerie Team.	Fr. 18.07. CRAFT BEER MADE IN BAMBERG Wir erklären, was Craft Beer WIRKLICH ist.	Fr. 25.07. RAUCHBIER – Bamberger Brautradition Rauchbierspezialitäten von traditionell bis modern.
Fr. 01.08. IPA SPECIAL Bright, Juicy, Bitter & Soft.	Fr. 08.08. BAMBERGER HOFBRÄU® by Weyermann® Bester Bamberger Biergenuss.	Fr. 12.09. BIER, GEISTE & BRÄNDE Ein Zusammenspiel unserer Manufakturen.	Fr. 26.09. BIER & COCKTAILS Mixology mit unserem Destillerie Team.	Fr. 24.10. BOCKBIER – Fränkisches Kulturgut Wir haben Bock, von traditionell bis modern.
Fr. 31.10. CRAFT BEER MADE IN BAMBERG Wir erklären, was Craft Beer WIRKLICH ist.	Di. 11.11. WHISKY RELEASE SPECIAL Mit unserem Weyermann® Master Distiller.	Fr. 14.11. RAUCHBIER – Bamberger Brautradition Rauchbierspezialitäten von traditionell bis modern.	Fr. 05.12. BIER & WHISKY Uisge Beatha – Wasser des Lebens.	Fr. 12.12. XMAS by Weyermann® Feststimmung bei Weyermann®.