



RÜGEN SELTENE BIERE VON DER OSTSEE-INSEL

Direkt am Ortseingang von Ramin auf Rügen hat Braumeister und Bier-Sommelier Markus Berberich im August 2015 die Rügener Insel-Brauerei eröffnet und verwöhnt neugierige Genießer mit Eigenkreationen.

Die Seltenen Biere werden ausschließlich traditionell mit Flaschenreifung, naturbelassen und ohne Filtration gebraut. In den Sudkessel kommen nur Naturdoldenhopfen. Jedes Bier wird mit zwei ei-

genen, von Hand geernteten obergärigen Hefen offen vergoren. Für ihre Genussbiere holten die Insel-Brauer beim World Beer Award 2016 in London 8 x Gold, im Jahr darauf 9 x Gold und wurden jeweils für das weltbeste IPA und das weltbeste Sour Ale ausgezeichnet. Kein Wunder, schließlich steht hinter den Seltenen Bieren auch der Deutsche Meister der Biersommeliers Frank Lucas, Braumeister und Betriebsleiter der Insel-Brauerei. Mit insgesamt fünfzehn Bieren im aktuellen Portfolio finden gute Gastgeber eine einmalige Vielfalt vor, mit

der sie besondere Genussmomente für ihre Gäste kreieren können: Vom Champagner-Hefe vergorenen Aperitif-Bier zum festlichen Empfang bis zum Digestif setzen die Seltenen Biere jedes genussvolle Menü gekonnt in Szene. Mit ihrem komplexen Duftspiel und Geschmacksprofil veredeln sie den Abend.

Insel-Besucher können die Weltmeister-Biere in Brauerei eigenen Verkostungsraum probieren und dabei den Brauern bei ihrer Arbeit über die Schulter gucken. Im gemütlichen Biergarten am Teich lässt es sich wunderbar entspan-

nen und genießen. Im Lagerverkauf kann man sich auf Schatzsuche begeben und ein Stück Rügen mit nach Hause nehmen. Die besondere Naturpapierverpackung weckt die Sehnsucht nach Meer.

Die Brauerei kann täglich von 10 bis 19 Uhr ohne Voranmeldung besichtigt werden.

RÜGENER INSEL-BRAUEREI GMBH EXPEDITION INS BIERREICH

Hauptstraße 2c 18573
Ramin auf Rügen
www.insel-brauerei.de