



https://biz.li/449g

# 365 TAGE SARSTEDTER BIER - NATURTRÜB UND UNGEFILTRERT

Veröffentlicht am 25.07.2020 um 08:00 von Redaktion LeineBlitz

Vor einem Jahr hat Maik-Oliver Towet die Reimot-Braumanufaktur Sarstedt gegründet, 365 Tage und so

Entscheidung. Inzwischen werden vier Biersorten an

niemals! Skeptiker gab es viele, doch wer es nicht versucht

Maik-Oliver Towet, Inhaber der Reimot-Braumanufaktur in

musste Maik-Oliver Towet einstecken, bis es dann am 1.

Bier auf den Markt kam. Goldgelb, naturtrüb & ungefiltert

die Premiere wurde auf dem Kartoffelmarkt in Sarstedt

ausgeschenkt und Towet stand jedem Genießer Rede und

und Hefe unterhalten. Dass es danach genauso schnell

stand nach dieser Veranstaltung nicht mehr still und sch

hinlegen, um den benötigten Mengen genüge zu tragen.

wieviel Bier er brauen muss, um wirklich jeden bedienen zu



der Holztorstraße 4 eröffnet. Dort kann der Kunde mittlerweile

und Tat zur Seite. "Unsere Kunden sollen Bier erleben und

echten Genuss wird", betont Towet. Im Angebot stehen das

Bräu - und der Dickebast, nach Klosterart gebraut. Ganz neu und unter dem Motto: Mit Sarstedt zum Titel, gibt es das

Kulturhauptstadtbier. Mit diesem Bier unterstreicht Maik-Oliver Towet sein Bekenntnis zur Region Hildesheim, und er glaubt

fest an den Titelgewinn Hildesheims zur Kulturhauptstadt 2025. Auch Braukurse können bei ihm gebucht werden. In den

Kursen erfährt man alles über die Brauprozesse und den hohen Aufwand um überhaupt etwas trinkbares daraus zu machen.

Wer mehr über das Sarstedter Bier erfahren möchte kann das jeweils Mittwoch und Donnerstag in der Zeit von 15 Uhr an bis

18 Uhr in der Holztorstraße 4 und jeden Freitag auf dem Sarstedter Wochenmarkt direkt vor dem Rathaus tun. Für

ungeduldige gibt es auch die Webseite [www.sarstedter-bier.de](http://www.sarstedter-bier.de)

Sarstedter Braumanufaktur

Maik-Oliver Towet, seine

Einmal-Diana-Pilsch sein

Sarstedter Foto: R. Kroll