

Bierstadt Radeberg? Ein Besuch lohnt!

Denn rund um die Radeberger Exportbierbrauerei gibt es noch jede Menge mehr zu erleben...



Insbesondere aus touristischer Perspektive wird die direkt vor den Toren Dresdens gelegene „Bierstadt Radeberg“ immer interessanter, denn rund um das traditionsreiche Radeberger Pilsner gibt es zahlreiche Angebote, die auch - aber nicht ausschließlich - Bierkenner zu einem durchaus längeren Aufenthalt verführen.



Neugierige, die mehr über Radeberger Pilsner und die Radeberger Exportbierbrauerei erfahren möchten, sind herzlich zur „**Brauereibesichtigung**“ eingeladen. In einer interessant-informativen Führung (ca. 2h) erhält der Besucher Einblick in alle Prozesse rund um Herstellung und Abfüllung der traditionsreichen und zugleich top-modernen Marke. Die Besichtigung endet mit der Verkostung von Radeberger Pilsner und Zwickelbier (unfiltriertes Radeberger Pilsner). Individuelle Themenspecials wie „**Der gesellige Zapferkurs**“ und die „**Adventsführungen**“ ergänzen die Angebotspalette.

Um die 20.000 Besucher nutzen jährlich die Chance, sich hautnah über Radeberger Pilsner zu informieren, und viele runden das Erlebnis in der Radeberger Exportbierbrauerei mit einer **Einkehr im „Radeberger Brauerei-Ausschank“** ab.



Sächsische Küche in ihrer ganzen Vielfalt und deftige Brauerkost werden dort in sympathisch-bieriger Atmosphäre kredenzt; Übernachtungsmöglichkeiten stehen unter anderem in 25 Zimmern der 3-Sterne-Kategorie im **Hotel Kaiserhof** sowie in 44 Zimmern der 4-Sterne-Kategorie im **Hotel Sportwelt** zur Verfügung.

Noch immer außergewöhnlich: Seit Herbst 2002 residiert das „**Radeberger Biertheater**“, das **erste sächsische Mundarttheater**, im Kaisersaal des Radeberger Brauerei-Ausschankes. Erzählt und witzig inszeniert werden Geschichten von sächsischen Familien und den Bewohnern des fiktiven Örtchens Malzau, die auf ihre Art immer wieder mit den Tücken des Alltags zu kämpfen haben. Jeweils von September bis Juni bietet das Radeberger Biertheater rund 280 Gästen pro Abend für etwa 3h Kurzweil bei durchgängiger gastronomischer Betreuung.



Wider den bierigen Ernst! Kaum etwas lässt sich so amüsant aufschäumen, wie Geschichten rund ums Bier. Im „**Humoristischen Bierseminar**“ (ca. 1,5h) im Wettiner Salon des Radeberger Brauerei-Ausschankes wird kurzweilig Wissen zum Bier im Allgemeinen und dem Radeberger Pilsner im Speziellen vermittelt. Ein Heidenspaß für Bierkenner und interessierte Laien gleichermaßen. Nach dem Bestehen eines mit Augenzwinkern zu absolvierenden Wissenstestes erhält Jeder eine Teilnahmeurkunde. Der Genuss eines frisch gezapften Radeberger Pilsners rundet das Erlebnis ab.

Auf der „**Radeberger Genuss- und KulTour**“ (ca. 2h) berichtet **Bierkutscher Ernst** über ‚seine‘ Bierstadt Radeberg, in der seit über 140 Jahren Radeberger Pilsner produziert wird. Doch nicht nur das. In Radeberg kann der beliebte Radeberger Bitterlikör auf eine interessante Historie zurückblicken, hier wurde der erste deutsche Camembert produziert, 700 Jahre Geschichte von Schloss Klippenstein sind zu erforschen und vieles mehr. Bierkutscher Ernst ist stolz, was aus seiner 800-jährigen Stadt geworden ist und hält so manchen Insidertipp parat.





Original Radeberger Bitter probieren! Bereits seit 1877 besteht das Stammhaus des Original Radeberger Bitter im Herzen von Radeberg. Genießer erhalten bei der 45-minütigen „**Besichtigung der Radeberger Destillation & Liqueurfabrik**“ Einblicke in die Geschichte und die aktuelle Produktion des ausgezeichneten Kräuterlikörs. Natürlich beinhaltet die Besichtigung auch eine Probe des Original Radeberger Bitter.

Hoch zu Ross die Bierstadt und das Radeberger Umland erleben! Mit dem „**Radeberger Kremser**“ - geeignet für bis zu 20 Personen, bei kulinarischer Bewirtung und dem Genuss von frisch gezapftem Radeberger Pilsner - geht's quer durch die Bierstadt, in die Dresdner Heide oder das Wachauer Land. Auf Wunsch begleitet Bierkutscher Ernst persönlich die amüsant-gemütliche Tour und kümmert sich in Wort und (Ausschank-)Tat um das Wohl der Gäste. Die Fahrtzeiten, Streckenführungen und Bewirtungen werden individuell nach Wunsch gestaltet.



Wer dem typischen „Radeberger Geschmack“ auf die Spur kommen möchte, ist bei der **Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH** genau richtig. An seinem Stammsitz in der Bierstadt produziert das bekannte Unternehmen frisch für seine hauseigenen Filialen, aber auch für den nationalen Handel. Ein besonderes touristisches Augenmerk gilt dem **Werksverkauf vor Ort**: Feinste Schinken, gereifte Salamis oder eine der „Radeberger Spezialitätenboxen“ eignen sich hervorragend als genussvolles Mitbringsel für alle Daheimgebliebenen.



...und hier noch ein besonderer Tipp für Individualisten:

Der „Radeberger Bierstadtpfad“!



Hier gilt es - wahlweise am Radeberger Bahnhof oder am Schloss Klippenstein startend –, die Bierstadt individuell zu entdecken.

Die nur etwa 1,5 km kurze Wegstrecke wird von zehn gut sichtbaren Tafeln gesäumt und führt quer durch das Radeberger Stadtzentrum. Jede Tafel enthält Auskünfte zur Historie und Gegenwart der Bierstadt und zudem Empfehlungen zu weiteren Erlebnismöglichkeiten; für Smartphone-Nutzer ist ein QR-Code-

Zugang möglich. Eine ganzjährige Offerte, die keiner Voranmeldung bedarf und auch etappenweise von Jedermann erkundet werden kann.



Info- und Buchungsübersicht zu den benannten Angeboten:

- ➔ Radeberger Brauereibesichtigung und Themenspecials:
Tel.: 03528/454880; E-Mail: brauereibesichtigung@radeberger.de
- ➔ Radeberger Brauerei-Ausschank/Hotel Kaiserhof/Hotel Sportwelt:
Tel.: 03528/409710; E-Mail: gast@kaiserhof-radeberg.de
- ➔ Radeberger Biertheater:
Tel.: 03528/487070; E-Mail: info@biertheater.de
- ➔ Humoristisches Bierseminar:
Tel.: 03501/6379709; E-Mail: info@bierkutscher-ernst.de
- ➔ Radeberger Genuss- und KulTour und Kremsertour:
Tel.: 03501/6379709; E-Mail: info@bierkutscher-ernst.de
- ➔ Besichtigung Radeberger Destillation & Liqueurfabrik:
Tel.: 03528/418918; E-Mail: info@radeberger-likoerfabrik.de
- ➔ Werksverkauf, Fa. Korch:
Tel.: 03528/448830; Fax: 03528/448834; E-Mail: office@korch.de