

## PRESSEMITTEILUNG

### **Stike – das Bier der besonderen Art in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“**

*Düsseldorf, 15. März 2017.* Am Mittwoch, **den 22. März**, gibt es in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ den ganzen Tag Stike. Das Starkbier, das auf alte Mönchstradition des 19. Jahrhunderts zurückgeht, wird in der im Schlüssel zweimal im Jahr gebraut und ist der Liebling von Bierkennern.

#### *Der Unterschied zu Original Schlüssel?*

Für Stike wird mehr Aromahopfen aus der Hallertau und mehr Malz verwendet. Dadurch ist es gehaltvoller. Stike hat eine doppelt so lange Reifezeit. Diese sorgt für 6 Prozent Alkoholgehalt und für eine Stammwürze von 14 Prozent. Heraus kommt ein vollmundiger und intensiver Genuss für den Gaumen.

Die Schlüssel-Küche empfiehlt dazu passende Gerichte vom Schlüssel-Treberbullen oder regionale und saisonale Köstlichkeiten aus der Brauhausküche.

Ab 19 Uhr unterhält Steven-K and Friends die Gäste musikalisch.

Für den heimischen Genuss gibt es eine limitierte Handabfüllung des Schlüssel Stike. Es wird in 5L, 10L und 20L Fässern im Schlüssel angeboten. Diese sollten allerdings in der Hausbrauerei vorbestellt werden.

#### **Wo?**

Hausbrauerei „Zum Schlüssel“  
Bolkerstrasse 41-47, Düsseldorf-Altstadt  
Tel.: 0211/8283550  
[www.zumschluessel.de](http://www.zumschluessel.de)

