

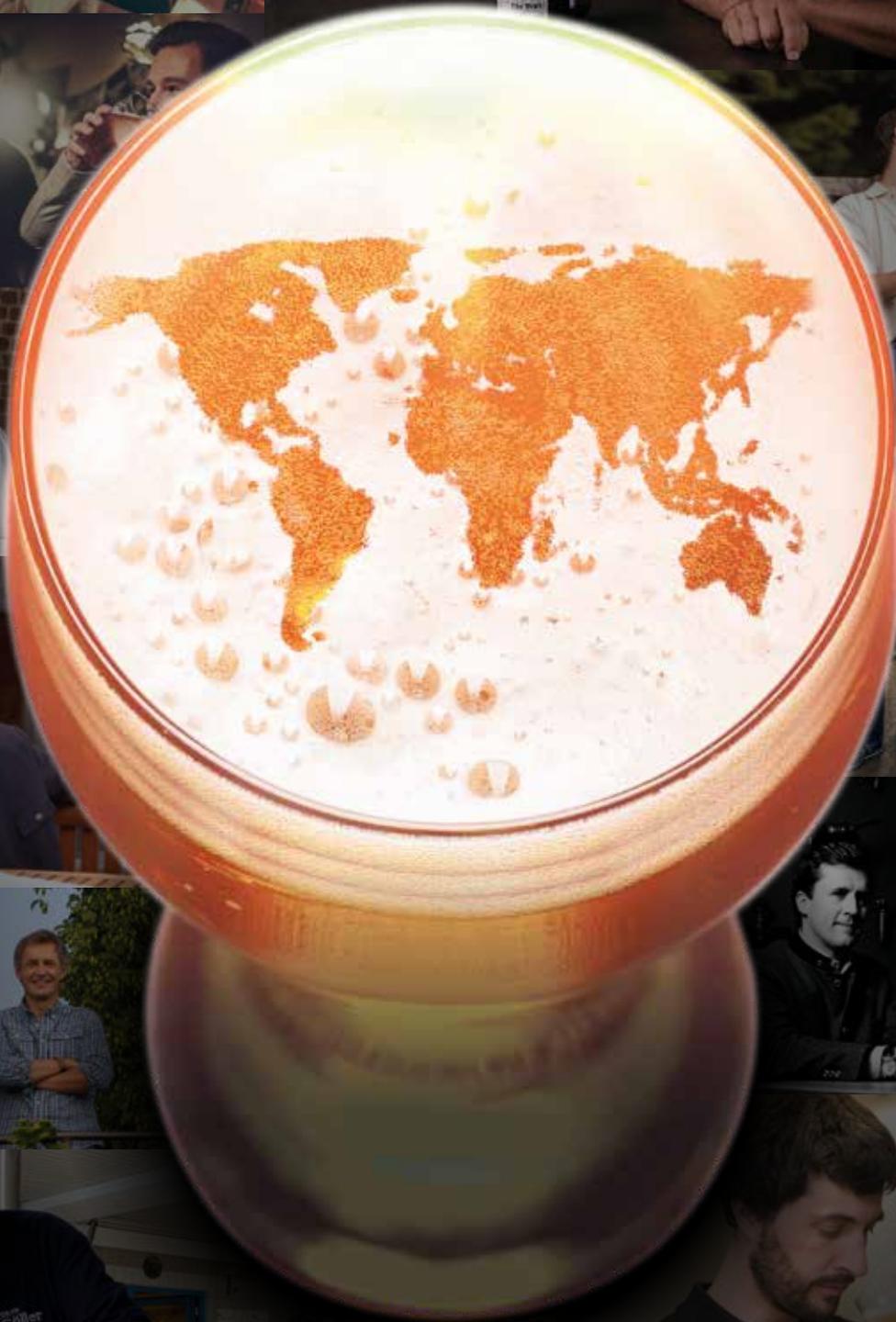


Und alles läuft.

BIERWELT

— FINEST BEER —

SINCE 1916





Und alles läuft.

BIERWELT

— FINEST BEER —
SINCE 1916



IMPRESSUM

HERAUSGEBER

GETRÄNKE ESSMANN KG
PÖTTKERDIEK 2 | 49808 LINGEN
0591 91300 | 0591 9130100
www.getraenke-essmann.de

KONZEPTION & GESTALTUNG

SCHÖN! GESTALTEN + WERBEN GMBH
KAISERSTRASSE 10B | 49809 LINGEN
0591 8076000 | 0591 80760029
www.schoen-gestalten.de

Fotonachweise: Die Fotorechte für die auf den Brauereiseiten abgebildeten Fotos liegen bei den jeweiligen Brauereien bzw. werden durch diese verantwortet.

ISBN: 978-3-00-055153-6

VORWORT

Obergärig oder untergärig, alkoholfrei oder gemischt, vom Fass oder aus der Flasche: Bier in seinen vielen Facetten ist Volksgetränk und Nationalgut – gerade in Deutschland, der Heimat immenser Biervielfalt und des international anerkannten Reinheitsgebots.

Was lange währt, ist schnell tradiert – beim Bier ist das Gegenteil der Fall! Das beweisen jahrhundertealte Brauereien genauso wie innovative Jungbrauer tagtäglich. So haben nicht nur eingeschworene Kreise jüngst das Craft-Bier für sich entdeckt, dessen Ursprünge bis in die 80er Jahre der amerikanischen Homebrewing-Szene reichen – die handwerklichen Biere finden sich heute sogar im Supermarkt. Der Craft-Bier-Stil des 21. Jahrhunderts ist der schmackhafteste Beweis: Bier ist ein lebendiges Kulturgut.

Weil all diese Geschmacksnoten, Emotionen und Geschichten auch genau unser Bier sind, geben wir „Essmanns Bierwelt“ heraus – kein schlichter Katalog, sondern ein leidenschaftlich zusammengestelltes Kompendium von Brauern und Brauereien, Marken und Hintergründen. Sie inspirieren und machen Mut, Altbewährtem zu vertrauen und Neuem eine Chance zu geben. Und weil Bier auch ein verbindendes Getränk ist, finden neben deutschen auch eine Vielzahl europäischer und internationaler Biere und Geschichten Beachtung!

Dazu gibt's geballtes Wissen: Über „neue“ alte Bierstile informiert beispielsweise Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer der Doemens Akademie, und über (Namens-)Historie des deutschen Craft-Bieres Axel Kiesbye vom Obertrummer Bierkulturhaus in Österreich. Außerdem besuchen wir die Hopfenfelder von Carlos Ruiz im bayrischen Hallertau, verraten, welchen Einfluss verschiedene Glasformen auf das Genusserebnis haben und was es mit „Slow Brewing“ auf sich hat.

Wir sind uns sicher: Das und noch viel mehr ist auch genau Ihr Bier! In diesem Sinne: Prost – und auf eine genussreiche Entdeckungsreise! |



INHALT

🍷 = BIERCOCKTAIL 🍷 = BIERREZEPT 🍷 = BEITRAG 🍷 = BRAUEREIVORSTELLUNG

🍷 VORWORT	S. 07	🍷 MARSHMALLOW-BROWNIES MIT WEISSER SCHOKOLADENCREME UND STOUTEIS	S. 48	🍷 HOEGAARDEN	S. 82	🍷 MIX IT AGAIN, SAM EISKALTE COCKTAILS MIT KÖSTLICHEM BIER	S. 123
🍷 ALTE BIERSTILE - WIEDERENTDECKUNG UND NEUINTERPRETATION	S. 10	🍷 ONE CREW - ONE REPUBLIC	S. 50	🍷 KLOSTERBRAUEREI NEUZELLE	S. 84	🍷 DAMIT FASSBIER ZUM (UNGETRÜBTEM) ERLEBNIS FÜR IHRE GÄSTE WIRD BEDARF ES EINIGER ANSTRENGUNGEN.	S. 124
🍷 ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU AND UNION	S. 14 S. 18	🍷 MIX IT AGAIN, SAM EISKALTE COCKTAILS MIT KÖSTLICHEM BIER	S. 53	🍷 CRAFT BEER SPIELWIESE DER AROMEN GLASFORMEN BEEINFLUSSEN GENUSSERLEBNIS	S. 86	🍷 RIEGELE BRAUWELT	S. 128
🍷 MIX IT AGAIN, SAM EISKALTE COCKTAILS MIT KÖSTLICHEM BIER	S. 21	🍷 DETMOLDER	S. 54	🍷 KÖSTRITZER	S. 88	🍷 RÜGENER INSEL-BRAUEREI	S. 132
🍷 BECKS	S. 22	🍷 DUCKSTEIN	S. 56	🍷 LEFFE	S. 92	🍷 MIX IT AGAIN, SAM EISKALTE COCKTAILS MIT KÖSTLICHEM BIER	S. 135
🍷 BOSCH	S. 24	🍷 ERDINGER WEISSBRÄU	S. 58	🍷 STIEGL-GUT WILDSHUT DAS 1. BIERGUT ÖSTERREICHS	S. 94	🍷 SOL	S. 136
🍷 CRAFT - DIE EVOLUTION EINER FEHLDEUTUNG	S. 26	🍷 ESTRELLA DAMM	S. 60	🍷 MAISEL & FRIENDS	S. 98	🍷 STELLARTOIS	S. 138
🍷 BRASSERIE LICORNE	S. 32	🍷 TAP-HOUSE MUNICH AMERIKANISCHE KNEIPENKULTUR IN DER HAUPTSTADT DES BIERES!	S. 62	🍷 MENABREA	S. 102	🍷 STIEGLBRAUEREI	S. 140
🍷 BRAUFACTUM	S. 34	🍷 BIRNE, BOHNE UND SPECK UND MEER IM VACCUUM GEGARTER SCHWEINEBAUCH MIT MIESMUSCHELN UND BOHNENGEMÜSE AN CURRYSCHAUM	S. 64	🍷 MÖNCHSHOF	S. 104	🍷 SLOW BREWING DAS BESTE BIER GIBTS HIER	S. 142
🍷 BROOKLYN BREWERY	S. 38	🍷 FLÖTZINGER	S. 66	🍷 „SCHNAUZE VOLL VON MASSENBIEREN?“ SPEIDELS BRAUMEISTER SORGT FÜR ABHILFE.	S. 108	🍷 STÖRTEBEKER	S. 146
🍷 „DIE BEDEUTUNG DER HEFE WIRD UNTERSCHÄTZT!“ 7-STERNE-BRAUMEISTER FRANK STEPHAN MÜLLER	S. 40	🍷 FRANZISKANER	S. 68	🍷 SOUS-VIDE GEGARTER SCHWEINENACKEN VOM BENTHEIMER LANDSCHWEIN MIT GLASIERTEN KAROTTEN UND KARTOFFEL- CHORIZO-PÜREE	S. 110	🍷 TH. KÖNIG	S. 148
🍷 CAMBA	S. 42	🍷 GALOPPER DES JAHRES DER GALOPPER DES JAHRES IST EINE BAR, DEREN HERZ FÜR DIE ALTERNATIVE BRAUKULTUR SCHLÄGT	S. 70	🍷 MORITZ	S. 112	🍷 TUCHER	S. 150
🍷 CORONA	S. 44	🍷 GÖLLER	S. 74	🍷 PROPELLER	S. 114	🍷 WEIHENSTEPHAN	S. 152
🍷 MAISEL'S BIER-ERLEBNIS-WELT	S. 46	🍷 GRIMBERGEN	S. 76	🍷 LINGENER BIERKULTUR	S. 116	🍷 ZWIEBELFLEISCH 2017 GERÄUCHERTE RINDERBRUST „BRISKET“ AUS DEM BBQ-SMOKER MIT KARTOFFEL-CHORIZOPÜREE UND GESCHMELZTEN BIERZWIEBELN	S. 154
		🍷 GUINNESS	S. 78	🍷 RATSHERRN	S. 118	🍷 CARLOS RUIZ UND WOLFRAM MARS ZWEI BIER-SOMMELIERS UNTERHALTEN SICH ÜBER HOPF' UND DIE WELT.	S. 156
		🍷 GLÜCKLICH UND GESUND DURCH BIER?	S. 80	🍷 RIEDENBURGER	S. 120		



ALTE BIERSTILE

Wiederentdeckung und Neuinterpretation

Eine Bereicherung der sensorischen Vielfalt von Bier

Die sensorische Vielfalt von Bier ist nahezu unbegrenzt. Je nach Zählweise und Kategorisierung gibt es deutlich mehr als 100 verschiedene Bierstile, die ein grandioses Spiel an Aromen und Geschmackseindrücken in Bier vermitteln.

Und dies meist allein auf Basis der Rohstoffe Wasser, Malz, Hopfen und Hefe, die laut Bayerischem Reinheitsgebot zum Bierbrauen erlaubt sind. Und dies seit 500 Jahren.

Oft wird das Reinheitsgebot als Hemmschuh für sensorische Biervielfalt angeführt. Dem kann entgegnet werden, dass sich auch innerhalb des Reinheitsgebotes durch die Vielfalt der im Rahmen des Reinheitsgebotes erlaubten Rohstoffe ein schier unendliches Feld an Aroma- und Geschmacksprofilen in Bier erzielen lässt.

Mit den „Zutaten“ Malz, Hopfen und Hefe steht dem Brauer jeweils eine große Spielwiese zur Verfügung, mit denen er den sensorischen Charakter seiner Biere festlegen und prägen kann.

Malze: Von nussig bis Toffee-Aroma

Allein beim Malz kann er über 80 verschiedene Malzarten zum Brauen einsetzen, die unterschiedliche Getreidesorten beinhalten, also neben der Gerste auch Weizen, Roggen, Dinkel, Emmer, Einkorn und auch seltenere Getreidearten. Darüber hinaus beeinflusst natürlich auch die Technologie der Malzbereitung den Geschmack entscheidend. Je nach Verwendung von hellen, dunklen, Münchner- oder Wienermalzen, als auch über den Röstgrad der eingesetzten Karamell-, Melanoidin- und Röstmalze, lassen sich nussige, karamellige, schokoladige, kaffeeartige Aromaeindrücke im Bier kreieren, aber auch Düfte nach Süßholz, Toffee und Kakao.

Hopfen: Nur bitter war einmal

Über 250 verschiedene Hopfensorten warten auf ihren Einsatz in der Bierbereitung. Zum einen lässt sich mit dem Hopfen die Bierbittere perfekt einstellen und ermöglicht eine große Bandbreite von kaum wahrnehmbarer Bittere bis hin zu intensiv bitter schmeckenden Bieren. Darüber hinaus eröffnet der Hopfen eine faszinierende Welt an Aromen im Bier. Hier kann der Brauer eine wahrhaft große Klaviatur an Aromen im Bier anstimmen, allein bereits dadurch, welche Hopfensorten er verwendet. In den letzten Jahren hat ihm die Hopfenzüchtung ein immer größer werdendes Angebot an Aroma- und Flavour-Hopfen an die Hand gegeben, mit dem er schier unendliche Geschmacksnuancen im Bier erzeugen kann. Während sich die Züchtung früher auf die Steigerung der Alphasäuren im Hopfen zur Erhöhung

der Produktivität konzentriert hat, lassen sich mit den jetzt zur Verfügung stehenden Hopfensorten fruchtige Aromen ins Bier „zaubern“, die fast den gesamten Korb an tropischen Früchten umfassen, zum Beispiel Grapefruit, Mango, Melone, Mandarine, Ananas und vieles mehr. Aber ebenso lassen sich kräuterartige, minzige, grüne und harzige Aromakomponenten über den Hopfen verwirklichen oder florale Noten nach Geranie, Rose, Lindenblüte, Veilchen und und und ... Ein Dorado für einen kreativen Braumeister.

Und natürlich wird das Aroma des Bieres ebenso dadurch geprägt, zu welchem Zeitpunkt der Brauer den Hopfen während der Bierbereitung zugibt. Hier stehen ihm alle Möglichkeiten im zeitlichen Verlauf der Bierbereitung von der Vorderwürze bis hin zum Lagerkeller offen. Allein während der Kochung lässt sich der Zeitpunkt deutlich variieren, je nachdem, welche sensorischen Eigenschaften des eingesetzten Hopfens ins Bier gelangen sollen, bis hin zum „120 Minutes IPA“, bei dem eine kontinuierliche Hopfengabe während der gesamten Kochdauer erfolgt. Und auch hier gilt das gleiche wie beim Malz: Die Mischung macht es. Von „single-hopped“ Bieren bis hin zu wahren Kombinationsfeuerwerken kann der Brauer sein angestrebtes Aromaprofil des Bieres steuern. Der Experimentierfreude sind hier wahrlich keine Grenzen gesetzt. >>

Foto: © shutterstock.com



Hefe: Die kleinen Helfer

Ein weiterer für den Biergeschmack entscheidender Parameter ist die Hefe. Hier bietet sich ein weites Feld der Aromasteuerung in Bier. Mit weit über 100 verschiedenen Hefen und Mikroorganismen lässt sich ein spezifischer Biergeschmack festlegen. Die Hefe ist zudem ein schier unendliches Terrain für Experimentalkünstler unter den Bierbauern. Egal, ob ober- oder untergärig oder ob für eine zweite Gärung spezielle Hefen eingesetzt werden – klar ist, dass sich hier der Geschmack durch die verwendeten Hefen und Gärorganismen in die unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen steuern lässt: eher aromaneutrale Biere oder aber kräftig frucht-aromatische Biere, die nach Banane, Apfel oder Birne riechen oder sogar nach getrockneten Früchten wie Trockenpflaumen, Aprikosen oder Feigen und Datteln. Hinzu lässt sich ein prachtvoller Korb an gewürzaromatischen Aromen im Bier erzielen, von der Gewürznelke über Muskatnoten, pfeffrige Töne, oder beispielsweise Ausprägungen von Kardamom oder Koriander. Auch hier ist ein Trend in den letzten Jahren zu erkennen, dass mancher Brauer der oder den verwendeten Hefen wieder mehr Beachtung schenkt und häufiger den Mut aufbringt, mit Hilfe spezieller Hefen seinen Bieren neue Geschmacksmomente zu verleihen.

Die Kür: Fasslagerung und Reifung

Etwas in Vergessenheit geraten waren auch Techniken, mit denen sich die Geschmacksvielfalt in Bier noch weiter ausdehnen lässt: der Lagerung und Reifung des Bieres. Hier wurde das Fass wiederentdeckt und findet zurzeit eine starke Renaissance unter den Spezialitäten-Brauern. Je nach Reifezeit im Fass, nach dem verwendeten Holz und je nachdem, ob neue Fässer verwendet werden oder bereits vorbelegte Fässer, lässt sich eine ganz neue und faszinierende Aromenwelt im Bier erschließen. Entscheidende Parameter sind im Barrique-Bereich der Grad des „Toasting“, mit dem sich die Intensität an Vanillearomen, Kokos oder Karamell festlegen lässt. Egal, ob vorher in den Fässern Whiskey, Bourbon, Cognac, Calvados, Rum, Madeira, Sherry, Port, Weiß- oder Rotweine gelagert wurden, es entstehen je nach Reifedauer im Bier den Biergeschmack ergänzende Geruchsbestandteile, die ein völlig neues Aromenspiel im Bier bewirken. Hier wird der Brauer zum Geschmackskünstler, der den Konsumenten, den Bier-Afficionado und den Biersommelier mit immer neuen Varianten überraschen und verzaubern kann.

Damit wagt sich der Brauer aber auch in ein Feld vor, das hin und wieder mit geschmacklichen Rückschlägen verbunden ist und den einen oder anderen „Fauxpas“ mit sich bringen kann. Hier sind die Künstler unter den Brauern gefordert, die den Mut zum Außergewöhnlichen besitzen.

Speziell dann, wenn es sich um sogenannte Sauerbiere handelt, die für den Genießer ganz neue geschmackliche Offenbarungen bereithalten. Neben der Bittere im Bier bietet der Sauergeruch eine weitere Ergänzung des Flavours und lässt sich zusätzlich von dem ihm innewohnenden Frischeffekt ausgezeichnet mit einem mehr oder weniger ausgeprägten Süßgeschmack kombinieren, um so ein faszinierendes geschmackliches Wechselspiel am Gaumen des Liebhabers von Sauerbieren erzeugen. Obwohl der Begriff „Sauerbier“ noch häufig in unseren Landen negativ behaftet ist, zeigt sich eine klare Tendenz zu diesem Bierstil. In den USA bereits als neuer Inbegriff von „Craftbeer“ beschworen, finden diese Biere auch bei uns immer mehr echte Liebhaber. Hier hat der Brauer immer die Wahl, auf welche Weise und in welchem Umfang er den Sauergeruch in seinem Bier zum Ausdruck bringen will. Egal, ob er die seltene Technik der Spontangärung anwendet, in einem mehrstufigen Gärverfahren mit Reinzuchtkulturen arbeitet oder ob er den endgültigen Biergeschmack und die Säure erst im Fass im Rahmen der Reifung des Bieres produziert, die Bandbreite an möglichen geschmacklichen Kombinationen erscheint schier unendlich.

Traditionelle Bierstile mit speziellen Zutaten

Außerhalb des Reinheitsgebotes bietet das Feld an weiteren Rohstoffen und Zutaten im Bier eine zusätzliche riesige Flut an sensorischer Vielfalt. Egal, ob Gewürze, Kräuter, Früchte, alles was der Garten bietet, kann und wird zum Bierbrauen verwendet, um dem Bier einen speziellen und unverwechselbaren Geschmack zu verleihen. Und das reicht von extrakt- aber auch gleichzeitig geschmacksliefernden Rohstoffen, wie beispielsweise Esskastanien, Linsen, Erbsen, Mais und Hafer bis hin zu speziellen aromagebenden Zutaten wie Orangenschalen, Wasabi, Radicchio, Chillies in den verschiedensten Varianten, Kaffee, Kakao und vieles mehr. Der Experimentierfreudigkeit und der Geschmacksvielfalt sind praktisch keine Grenzen gesetzt.

Es lässt sich feststellen, dass sich dem Genießer in den letzten Jahren eine völlig neue Welt an geschmacklichen „Meister“werken eröffnet hat, die immer mehr Liebhaber und Bierenthusiasten hervorbringt, die das Besondere lieben und sich auch in ein Bier „verlieben“ können und wollen.

Konsumenten wollen Vielfalt

Während in den 80er- und 90er-Jahren bei uns in vielen Brauereien noch die „Sortimentsbereinigung“ im Vordergrund stand und so mancher Bierstil kaum mehr auffindbar war, hat sich in den letzten Jahren die Biervielfalt für den Konsumenten enorm erweitert, sodass heute jeder seinen geschmacklichen Vorlieben beim Bier fröhnen kann. Unter den Brauern fand auch eine Wiederentdeckung der Rohstoffe statt, und zwar nicht nur als Extrakt- und Bitterstofflieferant, sondern vielmehr als Basis für individuell erzielbare Geschmackserlebnisse beim Verbraucher. Denn immer mehr Konsumenten aller Altersgruppen wollen „etwas Besonderes“, wollen mehr genießen und trinken weniger, aber dafür bewusster. Und das gilt insbesondere für Bier. Und sie wollen auch Kenner sein oder werden – sofern wir ihnen die Chance geben, sich zu informieren.

Experten als Bierbotschafter

Aus diesem Grund wurden nicht nur „alte“ Bierstile wiederentdeckt und alte Rezepturen wieder aus den Schubladen der Braumeister hervorgeholt. Es entstehen zudem ständig neue Varianten an Bieren und Bierstilen. Die Anzahl an Bierstilen, die weltweit gebraut werden, hat in den letzten Jahren ständig zugenommen und wird sich künftig noch weiter ausweiten. Unsere Braumeister sind „auf den Geschmack“ gekommen. Sie zeichnen sich wieder mehr als Meister ihres Faches aus, als Kreativkünstler mit Enthusiasmus. Und dieser Enthusiasmus überträgt sich nicht nur auf ihre Biere, sondern auch mehr und mehr auf den Biertrinker.

Sofern dem Biertrinker die Geschmacksvielfalt beim Bier überhaupt bekannt ist. Und das ist jetzt die wichtigste Aufgabe der Brauereien, der Gastronomen, des Fachhandels und der Biersommeliers, die als Botschafter des guten Geschmacks tätig sind. Wir müssen dem Konsumenten die faszinierende Vielfalt unserer Bierwelt näher bringen. Er wird es uns danken! |

Dr. Wolfgang Stempf
www.doemens.org

Foto: © shutterstock.com

ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

Familienbrauerei im Schwarzwald



Als ausgewiesene Spezialitätenbrauerei kann Alpirsbacher Klosterbräu, mit Sitz in der Klosterstadt Alpirsbach im Schwarzwald, auf eine ruhmvolle Tradition und eine ausgewiesene Braukunst zurückblicken.

Bereits seit 1880 braut die Familie Glauner – mittlerweile schon in vierter Generation – mit viel Liebe und überlieferten Rezepturen ein hervorragendes Bier. Neben den klassischen Brauspezialitäten wie Alpirsbacher Klosterbräu Spezial und Pils, werden weitere 17 Bier-Spezialitäten und Besonderheiten in unterschiedlichen Geschmacksvarianten hergestellt.

Für die gleichbleibende Qualität und den unnachahmlichen Geschmack sorgen erfahrene Braumeister durch sorgfältige Einhaltung der Rezepturen, ständige Kontrollen und Verwendung bester Rohstoffe.

So kommt der Slogan „Das Bier mit dem berühmten Brauwasser“ nicht von ungefähr. Das Brauwasser der Alpirsbacher Klosterbräu gehört zu den weichsten und reinsten Wassern, die es überhaupt gibt und entspringt aus eigenen Quellen eines von äußeren Einflüssen unbelasteten Naturschutzgebietes.

Damit das so bleibt, liegt der Klosterbrauerei Natur- und Umweltschutz besonders am Herzen. Durch finanzielle Unterstützung verschiedener Projekte und durch umweltschonenden Umgang bei der Herstellung der

Produkte, ist man ständig bemüht die natürlichen Ressourcen zu erhalten.

Mit einer edlen Spezialität von höchster Qualität bereichert die Klosterbrauerei mit einem Abtei-Bier den Markt. Die Familienbrauerei aus dem Schwarzwald brachte vor vier Jahren den „Ambrosius“ in den Handel. Mit dem hochwertigen Gourmet-Bier, das nach dem letzten Prior im Alpirsbacher Kloster benannt ist, will Alpirsbacher Klosterbräu nicht nur die Bierliebhaber erfreuen, sondern ein geschmacklich für den Markt völlig neues Bier präsentieren und eine Nische fernab der Billigangebote besetzen.

Beim Abtei-Bier ist der Brauerei ein riesiger Qualitätssprung gelungen. Dazu wurde ein spezielles Brauverfahren entwickelt. Grundlage ist das besonders weiche Alpirsbacher Brauwasser aus den eigenen, im Naturschutzgebiet liegenden Quellen. Hinzu kommen vier erlesene Malzsorten: Weizenmalz, Wiener Malz, Sommergerstenmalz und Klostermalz und ein aufwändiges, zweimaliges Maischverfahren. Durch eine in Deutschland selten eingesetzte Technologie beim Abläutern und bei der Kochung kann diese spezielle Rezeptur eingebracht werden. Der Hopfen für den „Ambrosius“ kommt aus Tettang am Bodensee, wobei Alpirsbacher Klosterbräu als eine der wenigen Brauereien in Deutschland ganze, natürliche Dolden verwendet. >>



ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU SPEZIAL

Biergattung / Bierstil: Klosterbier +++ **Stammwürze:** 12 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,2 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Alpirsbacher Klosterbräu Spezial ist ein kraftvolles Klosterbier mit einem runden, vollmundigen Körper und einem ausgeprägten Charakter. Was Carl Albert Glauner schon 1880 wusste und heute noch gilt: Mit der Leidenschaft für die hohe Kunst des Bierbrauens, unserem wohl gehüteten Schatz – dem berühmten Brauwasser – und fein ausgewogenen Rezepturen lassen sich unverwechselbare Bierspezialitäten brauen. +++ **Fazit:** Brillante, helle Goldfärbung mit feinporigem und festem Schaum. Es duftet deutlich nach Malzaromen, durchsetzt mit blumig-fruchtigen Hopfennoten und kellerfrischen, würzigen Nuancen. Dem angenehm spritzigen Antrunk folgt ein eleganter, runder Körper, in den eine weiche Bittere eingebunden ist. Im Abgang ist dieses Bier kräftig und zugleich harmonisch. +++ **Speisenempfehlung:** Harmoniert zu Geflügel- & Kalbfleisch, mildem Käse und süßen Desserts



ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU KLOSTERSTOFF

Biergattung / Bierstil: Märzen +++ **Stammwürze:** 13 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,9 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Leidenschaft für das Unverfälschte. Man schmeckt es einfach. Plopp – so klingt die Vorfreude auf einen wahrhaft ursprünglichen Stoff. Alpirsbacher Klosterstoff – so kernig wie damals. So grundsollide wie unsere traditionsreiche Brauerei. Mit naturreinen Zutaten, dem hohen Können unserer Braumeister und modernen Brau-Technologien lassen wir mit Alpirsbacher Klosterstoff den guten alten Brauch eines extra stark eingebrauten Märzenbieres wieder aufleben. +++ **Fazit:** Die Bierspezialität in der Bügelflasche besticht durch seine unverkennbare Hopfennote. Kräftiges Gold, glanzklar mit einer feinporigen Schaumkrone. Im Vordergrund stehen blumig-frische Hopfenaromen. Dem sehr prickelnden Antrunk folgt ein runder Körper, in den eine feinerbe Hopfenbittere eingebunden ist. Nur das Beste hat Bestand: Daher verwenden wir ausschließlich feinste Aromahopfendolden der traditionsreichen Sorte „Hallertauer Mittelfrüher“. +++ **Speisenempfehlung:** Suppen, Kalb- & Wildgerichte, mit Käse überbackene Speisen





ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU KLEINER MÖNCH

Biergattung / Bierstil: Mildbier +++ **Stammwürze:** 12 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,4 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Er ist der Novize unter den alteingesessenen Bierspezialitäten von Alpirsbacher Klosterbräu. Ein weiches Malzaroma und die strahlend goldgelbe Farbe zeugen von seinem sonnigen Gemüt. Seinen abgerundeten Körper verdankt der Kleine Mönch nicht nur den ausgesuchten Karamell-Malzzutaten und dem hohen Stammwürzegehalt: Es ist die fein abgestimmte Rezeptur und ein besonderes Brauverfahren, das dem Kleinen Mönch zu seiner quirligen Unbeschwertheit verhilft. +++ **Fazit:** Leuchtendes Gold, glanzklar mit feinporiger, stabiler Schaumkrone. Im Duft überwiegen malzaromatische Aromen mit einem Hauch von grünem Apfel. Einem angenehm spritzigen Antrunk folgt ein voller und runder Körper mit milder Hopfenbittere im Hintergrund. Weicher Abgang mit leichter Honignote. Auch für den kleinen Durst zwischendurch darf er ganz unkompliziert aus der Flasche getrunken werden. +++ **Speisenempfehlung:** Schweinefleisch und Geflügelgerichte, gedämpfter Fisch, Pasta und Pizza



Im Gärkeller setzt Braumeister Hans-Martin Walz dann obergärige Abtei-Hefe ein, die aus der hauseigenen Hefesammlung stammt und bereits vor Jahrhunderten in Klöstern verwendet wurde. Damit wird das spezielle Aromaprofil des „Ambrosius“ vollendet. Nach mehrwöchiger Reifezeit im Lagerkeller wird das Gourmet-Bier filtriert und von Hand abgefüllt.

Ein weiterer Klassiker brachte die Alpirsbacher Klosterbräu vor drei Jahren auf den Markt. Der Klosterstoff ist das erste Märzen-Bier der Brauerei, abgefüllt in der 0,33l oder 2l Bügelflasche. Dies war schon immer ein Wunsch des Inhabers und Geschäftsführers Carl Glauer und beruht auf einer langen Braugeschichte und einer Wiederentdeckung aus längst vergangenen Tagen. Der Klosterstoff ist ein Märzenbier mit 5,9 Prozent Alkoholgehalt und mit einem hohen Stammwürzegehalt von 13,5 Prozent, wodurch er mit ausgeprägter, würziger Vollmundigkeit bei jedem Schluck überzeugt.

Im Jahr 2014 legt hier die Alpirsbacher Klosterbräu noch mit einem Geschwisterchen in der Bügelflasche nach: Alpirsbacher KlosterWeisse. Ein kräftiges Weizenbier nach alter obergäriger Tradition gebraut.

Bestätigung und Auszeichnungen für die hervorragende und qualitätsorientierte Arbeit bekam die Brauerei auch im Jahr 2014 wieder bei den größten und härtesten Wettbewerben der Welt. Dazu zählen vor allem der European Beer Star und World Beer Award. So hat die Brauerei jüngst den Titel „Weltmeister“ für den Alpirsbacher Klosterstoff, Weizen Kristall und das Starkbier erhalten. Bereits im Jahr 2013 ging die Goldmedaille an das Alpirsbacher Spezial und den European Beer Star in Gold für das Alpirsbacher Pils. Auf diese Auszeichnungen ist die Brauerei sehr stolz denn es bestätigt den Grundsatz „Qualität statt Quantität“.

Neben der Produktqualität genießen die Kunden von Alpirsbacher Klosterbräu eine individuelle Betreuung und qualifizierte Serviceleistungen. Spitzengastronomie, Spezialitätenrestaurants, gutbürgerliche Familienbetriebe und gemütliche Bierlokale schätzen die umfas-

sende und zuverlässige Unterstützung der Mitarbeiter des Hauses „Alpirsbacher“ genauso, wie die Partner des Getränkefachgroß- und Lebensmitteleinzelhandels. Darüber hinaus engagiert sich das Unternehmen – fest verbunden mit der heimatlichen Region – für außergewöhnliche sportliche und kulturelle Veranstaltungen.

Auch die Verbundenheit zu anderen mittelständischen, familiengeführten Unternehmen wird von der Alpirsbacher Klosterbräu gelebt. So gibt es seit mehreren Jahren eine Zusammenarbeit mit dem Limonadenhersteller Sinalco. Die Alpirsbacher Klosterbräu hat seither die Vertriebsrechte dieser Marke im Bereich Gastronomie. Dadurch ist die Alpirsbacher Klosterbräu auch ein Ansprechpartner für alkoholfreie Getränke in der Region. Außerdem werden auch Lizenzabfüllungen für die Anker-Bräu aus Nagold und das „Metzgerbier“ durchgeführt, wodurch die Brauerei eine weitere Sparte in der Lebensmittelbranche bereichert.

Die Brauerei ist auch ein Gründungsmitglied des Verbunds „Die Freien Brauer“. Hierzu gehören mittlerweile 40 führende, unabhängige Familienbrauereien aus Deutschland, Österreich, Luxemburg und den Niederlanden. „Die Freien Brauer“ umfassen vor allem die sieben Werte, die lauten:

**Große Freiheit,
Persönliche Verantwortung,
Einzigartige Vielfalt,
Höchste Qualität,
Saubere Umwelt,
Echte Tradition und
Gelebte Heimatverbundenheit.**

Über diesen Verbund finden viele Aktivitäten und Engagements in dieser Branche statt. Auch dient er zum Austausch und zur Zusammenarbeit zwischen mittelständischen, familiengeführten Brauereien.

Dies untermauert die starke Heimatverbundenheit, das Engagement und die qualitätsorientierte Arbeit der Alpirsbacher Klosterbräu aus dem Schwarzwald. |

AND UNION

AND UNION



AND UNION hat bereits in 2007 angefangen in kleinen bayrischen Familienbetrieben Hand in Hand mit den Braumeistern Lager und Ales zu kreieren. Biere, die sie nicht nur stolz verkaufen, sondern auch selber gerne trinken.

Sie sind unabhängig. Ein Trio aus Vater, Sohn und besten Freunden & Partnern in den Ländern, in denen das Bier geliebt wird. Sie sind klein. Arbeiten nur mit regionalen Brauereien, die nicht mehr als 120.000 Hektoliter im Jahr brauen. Sie sind traditionell. Die älteste Brauerei, mit der sie arbeiten, besteht seit 500 Jahren. Die jüngste seit 90.

Sie brauen Bier nach dem guten alten Rezept: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser.

AND UNION glaubt an die Qualität kleiner Mengen und nicht an die Quantität von Megaproduktionen. Niemand sollte das Handwerk des Bierbrauens künstlich beschleunigen. Ihr Bier benötigt bis zu 16 Wochen. Sie lieben gute Aromen, Geschmack und Balance und nicht möglichst hohen Gewinn. Ihre Biere sind ungefiltert und nicht pasteurisiert, dafür belohnen sie uns mit einem tollen und überraschenden Geschmack.



UNFLT LAGER

Biergattung / Bierstil: Ungefiltertes Helles Lager +++ **Stammwürze:** 12,8 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,0 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Naturtrüb, Strohgelb, Aroma nach frischem Heu und Zitronenschale, Geschmack nach Zitrone, Brioche und ein wenig Malz. +++ **Fazit:** Ein Old-School Lager: Unfiltriert, unpasteurisiert und herrlich hopfig +++ **Speisenempfehlung:** Vorspeisen, Scharfes, Tintenfisch, Austern, Salami



BEAST OF THE DEEP

Biergattung / Bierstil: Heller Bock +++ **Stammwürze:** 15,3 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,5 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Naturtrübe, dunkelgoldene Farbe, Aroma nach Honig, Marzipan und tropische Früchte. Cremig-weicher, süßlich-malziger Geschmack. +++ **Fazit:** Ein krasses, cremiges & dekadentes Lager. +++ **Speisenempfehlung:** Schinken, Wurst, Pulled Pork, Eisbein



STEPH WEISS

Biergattung / Bierstil: Weißbier +++ **Stammwürze:** 12,3 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,0 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Naturtrübe, goldene Farbe, Aroma nach Vanille, Gewürznelken und tropischen Früchten. Cremig-weicher, bananiger Geschmack. +++ **Fazit:** Ein herrliches und traditionelles bayrisches Weißbier mit dem gewissen Twist. +++ **Speisenempfehlung:** Salat, Sushi, Lachs, Hummer, Eiern, Carbonara





AND UNION



SUMMER

Biergattung / Bierstil: Weizenbier +++ **Stammwürze:** 12,0 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,5 % +++ **Bierart:** Obergärig +++
Charakteristik: Trübe, strahlend-goldene Farbe, Aroma nach Gewürzvanille, Tropenfrüchten, Orangenblüten und Mandarinschale. Milder, cremig-vollmundiger Geschmack. +++ **Fazit:** Sommer in der Flasche. Atemberaubend ausbalanciert, herrlich süffig und leicht. +++ **Speisempfehlung:** Calamari, Huhn, scharfen Garnelen, Thunfisch und Salsa Verde, Steak



BRRGRR

Biergattung / Bierstil: English Pale Ale +++ **Stammwürze:** 12,3 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,5 % +++ **Bierart:** Obergärig +++
Charakteristik: Trübe Karamell-Farbe, Aroma nach getrockneter Aprikose, Baumrinde, Pinie und gebranntem Zucker. Geschmack nach gesalzenem Karamell, Erdnusskrokant und gerösteter Walnuss. +++ **Fazit:** Ein fruchtiges und erdiges Ale. Passt ideal zum großen Burgerglück. +++ **Speisempfehlung:** Burger, Burger, über der Flamme gegrilltem BBQ, Burger



SUNDAY EASY PALE ALE

Biergattung / Bierstil: Pale Ale +++ **Stammwürze:** 13,0 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,5 % +++ **Bierart:** Obergärig +++
Charakteristik: Naturtrübe, orange-goldene Farbe, Aroma nach Orangenschale und frischen Blumen. Geschmack nach Mandarine, Grapefruit und viel Malz. +++ **Fazit:** Unser Easy-Like-Sunday-Morning Pale Ale +++ **Speisempfehlung:** Meeresfrüchten, Frittiertem, reifen Käse und Schwein



FRIDAY IPA

Biergattung / Bierstil: India Pale Ale +++ **Stammwürze:** 16,0 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,5 % +++ **Bierart:** Obergärig +++
Charakteristik: Naturtrübe Kupferfarbe, Aroma nach gerösteter Mandarine und Pfirsich-Crumble. Geschmack nach reifen Tropenfrüchten und Crème Brûlée. +++ **Fazit:** Unsere Version eines American-Style Ipa. Nichts für Weicheier. +++ **Speisempfehlung:** Indischem Curry, BBQ, würzigem Käse, Currywurst



MIX IT AGAIN, SAM

Eiskalte Cocktails mit köstlichem Bier

Sie heißen „Spiced Pils“, „Lager meets Rickey“ oder „Weisse International“, sie schmecken fruchtig oder scharf, haben etwas mehr Alkohol, etwas weniger oder gar keinen. Doch eines haben alle gemeinsam: Gemixt werden sie mit Bier.

Zehn neue Cocktails hat der Düsseldorfer Barmixer Kent Steinbach („Mojito's Bar und Taparia“) geschüttelt und gerührt, und natürlich hat er auch reichlich probiert: „Das Bier als Filler, wo sonst Sodawasser oder Fruchtsäfte verwendet werden, gibt den Cocktails das Erfrischende. Und diese ganz überraschende Geschmacksnote.“ Er verrät auch gleich seinen Trick: „Das Bier kommt zum Schluss dazu, langsam und ganz vorsichtig, damit die Kohlensäure nicht zu sehr sprudelt.“ Um die neuen Bier-Cocktails zu mixen, brauchen Sie nichts anderes als die Zutaten für klassische Cocktails. Und natürlich das entsprechende Bier. Sollte Ihnen mal eine Zutat fehlen, lassen Sie einfach Ihre Phantasie spielen. Nehmen Sie etwas Ähnliches und mixen Sie Ihre eigene Kreation! James Bond sollte sich das mit seinem Martini nochmal überlegen ...

In diesem Sinne:
Ihre Deutschen Brauer
Ihre Deutsche Barkeeper-Union

KÖLSCH COLADA

Cremig-fruchtig und nicht zu süß. Das Überraschende an der Kölsch Colada: Die Cocoscreme bekommt durch die Kohlensäure im Bier eine erfrischende Note.

ZUBEREITUNG:

- Shaker zu 3/4 mit crushed Eis füllen.
- 4 cl Cocoscreme, 8 cl Ananassaft und 4 cl weißen Rum dazugeben.
- Schütteln, in ein bauchiges Glas geben und mit Kölsch auffüllen.

>>

Foto: © brauer-bund.de

BECK'S
Taste the World



Besser hätte es nicht laufen können: Die Bremer Brauer von Anheuser-Busch InBev wurden gleich dreifach mit Auszeichnungen („Produkt des Jahres“, „Bestseller“ & „Red Dot Award“) für die auf den Markt gebrachten Sorten Beck's Pale, Beck's Amber Lager und Beck's 1873 Pils ausgezeichnet.

Beck's ist wichtigster Treiber der Premiumstrategie in Deutschland. Trotz zweimaliger Preiserhöhung in den letzten Jahren konnte die Marke ihren Marktanteil weiter erhöhen.

„Entsprechend sind unsere Ambitionen auch für die Zukunft“, fasst Marketingleiter Henner Höper die selbst gesteckten Ziele zusammen. Neue Produkte bleiben dabei für Beck's ein wichtiger Hebel. „62 Prozent der Konsumenten, die die neuen Sorten gekauft haben, sind Neukunden, was Bier betrifft. Wir wollten mit dem Konzept der internationalen Bierspezialitäten bewusst nicht den klassischen Beck's Pils-Trinker ansprechen, um einen Kannibalisierungseffekt im eigenen Sortiment zu vermeiden. Wir haben viele neue Kunden gewonnen, die vorher eher Wein oder Spirituosen konsumiert haben“, so Höper.

Darauf aufbauend schickt Höper für Beck's in diesem Jahr eine weitere internationale Bierspezialität ins Rennen: Im Februar 2016 wurde die Serie mit Beck's Red Ale erweitert, angelehnt an die für Irland typischen leicht süßlichen Biere mit feurig roter Farbe. Leichte Röst- und Karamellnoten verleihen dem Red Ale (Alkoholgehalt: 4,5 %) einen ausgewogenen Charakter.

29 % der Gäste bestellen ihr Getränk, weil es auf der Getränkekarte war.* Für die Gastronomie erstellen die Außendienstmitarbeiter von AB InBev für die Taste the World Produkte kostenlos eine individuelle Getränkekarte, um die Produktinformationen an den Konsumenten weiterzugeben.



AMBER LAGER

Biergattung / Bierstil: Lager +++ **Stammwürze:** 12,0 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,7 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Der namentliche Ursprung eines Lager geht auf die Tatsache zurück, dass dieses untergärige Bier länger gelagert und ausgereift wurde. +++ **Fazit:** Amber Lager zeichnet sich durch seine Bernsteinfarbe und den milden malzigen Geschmack aus und ist die meistgetrunkene Sorte in Australien. +++ **Speisenempfehlung:** Braten, Geflügel, Hausmannskost



PALE ALE

Biergattung / Bierstil: Pale Ale +++ **Stammwürze:** 15,0 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,3 % +++ **Bierart:** Oberrgärig +++ **Charakteristik:** Pale Ale wurde erstmals im 17. Jahrhundert in England gebraut. +++ **Fazit:** Durch den großzügigen Anteil an Aromahopfen und dem speziellen Zeitpunkt der Zugabe (Whirlpool-Hopping) schmeckt dieses obergärige Bier sehr charaktervoll und hopfenintensiv. +++ **Speisenempfehlung:** Würzige Salate, scharfe Suppen, asiatische Gerichte, Steaks, Wildgerichte, Bergkäse



RED ALE

Biergattung / Bierstil: Red Ale +++ **Stammwürze:** 11,0 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,5 % +++ **Bierart:** Oberrgärig +++ **Charakteristik:** Im 17. Jahrhundert brauten in Irland vor allem Frauen das Bier für die irische Bevölkerung. Leidenschaftliche Brauerinnen kreierten leicht süßliche Biere mit feurig roter Farbe. +++ **Fazit:** Leichte Röst- und Karamellnoten verleihen diesem Red Ale einen ausgewogenen Charakter. +++ **Speisenempfehlung:** Braten, Käse, Rind, Suppe, Wild.



1873

Biergattung / Bierstil: Pils +++ **Stammwürze:** 13,0 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,0 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Inspiriert von unserer Geburtsstunde im Jahr 1873, wurde dieses goldgelbe Pils entwickelt. +++ **Fazit:** Das untergärige Bier mit 100% Aromahopfen bietet ein erfrischend herbes Geschmackserlebnis. +++ **Speisenempfehlung:** Gebratener Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Braten, Steak und würziger Käse



BOSCH

Tradition und kompromisslose Qualität



Seit über 300 Jahren braut die Familie Bosch mit Hingabe und Leidenschaft Biere, die sich von gängigen Industriebieren deutlich unterscheiden. Traditionelle, überlieferte Brauverfahren, eine hohe Qualität der natürlichen Rohstoffe und die Sorgfalt, die wir im Brauprozess walten lassen, prägen den Charakter unserer Bierspezialitäten und garantieren dem Bierliebhaber kompromisslosen Genuss.

Der wichtigste Faktor jedoch ist die Zeit, die wir unseren Bieren geben, um langsam zu reifen. Wir prügeln unsere Biere nicht in kurzen, schnellen Verfahren durch die Brauerei, um kurzfristig hohen Ausstoß zu erzielen. Unser Hauptaugenmerk liegt auf der Sorgfalt im Herstellungsprozess. Sie beginnt beim liebevollen, handwerklichen Einbrauen und endet in einer wochenlangen Reifezeit, die ein gutes Bier braucht. Nur auf diese Weise bilden sich die Aromen vollkommen aus, nur auf diese Weise erhalten wir die feine, bekömmliche, weiche und runde Gärkohlenensäure.

Essentielle Unterschiede, die man schmeckt und unsere Biere objektiv zu den besseren machen. Sie sind das bewusste Gegenstück zu den gängigen „Einheitsbieren“. Nicht umsonst haben unsere Biere in den letzten Jahren

viele nationale und internationale Auszeichnungen erhalten. Überzeugen Sie sich selbst!

Was machen wir anders?

- Hochwertiger Aromahopfen statt billigem Hopfenextrakt
- Klassische kalte Gärung von 7 Tagen statt warmer Druckgärung
- Mindestens 5 Wochen kalte Reifung statt 2 Wochen Schnellreifung
- Weder kurzzeiterhitzt noch pasteurisiert

Unsere Auszeichnungen

All diese Maßnahmen und unsere Liebe zum Bierbrauen haben die Brauerei Bosch zu einer der höchst prämierten Brauereien Deutschlands gemacht. Hier eine kleine Auswahl unserer größten Erfolge:

- European Beer Star 2012 in Bronze für Bosch Braunbier
- Goldene Preise der DLG 2011 & 2012
- Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW 2011 für Bosch Pils und Bosch Porter durch das Land NRW
- European Beer Star 2007 in Gold für Bosch Porter
- World Beer Cup Silver Award für Bosch Lager 2004



BOSCH PILS

Biergattung / Bierstil: Pilsener +++ **Stammwürze:** 11,9 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,8 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Ein klares, glanzfeines Pils mit strohgelber Farbe. Ausgeprägte Hopfenblume. Leichter, schlanker Charakter im Haupttrunk, angenehme Rezenz. Seinen ausgeprägt eleganten hopfigen Charakter erhält es durch die Verwendung von edlem Hersbrucker Aromahopfen. Trocken und elegant ausklingend. Mindestens 5 Wochen liegend im kalten Lagerkeller gereift. +++ **Fazit:** National und international hoch prämiert, gilt es unter Bierfachleuten als eines der besten Pilsener Deutschlands +++ **Speisempfehlung:** Bunte Blattsalate, gegrillte Dorade, gebratenes Hähnchenbrustfilet oder leichte Pastagerichte



BOSCH PORTER

Biergattung / Bierstil: Deutsches Schwarzbier +++ **Stammwürze:** 13,3 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,3 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Ein Schwarzbier, das bewusst die Aromavielfalt der traditionsreichen englischen Porterbiere aufgreift und dabei streng das deutsche Reinheitsgebot achtet. Bosch Porter ist eine malz-aromatische, tiefschwarze untergärige Spezialität von außergewöhnlicher Qualität und Reife. Schon im Antrunk fallen die an Schokoladenaromen erinnernden Röstmalznoten auf, die in eine angenehme Süße übergehen. Die hintergründige Hopfenbittere harmoniert exzellent mit dem vollmundigen Körper. +++ **Fazit:** Ein süffiges Bier, welches insbesondere von den Damen sehr geschätzt wird. Es versetzt jedoch auch männliche Kenner regelmäßig ins Schwärmen. Als Sieger des „European Beer Star 2007“ zum besten Schwarzbier Europas gewählt. +++ **Speisempfehlung:** Geräucherte Forellenfilets, deftiger Schweinebraten, Erbseneintopf, T-Bone-Steaks



BOSCH BRAUNBIER

Biergattung / Bierstil: Bernstein-Lager +++ **Stammwürze:** 12,2 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,0 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Hochdekorierte untergärige, feurig-braune Spezialität nach altem überliefertem Familienrezept. Milder, süffiger Geschmack mit einem Hauch von geröstetem Malz. Dezent, gut in den vollmundigen Körper eingebundene Hopfenbittere, leichte Süße im Hintergrund. Weich mit leichter Karamellnote ausklingend. +++ **Fazit:** Ein handgebrautes und süffiges Bier wie zu Urgroßvaters Zeiten. +++ **Speisempfehlung:** Gebratene Scholle, Gulasch, Hausmacher Wurst, gebratener Fleischkäse



BOSCH LAGER

Biergattung / Bierstil: Münchner Helles +++ **Stammwürze:** 12,1 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,9 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Dieses goldfarbene untergärige Bier zeichnet sich durch seinen vollmundig abgerundeten Körper und Geschmack aus. Bosch Lager besitzt ein ausgewogenes, malziges und hopfiges Aroma. Durch die erhöhte Gabe von fränkischem Karamellmalz ist eine leichte karamellige Süße wahrnehmbar. Der Aromahopfen der Edelsorte Hallertauer Tradition verleiht dem Lager zusätzlich erfrischende blumige und citrusartige Noten. Der Abgang ist weich und harmonisch. +++ **Fazit:** Die milde Alternative zum Pils! Es paßt hervorragend zu allen Anlässen. Durch den sehr guten Trinkfluss empfiehlt sich besonders für Feste aller Art und den Biergarten +++ **Speisempfehlung:** Pasta mit hellen Soßen, leichte Sommersalate, Geflügelgerichte, gedünsteter Fisch, Camembert



CRAFT

– Die Evolution einer Fehldeutung

Amüsiert verfolge ich öffentliche Diskussionen um den Begriff Craftbier. Insbesondere die immer wieder auftauchenden Vergleiche mit der amerikanischen Craftbierbewegung sind geradezu grotesk. Die im deutschsprachigen Raum aufwallende Begeisterung für Biere mit Charakter hat eine ganz eigene Entstehungsgeschichte!

Als 2003 mein Buch „Kräuterbier & Co.“ auf den deutschen Markt kam, war es nahezu unverkäuflich; obwohl in den USA oder in skandinavischen Ländern wie Dänemark oder Norwegen bereits Craftbier boomte. In diesen Ländern war die vorherrschende Monotonie der Brauereienlandschaft ein treibender Faktor. In den USA dominierten Braukonzerne wie Coors, Miller und Anheuser-Busch zusammen mit anderen internationalen Lagerbieren wie Corona das Geschehen, in Dänemark beispielsweise gab es Ende der 90er-Jahre nur noch 13 Brauereien, darunter internationale Riesen wie Tuborg und Carlsberg. Die Armut an Auswahl und Geschmacksvielfalt sowie die Beendigung des Heimbrauverbots in den USA löste nicht nur einen Boom bei den Haus- und

Kleinbauern aus, sondern erschuf auch schlagkräftige Organisationen wie die „American Homebrewing Association“ mit aktuell 40.000 Mitgliedern, die englische „CAMRA“ (Campaign for Real Ale) mit mittlerweile 165.000 Mitgliedern oder die 1998 gegründete dänische „Danske Olenthusiaster“ mit 20.000 Mitgliedern.

Die wahre Revolution in diesen Craftbierländern wuchs durch eine Flut unzufriedener und gut organisierter Bierliebhaber, die in der Tat ihre geschmacklichen Wohltaten zunächst in kleinen Kochtöpfen zuhause am Herd probierten. Eine ähnliche Entwicklung gab es im deutschsprachigen Raum nicht!

Die von mir 2002 mitbegründete österreichische BierIG blieb mit einigen Hundert echten Mitgliedern hinter den Erwartungen zurück und die wenigen deutschen Ansätze wie ProBier oder KGB setzten sich überhaupt nicht durch. Zwar wuchs die Braustättenanzahl auch in Deutschland (von ca. 1250 auf 1350) und Österreich (von 100 auf 200) in den letzten 15 Jahren an, jedoch nicht so rasant wie in den Craftbierländern

(in den USA von 80 auf aktuell 3000!), und es waren vorwiegend Gasthausbrauereien. Diese hatten jedoch das vorrangige Ziel, massentaugliches Helles oder Weizen mit entsprechenden Gewinnspannen produzieren und direkt verkaufen zu können.

Im deutschsprachigen Raum gab es weder eine wirkungsvolle Basis aus verrückten Heimbauern oder unzufriedenen Bierkonsumenten, noch ein aufkommendes Kreativitätspotenzial durch Brauereineuerungen!

Es gab auch keine besonderen Exportaktivitäten der Craftbierländer nach Deutschland – zu schwierig wurde der deutsche, vom Reinheitsgebot dominierte Markt angesehen. Bis ca. 2010 war die Auswahl an internationalen Bierspezialitäten noch sehr dünn, und die Biere waren vorwiegend Ladenhüter, ihrer Zeit und dem Markt voraus.

Fazit: Es gibt keinerlei logische Indizien dafür, dass der aktuelle Trend seinen Ursprung in Amerika hat! >>

Foto: © shutterstock.com

Die elementare Rolle der Diplom-Biersommelier-Ausbildung

Vor genau 10 Jahren wurde der erste Diplom-Biersommelier-Kurs abgehalten. Bis 2009 wurden in rund 15 Kursen insgesamt 250 Teilnehmer ausgebildet. Die Teilnehmer waren vorwiegend Brauereibesitzer, Brautechniker und -Außendienstmitarbeiter. Die Teilnehmerlisten der ersten fünf Kursjahre lesen sich noch heute wie das Who-is-Who der Bierszene: Ob in Österreich die Stieglbrauerei, die Trumer Privatbrauerei, die Braucommune Freistadt, die Mohrenbrauerei, die Brauunion mit ihrem Brauhaus Kaltenhausen, das Brauhaus Gusswerk, die Landbrauerei Hofstetten oder die Stiftsbrauerei Schlägl oder in Deutschland die Distelhäuser Brauerei, das Riegele Brauhaus, die Brauerei Fiege, die Potts Brauerei, die Brauerei Schneider, die Bitburger Brauerei, das Brauhaus Faust oder Camba Bavaria – all diese waren von Beginn an auf höchster Unternehmensebene dabei – und wurden während der Diplom-Biersommelier-Ausbildung von dem Biervirus infiziert!

Der Kern der Diplom-Biersommelier-Ausbildung war und ist die Vermittlung von Emotionen, die Liebe zum Bier zu entdecken oder aufzufrischen, faszinierende Einblicke in die Bierkulturgeschichte zu bekommen und vor allem internationale Braumethoden kennen zu lernen und daraus resultierende Bierstile zu verkosten.

Man kann die 14-tägige „Einkasernierung“ auch als freiwillige Gehirnwäsche für Bier bezeichnen. Mancher Teilnehmer hat mit Aussagen wie „Diese Ausbildung hat mein Leben um 180 Grad verändert“ (Rainer Diekmann, Potts Brauerei) genau diesen Punkt getroffen. Andere haben noch während der Ausbildung ihren regulären Job gekündigt (Oliver Wesseloh) und sind ins Charakterbier-Business umgestiegen. Diese Opinion Leader einer ganzen Branche haben ihre eigene Begeisterung in ihre Betriebe getragen. Und die Begeisterung muss

groß gewesen sein, denn ab 2010 explodierte die Nachfrage förmlich. Statt zwei oder drei Kursen sind es nun bis zu zehn Kurse pro Jahr, die durchgeführt werden, um den Bedarf an Wissen und Emotion für Bier zu decken. Kaum eine Brauerei, die nicht in ihren Reihen einen Diplom-Biersommelier hat. Verstärkend wirkte sicher auch der parallel zur Ausbildung gegründete Absolventenverband. Der Verband der Diplom-Biersommeliers mit rund 750 Mitgliedern ist professionell aufgestellt und wird mehr und mehr zur deutschsprachigen „Craft Brewers Association“.

Die Macht der Bierliebe blieb auch den deutschen Brauereiverbänden nicht verborgen. Die Bestätigung, hopfengestopfte Biere seien reinheitsgebotskonform sowie die liberale Auslegung bei Methoden der Holzfassreifung ebneten auch die rechtlich-gesellschaftlichen Hürden und waren ein Startschuss selbst für konservative Brauereien, es nun doch mal jenseits des Alltäglichen zu probieren.

Und wenn Brauereien experimentieren und ihre Bierspezialitäten stolz präsentieren, entwickelt sich zeitlich verzögert auch eine Vertriebskette. Alle bekannten Vertriebswege wie stationärer Handel (bspw. SPAR in Österreich) oder Onlineshops (Bier.de, biertraum.de, bierfracht.at, edelbier.at usw.) werden von Diplom-Biersommeliers geleitet oder betrieben. Auch im Medien- und Schulungsbereich wurden entstehende Nischen besetzt. Ob Biersepp Sepp Wejwar (Institut für Bierkultur, BeerKeeper-Ausbildung, Genuss.Bier.pur), Holger Hahn und Markus Raupach (Bierakademie.net) oder Sylvia Kopp (Bierbotschaft, Berlin Beer Academy) – **alle stammen aus meiner „Kaderschmiede“, dem Kiesbye'schen BIERkulturHAUS. Alle sind Absolventen meiner 2004 entwickelten Initiative – der Diplom-Biersommelier-Ausbildung!**

CRAFT und CHARAKTER

Wie erwähnt, sind die Wurzeln der neuen Bierbewegung NICHT brauverrückte Heimbrauer. Es gibt auch keinen Anhaltspunkt eines Zusammenhangs mit der amerikanischen Mikrobrauerszene. CRAFT als Synonym für HANDWERK und als englisches Wort ein Symbol für die scheinbar englischsprachige Herkunft der Bierbewegung ist also völlig irreführend. Im Gegenteil: Gerade die deutschen Braupioniere wie Braufactum, Riegele oder Camba Bavaria erzeugen ihre Biere auf hochtechnischen, mit allen Feinheiten ausgestatteten computer-gesteuerten Anlagen! Von Handwerklichkeit keine Spur! Aber mit Charakter!

Der Boom kommt also aus renommierten Brauereien, die ihre etablierten Vertriebschienen nutzen. Der Erfolg der Charakterbiere liegt (auch) an den perfekten neuen Auftritten. Bier ist dadurch wieder edel, hipp, kultig geworden. Das Neue ist der Charakter hinter einer Marke, der Konsument hat ein Gesicht, eine Ansprechperson, einen kompetenten Brau-Profi zur Beratung. Charakterbiere zeugen von einem neuen Wir-Gefühl; der gegenseitige Austausch, das Zurverfügungstellen von Brautechnik, die Bildung von Kompetenzteams, das Miteinander von Groß und Klein. Und als wichtigster Punkt: Qualität!!! Die Bewegung wird von den besten und erfahrensten Brauereien mitgetragen. In Deutschland und Österreich gibt es eine Braukompetenzdichte wie nirgends sonst auf der Welt. Und gute Charakterbiere binden Kriterien wie Genuss, nachhaltige und biologische Produktionsweise, saisonale Verfügbarkeit und Regionalität in ihre Charaktereigenschaften ein.

Allerdings bildet sich gerade auch der Boden für schräge Typen, Umsteiger und Glücksritter, die völlig neu und anders an das Bierthema herangehen und einen amerikanischen Spirit spüren, in der Tat die eigentliche Craftbier-Fraktion unter den Brauern. Genauso tauchen erste Konterrevolutionäre auf, die jedes saure Craft-IPA facebooken und die ganze Entwicklung kritisch hinterfragen. Es bleibt also spannend!

Axel Kiesbye


BIER KULTUR HAUS Nähere Informationen:
Creativbrauen | Fortbildungen www.bierkulturhaus.com



Foto: © shutterstock.com/Axel Kiesbye

BRASSERIE LICORNE

Eine französische Brauerei im Elsass



Die Brasserie Licorne befindet sich in Saverne im Elsass, einer Region bekannt für ihre Bierkultur und den Hopfenanbau. Licorne bedeutet Einhorn, das Symbol der Stadt Saverne, das für Reinheit und Stärke steht. Der Sage nach tauchte ein Einhorn sein Horn in das Wasser der Stadt Saverne, sodass es von besonderer Weichheit wurde – ideales Brauwasser! Im 18. Jahrhundert gegründet, blieb die Brauerei immer in Familienhand und wird heute geführt von der deutschen Braudynastie Weber.

Französische Finesse

Licorne Black ist ein Bier ohne jeden Vergleich. Gedarrtes Malz ist das Geheimnis der wunderbaren Karamellnote dieser dunklen französischen Bierspezialität, die die Franzosen gerne zum Mittagessen, aber ebenso gerne zum Apéro aus bauchigen, weinähnlichen Gläsern trinken. In Straßburg wird ein Käse im Laufe der Reifung immer wieder mit Licorne Black eingestrichen und wird so zur besonderen Delikatesse. Licorne Black erobert das Weinland Frankreich und ist auch in Deutschland im gutsortierten Bierfachhandel erhältlich. Santé. |



LICORNE BLACK

Biergattung / Bierstil: Schwarzbier +++ **Stammwürze:** 13,4 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,0 % +++
Bierart: Untergärig +++ **Charakteristik:** Licorne Black ist eine charakterstarke und cremig dunkle Bierspezialität, welche zunächst eine fruchtige Note aufweist, dann nach und nach Noten von Karamell und Kaffee entfaltet und dabei angenehm herb im Geschmack bleibt. +++ **Fazit:** Eine dunkle französische Bierspezialität. Verführung à la française. +++ **Speisenempfehlung:** Licorne Black eignet sich hervorragend zum Aperitif und auch Fleischgerichte, Käseplatten und Schokoladendesserts werden durch diese dunkle französische Verführung abgerundet.



BRAUFACTUM

Pionier der deutschen Craft Bierbewegung



Das Unternehmen Die Internationale Brau-Manufacturen GmbH wurde 2010 von Marc Rauschmann und Thorsten Schreiber als Tochter der Radeberger Gruppe gegründet und schaffte mit der Marke Braufactum die Grundlage für die Craft Bier Bewegung in Deutschland. Mit Leidenschaft, Know-how und Pioniergeist interpretiert das Team das Brauhandwerk seitdem neu. Unter den 15 Craft Bieren von Braufactum befinden sich sowohl alte deutsche als auch geschmackvolle internationale Bierstile, die erstmalig so in Deutschland gebraut werden.

Philosophie: Wichtig ist stets der eigene Charakter
Braufactum greift alte Traditionen und Ideen auf, die dann mit der eindeutigen eigenen Handschrift in die heutige Zeit gebracht werden. Dabei nutzt das Team den unermesslich großen Spielraum für Kreativität, um immer das Beste aus den Bieren herauszuholen. Der Anspruch ist es dabei stets einen innovativen Weg zu gehen und Biere zu brauen, die es so noch nicht gibt und so immer wieder neue Impulse in den Markt zu geben. Zwar sucht Braufactum weltweit permanent nach Inspiration, um dann aber charaktervolle deutsche Craft Biere zu brauen und nicht etwas anderes zu kopieren.

Innovative Braumethoden
Weitab vom Alltäglichen werden die Biere von Braufactum mit verschiedenen innovativen Braumethoden wie der Reifung in Holzfässern, der Flaschengärung oder auch der Kalthopfung sowie unter Verwendung hand-

verlesener Rohstoffe gebraut. Einige Beispiele: Bereits seit 2010 wird der Barley Wine Arrique in Barrique-Fässern ausgebaut. Seit 2014 konnte mit der SLYRS Bavarian Single Malt Whisky Destillerie zudem der ideale Partner für deutsche Whisky Fässer gefunden werden und seither das Stock Ale Barrel 1 vier Monate in einem „heavy-toasted“ SLYRS-Fass aus amerikanischer Weißeiche gereift werden. Mit dem Brown Ale The Brale wiederum konnte ein Bierstil geschaffen werden, der so bisher in Deutschland noch nicht gebraut wurde und sich an den Geschmack des britischen Brown Ales anlehnt. Bei der jüngsten Kreation Soleya wiederum steht mit einem speziellen Saison-Hefestamm die Hefe im Vordergrund. Einen ungewöhnlichen Weg geht Braufactum mit der Progusta Harvest Edition. Zum Brauen werden frische Dolden verwendet, die innerhalb eines Tages nach der Ernte in der Hallertau eingebraut werden. Jedes einzelne Bier hat seine Geschichte, seine Besonderheit in der Herstellung und ist damit einzigartig. Die in Deutschland bisher einmalige Braufactum Kühlkette erhält das individuelle Aroma der Craft Biere von der Brauerei zum Kunden.

Biere die begeistern
Braufactum Craft Biere begeistern durch Ihren ausgewogenen Geschmack und sind dafür bereits vielfach international ausgezeichnet (World Beer Cup, Stockholm Beer & Whisky Festival, Brussels Beer Challenge, World Beer Awards, International Craft Beer Award, DLG-Qualitätsprüfung für Craft Bier)



PROGUSTA HAVEST

Biergattung / Bierstil: India Pale Ale +++ **Stammwürze:** 16,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,8 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Die Progusta Harvest Edition ist eine limitierte, jährliche Sonderausgabe unseres India Pale Ales. Durch erntefrisch eingebrauten Hopfen und eine spezielle Kalthopfung erhält dieses Bier seine außergewöhnliche, noch intensivere Hopfenaromatik. +++ **Fazit:** Hefetrübes IPA mit dem vollen Hopfen-Charakter der Hopfenerte: Sehr intensives Aroma nach Früchten wie Aprikose, Limette und Litschi betont von einer sanften Süße und ausgewogener Bitterkeit. +++ **Speisempfehlung:** gegrillter Fisch (z. B. Seeteufel, Dorade), Tintenfisch oder Scampi, US-Beef T-Bone vom Black Angus oder Wagyu Ribeye, Lavendel- oder Almb Blütenkäse (Bergkäse)



SOLEYA

Biergattung / Bierstil: Saison +++ **Stammwürze:** 13,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,5 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Dieser Bierstil hat seine Wurzeln im französischsprachigen Süden Belgiens. Soleya ist eine genussreiche Symbiose typischer Hefearomen unserer speziellen Saison-Hefe mit floralen Hopfennoten des austral. Hopfens Enigma – craftige Hommage an die Saisonarbeiter und den ländlichen Lebensstil. +++ **Fazit:** Ein frisches hochvergorenes Bier mit deutlicher Schaumbildung und Aromen nach grünen Früchten sowie einer pfeffrig-krautrigen Note im Hintergrund. +++ **Speisempfehlung:** Meeresfrüchte mit Knoblauch, Pasta mit Lemonensoße, · gegrilltes Geflügel (thailändisch oder mexikanisch) · Käse: Gorgonzola, Camembert, kräftiger Hartkäse



INDRA

Biergattung / Bierstil: Weizen IPA +++ **Stammwürze:** 15,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,8 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Dieser neue Bierstil ist eine Symbiose aus einem hopfenaromatischen, amerikanischen IPA und einem ausgeprägten, deutschen Weizenbier. Für die Kalthopfung wird der beliebte amerikanische Hopfen Cascade verwendet. Dabei spielen die Bananen- und Nelkenaromen des Weizens mit der exotischen Frucht des Hopfens. +++ **Fazit:** WEIZEN IPA mit leicht trüber, hellgoldener Farbe. Spannendes Zusammenspiel des typischen Weizencharakters und fruchtigen Hopfennoten. Aromen von Blutorange, getrockneter Mango und Banane. +++ **Speisempfehlung:** Orientalische Gerichte: z. B. Couscous mit Lamm; Currywurst; deftige Hausmannskost wie z. B. Haxe mit Sauerkraut





BRAUFACTUM
DAS CRAFT BEER



BARREL 1

Biergattung / Bierstil: Stock Ale +++ **Stammwürze:** 24,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 11,5 % +++ **Bierart:** Obergärig +++
Charakteristik: Unser stärker eingebrautes Stock Ale mit elegant eingebundenen Whiskyaromen ist das Ergebnis einer „craftigen“ deutschen Kooperation zwischen Brenner und Brauer. Nach der Gärung reift es dazu vier Monate im SLYRSWhiskyfass. +++ **Fazit:** Ein kräftiges Ale mit rötlicher Farbe und leichter Malzsüße. Duftet nach fruchtigen, weinigen Gärungsaromen, in die sich leichte Karamell-, Vanille- und Whiskynoten mischen. +++ **Speisenempfehlung:** Lamm oder Wild mit Pflaumen, Pastinakensuppe mit karamellisierten Maronen, Lebkuchenparfait, Käsekuchen mit Rumrosinen, Vanilleeis, Pralinen



CLAN

Biergattung / Bierstil: Scotch Ale +++ **Stammwürze:** 16,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,4 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Dieses naturtrübe Bier wird mit drei Hopfengaben englischen Fuggles gebraut. Durch das besondere, schottische Maischverfahren bei nur einer Temperatur verbleibt eine sanfte Restsüße, welche die feinen Karamellnoten unterstreicht. +++ **Fazit:** Ein malzig, karamelliges Bier mit einem Duft nach getrockneten Mangos und einem lang anhaltenden Nachgeschmack. +++ **Speisenempfehlung:** Würzige Fleischgerichte wie Gulasch oder Chili con Carne. Geschmorte Ochsenbacke; Wildgerichte



BROOKLYN BREWERY

Die Erfolgsgeschichte aus den USA



Anfang der 80er Jahre arbeitete der amerikanische Journalist Steve Hindy sechs Jahre im Nahen Osten. Dort kam er erstmals in den Genuss selbstgebrauten Bieres – durch amerikanische Diplomaten und Journalisten, die aufgrund des dort vorherrschenden Alkoholverbots selbst brauten. Zurück in den USA begann er in seinem Appartement in New York City ebenfalls selber zu brauen und teilte seine Bier-Kreationen mit seinem Nachbarn Tom Potter, der im Appartement unter ihm wohnte. Einige Zeit und Biere später gaben beide ihre Jobs als Journalisten auf und gründeten 1988 gemeinsam die Brooklyn Brewery.

Heute werden Brooklyn-Biere in mehr als der Hälfte der USA und 20 weiteren Ländern weltweit vertrieben. Der berühmte Braumeister Garrett Oliver und sein Team brauen ein stetig wachsendes Portfolio von traditionellen und außergewöhnlichen Bieren für jeden Geschmack. Die Brooklyn Brewery befindet sich im Stadtteil Williamsburg und ist seit ihrer Gründung ein stolzer Förderer von Kunst, Musik und Gemeinwesen.



BROOKLYN LAGER

Biergattung / Bierstil: Lager +++ **Stammwürze:** 13,0 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,2 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Das erste von der Brooklyn Brewery gebraute Bier: ein bernstein-goldenes vienna-style Lager mit erfrischender Bitterkeit; kaltgehopft mit blumigen Aroma mit Karamellaromen. +++ **Fazit:** Der Klassiker für den Craft Beer Einstieg. +++ **Speisenempfehlung:** Pizza, Burger, gebratenes Huhn, Schweinefleisch, Käse wie Manchego



BROOKLYN EAST IPA

Biergattung / Bierstil: East IPA +++ **Stammwürze:** 17,0 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,9 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Die einzigartige Interpretation eines Klassikers. Gebraut mit British Malt und einem Hopfen Blend aus Zitronengras-, Kiefer- und Citrus-Aromen und East Kent Golding. +++ **Fazit:** Ein ausbalanciertes IPA was die Bitterkeit angeht; mit fruchtigem Hopfenaroma +++ **Speisenempfehlung:** Scharfes Essen, Backfisch, Käse (z.B. Montgomery's, Keene's, Quicke's)



„DIE BEDEUTUNG DER HEFE WIRD UNTERSCHÄTZT!“

7-Sterne-Braumeister Frank Stephan Müller

Das Augsburger Brauhaus Riegele ist eine familiengeführte und innovative Spezialitätenbrauerei in der 28. Braugeneration, seit fünf Generationen ist sie im Besitz der Familie Riegele. Seit 14 Jahren mit an Bord ist der 7-Sterne-Braumeister Frank Stephan Müller, der als 1. Braumeister und Technischer Leiter die Produktion, die Technik und die Produktentwicklung bei Riegele verantwortet. „Wenn das Bier nicht schmeckt, bin ich schuld – und wenn's schmeckt, erst recht!“, lacht er. Dafür, dass es schmeckt, sorgt Müller aber selbstverständlich nicht allein. Er hat wie jeder Brauer Millionen Helfer: die Hefen. Und die liegen ihm so sehr am Herz, dass er bei Riegele nicht nur Deutschlands größte Hefebank aufgebaut hat, sondern auch intensiv zum Einfluss der Hefe auf die Biersensorik forscht.

Herr Müller, es scheint, als müssten Sie eine Lanze für die Hefe brechen!

Für die Hefe an sich brauche ich gar keine Lanze brechen, da kommt ja gar kein Brauer drumherum. Aber die Bedeutung der Hefe für die Geschmacksvielfalt des Biers, die wird deutlich unterschätzt! Der Einfluss von Malz ist zur Genüge bekannt, und auch die Rolle des Hopfens wurde in den vergangenen Jahren sehr intensiv behandelt, inklusive der Aromahopfensorten aus den USA, die zum Beispiel für schöne Fruchtnoten sorgen. Dass aber auch Hefe als ein wirklich wichtiger Ausgangsrohstoff im Sinne des späteren Geschmacks angesehen wird, erlebe ich nur selten. Inzwischen wird die Situation besser, auch die Universitäten fangen diesbezüglich an zu forschen und zu lehren. Ein Quantensprung im Vergleich zu meiner Zeit an der Uni, wo Hefe und ihre immense Bedeutung sehr stiefmütterlich behandelt wurde.

Dennoch – oder gerade deswegen – setzen Sie sich seit Jahren intensiv mit der Thematik auseinander!

Ja! Ganz persönlich habe ich vor über 20 Jahren damit angefangen, Bierhefen zu sammeln, von befreundeten Brauern und Freunden aus aller Welt. Bei Riegele beschäftigt mich das Thema auch stark beruflich, denn wir haben eine Hefebank mit über 170 Bierhefen aufgebaut, wovon neun im ständigen Braueinsatz sind – das ist für eine Brauerei unserer Größenordnung sehr ungewöhnlich.

Was sind das für Hefesorten?

Im aktiven Einsatz haben wir zwei untergärige Hefen, fünf obergärige Hefen und zwei Wildhefestämme. Teilweise werden Hefen gemischt und wir versuchen natürlich auch, die verschiedenen (Geschmacks-)Eigenschaften zu kombinieren. Da ist noch unglaubliches Potenzial

auf diesem Gebiet. In der Hefebank sind letztlich unterschiedlichste Stämme und Sorten versammelt. Einige davon sind auf der Welt wahrscheinlich einmalig, andere im Geschmacksprofil ähnlich zu den typischen Hefen und sogar gleich. Das typisieren wir gerade, indem wir das Genotyp-Bild, die DNA-Sequenz jedes einzelnen Hefestamms bestimmen.

Wie beeinflusst eine bestimmte Hefesorte den Biergeschmack?

Die Hefe produziert beim Gären nicht nur Alkohol und Kohlensäure, sondern einen Haufen anderer Stoffe, sogenannte Gärungsnebenprodukte. Das sind zum Beispiel Ester, die Fruchtaromen ins Bier einbringen. Natürlich müssen diese Geschmacksausprägungen im Zusammenspiel mit der Würze selbst, mit Malz und Hopfen funktionieren. Das macht es aber umso interessanter, mit verschiedenen Hefen zu experimentieren, um die Sensorik zu beeinflussen.

Sind letztlich alle Hefen auch zum Brauen geeignet?

Möglich ist es schon, die Eignung stelle ich aber mal in Frage. Denken wir zum Beispiel an die Press-Backhefe aus dem Supermarkt: Ich kann sie ohne Wenn und Aber auch zum Brauen einsetzen. Bloß der Geschmack ist furchtbar. Bei den Brennerei-Hefen, die viel Alkohol produzieren, ist das ähnlich – zum Brauen sind die ebenfalls nur bedingt geeignet. Und auch die Pharmazie-Industrie arbeitet mit Hefen, um bestimmte Stoffe zu produzieren, die wiederum für Medikamente eingesetzt werden. Das sind dann wiederum modifizierte Spezies mit unterschiedlichen Gärungsnebenprodukten.

Sind Hefen denn generell anspruchsvoll?

Bei Hefe ist es wie bei allen Lebewesen: Die äußeren Bedingungen müssen passen, damit es nicht nur zum Überleben, sondern zum Leben reicht. Bei der Hefe ist es nicht anders, sie braucht die richtigen Nährstoffe, die richtige Temperatur, die Qualität der Würze, die optimale Luftzufuhr etc., um perfekt zu funktionieren. Was nun die perfekten äußeren Bedingungen sind, ist bei jedem Hefestamm anders. Manche sind empfindlicher, andere weniger. Wir haben da unsere Erfahrungswerte, weil wir Hefen auszählen und uns immer wieder mit ihrer Vitalität beschäftigen. Gerade wenn es an die Kultivierung und Lagerung geht, ist außerdem Sterilität unabdingbar: Wenn ich die Hefe vermehre, darf es wirklich nur die eine Hefe sein; kommt etwas anderes dazu, vermehre ich das ja genauso. Die Behandlung ist also immens wichtig, auch weil die Hefequalität die spätere Produktqualität stark beeinflusst!

Stichwort Kultivierung und Lagerung: Kann das überhaupt jeder Brauer leisten?

Das ist natürlich die Frage. Einige Hefen sind sehr unkompliziert, die können Sie sogar im Internet bestellen und bei Zimmertemperatur vergären. Für andere braucht man eine professionelle Kühlung, die sehr aufwendig sein kann. Was die Kultivierung und Lagerung angeht, nutzen wir in unserer Hefebank drei Modifikationen: Die wichtigsten Sorten werden in einer Flüssiganreicherung aufbewahrt, letztlich sind das kleine Fläschchen mit steriler Würze, die acht Wochen haltbar sind. Dann züchten wir Hefesorten in Reagenzgläsern auf Schrägagar, einem gelierten Nährboden, von dem die Hefe ungefähr ein halbes Jahr lang zehrt. Und für die längerfristige Lagerung machen wir die Hefe wasserfrei und bringen sie auf Kryo-Perlen auf – die Hefe kann dann bei minus 30 Grad Celsius fast zwei Jahre lang aufbewahrt werden. In Zusammenarbeit mit der Hefebank Weihenstephan haben wir noch dazu die Möglichkeit, Hefe bei minus 80 Grad Celsius zu lagern.

Welchen Stellenwert wird die Hefe in Zukunft haben?

Die Hefe wird gerade als wichtiger Geschmacksbotschafter entdeckt und immer mehr Brauereien fangen an zu experimentieren. Das freut mich, denn damit bekommt das Thema endlich die verdiente Beachtung. Ich vernehme außerdem einen starken Trend zu obergärigen Hefen im Allgemeinen und Ale-Hefen im Besonderen – auch das ist ein gutes Zeichen. Generell würde ich mir aber wünschen, dass wir uns stärker austauschen, unseren Erfahrungsschatz mit Hefen gegenseitig teilen. Wir bei Riegele führen diesen Austausch mit Brauern allzu gerne und gewähren auch den Zugriff auf unsere Hefen. Denn in letzter Konsequenz haben ja alles etwas davon – durch gutes, interessantes Bier!

Nähere Informationen:
www.riegele.com



DAS BIER DER GEGENSÄTZE!

Die oberbayerische Brauerei Camba ist vieles – nur nicht eindimensional.



Innovativste Brauerei Deutschlands

In der alten Mühle in Truchtlaching an der Alz wird seit 2008 Bier gebraut, nachdem Camba als eine der ersten Brauereien in Deutschland die aus den USA kommende Craft Beer Welle identifiziert und genutzt hat. Mittlerweile bietet die Brauerei ihre Biere in vier verschiedenen Sparten an: Internationale Biere, Traditionelle Biere, im Eichenholzfass gereifte Biere (sog. Oak Aged Biere) sowie streng limitierte experimentelle Biere (die sog. Phantom Series). Derzeit sind mehr als 100 verschiedene Biere der Camba, inklusive Collaboration Brews mit befreundeten Brauereien, auf dem Markt. Diese geschmackliche und stilistische Biervielfalt ist auch im internationalen Vergleich einzigartig und macht Camba zur innovativsten Brauerei Deutschlands!

Ein perfektes Team

Die Camba beschäftigt mit Enzo Frauenschuh, Ferdinand Weingarten und Martin Simion drei der besten Braumeister des Landes, die in Ihren jeweiligen Spezi-

aldisziplinen ein Maximum an Fachwissen, Erfahrung und Intuition besitzen. Zusätzlich sind bei der Camba noch 6 ausgebildete Biersommeliers angestellt. Diese Ansammlung an Fachwissen und Kompetenz ist, gemessen zur Größe der Brauerei, einzigartig in Deutschland und spiegelt sich in den zahlreichen nationalen und internationalen Preisen, die die Brauerei sowie einzelne Biere regelmäßig erhalten, wieder.

Standortvorteile

An insgesamt drei Standorten – Truchtlaching, Gundelfingen und Seon – verwirklichen die Braumeister auf einem 10 hl-, einem 20 hl- und einem 40 hl – Sudhaus ihre Vision der perfekten Biere. Von idealen Biere für den bayerischen Biergarten über Craft-Biere und streng limitierte Experimentalbieren bis zu edlen, holzfassgereiften Spezialbieren braut die Camba besonderes Bier – für jedermann, für jede Situation und für jeden Geschmack!



BLACK SHARK

Biergattung / Bierstil: Imperial Black IPA +++ **Stammwürze:** 20,20 % +++ **Alkoholgehalt:** 8,5 % +++ **Bierart:** Obergäriges Starkbier +++ **Charakteristik:** Tiefschwarzes, obergäriges Starkbier, Duft nach Rhabarber, Stachelbeere und Pfirsich +++ **Fazit:** Ausgeprägte Röstaromen, Kaffee- und Bitterschokoladennoten mit einem Hauch von Gewürzkuchen +++ **Speisenempfehlung:** Scharfe asiatische Küche oder Schmorgerichte



HOP GUN

Biergattung / Bierstil: Brown Ale +++ **Stammwürze:** 14,60 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,4 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Kupferfarbenes, obergäriges Vollbier, Fruchtiges Ensemble aus Pfirsich, Rosinen und Amarenakirschen mit karamelligem Ton +++ **Fazit:** Leichte Karamellnoten mit einem Hauch von Cranberries +++ **Speisenempfehlung:** Lamm mit Bohnen, Parmaschinken oder Austern



EI PI AI

Biergattung / Bierstil: IPA +++ **Stammwürze:** 17,50 % +++ **Alkoholgehalt:** 8,0 % +++ **Bierart:** Obergäriges Starkbier +++ **Charakteristik:** Kupferfarbenes, obergäriges Starkbier, Duft nach Holunderblüten, Zitronengras und Blutorange, Orange, Kiwi und getrocknete Mango mit leichter Honigsüße +++ **Fazit:** Ausgeprägtes Hopfenaroma mit deutlicher Litschi- und Grapefruitnote +++ **Speisenempfehlung:** Würzige und scharfe Speisen aus der thailändischen und indischen Küche oder Schokoladenkuchen



PALE ALE

Biergattung / Bierstil: Pale Ale +++ **Stammwürze:** 12,10 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,2 % +++ **Bierart:** Obergäriges Vollbier +++ **Charakteristik:** Orangefarbenes, obergäriges Vollbier, Exotischer Duft nach Mango, Maracuja, Ananas und Mirabelle. Kräftige, spritzige Grapefruit und Zitrusaromen +++ **Fazit:** Trocken mit ausgeprägter, fruchtiger Hopfennote +++ **Speisenempfehlung:** Salate, Geflügel, Meeresfrüchte oder fruchtige Desserts



CORONA



Das mexikanische Premium Lager-Bier ist fast schon eine Legende. Corona Extra wurde das erste Mal 1925 in der Cervecería Modelo in Mexiko City mit dem Anspruch gebraut, ein Bier zu schaffen, das der spanischen Krone gerecht wird. Inspiriert von mexikanischer Sonne, Strand und der unendlichen Weite des Meeres, begann der Aufstieg zum weltweit beliebtesten Bier aus Mexiko. Mittlerweile ist Corona Extra in mehr als 180 Ländern erhältlich und gehört in vielen von diesen zu den führenden importierten Premium Bieren.

In den 1940er Jahren führte Corona ein innovatives, aufgemaltes Etikett ein. Die Symbole der Krone und des Greifs des Apollo stehen dabei für den hohen Produktanspruch. Immerhin ist der Greif der mythische Beschützer der Sonne und des Goldes, zwei Begriffe, die eng mit Corona in Verbindung stehen. Nicht umsonst ist auch die Sonne ein wichtiger Bestandteil des Etiketts.

Corona Extra ist unzertrennlich mit dem Limetten-Ritual verbunden. Die Limette komplettiert den Geschmack. Doch woher stammt dieser Brauch? Diese Frage wird rund um den Globus viel diskutiert. Manche behaupten, das Ritual stamme von der mexikanischen Tradition „Che-

lada“ ab, bei der man Bier mit Zitronensaft mischt. Andere sind der Meinung, das Ritual sei aus einer Wette in einer Bar in Südkalifornien entstanden. Tatsache ist, dass heute Corona Extra am liebsten mit Limette konsumiert wird, weil es die frische Note des Bieres perfekt unterstreicht.

Corona steht für ein einmaliges Lebensgefühl, für Sommer, Sonne, Strand und den perfekten, unvergesslichen Moment. „Corona ist mehr als nur ein Bier, es ist Sinnbild einer Lebenseinstellung, die den Augenblick genießt und überall in der Welt geschätzt wird. Und genau dieses Lebensgefühl soll auch in Deutschland erlebbar gemacht werden“, so Marketingleiter Henner Höper.

So wird die international sehr erfolgreiche Kampagne „This Is Living“ mit passenden Events und Aktionen auch in Deutschland umgesetzt. Von Sunset-Events in entspannter Beach-Atmosphäre mit Musik, über klassische Zweitplatzierungen im Handel mit Liegestühlen, Sand und Premium-Displays bis hin zur Ausstattung von Gastronomieobjekten mit hochwertigen Werbemitteln sowie umfangreichen Vertriebs-, Marketing- und PR-Maßnahmen wie Out-of-Home, Digital, Mobile und einmaligen Events.



CORONA EXTRA

Biergattung / Bierstil: Lagerbier +++ **Stammwürze:** 11,3 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,5 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Das goldgelb glänzende Corona präsentiert sich mit einer strahlend weißen feinporigen Schaumkrone und einer leicht süßlichen Würze mit deutlich erkennbaren Spuren von Mais. +++ **Fazit:** Im Antrunk ist das spritzig-schlanke Premium Lager mit wahrnehmbaren Mais- und Zitrusnoten ohne aufdringliche Bittere ein genussvolles Getränk. Im Haupttrunk füllt die schöne malzige Süße den gesamten Mundraum. Das mexikanische Lagerbier Corona verlässt den Gaumen trocken und schlank mit einer weichen milden Hopfennote. +++ **Speisempfehlung:** Fingerfood



MAISEL'S BIER-ERLEBNIS -WELT



Dem historischen Gebäude der alten Brauerei Gebr. Mäisel aus dem Jahr 1887 wurde neues Leben eingehaucht: Neben dem Mäisel's Brauereimuseum, das als „umfangreichstes Biermuseum der Welt“ im Guinness-Buch der Rekorde steht, beherbergen die alten Gemäuer nun auch die „Mäisel & Friends Brauwerkstatt“. Die Kreativbrauerei ist mit einem 25-hl-Sudwerk ausgestattet und direkt an das Mäisel's Brauhaus angeschlossen, wo unter anderem die bekannte Mäisel's Weisse gebraut wird. Die neue Brauwerkstatt ist keineswegs nur für Showzwecke gedacht – in der voll funktionsfähigen Kleinbrauerei werden im ersten Jahr 10.000 hl gebraut. Hier werden die Mäisel & Friends Biere kreiert, kreative Collaboration-Sude gebraut und neue Bierspezialitäten entwickelt. Die Besucher können in der Brauwerkstatt handwerkliche Braukunst und den kompletten Brauprozess live miterleben – von der Malzschrotrei über Sudhaus und Gärkeller bis zur Holzfassreifung.

In der integrierten Gastronomie „Liebesbier“ sitzen die Gäste mitten in der Brauerei und können von allen Plätzen aus den Braumeistern bei der Arbeit über die Schulter blicken und das Bier genießen, das dort gebraut wurde. In der modernen und innovativen Gastronomie wird sich alles um die Themen Bier und Handwerk drehen: 21 Biere vom Fass und über 80 aus der Flasche zeugen von absoluter Bierverliebtheit und Pioniergeist. Es gibt natürlich nicht nur Mäisel-Bier, sondern auch Spezialitäten von anderen „Friends“.

In Mäisel's Bier-Erlebnis-Welt tauchen die Besucher ein in die unvergleichliche Atmosphäre aus vier Generationen Brautradition, modernem Brauhandwerk und der Leidenschaft zu außergewöhnlichen Bierspezialitäten. Tradition trifft hier auf Innovation und Moderne.

Weitere Informationen:

www.maiselandfriends.com

www.biererlebniswelt.de

www.liebesbier.de

Im fränkischen Bayreuth eröffnete mit der „Mäisel's Bier-Erlebnis-Welt“ im Frühjahr 2016 ein Bier-Eldorado, das in seiner Gesamtheit in Deutschland einzigartig ist und das die Besucher auf eine Reise durch vier Generationen Brautradition und Leidenschaft zum Bier mitnimmt.



MARSHMALLOW- BROWNIES

mit weißer Schokoladencreme
und Stouteis

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

MARSHMALLOW-BROWNIE

250 g weiche Butter
250 g brauner Zucker
4 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Salz
50 g Kakaopulver
125 geröstete Haselnüsse
125g Schokolade gekocht (geschmolzen)
125 g Mini Marshmallow

WEISSE SCHOKOLADENCREME

250 g Sahne
400 g Mascarpone
4 Packungen Vanillezucker
100 g weiße Schokolade
Prise Salz
1 Limette

STOUTEIS

350 ml Sahne
200 ml Stout
5 EL Zucker
1 EL flüssigen Honig
2 Eigelb

ZUBEREITUNG:

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Kakao unterheben. Dann Nüsse, Schokolade und Marshmallows unterheben.

Bei 180°C ca. 30-35 Minuten backen.

Auskühlen lassen und dann in beliebig große Portionsstücke schneiden.

WEISSE SCHOKOLADENCREME

Die weiße Schokolade hacken.

Die Sahne mit dem Mixer steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Mascarpone mit dem Schneebesen glatt rühren.

Den Vanillezucker und die gehackte weiße Schokolade sowie die Sahne unterheben.

Mit einer Prise Salz abschmecken und eine Limette auspressen und unterheben.

STOUTEIS

Sahne und Bier in einem Topf erwärmen. Zucker und Eigelb schaumig schlagen, hinzufügen und verrühren. Nun den Honig noch zugeben und nochmals verrühren.

In die Gefriertruhe legen und jede halbe Stunde rühren gehen. Nach 3-4 Stunden ist das Eis bereit zum Genuss.

MIT DER EISMASCHINE

Alles in die Maschine geben und für ca. 1 Stunde laufen lassen. Nun das Eis noch für eine weitere 1/2 Stunde in die Gefriertruhe legen.



STEVE BORMANN

38GRAD EVENTGASTRONOMIE

Bentheimer Straße 259

48529 Nordhorn

Tel.: 05921/1796458

www.38grad-4you.de

info@38grad-4you.de

ONE CREW – ONE REPUBLIC

CREW
Republic
HANDCRAFTED
BEER
München



2011 haben Mario und Timm ihre Jobs gekündigt und in einer Hinterhof-WG im Münchner Glockenbachviertel ihre erste Heimbrauanlage aufgebaut. Für den Traum vom eigenen Bier tauschten sie Anzug und Krawatte gegen Latzhose und Gummistiefel. Ihr Ziel: kreative und spannende Biere, die die langweilige deutsche Bierwelt revolutionieren. Ihr Umfeld: erklärte sie für verrückt. Doch nach monatelangem Feilen an der Rezeptur und unzähligen Probesudens war es so weit: das erste Bier der CREW Republic, das heutige »Foundation 11 – German Pale Ale«, war gelungen. Eine kleine Brauerei wurde gefunden, die die Experimente auf einer größeren Anlage fortführte. Mit den ersten Flaschen des frisch gebrauten Craft Bieres gab es nur ein Ziel: die Herzen der Münchener Biertrinker zu erobern.

Stetig wuchs die Gemeinde, die CREW Republic dem Einheitsgebräu vorzog und bereit war für mehr: 2012 folgte das »Drunken Sailor - IPA«, dann das »Roundhouse Kick - Imperial Stout« und das »7:45 Escalation - Double IPA«. Doch dann ein neues Problem: zu wenig Bier und verärrstete Kunden. Eine eigene Brauerei musste her. Zwei Jahre Planung, dann konnte der Traum verwirklicht werden. Seit Mai 2015 steht die CREW Republic Brewery im Norden von München. Ab Sommer 2016 mit Münchens erstem Craft Biergarten.

CREW Republic steht für ehrliche, handwerklich gebraute und geschmacklich außergewöhnliche Biere. Mario und Timm sind immer auf der Suche nach neuen Rezepturen und den besten Rohstoffen der Welt. Ihre Mission: »Brewing Awesomeness.« Ihr Motto: »Craft Beer is not a Crime!«



DETOX

Biergattung / Bierstil: Session IPA +++ **Stammwürze:** 8 % +++ **Alkoholgehalt:** 3,4 % +++ **Bierart:** obergärig; Englische Ale Hefe +++ **Charakteristik:** Strohhelbes, hopfenbetontes Session IPA +++ **Fazit:** Leicht & Aromatisch Hopfig. Leichter Körper mit dem vollen IPA Hopfenlebnis +++ **Speisenempfehlung:** Die CREW genießt Detox den ganzen Tag und es ist immer dabei, wenn wir den Grill anheizen!



MUNICH EASY

Biergattung / Bierstil: Summer Beer +++ **Stammwürze:** 11 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,7 % +++ **Bierart:** obergärig; Englische Ale Hefe +++ **Charakteristik:** Gold-gelb, obergärig und wunderschön schlank. Das perfekte Sommer Bier+++ **Fazit:** Schlank & Trocken. Ausgewogen und erfrischend fruchtig mit dezenter Hopfennote. +++ **Speisenempfehlung:** Die CREW genießt Munich Easy zu leichten Sommergerichten mit gegrilltem Gemüse und Fleisch sowie zu Frühlingsrolle und Sushi!



FOUNDATION 11

Biergattung / Bierstil: Pale Ale +++ **Stammwürze:** 12 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,6 % +++ **Bierart:** obergärig; Englische Ale Hefe +++ **Charakteristik:** Orange-farbenes, hopfig-elegantes Bier +++ **Fazit:** Elegant & Fruchtig. Leicht, fruchtig-herb mit angenehmer Malznote +++ **Speisenempfehlung:** Die CREW genießt Foundation 11 zu scharfen asiatischen Gerichten, gegrilltem Thunfisch und vor allem zu bayrischem Schweinsbraten!





CREW
Republic
HANDCRAFTED
BEER FROM
München

MIX IT AGAIN, SAM

Eiskalte Cocktails mit köstlichem Bier

BIER-BRAUSE

DER alkoholfreie Durstlöscher der Saison. Fruchtig frisch und sehr süffig. Davon darf's gern einer mehr sein – auch wenn man gar kein Auto hat.

ZUBEREITUNG:

- Ein großes Glas 3/4 mit Crushed Ice füllen.
- 1 cl Grenadine, 10 cl Guarana-Limo (aus dem Asia-Laden oder vom Brasilianer), alternativ: Ginger Ale dazugeben.
- Mit alkoholfreiem Kölsch auffüllen, umrühren.
- Eine Kirsche und 1/4 Limette als Deko dazu.



DRUNKEN SAILOR

Biergattung / Bierstil: India Pale Ale (IPA) +++ **Stammwürze:** 15 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,4 % +++ **Bierart:** obergärig; Englische Ale Hefe +++ **Charakteristik:** Klassisches IPA, mit einmaliger Hopfenaromatik +++ **Fazit:** Wuchtig & Aromatisch. Tropicische Früchte und Zitrusaromen, intensiv aber rund +++ **Speisenempfehlung:** Die CREW genießt Drunken Sailor zu indischer und thailändischer Küche sowie zu gegrillten Steaks!



7:45 ESCALATION

Biergattung / Bierstil: Double IPA +++ **Stammwürze:** 19 % +++ **Alkoholgehalt:** 8,3 % +++ **Bierart:** obergärig; Englische Ale Hefe +++ **Charakteristik:** Goldfarben, stark und extrem hopfig; Big and bold IPA +++ **Fazit:** Vollmundig & Hopfenintensiv. Ananas, Mango, Zitrus und ein Hauch würzige Aromen +++ **Speisenempfehlung:** Die CREW genießt 7:45 Escalation zu gegrilltem Fleisch und scharfem BBQ!



ROUNDHOUSE KICK

Biergattung / Bierstil: Imperial Stout +++ **Stammwürze:** 23 % +++ **Alkoholgehalt:** 9,2 % +++ **Bierart:** obergärig; Englische Ale Hefe +++ **Charakteristik:** Tiefschwarz, intensiv, kräftig; ein wuchtiges Stout +++ **Fazit:** Kräftig & Wuchtig. Malzexplosion aus Espresso und dunkler Schokolade +++ **Speisenempfehlung:** Die CREW genießt Roundhouse Kick mit geräuchertem Fleisch und kräftigen Schokoladendesserts!



WEISSBIER-MOJITO

Minzig, spritzig, superfrisch. Das Raffinierte: Die Hefenote des Weißbiers passt ideal zu Rum & Rohrzucker und gibt dem Weissbier-Mojito einen kräftigen Touch.

ZUBEREITUNG:

- 3 Minzweige knicken und in ein Glas stecken.
- Mit 3 cl Limettensaft, einem gehäuften Esslöffel weißem Rohrzucker und 5 cl weißem Rum auffüllen.
- Minze mit dem Löffel leicht andrücken. Crushed Ice zugeben.
- Mit Weißbier auffüllen und umrühren. >>

BRAUKUNST MIT FAMILIENTRADITION

Detmolder



Am Rande der historischen Stadt Detmold steht eine der schönsten Brauereien Deutschlands. Wüsste man es nicht besser, würde man hier eine Schlossbrauerei vermuten.

In dieser wunderschönen, denkmalgeschützten Brauerei leben und arbeiten drei Frauen, deren Passion das Bierbrauen ist. Zur schönsten Brauerei Deutschlands wollen sie sie machen, mit viel Liebe zum Detail.

Die 1863 gegründete Privatbrauerei mit ihren 33 Mitarbeitern wird nunmehr in der 5. Generation als Familienunternehmen von Renate, Friederike und Simone Strate geführt. Ihre Spezialität ist das Bier aus der umweltfreundlichen Bügelverschlussflasche. Jährlich DLG-prämiert und mit dem Preis der Besten ausgestattet, sind ihre feinen Detmolder Bierspezialitäten: Detmolder Pilsener, Detmolder Landbier, Weizen und Kellerbier.

Die Privatbrauerei Strate hat sich in den letzten Jahren zum zweitgrößten Bügelverschlussflaschenabfüller Deutschlands entwickelt. Das Absatzgebiet erstreckt sich 120 km um die Braupfanne herum. Gemäß dem Leitsatz „In der Region - für die Region“ werden jährlich über 800 heimische Vereine unterstützt. Für dieses regionale Engagement und für den unermüdlichen Einsatz im Umweltschutz wurde die Familie Strate mit dem „Unternehmerpreis des Jahres 2000 Ostwestfalen-Lippe“ ausgezeichnet. Sehr zum Wohle!



DETMOLDER ROYAL

Biergattung / Bierstil: Aperitif aus Perlwein, Pfirsichlikör und Detmolder Weizenbier +++ **Stammwürze:** 18 % +++ **Alkoholgehalt:** 9,3 % +++ **Charakteristik:** Erfrischender Perlwein, feinstes Pfirsichlikör und leckeres Detmolder Weizenbier ergeben eine bierige Aperitif-Spezialität der ganz besonderen Art. Gut gekühlt schmeckt das Detmolder Royal hervorragend und Sie sollten diese Detmolder Bierspezialität unbedingt probieren. +++ **Fazit:** Unsere bierige Aperitif-Spezialität Detmolder Royal in der Bügelverschlussflasche - das ideale Geschenk!



DETMOLDER CHARDONNAY HOPFEN

Biergattung / Bierstil: Heller Bock +++ **Stammwürze:** 18 % +++ **Alkoholgehalt:** 7,5 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Angenehm frischfruchtiger Mango-Feigenduft, kräftig rot-goldene Farbe, die an Bernstein erinnert. Die seltene Chardonnay Hopfennote dominiert den angenehm weichen karamellisierten, harmonischen Malzkörper und betont somit die Hopfenbittere im voll rezenten Bier. Wunderbar milder, fruchtiger Abgang mit fein ausklingender Bittere. +++ **Fazit:** Ein einzigartiges vollmundig, süffiges Gourmet-Bier für ganz besondere Stunden. +++ **Speisenempfehlung:** Brotzeit, Kalb und Geflügel, milder oder würziger Käse, Pasta, Dessert



DETMOLDER BOURBON CHARDONNAY

Biergattung / Bierstil: Bock +++ **Stammwürze:** 18 % +++ **Alkoholgehalt:** 7,5 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Angenehmes leichtes Röstmalz-Aroma mit feinen Whisky-Noten, kräftig rot-goldene Farbe, die an Bernstein erinnert. Die seltene Chardonnay Hopfennote dominiert den angenehm weichen karamellisierten, harmonischen Malzkörper und betont somit die Hopfenbittere im voll rezenten Bier. Wunderbar gehaltvoller Abgang, mit warm ausklingender Whisky-Note. +++ **Fazit:** Im Bourbon-Holzfass mehrere Monate veredelt. Eine außergewöhnlich einzigartige Rarität. +++ **Speisenempfehlung:** Fisch, Meeresschnecken, Lamm, Schwein, würziger Käse, Dessert



DUCKSTEIN

Jenseits des Gewöhnlichen



Duckstein blickt auf eine rund 400-jährigen Brautradition zurück, deren Ruf im 17. Jahrhundert sogar bis an den Hof des Monarchen Friedrich Wilhelm I. von Preußen reichte. Diese Tradition wirkt bis heute in der Kunst der Duckstein-Braumeister nach.

Durch die Kombination verschiedener Hopfen- und Malzsorten entstehen in besonderen Brauverfahren Bierspezialitäten mit unverwechselbarem Aroma. Ob saisonale limitierte Editionen oder ganzjährig verfügbare Sorten – Duckstein bietet eine Vielfalt an Bierstilen, die jeden Moment zu etwas Besonderem machen. Zu Hause, als Begleiter zu gutem Essen oder auf einem der beliebten Duckstein-Festivals unter dem Motto „Kunst, Kultur und Kulinarisches.“



DUCKSTEIN ORIGINAL

Biergattung / Bierstil: Spezialität +++ **Stammwürze:** 11,2 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,9 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** karamellartiger Geschmack mit feinbitterer Note +++ **Fazit:** Die Rezeptur der obergärigen Bierspezialität beruht auf einer über 400 Jahre alten Brautradition. Ausgewählte Zutaten und die Reifung auf Buchenholz verleihen Duckstein Original einen weichen, leicht karamellartigen Geschmack mit feinbitterer Note. Die luftige Schaumkrone und die klare rotblonde Farbe machen es auch optisch zu einem Genuss. +++ **Speisempfehlung:** mild-würzige Salate, gegrillte Speisen, Wildflügel, leicht würzige Schnittkäse, Schokoladen- und Nussdesserts



DUCKSTEIN OPAL GRAND CRU

Biergattung / Bierstil: Spezialität +++ **Stammwürze:** 11,8 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,9 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** schlank & hopfenaromatisch durch zusätzliche Kalthopfung +++ **Fazit:** Feinster Opal Hopfen gibt unserem Pilsener Grand Cru nicht nur seinen Namen. Der Opal Hopfen ist der Primus Inter Pares der Hopfen in unserem Grand Cru und sorgt für eine fruchtige Note. Abgerundet mit den erlesenen Aromahopfen Cascade und Hüll-Melon sowie zusätzlich kaltgehopft mit Mandarina Bavaria, ergibt sich ein schlankes, goldfarbiges Bier mit einer ausgewogenen Hopfenbittere und einem ausgeprägten Hopfenaroma. Die Reifung auf Buchenholz und eine ausgewogene Malzmischung verleihen dem Duckstein Opal Pils Grand Cru seinen einzigartigen frischen Charakter. +++ **Speisempfehlung:** Leichte Küche, Helles Fleisch und Salate



ERDINGER WEISSBRÄU PFLEGT WEISSBIER- KULTUR



Weißbier ist ein Kulturgut, darauf besteht ERDINGER Weißbräu. Diesen bayerischen Schatz zu pflegen und so die große Tradition heimischer Braukunst lebendig zu halten, liegt der Privatbrauerei am Herzen. 1886 wurde sie im oberbayerischen Erding gegründet. Bis heute wird dort, am einzigen Standort, jede einzelne Flasche ERDINGER Weißbier gebraut.

So will es die bayerische Brautradition und den nötigen Aufwand betreibt man in Erding gerne, damit das Weißbier perfekt reifen kann. Genussmenschen verstehen, dass ein ERDINGER mehr als ein Weißbier ist – denn wie kein anderes steht diese Spezialität für das bayerische Lebensgefühl.

Kompromisslos setzt Inhaber Werner Brombach, ein Brauer mit Leib und Seele, auf die Qualität seines Weißbiers. Das bayerische Reinheitsgebot, beste Zutaten plus ein streng gehütetes Rezept aus den Gründungstagen der Brauerei bilden das Fundament. Zur Vollen- dung leistet sich ERDINGER etwas Besonderes: die Fla- schengärung.



ERDINGER WEISSBIER MIT FEINER HEFE

Biergattung / Bierstil: Weizenbier +++ **Stammwürze:** 12,6 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,3 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Im harmonischen Zusammenspiel aller Aromen liegt die Stärke des in der Flasche gereiften Weißbierklassikers. Feinwürzige Weizen- und Hefearomen treffen auf eine milde Hopfenbittere. Anregend prickelnde Kohlensäure sorgt für die typische Spritzigkeit. +++ **Fazit:** Vollmundig und elegant prägt sich die obergärige Spezialität als bayerischer Hochgenuss ins Gedächtnis. +++ **Speisenempfehlung:** Der Weißbierklassiker passt durch das harmonische Zusammenspiel der Aromen zu vielen Gerichten. Das Spektrum reicht von Pizza über Pasta und Grillfleisch bis hin zur bayerischen Brotzeit.



ERDINGER PIKANTUS

Biergattung / Bierstil: Weizenbock +++ **Stammwürze:** 16,7 % +++ **Alkoholgehalt:** 7,3 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Im Mund entfaltet sich der dunkle Weizenbock malzig-rund, ein Hauch von Muskat trifft auf eine feine Edelnougat-Note. Prickelnde Kohlensäure harmoniert wunderbar mit einer leichten Süße. Weich und fein klingt der Pikantus aus. +++ **Fazit:** Mit seinem vielschichtigen Aromenspiel regt er als bayerische Aperitif-Überraschung die Geschmackssinne an. +++ **Speisenempfehlung:** Für einen Aperitif eine Flasche ERDINGER Pikantus auf zwei Genießergläser aufteilen.



ERDINGER URWEISSE

Biergattung / Bierstil: Weizenbier +++ **Stammwürze:** 11,9 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,9 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Den weichen Antrunk begleiten herzhaft Weizenmalz- und Karamellaromen, in die sich fein abgestimmte Gewürznelke, Banane und Hefe mischen. Der sonnengereifte Aromahopfen folgt im Abgang. Die zusätzliche Kohlensäure macht sie zum prickelnden Geschmackserlebnis. +++ **Fazit:** Mit ihrem ausgeprägt obergäri- gen Profil und der kräftigen Hefenote ist die Urweisse eine Weißbierspezialität von guter altbayerischer Art. +++ **Speisenempfehlung:** Die ERDINGER Urweisse schmeckt am besten im eigens für sie entwickelten, mundgeblasenen Weißbierglas.



STIFTUNGSBRÄU HELLES VOLLBIER

Biergattung / Bierstil: Helles Vollbier +++ **Stammwürze:** 11,8 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,1 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Harmonisch mild im Geschmack, süffig und von reiner Frische präsentiert sich STIFTUNGSBRÄU Helles Vollbier. Deutsches Qualitätsmalz und erlesener Hopfen verleihen ihm seinen einzigartigen Geschmack. +++ **Fazit:** Mit dieser bayerischen Spezialität zeigt sich Bayerns große Brautradition von ihrer besten Seite. +++ **Speisenempfehlung:** Salat, gekochter Fisch, Geflügel und milder Käse



ESTRELLA DAMM

Das Bier aus Barcelona.



FABRICA DE CERVEZA

S. A. DAMM

Estrella Damm ist das kosmopolitische Bier aus der Trendmetropole Barcelona. Wer den Geschmack von Nachtleben, Lifestyle, Sonne, Kunst, Kultur, Musik und Sport dieser Stadt nicht nur während des Urlaubs, sondern auch in seiner Heimat genießen möchten, greift zu Estrella Damm.

Das Gefühl des mediterranen „Lebensstils“ bringt Estrella Damm in beliebte Bars, Clubs und Restaurants. Das Bier mit dem Stern aus Barcelona spricht diejenigen an, die ein authentisches und kultiviertes Erlebnis suchen und ein intensives, zugleich entspanntes und ausgelassenes Leben schätzen.

Die Qualität: 100 Prozent Leidenschaft.

Von Beginn an zählt in der Brauerei DAMM S.A. nur eines: Leidenschaft für höchste Qualität. Spaniens älteste Brauerei braut Estrella Damm auch heute noch nach der überlieferten Rezeptur ihres Gründervaters August K. Damm aus dem Jahr 1876.

Mit Erfolg: Estrella Damm wurde seither vielfach für dieses besondere Qualitätsbekenntnis ausgezeichnet. Zum Beispiel mit dem World Beer Cup bei den World Beer Championships 1988 in Australien und den World Beer Championships 2004 in Chicago.

Die Rohstoffe: Beste Gerste, feinsten Ebro-Reis.

Qualität fängt natürlich bei den Rohstoffen an. Die Brauerei DAMM S.A. verfügt über eine eigene Mälzerei in direkter Nachbarschaft zu den Feldern, auf denen die Gerste für Estrella Damm wächst. So lassen sich direkt vor Ort strenge Qualitätskontrollen durchführen, um nur die qualitativ beste Gerste zu vermälzen.

Um seinem Bier einen mediterranen Geschmack zu verleihen, setzte Brauereigründer August K. Damm auf einen zweiten Rohstoff der Region: Reis aus dem Ebro-Delta. Er verleiht Estrella Damm nicht nur einen besonders frischen Geschmack, sondern auch ein feines Aroma, das die Gerste jedoch nicht überlagert. In Deutschland wird Estrella Damm exklusiv über die Radeberger Gruppe vermarktet.



ESTRELLA DAMM

Biergattung / Bierstil: Vollbier Lager +++
Stammwürze: 11,4 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,8 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Gold-glänzende Optik. Durch die individuelle Kombination von Reis und Gerste besonders weich und frisch im Geschmack. +++ **Fazit:** Estrella Damm - der typisch spanische Flavour - zu 100% aus mediterranen Rohstoffen hergestellt. +++ **Speisenempfehlung:** Mediterrane Speisen z.B. Tapas, Fisch- und Fleischgerichte (spanische Küche)



TAP-HOUSE MUNICH

Amerikanische Kneipenkultur in
der Hauptstadt des Bieres!

In den USA ist alles größer, das ist bekannt. Auch beim Thema Bier macht man jenseits des Atlantiks keine Ausnahmen, das „Tap-House“-Prinzip ist dort dank der Craftbeer-Bewegung seit Jahren etabliert. Unzählige, verschiedenste Biere von zahlreichen Brauereien statt rigider Brauereibindung, wie es bei vielen deutschen Gaststätten der Fall ist.



Das Tap-House Munich nahe des Münchner Ostbahnhofs ist Deutschlands erstes Tap-House nach amerikanischem Vorbild. Statt Konkurrenz wird hier die Vielfalt großgeschrieben, nicht die Reduktion steht im Vordergrund, sondern die Neugierde und Begeisterung für unterschiedlichste Biere. Im Tap-House Munich, 2015 mit dem fizz-Award für das beste Bier-Konzept Deutschlands ausgezeichnet, werden über 200 verschiedene Biere angeboten, davon 40 vom Zapfhahn.

Die Mitarbeiter, allesamt begeisterte Bierliebhaber, prägen das Konzept: Ob malzig, fruchtig oder herb, im Tap-House finden Einheimische und Touristen ihr Lieblingsbier. Boris Ilic, Biersommelier und Leiter des Tap-House Munich, stellt regelmäßig eine spannende, alle Facetten abdeckende Bierauswahl zusammen. Höchster Genuss

wird dadurch garantiert. Das hervorragend geschulte Personal berät jeden Gast individuell, um bei der Wahl des persönlichen Lieblingsbiers behilflich zu sein. Eine eigene App dient zusätzlich zur Auswahl, Information und Bewertung der im Tap-House Munich angebotenen Biere.

München hat sein Bier-Eldorado gefunden und als erste Stadt in Deutschland den Gästen das Tor zur großen Welt der Biere geöffnet.

Sie sind interessiert am Tap-House Munich oder möchten das Tap-House-Konzept in Ihre Stadt bringen? Dann kommen Sie vorbei oder besuchen Sie uns auf www.tap-house.de.

BIRNE, BOHNE, SPECK UND MEER

Im Vakuum gegarter Schweinebauch
mit Miesmuscheln und Bohnengemüse
an Curryschaum

ZUBEREITUNG:

SCHWEINEBAUCH „SOUS-VIDE“

1 kg magerer Schweinebauch, 1/2 TL Kreuzkümmel,
1 Knoblauchzehe, 1 TL Koriandersaat, 2 Stangen Zitro-
nengras, 1 TL brauner Zucker, 70 g Ingwer, 2 Chilischoten,
200 ml Reissessig, 50 ml Mirin, 200 ml helle Sojasauce

1. Schweinebauch von der Schwarte und den Knorpeln befreien (nicht wegschmeißen)
2. Ingwer und Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden
3. Chilichote halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in feine Streifen schneiden
4. Die äußeren Blätter vom Zitronengras entfernen und den weichen Kern in feine Streifen schneiden
5. Knoblauch, Koriandersaat, Ingwer und Chili in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen
6. Zucker dazu geben und mit Sojasauce, Reissessig und Mirin ablöschen
7. 5 Min. köcheln lassen, durch ein Sieb passieren und erkalten lassen
8. Den Fond mit dem Schweinebauch vakuumieren
9. Für 24 Std. bei 58°C in das Sous-Vide-Gerät geben
10. In Eiswasser 15 Min. abschrecken und bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen

BIRNE & BOHNE

Schweineschwarte vom Schweinebauch, 400 g frische
Prinzessbohnen, 1 Nashi-Birne, 1 Chilischote, Salz, Pfeffer

1. Bohnen putzen und für 6 Min. in kochendes Salz-
wasser geben
2. Bohnen in kaltem Eiswasser abschrecken und an
der Spitze leicht andrücken, bis sie aufplatzen.
3. Schweineschwarte in eine Pfanne geben und leicht
ausbraten
4. Chilischote halbieren, entkernen und in feine
Streifen schneiden
5. Birne schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und
in Streifen schneiden
6. Schwarte aus der Pfanne nehmen und Bohnen, Chili
und Birne in dem ausgelassenem Fett anbraten
7. Mit Salz und Pfeffer anbraten

MUSCHEL-CURRY

500 g Miesmuscheln, 1 Zwiebel, 1 cm Ingwerknolle,
1/2 rote Chilischote, 1 Stange Zitronengras, 1/2 EL
Zucker, 1 Knoblauchzehe, 30 g Butter, 2 Zweige Korian-
der, 1 TL Currypulver (scharf), 200 ml Fischfond, 100 ml
Kokosmilch, 20 ml Sojasauce, 2 EL Limettensaft,
Salz, weißer Pfeffer, 1 EL Speisestärke

1. Zwiebel würfeln
2. Chilischote halbieren, entkernen und würfeln
3. Ingwer fein reiben
4. Äußere Blätter vom Zitronengras entfernen und
weichen Kern in sehr feine Streifen schneiden
5. Die Butter in einem Topf zerlassen
6. Zwiebeln und Chili, Zitronengras und Ingwer darin
glasig dünsten
7. Zucker dazugeben und mit dem Curry bestreuen.
8. Fond und Sojasauce dazu gießen, Muscheln dazu
und bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln
9. Den Koriander in feine Streifen schneiden und
dazugeben
10. Kokosmilch dazugeben und alles offen (ohne Deckel)
3 Min. kochen
11. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und den
Sud leicht binden
12. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen

ANRICHTEN

1. Den Schweinebauch in dem Vakuumbeutel noch ein
mal für 30 Min. in das Wasserbad legen
2. Beutel entnehmen, aufschneiden und den Bauch in
4x4 cm große Würfel schneiden
3. Den Bauchspeck nun in einer beschichteten Pfanne
rundherum anbraten (auf der Oberseite/Fettkante
richtig kross)
4. Bohnengemüse in einem tiefen Pastateller mittig
plazieren
5. Speck obenauf setzen
6. Muscheln aus dem Fond nehmen und rundherum
anordnen
7. Fond mit dem Pürierst aufschäumen und darüber
geben

HOLGER LASCHET CATERING

Büro / Verwaltung:
Am Grabenkamp 10c
49808 Lingen
Telefon: 01 60 / 96 20 40 18
info@hola-catering.de

FLÖTZINGER

Brautradition seit 1543



Die Flötzing Bräuerei ist die älteste und einzige Privatbrauerei Rosenheims. Am 13. Februar 1543 erteilte Herzog Wilhelm IV von Bayern dem Bräu in der Wiesengasse die Braugerechtigkeit. Noch heute liest man diese ehrwürdige Zahl über einem alten Tuffsteinbogen am Flötzing-Stammhaus in der heutigen Kaiserstraße.

„Dem Guten treu“, das ist gelebte Tradition und aufrichtige Brauerethik der Familie Steegmüller.

Wir könnten ein Bier auch so beschreiben: Helles Bernstein und ein seidig glatter Schaum beeindrucken das Auge. In der Nase treffen Duftaromen von Banane, Karamell und

Kernobst aufeinander. Ein aufregendes Wechselspiel der Düfte entsteht. Der Geschmack beeindruckt mit seinem Auf und Ab von Süße und Säureempfindungen. Lager-Untertöne von Holz und Erde geselle sich dazu...

Aber das sind wir nicht. Wir vereinen altes Wissen mit modernster Brautechnik. Beim Flötzing Bräu erfährt man Familienzusammenhalt, weiß wer man ist und steht mit beiden Beinen auf dem Boden. Unter den Mitarbeitern herrscht eine familiäre Atmosphäre und es ist spürbar, dass sie mit Freude bei der Arbeit sind. Und das schmeckt man bei einem Glas guten Flötzing Bier. |



FLÖTZINGER HELL

Biergattung / Bierstil: Lager +++ **Stammwürze:** 12,1 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,2 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Der Geschmack ist vollmundig mit milder Hopfennote und ausgeprägter Malzaromatik. Hochwertigstes bayerisches Malz, Hopfen aus der Hallertau und bester Aromahopfen aus Tettang am Bodensee sowie die behutsame Gärung geben diesem Bier seinen einzigartigen Geschmack. +++ **Fazit:** Ein Bier mit milder Persönlichkeit welches schon mit dem World Beer Award ausgezeichnet wurde als bestes Lager-Bier. +++ **Speisenempfehlung:** Am besten schmeckt es zu dem, worauf man gerade Appetit hat.



FLÖTZINGER ROSENHEIMER MÄRZEN

Biergattung / Bierstil: Märzen +++ **Stammwürze:** 13,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,5 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Früher wurde dieses Bier im März eingebraut und bis zum Herbst ausgeschenkt. Daher auch der Name der traditionsreichen Biersorte. Heute können Sie das Flötzing Märzen, das nach überliefertem Rezept gebraut wird, das ganze Jahr über genießen. +++ **Fazit:** Der vollmundige Malzgeschmack, der volle Körper und der sahnige Schaum machen „Lust auf Durst“. +++ **Speisenempfehlung:** Brotzeiteller, kalte Platten oder saftige Braten



FLÖTZINGER 1543 HEFE-WEISSE

Biergattung / Bierstil: Weißbier +++ **Stammwürze:** 12,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,5 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Traditioneller Biergenuss - das ist die 1543 kellertrübe Hefe-Weisse von Flötzing. Die kräftige, bernsteinfarbene Weißbier Spezialität nach uraltem Rezept ist ein ganz besonderes, vielfach prämiertes Rosenheimer Schmankerl das seinesgleichen sucht. +++ **Fazit:** Traditionell mit obergäriger Hefe und in echter Flaschengärung gebraut. +++ **Speisenempfehlung:** Braten und Geflügel

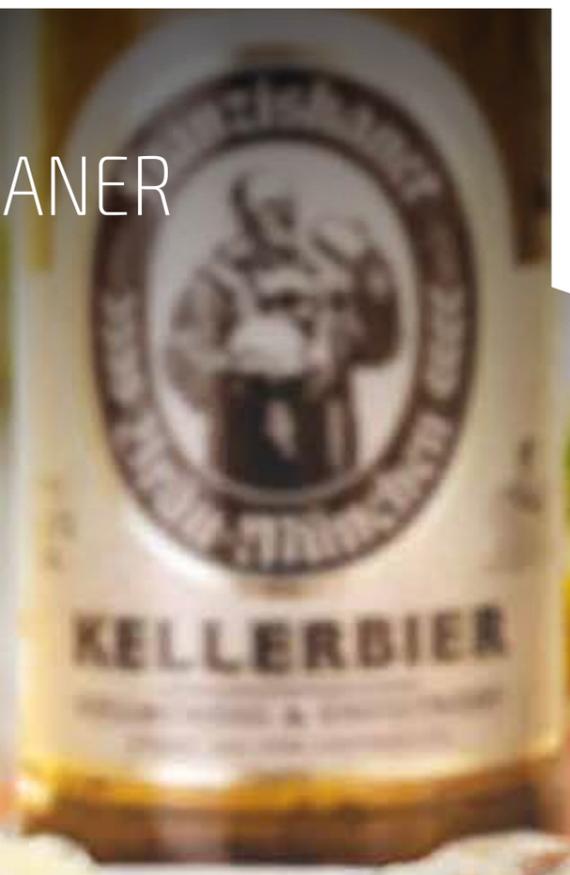


BIERBICHLER WEISSBIER

Biergattung / Bierstil: Weißbier +++ **Stammwürze:** 12,6 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,5 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Eine alte, kultige Rosenheimer Spezialität. Bernsteinfarben und eine feine Karamelnote mit einer extra Portion feiner Hefe machen dieses Bier so einzigartig. +++ **Fazit:** Die Rosenheimer kennen das Bierbichler natürlich seit über 100 Jahren aus der legendären Gaststätte „Fischküche“. +++ **Speisenempfehlung:** Feldsalat in Weißbiervinaigrette, Speck, Croutons und Zanderfilet



FRANZISKANER



Zum 500-jährigen Jubiläum des Reinheitsgebots haben die Braumeister der traditionsreichen Franziskaner-Brauerei eine ganz besondere Bierspezialität neu zum Leben erweckt: Franziskaner Kellerbier. Als unfiltriertes, frisches Kellerbier mit 5,2 Vol.-% ist das Franziskaner Kellerbier dank seiner handwerklichen Brauart ein zeitloser und authentischer Biergenuss. Die naturtrübe Bierspezialität zeichnet sich durch die charakteristische Bernsteinfarbe und den vollmundig samtigen Geschmack aus. Hauptanteil ist die Hefe, die dem Bier einen sehr weichen, runden und leicht würzigen Geschmack gibt. Gleichzeitig ist das Franziskaner Kellerbier durch die milde Kohlensäure angenehm trinkbar. Der Hallertauer Hopfen verleiht dem urtypischen Brauerzeugnis eine edle, feine Bitternote, die auch im Nachtrunk noch erlebbar ist.

Kellerbier ist ein naturbelassenes Bier, das ungefiltert abgefüllt wird. Durch die Hefe- und Eiweißstoffe, die noch im Bier enthalten sind, entsteht der vollmundige Geschmack. Zudem enthält es mehr Nährstoffe als filtriertes Bier. Einmal ins Glas gefüllt, wird die typische Bernsteinfarbe offensichtlich. Geruch und Geschmack des Kellerbieres weisen in der Regel einen Mix aus Malz, Hopfen und leichter Fruchtsüße auf. Meistens handelt es sich bei Kellerbieren um untergärige Biersorten. Dies gilt ebenfalls für Franziskaner Kellerbier. Üblicherweise ist auch der Kohlensäuregehalt etwas niedriger als bei anderen Bieren.

Die Bezeichnung Kellerbier basiert auf der Lagerung des Bieres. Im Mittelalter wurde das Bier in großen Holzfässern in tiefen Kellern gelagert, wo es dank der natürlichen Kühlung optimal reifen konnte und so seinen typisch naturbelassenen Charakter erhielt. Zur damaligen Zeit war das süffige und urtypische Bier allein dem Braumeister vorenthalten, der das Fass zur Überprüfung der Qualität kurz anstach und den ersten Schluck verkostete. Diese Verkostung und Überprüfung des Bieres nennt man in der Brauersprache „Zwickeln“. Daher ist das Kellerbier teilweise auch als „Zwickelbier“ bekannt.

Über Franziskaner:

Franziskaner Weissbier ist im Heimatmarkt Bayern die klare Nummer 1 im Weißbiermarkt und national unter den Top 3 Marken. Die traditionsreiche, bayerische Marke steht für besondere Auszeitmomente. Der Franziskaner Mönch, der bis heute das Erscheinungsbild der Marke prägt, symbolisiert dabei die Werte Ruhe, Gelassenheit, Verlässlichkeit und Natürlichkeit und versteht sich als Ruhepol in einer hektischen Welt. Die Münchner Franziskaner Brauerei gehört zum weltgrößten Brauereikonzern Anheuser-Busch InBev.



KELLERBIER

Biergattung / Bierstil: Kellerbier/Vollbier +++ **Stammwürze:** 12,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,2 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Direkt aus dem Lagerkeller, unfiltriert und mit geringerem Kohlensäuregehalt zeichnet es sich durch seine Bernsteinfarbe und seinen vollmundigen Geschmack aus. +++ **Fazit:** Franziskaner Kellerbier enthält noch alle trübenden Inhaltsstoffe. Hauptanteil ist die Hefe, die dem Bier einen charakteristischen, sehr weichen, runden und leicht würzigen Geschmack verleiht. Der Hallertauer Hopfen verleiht dem Bier eine edle & feine Bitternote, die auch im Nachtrunk erlebbar ist. +++ **Speisenempfehlung:** Fleischgerichte, Wild, Kalb- oder Rindfleisch, Schweinebraten, Ofenkartoffeln mit Waldpilzen, Kartoffel- oder Semmelknödel



GALOPPER DES JAHRES

Der Galopper des Jahres ist eine Bar, deren Herz für die alternative Braukultur schlägt

DREIUNDSIEBZIG

JOLLY LUMPER TANZKLUB


Galopper
DES JAHRES

MI 27 MAI BIERDEGUSTATION
SCHMIDTCHEN

Bei den regelmäßig stattfindenden Bierdegustationen, Braufesten, Bier-Release-Partys, Brauerstammtischen und Tap-Takeovern gibt sich das Who-is-Who der deutschen Kreativbrauerszene die Klinke in die Hand. Der Laden hat zwölf Hähne. Sechs Hähne sind zur Zeit in einer festen Beziehung mit Ricklinger Pils aus Schleswig-Holstein, Rollberg Rot aus Berlin-Neukölln, Ratsherrn Zwickel, Kehrwieder Prototyp und Wildwuchs Fastmoker aus Hamburg sowie Maisel & Friends Pale Ale aus Bayreuth. Die anderen sechs Hähne sind in ständiger Rotation. Sortenvielfalt ist hier die Devise. Pale Ales, IPAs, Stouts, kaltgehopfte Lager, Lambics, Gosen, Rauchbiere, aber auch gutes Pils, Alt, Kölsch, Helles. Das deutsche Reinheitsgebot ist uns total egal. Kann, muss aber keineswegs. Biere aus kleinen Brauereien. Handwerklich produziert Bier. Mit Liebe und Sorgfalt und guten Ingredienzien. Gerne regional. Aber auch aus ganz Deutschland und Europa. >>



Ob Kompaan aus Den Haag, The Kernel aus London, To Öl aus Kopenhagen, Omnipollo aus Stockholm, O'Hara aus Carlow in Irland, Pohjala aus Tallinn in Estland, Lervig aus Stavanger in Norwegen. Biere aus Polen, Ungarn, Belgien, Österreich, Italien ... war alles schon am Hahn. Unser Alleinstellungsmerkmal ist das Fassbier. Vom Fass schmeckt es einfach besser. Aus dem Hahn perlt das Bier noch stilvoller als aus der Flasche. Flaschen haben wir aber selbstredend auch – auf einer festen Karte mindestens 15 und in ständigem Wechsel noch mal mindestens zehn zusätzliche Flaschen- oder Dosenbiere. Es gibt eine täglich wechselnde „Tap List“ und eine täglich wechselnde „Bottles & Cans List“.

Die Biere bieten wir an als 0,1l-Probierschluck, als 0,3l in der Galopper-Tulpe und als 0,5l im Pintglas. Wir öffnen ab 17h und solange es geht und Gäste da sind. An Freitagen und Samstagen open end. Wir bieten keine Speisen an. Nur Getränke. Zumeist kalte Getränke. Keine Heißgetränke. Wir beschäftigen von Donnerstag bis Samstag Türsteher. Der Laden ist zu groß und das Viertel zu wild, um keine zu haben. Wenn zu viele Leute im Laden sind, machen wir gelegentlich Einlassstopps. Gemütliche Atmosphäre durch viel Holz und eine gute, indirekte Beleuchtung. Gemütliche Sitzmöbel in der Woche, am Wochenende stehen die meisten. Angenehme Musik in angenehmer Lautstärke.

Unser Personal wird ständig geschult. Wir beschäftigen zertifizierte Bierbotschafter und Beerkeeper. Alles weitgehend normale Menschen. Schön war die Zeit, als Fiete Matthies von der Wildwuchs Brauerei noch selbst am Tresen stand und seine eigenen Biere in die Gläser gezapft hat. Enger geht der Kontakt zum Brauer kaum. Mittlerweile hat er mit der eigenen Brauerei genug zu tun. Der enge Draht zu den Brauern ist uns viel wert. Der Kontakt zu diesen schrägen Vögeln macht das Geschäft liebenswürdig und authentisch. Die Liebe und Nähe zur

Subkultur macht einfach Spaß. Der gemeinsame, gesunde und freundschaftlich gesinnte Wachstum von lokalen Brauern, den kleinen Craftbiervertrieben, den Craftbierstores und der Gastronomie. Alle gemeinsam und auf Augenhöhe – mit gegenseitigem Respekt. Das gibt der Szene die richtigen Schwingungen. Gerade in der noch überschaubaren Szene in Hamburg und ganz Deutschland. Es gibt immer mehr Liebhaber der alternativen Braukultur. Wir merken das insbesondere am Zuspruch der Gäste. Viele Gäste kommen wegen der extrem großen Bierauswahl.

Neben der großen Bierauswahl haben wir auch eine sehr große Auswahl an anderen Getränken. Bei uns werden auch reichlich Longdrinks konsumiert und aufgrund der Größe und Lage des Ladens kommen nicht nur Biertrinker, sondern auch Leute, die den Galopper einfach als lässige Bar schätzen.



Wir sind im Herzen des Schanzenviertels. Auf dem Schulterblatt. Gentrifizierung abgeschlossen. Beliebtes Wohngebiet und Partymeile. Gehasst und geliebt. In einem vierstöckigen Kulturhaus. Dem ehemaligen Kulturhaus 73, oder Haus 73. Oder nur 73. Im Keller ist mit dem „Kleinen Donner“ der wohl coolste Hip-Hop-Club der Stadt. Und reichlich Livemusik. Im gesamten Haus gibt es eine wunderbare Verquickung von Sub-, Alltags- und Hochkultur. Auf knapp 250qm bietet der Galopper reichlich Fläche für durstige Kehlen. Im Anschluss an den Gastraum kommt man in den Jolly Jumper. Das ist der Tanzklub vom Galopper. Hier wird am Wochenende heftig getanzt. Beschallt von DJs, die genreübergreifend mal Funk / Soul / Hip-Hop / Alternative / Indie ... auflegen. Hier gibt es auch „normales“ Bier. Astra, Becks, Augustiner Hell. Hier wird auch Fußball gezeigt. Oder Tatort geguckt. Und Comedyveranstaltungen. Und Open Jams. Sehr vielfältig. So wie die Bierauswahl im Galopper. Wer im Galopper am Tresen ein Astra bestellt wird einfach und freundlich nach hinten geschickt. Alles hat seine Berechtigung. Wir sind weder Weltverbesserer noch Klugscheißer. Wir haben einfach eine andere Vorstellung von Qualität und Vielfalt und diese Vorstellung wird dort nach Herzenslust ausgelebt. Wer „ein Bier“ bestellt, wird

gefragt: „Süffig, fruchtig oder herb?“ Danach erfolgt ein Tipp. Kommt immer drauf an, wie voll der Laden ist. Am Wochenende ist der Laden so voll, dass die Beratung etwas kürzer ausfällt. In der Woche ist die Beratung bei Bedarf intensiver. Viele internationale Gäste. Die Meisten interessieren sich für Craftbier, weil sie aus Ländern kommen, in denen diese Bewegung schon einen ganz anderen Stellenwert hat.

Wir versuchen, der Gemeinde der alternativen Biertrinker ein Zuhause zu geben. Aber nicht nur den Nerds. Wir wollen den Leuten zeigen, dass es so unfassbar viele gute und unterschiedliche Biere gibt. Wenn der Verkaufspreis für das Bier sehr hoch ist, muss auch der Verkaufspreis dementsprechend sein. Das 0,3l Ricklinger Pils gibt es für 2,90€. Für andere Hochkaräter und Exoten zahlt man deutlich mehr. Innerhalb von drei Jahren hat der Galopper sich zu einer der Anlaufstellen für gute und außergewöhnliche Biere in Hamburg und in Deutschland entwickelt.

Ein Traum, dass der Laden so gut angenommen wird. Und das entgegen so mancher Prophezeiungen vieler Außendienstmitarbeiter der großen Brauereien ...

www.dreiundsiebzig.de/galopper-des-jahres

Fotos: © Galopper des Jahres

REGIONALITÄT, QUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT

Familientradition seit 1908



Als Familie überwachen wir alle Prozessschritte der Bierbereitung selbst. Das beginnt bei der Auswahl der verwendeten Rohstoffe, führt zum Einmaischen über die Gärung zur Lagerung und endet schließlich mit der Abfüllung. Nur so können wir mit unserem Namen für die ausgezeichnete Qualität unserer Bierspezialitäten stehen.

Mit Fritz, Max und Felix Göller ist die vierte Generation der Familienbrauerei mit an Bord und hat schon in wichtigen Bereichen Verantwortung übernommen. Diplom-Braumeister Fritz Göller ist bereits für den technischen Bereich zuständig, während Brauingenieur Max Göller für den Vertrieb verantwortlich ist und Teile der Geschäftsführung übernommen hat. Felix Göller, im Jahr 2013 Deutschlands bester Jungbrauer, studiert noch bis 2017 an der Brauakademie Doemens in Gräfelfing bevor er anschließend ebenfalls ins Unternehmen eintreten wird.

Die ersten Erfolge der drei Brüder im Bereich saisonales „Craftbeer“ können sich sehen lassen: Felix' Bundesiegerbier „Wiener Lager“ war auch zum dritten mal in Folge sehr bald vergriffen. Die zweite Auflage von Fritz' „Zeiler Frühling“ hat den Frühlingsanfang 2016 nicht erlebt und war bereits vorher ausverkauft. Das dritte Craftbeer in der Runde, Max' „Zeiler Abendrot“ war im Spätsommer 2016 das erste mal erhältlich.



Sowohl saisonale als auch ganzjährig verfügbare fränkische Biere aus der alten Freyung in Zeil wurden vielfach mit Auszeichnungen wie dem European Beer Star oder dem DLG-Preis prämiert.

Aus der Region – für die Region

Als mittelständische Familienbrauerei ist uns Regionalität besonders wichtig. Wir vertreiben nicht nur unsere Bierspezialitäten in der Region, sondern kaufen auch unsere Rohstoffe soweit möglich direkt in der Region ein.

Dies gilt zum Beispiel für unser Braugetreide. Braugerste und Weizen werden eigens für uns von Landwirten aus Zeil und Umgebung angebaut, bevor Sie in den hiesigen Mälzereien vermälzt werden.



Sieger beim Nachhaltigkeitspreis 2015

Für nachhaltige und ressourcenschonende Betriebsführung bekamen wir im Dezember 2015 den Nachhaltigkeitspreis der Region Mainfranken verliehen. Insgesamt wurden 5 Unternehmen mit dem Preis ausgezeichnet. Wir sind Sieger in der Kategorie "11 bis 50 Mitarbeiter".

Wir haben im Bereich der energetischen Optimierung von Gebäudehülle, Betriebsanlagen und Produktionstechnik in den vergangenen Jahren einiges auf den Weg bringen können. Konkret ist das z.B. die Installation einer Stickstoffgewinnungsanlage zur CO2-Einsparung, Wärmerückgewinnung im Sudhaus zur Warmwasserbereitung oder die Modernisierung von Heizung und Beleuchtung.

Der Nachhaltigkeitspreis ist für uns nach der Zertifizierung des Qualitätsverbands umweltbewusster Betriebe in 2005 und dem Energieaudit EN 16247 im Jahr 2013 der Höhepunkt in Sachen Anerkennung unserer umweltbewussten Firmenphilosophie.



KAISER HEINRICH URSTOFF

Biergattung / Bierstil: Export +++ **Stammwürze:** 12,50 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,2 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** mild-würzig, kraftvoll, süffig +++ **Fazit:** Kaiser Heinrich Urstoff ist ein mildwürziges, bernsteinfarbenes Bier, hergestellt nach einem alten überlieferten Rezept und abgefüllt in der urigen 0,5l Euroflasche. +++ **Besonderheit:** Kaiser Heinrich II – Namensgeber der Kaiser Heinrich Bierspezialitäten – ist als Repräsentant des Erzbistums Bamberg zusammen mit seiner Gattin Kunigunde, sowie dem Bamberger Dom im Hauswappen der Brauerei Göller dargestellt. Noch heute findet man das in Sandstein gemeißelte Wappen an der Fachwerkfassade der alten Freyung in der Speiersgasse in Zeil. +++ **Speisenempfehlung:** Herzhafte deftige Gerichte mit dunklen Saucen, wie zum Beispiel dem fränkischen Schaufele (Schweineschulter) mit Dunkelbiersauce.



BROTZEITSEIDLA

Biergattung / Bierstil: Landbier +++ **Stammwürze:** 10,50 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,3 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** hell, süffig und schlank, mild würzig und leicht süß +++ **Fazit:** Mit einer Stammwürze von 10,5 % und einem Alkoholgehalt von 4,3 % ist Göller Brotzeitseidla die etwas leichtere Bierspezialität – perfekt zu einer deftigen fränkischen Brotzeit, wie zum Beispiel der Steinhauerplatte oder der Freyungsplatte im urigen Göllergarten in Zeil am Main! +++ **Speisenempfehlung:** Eine fränkische Brotzeitplatte, z.B. mit geräucherter Wurst und gerupftem Käse.



GRIMBERGEN

Entdecken Sie eine Legende



1142, 1566, 1798 – drei Mal wurde die Abtei Grimbergen in einem Feuer zerstört. Jedes Mal bauten die dort lebenden Mönche sie aus der Asche wieder auf. So wurde der Phönix zum Symbol für die Wiedergeburt von Grimbergen. Diese Entschlossenheit führte auch zum Überleben der einzigartigen Biere, die ihren Ursprung in der Abtei haben und mit der legendären Geschichte untrennbar verbunden sind.

Die mehrfach preisgekrönte belgischen Spezialitäten erfreuen sich auch in Deutschland zunehmender Beliebtheit und sprechen die wachsende Gruppe der anspruchsvollen Bierliebhaber an.



GRIMBERGEN BLONDE

Biergattung / Bierstil: blondes Ale +++ **Stammwürze:** 14,7 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,7 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Goldfarben, klar, Schaum: schneeweiß, großporig, stabil, leicht fruchtiger Geschmack, würzig, perfekte Balance zwischen süßlichen und leicht bitteren Elementen +++ **Fazit:** Leicht fruchtiges Abteibier mit einer ausgewogenen Balance zwischen süßen und bitteren Elementen. +++ **Speisenempfehlung:** zu Käse, Tiramisu, Pralinen



GRIMBERGEN DOUBLE

Biergattung / Bierstil: dunkles Ale +++ **Stammwürze:** 14,7 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,5 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** tiefbraun, klar, Schaum: dunkel-beige + cremig, vollmundig, karamellig, süßlich, brandyähnlicher Abgang +++ **Fazit:** Leicht süßliches Abteibier mit brandy-ähnlichen Abgang.+++ **Speisenempfehlung:** zu Wild, Käse, Pralinen



DIE GUINNESS ERFOLGSSTORY:

Ein Mann, ein Bier.



Im Jahr 1759 legte der junge Brauer Arthur Guinness den Grundstein für den weltweiten Erfolg des schwarzen Goldes von der grünen Insel. Über eine Laufzeit von sagenhaften 9.000 Jahren sicherte er sich die damals stillgelegte St. James Gate Brauerei in Dublin. Ambitioniert und mit untrüglichem Trendgespür baute er sein Unternehmen auf. Damit legte er den Grundstein für die weltweite Erfolgsgeschichte des samtschwarzen irischen Nationalgetränks.

Heute ist Guinness® nicht nur eines der meistverkauften Premium-Biere weltweit und bei Stout sogar die Nummer eins, sondern auch eine der international bekanntesten Biermarken. Vier von fünf Befragten weltweit kennen Guinness®. Guinness® steht schließlich wie kein anderes Stout für das typisch irische Lebensgefühl. Zehn Millionen Gläser fließen täglich weltweit durch die Kehlen, in 50 Ländern wird Guinness® gebraut, in mehr als 150 Ländern der Erde genossen.

Das Erfolgsgeheimnis? Guinness® steht für nicht nur für köstliches Aroma und einzigartigen Geschmack, sondern auch für Tradition, Leidenschaft und Qualität. Die St. James Gate Brauerei in Dublin ist zudem Irlands besucherstärkste Attraktion. Mehr als 1,5 Mio. Touristen lassen sich im Guinness Storehouse von der Magie der „Muttermilch aller Iren“ begeistern, Jahr für Jahr.

Die Rohstoffe: Der Schlüssel zum Guinness® Geheimnis.

In der St. James Gate Brauerei kommt nur feinstes Hopfen zum Einsatz. Im Vergleich zu anderen Bieren setzt die Guinness® Brauer etwa die doppelte Menge an Hopfen ein – für intensiven Geschmack und kräftiges Aroma. Gemälzte irische Gerste bildet die Grundlage für den Guinness® Geschmack. Das Besondere: die Kaffeeröstung. Dazu wird sie in 3,5 Tonnen schweren Maschinen bei 232 Grad Celsius geröstet.

Das Wasser für die Brauerei in St. James's Gate stammt aus den Quellen des Wicklow Mountains. Wie schon Arthur Guinness schätzen es die Brauer für seine Reinheit und Weichheit.

Ohne sie gärt natürlich nichts: die Hefe. Für Guinness® werden immer noch die speziellen Hefekulturen verwendet wie schon im ersten Brauprozess im Jahr 1759.

Guinness Draught in Can

Guinness Draught-Dosenbier spricht Konsumenten an, die ein frisch gezapftes Guinness im Pub zu schätzen wissen (Pub-Adorer). Guinness Draught-Dosenbier ist „karbonisiert“, damit das Bier seine cremige Schaumkrone entfalten kann.

Beim Öffnen der Dose wird durch die patentierte Technik, dem „Widget“, einer kleinen Kunststoffkartusche, eine Mischung aus Bier und Stickstoff freigesetzt, die aufsteigende Gasbläschen erzeugt. Beim Eingießen in das Glas sinken diese Gasbläschen nach unten.

Dadurch entsteht der berühmte „Surge-Effekt“, die weiße Schaumkrone und das perfekte Geschmackserlebnis für den Genuss zuhause.

KILKENNY: Rubinrot mit irischer Tradition.

KILKENNY hat seinen Ursprung in der gleichnamigen Stadt mit dem historischen Kloster. Im Jahr 1710 begründete John Smithwick hier die Erfolgsgeschichte von KILKENNY, dem irischen Bier mit der charakteristischen rubinroten Optik.

Ursprünglich wurde KILKENNY nur in der St. Francis Abbey-Brauerei der Stadt Kilkenny gebraut. Damit setzen die KILKENNY Brauer die Brautradition des ehemaligen Klosters fort, die sich bis in das 14. Jahrhundert zurückverfolgen lässt. Heute wird KILKENNY ausschließlich in der St. James Gate Brauerei in Dublin gebraut.

Guinness® und KILKENNY werden in Deutschland exklusiv über die Radeberger Gruppe vertrieben.



GUINNESS® DRAUGHT

Biergattung / Bierstil: Vollbier Stout +++ **Stammwürze:** 9,9 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,2 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Samtschwarz, gekrönt von feinsahnigem Schaum. Mit deutlichen Röstmalzaromen, ausgewogen zwischen süß und bitter, dabei mild und vollmundig im Charakter. +++ **Fazit:** Das außergewöhnliche Geschmackserlebnis mit dem weltbekannten irischen Stout. +++ **Speisempfehlung:** Fisch/Meeresfrüchte: Dorsch/Kabeljau, Muscheln z.B. Austern, Miesmuscheln, Hummer, etc. Fleisch: Lamm, Rindfleisch (z.B. Steak), Schweinefleisch (z.B. Schweinelende) Sonstiges: Käse kombiniert mit fruchtigen Chutneys, Irish Stew, Burger, Pies, dunkle Schokolade - Schokoladendesserts



GUINNESS® EXTRA STOUT

Biergattung / Bierstil: Vollbier Stout +++ **Stammwürze:** 9,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,1 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Eine kräftige, dunkle Farbe. Feinste Zutaten und die einzigartig geröstete Gerste erzeugen den lebendiger Charakter und den kräftigen, anhaltender Geschmack. +++ **Fazit:** Das perfekte Stout für die Liebhaber von internationalen Bierspezialitäten. +++ **Speisempfehlung:** Fisch/Meeresfrüchte: Dorsch/Kabeljau, Muscheln z.B. Austern, Miesmuscheln, Hummer, etc. Fleisch: Lamm, Rindfleisch (z.B. Steak), Schweinefleisch (z.B. Schweinelende), Sonstiges: Käse kombiniert mit fruchtigen Chutneys, Irish Stew, Burger, dunkle Schokolade, Schokoladendesserts



KILKENNY IRISH ALE

Biergattung / Bierstil: Vollbier Ale +++ **Stammwürze:** 9,8 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,0 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Rubinrot, ein reines und delikates Aroma mit fruchtiger, blumiger und malziger Note durch speziell geröstete Malze. +++ **Fazit:** Das rubinrote „Original Irish Ale“ mit einzigartiger irischer Tradition und Legimitation. +++ **Speisempfehlung:** Dorsch/Kabeljau – Fish&Chips, Muscheln, Fleisch: Schweinefleisch, Wild, gebratenes Fleisch



GLÜCKLICH UND GESUND DURCH BIER?

Bier & Gesundheit

Zugegeben, Gesundheit mag nicht das Erste sein, das man mit Bier verbindet, dennoch ist das jahrtausendealte Kulturgetränk mehr als nur ein alkoholisches Genussmittel. In Maßen konsumiert, ist es sehr wohl auch ein ernährungsphysiologisch wertvolles Getränk mit erstaunlich positiven Wirkungen auf die Gesundheit.

Bier ist eines der reinsten Lebensmittel, jahrhundertlang wurde es vor allem in der Volksmedizin als Naturheilmittel eingesetzt. Mit dem Aufkommen der modernen medizinischen Wissenschaften geriet dieses tradierte Wissen in Vergessenheit. Die wertvollen Inhaltsstoffe, reinstes Hopfen, Malz, Hefe und Wasser, sind jedoch geblieben, denn nach wie vor steht bei gutem Bier das Reinheitsgebot an erster Stelle. Folglich kann sich auch an den gesundheitsfördernden Wirkungen nichts geändert haben, oder? Mit dem Zusammen-

hang zwischen Bier und Gesundheit beschäftigen sich mittlerweile mehr als 3000 wissenschaftliche Publikationen.

Der wichtigste Grundgedanke zu diesem Thema ist jedoch schon über 500 Jahre alt und stammt von dem medizinischen Gelehrten Paracelsus: „Alle Dinge sind Gift und nichts ist ohne Gift, allein die Dosis macht, dass ein Ding kein Gift sei.“ Alles kann in der rechten Dosis heilsam sein, in Übermaß genossen jedoch schädlich. Entscheidend ist also das Maß, denn bei übermäßigen Biergenuss kehren die negativen Begleiterscheinungen des Alkohols die erwünschten positiven Wirkungen wieder ins Gegenteil. Die gute Nachricht, die sich daraus ergibt ist jedoch, dass auch alkoholfreie Biere gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe enthalten.

So gesund ist Bier

Es ist vor allem der relativ hohe Vitamin- und Mineralstoffgehalt, der Bier im Vergleich mit anderen alkoholischen Getränken so gut abschneiden lässt. Denn eine optimale Versorgung mit Vitaminen und bestimmten Mineralien kann das Auftreten von Krankheiten stark reduzieren. So kann mäßiger Biergenuss (!) laut zahlreichen wissenschaftlichen Untersuchungen die Verdauung fördern, die Blutbildung sowie Durchblutung unterstützen, den Blutdruck senken und Herzinfarkte wie auch Schlaganfälle vorbeugen. Weiter ist es laut Univ. Prof. Dr. Walzl, Facharzt für Neurologie und Psychiatrie, aufgrund des hohen Siliziumgehalts auch möglich, das Alzheimer- und Demenz-Risiko zu verringern. „Außerdem kann“, so Walzl, „durch die im Bier enthaltene Folsäure die Aminosäure Homozystein in unschädliches Protein abgebaut werden und so die Hirnleistung, Sensorik und Motorik gefördert werden.“

Bier macht glücklich

Doch auch bei alltäglichen Problemen wie Nervosität, Konzentrations- und Gedächtnisschwäche, Stress oder Schlafstörungen ist Bier ein bewährtes Hausmittel. Bestimmt eine der interessantesten Eigenschaften ist, dass Bier anregend und beruhigend zugleich wirkt. In der richtigen Dosis löst es Spannungen und aktiviert dadurch gleichzeitig den gesamten Organismus und das Gehirn. Und je positiver, zufriedener und ausgeglichener ein Mensch ist, desto stärker ist in der Regel auch sein Immunsystem. Biertrinker werden die positiven Wirkungen auf die Psyche bestätigen können. Der Gerstensaft wirkt sich also nicht nur durch seine gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe positiv auf das Immunsystem aus, sondern auch durch die psychischen Effekte.

Dennoch darf man nie vergessen, dass Bier ein alkoholisches Getränk ist und sich Missbrauch negativ auf Psyche und Gesundheit auswirken kann. Am besten hält man es mit dem Biergenuss also so, wie es uns schon Paracelsus nahelegte: Mit Maß und Stil, genuss- und verantwortungsvoll. Denn nur dann macht Bier wirklich glücklich und gesund. |

Foto: © shutterstock.com

HOEGAARDEN

Erfrischend anders.



Hoegaarden ist ein obergäriges flämisches Witbier, dessen Tradition bis zur Brauereigründung im Jahr 1445 zurückreicht. 1965 nahm Pieter Celis das Brauen von Weißbier in der Stadt Hoegaarden wieder auf.

Heute wird das Bier als eine der am besten gelungenen Wiedereinführungen in der Welt des modernen Biers angesehen. Ein einzigartiger Brauprozess und eine ebensolche Zusammenstellung der Zutaten garantieren ein unverwechselbares Geschmackserlebnis.

Das beginnt bereits mit dem Einatmen des Aromas: Hoegaarden duftet frisch und würzig mit einer trockenen, säuerlichen Zitrusnote. Durch die Zugabe von Orangenschalen und Koriander entsteht sein würziges und zugleich fruchtiges Aroma, das sich auf einer Basis aus natürlichem Quellwasser, ungemälztem Weizen, Gerstenmalz und Hopfen entfaltet.

Hoegaarden hat ein naturtrübes Erscheinungsbild, da es nicht gefiltert wird und eine zweite Fermentation in der Flasche oder im Fass durchläuft.

In Belgien ist Hoegaarden der absolute Marktführer im Witbiersegment: 9 von 10 Witbieren, die heute verkauft werden, sind von Hoegaarden.* Die Marke wird in 30 Ländern weltweit vertrieben. Der einzigartige Geschmack wird unter anderem in Europa, Nord Amerika, Australien, Singapur und China geschätzt und prämiert. So hat Hoegaarden beispielsweise den Superior Taste Award verliehen bekommen vom „International Taste and Quality Institute“, die die Qualität und starke Positionierung der Marke weltweit hervorhebt.

Hoegaarden wird in einem speziellen Sechskant Glas serviert. Die Dicke und die Form des Glases hält das Bier über einen längeren Zeitraum kühl und macht es somit zum idealen Getränk im Sommer.

Tipp: Stellen Sie das Glas zuerst in den Gefrierschrank, um Ihrem Konsumenten somit die erfrischende Hoegaarden Erfahrung zu bieten.



HOEGAARDEN WIT

Biergattung / Bierstil: Flämisches Weizenbier +++
Stammwürze: 11,9 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,9 % +++
Bierart: Obergärig +++ **Charakteristik:** Durch die Zugabe von Orangenschalen und Koriander entsteht sein würziges und zugleich fruchtiges Aroma, das sich auf einer Basis aus natürlichem Quellwasser, ungemälztem Weizen, gemälzter Gerste und Hopfen entfaltet. +++ **Fazit:** Hoegaarden hat ein naturtrübes Erscheinungsbild, da es nicht gefiltert wird und eine zweite Fermentation in der Flasche oder im Fass durchläuft. +++ **Speiseempfehlung:** Lachs, Garnelen, Sushi, Melone mit rohem Schinken, Pasta mit Huhn und Zitrone



HOEGAARDEN ROSE

Biergattung / Bierstil: Flämisches Weizenbier +++
Stammwürze: 12,55 % +++ **Alkoholgehalt:** 3,0 % +++
Bierart: Obergärig +++ **Charakteristik:** Hoegaarden Rose hat seine rötliche Farbe von Himbeeren, die während des Brauprozesses dem Sud zugegeben werden. Nach dem Einschenken überrascht es mit seiner rötlichen Farbe, die Schaumkrone ist fest und feinporig und der Geruch erinnert an Himbeeren. +++ **Fazit:** Mit nur 3 % Alkohol ist der Geschmack spritzig, die Himbeeren geben dem Bier eine natürliche Süße. Dazu kommt ein leichter Geschmack von Zitrus Koriander. +++ **Speiseempfehlung:** Nüsse und getrocknete Cranberries, Fritata mit Zucchini, Dim Sum



KLOSTERBRAUEREI NEUZELLE

Jedes Bier ein Original



Die Klosterbrauerei Neuzelle ist eine der ältesten und größten familienbetriebenen Brauereien im Land Brandenburg. Mit ihren über 40 exklusiven Bierspezialitäten wird die Manufaktur weltweit geschätzt.

Dank der überlieferten Braukunst der Mönche verbunden mit Neuzeller Kreativität und Leidenschaft avanciert jedes einzelne Bier zu etwas ganz Besonderem.

Aus Tradition avantgardistisch

Der Schwarze Abt, das legendäre Schwarzbier mit seiner 425-jährigen Vergangenheit, ist das Sinnbild und berühmteste Bier des Traditionsunternehmens. Er prägte die Brauerei in der Ausrichtung auf das Unverwechselbare und ebnete als Avantgardist den Weg für viele weitere einzigartig geschmackvolle Werke der Braukunst, sei es das Badebier, das man auch trinken kann, das fruchtige Kirsch Bier, das prickelnde Ginger Bier oder gar das Anti Aging Bier.



SCHWARZER ABT

Biergattung / Bierstil: Schwarzbier +++ **Stammwürze:** 12,0 % +++ **Alkoholgehalt:** 3,9 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Der Schwarze Abt ist das beliebteste Bier der Klosterbrauerei. Er hat ein wechselvolles Dasein durchlebt. Aber nicht nur seine Geschichte, sondern auch sein Geschmack ist unverwechselbar. Tiefschwarz und mit cremiger Schaumkrone begeistert der Schwarze Abt bereits beim ersten Anblick. Gefolgt von einem vollmundigen Geschmackserlebnis mit zahlreichen Aromen - rauchig, malzig, würzig mit einer leichten Süße. Genießen Sie den Schwarzen Abt bei etwa 12 °C aus einem edlen dünnwandigen Glas, um die Röstaromen optimal wahrnehmen zu können. +++ **Fazit:** Kaffee- und Schokoladenaromen? Am besten Sie probieren selbst. +++ **Speisenempfehlung:** Dunkles Fleisch und Brot, Desserts mit Karamell- und Schokoladennoten



KIRSCH BIER

Biergattung / Bierstil: Fruchtbier +++ **Stammwürze:** 18,0 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,8 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Gehobene Braukunst veredelt mit Kirschmutterssaft. Bereits beim Einschenken verströmt das Kirsch Bier einen intensiv fruchtigen Geruch. Eindrucksvoll sind auch die satte, rubinrote Farbe und die feine rosige Schaumkrone. Volle fruchtige Aromen bestimmen den Geschmack des Kirsch Biers, der gekonnt durch die feinwürzige Note des Bockbiers ergänzt wird. Genießen Sie dieses besondere Bier bei einer Trinktemperatur von 10 - 12°C aus einem edlen Glas. +++ **Fazit:** Eine feine Komposition aus Bier und Kirschsafft. +++ **Speisenempfehlung:** Käse, fruchtige Desserts, Saucen und Chutneys



CRAFT BEER

SPIELWIESE DER AROMEN

GLASFORMEN BEEINFLUSSEN

GENUSSERLEBNIS

Craft Beer, der globale Trend aus den USA, Belgien oder England, gewinnt auf dem deutschen Markt an Fahrt und lässt die Herzen von durstigen Szenegängern nicht mehr nur in Städten wie Hamburg, Berlin und München höher schlagen. Deutschlandweit und selbst in traditionelleren Biergegenden wie in Franken experimentieren Craft-Beer-Brauer voller Leidenschaft und Hingabe mit den Zutaten. Beim Finden neuer Geschmackswelten kennen die Hopfenfreaks dabei keine Grenzen. Heraus kommen Spezialitäten mit einer noch nie dagewesenen Aromavielfalt. Nur eine Frage der Zeit, dass die neuen Biersorten die Speisekarten deutscher Restaurants erobern. Auch Bars und Clubs integrieren immer öfter Pale Ale, IPA und Craft Pils in ihr Sortiment. Bisher war diese Auswahl und Vielfalt nur von Weinen bekannt. Wie spannend, sich jetzt für ein Bier zu entscheiden. Der ein oder andere Craft-Beer-Store veranstaltet Verkostungen. Craft-Beer-Festivals ziehen zahlreiche begeisterte Kunden an. Probiert wird in speziell entwickelten Gläsern. Wie beim Wein beeinflusst auch beim Craft Beer die Glasform den Geschmack. Abgestimmt auf die unterschiedlichen Bierstile hat Rastal sortentypische Gläser für Verkostungen, die Gastronomie und den unverfälschten Genuss entwickelt.

Die Craft-Beer-Szene ist immer in Bewegung und auf der Suche einer neuen Story erfinden ihre Macher, meistens Kleinbrauereien, immer wieder neue Geschmacksrichtungen. Ansporn für die Rastal-Designer neue Konzepte und sensorisch perfekte Glasformen zu entwerfen, die den jeweiligen Bierstilen gerecht werden. Gepaart mit der umfassenden technologischen Kompetenz des Unternehmens entstehen in intensiver Zusammenarbeit zwischen den Braumeistern, Biersommeliers und Designern funktionale Gläser, die die Geschichte von Geschmack und Leidenschaft transportieren. Rastal gilt als Pionier bei der Entwicklung von Craft-Beer-Gläsern und hat als eines der ersten Unternehmen in Deutschland für die Craft-Beer-Welle eigene Glasformen entwickelt. 2010 hat der Glaspezialist den „Teku“-Pokal auf den Markt gebracht und dann den „Craft Master One“ folgen lassen.

Der Teku-Pokal – Das originale Universalglas

Entwicklungspartner beim Teku-Pokal war Italiens Kultbrauer Teo Musso gemeinsam mit Lorenzo Dabove, alias Kuaska, dem bekannten italienischen Biersommelier. Heraus kam die ideale Form für ein universelles Bierglas. Der ungewöhnliche Schwung und der oben nach außen gewölbte, gerade Rand führen zur optimalen Entfaltung der besonderen Bieraromen. Das Bierglas Teku, dessen Name sich aus Teo und Kuaska zusammensetzt, ist ein durchdachtes Glasdesign, um die großen Hauptaromengruppen für Nase und Gaumen optimal freizusetzen. Das Stielglas eignet sich für jede charakterstarke und aromareiche Biersorte und ist das angesagte Verkostungsglas. In den stilvoll anmutenden Gläsern, in denen man eher Wein vermuten würde als Hopfensaft, kommen die geschmacksintensiven Biersorten auch optisch zur Geltung. Ein dezent erhabene Schriftzug „TEKU“ auf dem Fuß des Glases steht als Erkennungsmerkmal für das mehrfach kopierte Original. Seit 2014 wurde neben dem Teku, mit einem Füllvolumen von 42 cl, ein „Mini-Teku“ auf den Markt gebracht, im gleichen Design und mit gleichen funktionalen Eigenschaften, jedoch mit einem kleineren Füllvolumen von 33 cl. Teku und Mini-Teku werden aus Kristallglas hergestellt und garantieren somit Brillanz und Leichtigkeit. Der Teku-Pokal verleiht dem Bier die Wertigkeit, die es verdient. Bei dem bedeutenden Bierwettbewerb „European Beer Star“ wird Teku als Verkostungskelch der Juroren aus aller Welt auserkoren.

„Craft Master One“ für die neue Bierszene

Für die ausgefallenen Biersorten und Geschmackserlebnisse setzt der Glas- und Veredelungsspezialist mit Sitz in Höh-Grenzhausen bereits seit Jahren alles daran, eigene Glasformen, vom Tastingglas bis zu Pokalformen, zu gestalten und ist für sein spezielles Craft-Beer-Glasdesign mehrfach mit internationalen Designpreisen ausgezeichnet worden. Vom Designkonzept für den „Craft Master One“ ist die Craft-Beer-Szene besonders angetan. Bier-Sommelière Sophia Wenzel hat das „Craft Master One“ ebenfalls getestet und schätzt den Zusammenhang zwischen der Wirkung bestimmter Aromen durch das Glasdesign: Das „Craft Master One“ transportiert Charakter und Individualität handgemachter Biere – Farbsättigung im Auge, Aromenvielfalt in der Nase und auf der Zunge. Das „Craft Master One“ ist ein modernes Glas für den authentischen Biergenuss. Ein Design, das genau das mitbringt, was ein gutes Glas braucht: Leidenschaft fürs Bier. Ermöglicht wird der authentische Craft-Beer-Genuss durch die konisch-schließende Form mit einem breit ausgestellten dünnen Mundrand. Dieser lässt das Bier langsamer in den Mundraum strömen und mehr Aromen detektieren. Der lange Kamin sorgt für Bündelung der Aromen. Gleichzeitig unterstützt das Glas den Ausschank

funktionell mit verschiedensten optischen Einschankhilfen von 0,1 Liter bis maximal 16 oz – dem authentischen Ausschankmaß der US-amerikanischen Craft-Beer-Szene. Optik und Funktion gehen Hand in Hand.

Das Konzept trifft auch auf den „Craft-Master Two“ zu. Durch seinen schmalen Korpus differenziert sich diese Glasform klar vom „Craft Master One“. Charakteristisches Merkmal beim „Craft-Master Two“ ist der tulpenförmige, leicht geschwungene Korpus. Verantwortlich für den authentischen Biergenuss ist die sensorisch durchdachte Strömung. „Je schneller das Bier in den Mundraum strömt, desto später trifft es auf die Zunge. Die Aromastoffe werden auf den Punkt gebracht“, beschreibt Carsten Kehrein das Prinzip. Eine weitere Form, die sich in die Craft Master-Serie einreicht, ist die „Craft Master Bowl“. Auch sie hat den besonderen Flow, der das Getränk schnell in den Mundraum strömen lässt und damit für ein volles Aroma sorgt. „Craft Master Bowl“ wurde eigens für aromareiche Biere adaptiert. Und, damit auch die Optik der „Verpackung“ stimmt – ein weiterer Vorteil im Sinne der Markenstrategen: die gesamte Craft Master-Serie lässt sich hervorragend dekorieren – von extrem bis edel, je nach Craftbierinhalt ist alles möglich, was gefällt und den Inhalt optimal zur Geltung bringt.

95 Jahre Trinkglastradition, 50 Jahre Marken-Exklusivglas. Dazu ein reichhaltiges Glasangebot für die Bedürfnisse der Craftbier-Szene: Seit jeher prägen die Trinkglasexperten von Rastal die Trends in der Brau- und Getränkebranche als Partner von Industrie und Gastronomie tatkräftig mit.

Sabine Sahn
www.rastal.de



Foto: © rastal

VON DER REGIONALMARKE ZUM MARKTFÜHRER DEUTSCHLANDS

Köstritzer Schwarzbierbrauerei

Köstritzer

KÖSTRITZER BESUCHERZENTRUM DREISEITENHOF

Die Köstritzer Schwarzbierbrauerei fand bereits 1543 erstmals urkundliche Erwähnung und gehört heute zu den bedeutendsten Brauereien bundesweit. Die Erfolgsgeschichte des Unternehmens begann 1991 mit der Integration der Brauerei in die Bitburger Getränkegruppe. Es folgten die Umwandlung in eine der modernsten Braustätten Thüringens, die klare Fokussierung auf Köstritzer Schwarzbier sowie 1993 die nationale Wiedereinführung der Schwarzbierspezialität.

Köstritzer besitzt einen Marktanteil von rund 30 Prozent im Segment der untergärigen dunklen Biere und ist in insgesamt 13 von 16 Bundesländern mit großem Abstand Marktführer. Bei vielen Deutschen gilt Köstritzer als das Synonym für Schwarzbier schlechthin. Genießer auf der ganzen Welt schätzen den Geschmack der thüringischen Spezialität, die in 60 Länder exportiert wird.

Köstritzer Schwarzbier – Genuss und Qualität

Mit einem Stammwürzegehalt von 11,4% und einem Alkoholgehalt von 4,8% vol. zählt Köstritzer nicht nur zur Gattung der untergärigen Vollbiere, sondern verfügt auch über einen leichten spritzigen Charakter. Diesen wissen

auch kalorienbewusste Genießer zu schätzen. Tatsächlich hat das Schwarzbier lediglich so wenige Kalorien wie ein helles Bier, nämlich 41,5 kcal/100 ml. Die Verwendung speziell veredelter Gerstenmalze und das über Jahrhunderte verfeinerte Brauverfahren verleihen Köstritzer Schwarzbier sein unverwechselbar feines Malzaroma bei einer milden Hopfenbittere.

Die Köstritzer Produktfamilie

Die starke Position von Köstritzer Schwarzbier kommt auch den anderen Produkten des Hauses zu Gute, die sich ebenso positiv entwickeln. Unter den hellen Bieren runden Köstritzer Edel Pils, das beliebteste Thüringer Pils, Köstritzer Spezial Pils und Köstritzer Edel Pils Radler das Portfolio der Brauerei ab.

Zudem bietet Köstritzer ein Kellerbier an, das naturbelassen und unfiltriert ursprünglichen Biergenuss ermöglicht. Die Bierspezialität wurde mit einer Vielzahl von Preisen ausgezeichnet: von der Lebensmittel Praxis als „Produkt des Jahres 2015“, mit dem „HIT 2014“ und dem Superior Taste Award des International Taste & Quality Institute gewürdigt. >>



KÖSTRITZER MEISTERWERKE RED LAGER

Biergattung / Bierstil: Lagerbier +++ **Stammwürze:** 11,8 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,0 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Kristallklare rote Farbe mit cremefarbenem Schaum – feinporig und leicht. Intensiver Duft mit einem würzig-süßen Hauch nach dunklem Landbrot, gerösteten Esskastanien und Karamell. Ausdrucksvoll harmonisch im Geschmack mit zarter Spritzigkeit und leichtem Prickeln. Ein spannendes Aromaspiel aus Trockenfrüchten, Vanille und dunkler Schokolade. Ein frischer Pflaumenton betont die aparte Geschmacksart des Bieres. Veredelung mit speziell gedarrten Karamellmalzen +++ **Fazit:** Ein edle Lagerbierspezialität mit ausgesuchten Karamellmalzen. Inspiriert vom klassischen Wiener Lager. +++ **Speisenempfehlung:** Fleischgerichte, z.B. Spareribs eingelegt in Red Lager



KÖSTRITZER MEISTERWERKE PALE ALE

Biergattung / Bierstil: Pale Ale +++ **Stammwürze:** 15,2 % +++ **Alkoholgehalt:** 7,0 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Orangegoldene, leuchtende Färbung mit hellem Schaum – fein und leicht. Würziger, intensiver Duft wie Maracuja, Orangenblüte, Hopfen und Grapefruit. im Trunk herb und schlank mit eleganter Spritzigkeit und feinem Prickeln. charakteristische intensive Hopfennote harmoniert mit frischen Zitrus-Facetten von tropischen Früchten. +++ **Fazit:** Kräftig gehopfte Bierspezialität mit herber Zitrusnote. Inspiriert von traditionellen Ale-Bieren. +++ **Speisenempfehlung:** z.B. Mildes Curryhähnchen mit Vollkornreis und Ananas





Köstritzer



Nach der Einführung von Köstritzer Kellerbier erweiterte die Köstritzer Schwarzbierbrauerei ihr Portfolio um drei weitere Bierspezialitäten unter dem Dach der "Köstritzer Meisterwerke". Dabei handelt es sich um die international bekannten traditionellen Sorten Pale Ale, Witbier und Red Lager – gebraut nach Rezepturen der Köstritzer Braumeister unter Einhaltung höchster Qualitätsanforderungen und veredelt durch erlesene Zutaten. Die Resonanz im Markt und bei den Verbrauchern ist sehr positiv. Auch diese Produkte errangen Auszeichnungen wie den Superior Taste Award vom International Taste & Quality Institute in Brüssel und eine Gold- sowie Silbermedaille beim ersten und zweiten Craftbeer Award. Das neue Meisterwerk Red Lager ist eine Spezialität nach Vorbild des klassischen Wiener Lagers: ein untergäriges Lagerbier, sanft malzig bis malzig-süßlich und würzig im Aroma.

Sponsorings

Köstritzer hat sich als Sponsor im Musikbereich als feste Größe etabliert. Im Zentrum zahlreicher Engagements steht auch hier die thüringische Heimatregion: So präsentiert sich Köstritzer als Partner des Tanz- und Folkfest Rudolstadt, das mit 90.000 Gästen das größte Folkfestival Europas darstellt. Zugleich wird die Jazzmeile Thüringen sowie die Kulturarena Jena unterstützt, die ihren Fans ein Internationales Sommer Open-Air Musikfestival im Herzen der Stadt bietet.

Auch das Köstritzer Spiegelzelt ist eine feste Instanz im Thüringer Kulturgeschehen und wurde in diesem Jahr erneut federführend durch die Brauerei unterstützt.

Ein weiterer Erfolgsfaktor der Marke ist die starke Präsenz als bedeutender Sportförderer in der Heimatregion Thüringen. Seit 1993 trägt das Unternehmen den offiziellen Titel „Förderer des Thüringer Sports“ und engagiert sich in diversen Disziplinen – von Fußball über Volleyball bis hin zum Wintersport. Neben der regionalen Förderung von Vereinen, Verbänden und Veranstaltungen engagiert sich Köstritzer auch auf internationalen Events wie den Olympischen Winterspielen.

Weitere Informationen unter www.koestritzer.de



Zudem mischt Köstritzer im Biermix-Segment mit: bibop black cola ist das erste Biermischgetränk mit Schwarzbier, Cola und Guaranaextrakt.



KÖSTRITZER MEISTERWERKE WITBIER

Biergattung / Bierstil: Witbier +++ **Stammwürze:** 12,7 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,4 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Gelbgoldene Honigfarbe mit hellem Schaum – anhaltend und stabil. Köstlicher Duft mit würzigen und fruchtigen Facetten versetzt. Im Trunk schlank und spritzig mit sanftem Prickeln. Feine Aromen von Orange, Limone und Litschi entfalten sich in diesem edlen Weizenbier. Veredelung des Sudes mit getrockneten Orangenschalen und Koriander für eine fruchtig-würzige Note+++ **Fazit:** Eine feine Weizenbierspezialität mit charaktervoller Fruchtnote. Inspiriert von belgischer Brautradition. +++ **Speisenempfehlung:** Sommerlich leichte Grillgerichte wie Fisch oder Geflügel.



LEFFE

Premium seit 700 Jahren.



1240 gelang den Mönchen des Belgischen Klosters Notre-Dame de Leffe ein historischer Coup: Sie kreierte das Rezept für ein bis heute einzigartiges Abtei-Bier, das Bierkenner und Feinschmecker auf der ganzen Welt gleichermaßen begeistert. In Belgien ist Leffe Marktführer im Segment der Klosterbiere.

Leffe steht seit März 2014 auch in Deutschland in der Gastronomie auf der Karte und wurde mit auffälligen Verkostungsaktionen und Werbemitteln präsentiert. Zum Auftakt startete die Marke mit den klassischen Varianten „Blonde“ und „Brune“.

Leffe Blonde (6,6 vol.%) überzeugt mit vollem, weichen und fruchtigen Geschmack, dem ein starker, überraschender Nachgeschmack folgt. Perfekt abgerundet wird sein Auftreten durch die intensive, honiggoldene Farbe und dem dichten, stehenden Schaum.

Leffe Brune (6,5 vol.%) die dunkle Variante des Originals, überzeugt Bierkenner mit seinem tiefroten Schein und vereint einen reichhaltigen, weichen Geschmack mit einer leicht bitteren Note und einem süßen, an Karamell erinnernden Nachgeschmack.

Mit seinem einzigartigen Geschmack, seiner Herkunft und seiner exklusiven Produktausstattung ist Leffe genau das richtige Produkt um die steigende Nachfrage nach besonderen Premium-Produkteerlebnissen zu erfüllen.

Ein möglicher Konsumanlass ist die Verwendung als Aperitif. Diese Situation ist für Bier noch nicht besetzt, zudem passt sie ideal zur Positionierung der Marke im Umfeld von hochwertigen Speisen. Aperitifs schaffen leichte Probierränke und sind wichtige Einflussfaktoren bei der Wahl der Getränke zum Essen.

Attraktive Werbemittel helfen dabei den Premiumgenuss zu vermitteln. So stehen den Gastronomen neben hochwertigen Tischaufstellern unter anderem auch verschiedene Spezialitätengläser zur Verfügung. Leffe Blonde und Brune sind als Fassbier im 30l KEG Gebinde erhältlich und seit 2015 gibt es in der Gastronomie auch eine eigens konzipierte Schanksäule.



LEFFE BRUNE

Biergattung / Bierstil: Belgisches Abtei-Bier/Abbey-Ale +++ **Stammwürze:** 15,6 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,5 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Das Abteibier besticht durch die tiefgründig schimmernde, dunkelbraune Farbe und seinen vollen, leicht süßlichen Geschmack mit malziger Note. +++ **Fazit:** Seine Gestalt verdankt es dem dunkel gerösteten Malz, seinen Geschmack der Auswahl feinsten Brauzutaten und der jahrhundertelangen Erfahrung der Abteibrauerei Notre-Dame de Leffe. +++ **Speisenempfehlung:** Passt zu würzigen, scharf gewürzten, gebratenen und rauchigen Speisen. Z.B. Rotes Fleisch vom Grill mit Bratkartoffeln, Falafel, Bohnen- und Linsengerichte, Zwiebelsuppe mit Croutons



LEFFE BLONDE

Biergattung / Bierstil: Belgisches Abtei-Bier/Abbey-Ale +++ **Stammwürze:** 15,6 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,6 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Die berühmte Leffe-Hefe und das jahrhundertlang verfeinerte Rezept verleihen dem honiggoldenen Leffe Blonde seine feinen Aromen von Vanille und Gewürznelken. +++ **Fazit:** Zunächst fruchtig, süß und unterlegt mit einer zarten Note von Bitterorange, bleibt es auch mit seinem würzigen, erfrischenden Nachgeschmack dem Gaumen in bester Erinnerung! +++ **Speisenempfehlung:** Herzhaft vollmundige Speisen, Fisch und Muscheln, würziger Käse, Wild- und Pilzgerichte, Süßspeisen, Dessert



STIEGL-GUT WILDSHUT

Das 1. Biergut Österreichs

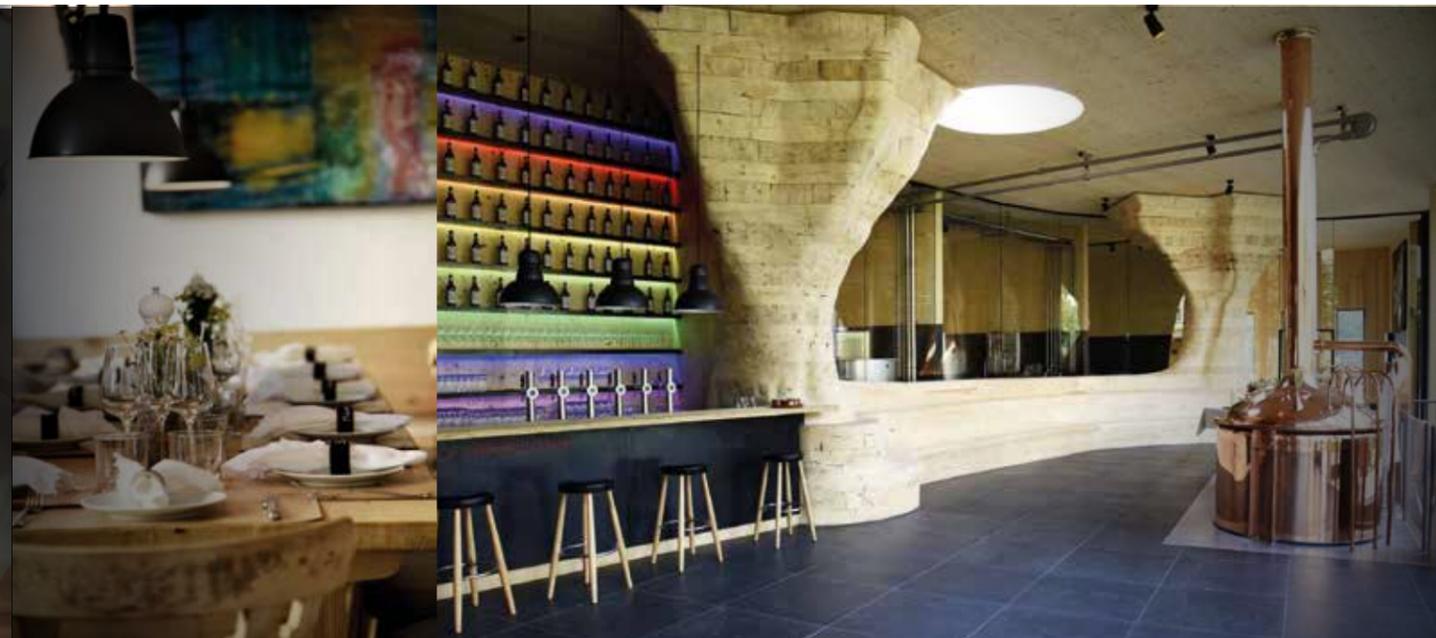
Das Stiegl-Gut Wildshut steht für nachhaltige Landwirtschaft, für Vielfalt und vor allem für Experimentierfreude und Überraschungsmomente. Hier geht man ganz bewusst „back to the roots“ und nimmt alle Schritte des Bierbrauens wieder in die eigenen Hände. „Vielfalt statt Einheitsbier“ lautet das Motto der Privatbrauerei. So werden in der Bio-Landwirtschaft alte, vom Aussterben bedrohte Tierrassen gehalten und in Vergessenheit geratene Urgetreidesorten kultiviert, die hier auch vermälzt und zu edlen Bierspezialitäten gebraut werden.

Kreislaufwirtschaft zum Angreifen

Die nachhaltige Gestaltung des Bierkreislaufs wird am Biergut in Wildshut transparent und erlebnisreich umgesetzt. Themenwege führen durch das ganze Gelände und auf diesen erfährt man nicht nur viel Interessantes zu Fauna und Flora, sondern natürlich auch vieles rund ums Thema Bier, wie zum Beispiel auch über den Reifekeller mit den Quevris (Ton-Amphoren), in denen das jüngste Stiegl-Experiment, das „Urbier“, gebraut wurde. Der Stiegl-Eigentümergefamilie Heinrich Dieter und Alessandra Kiener ist es ein großes Anliegen, mit der Natur behutsam umzugehen und die Artenvielfalt durch die Kultivierung von fast ausgestorbenen Urgetreidesorten zu fördern. „Für uns beginnt Bierbrauen schon auf dem Feld. Die Voraussetzung für beste Gerste und besten Hopfen sind schließlich gesunde, gute Böden. Und so probieren wir in unserer eigenen Bio-Landwirtschaft in Wildshut aus, wie es anders geht“, erklärt der österreichische Privatbrauer Kiener. >>

Rund 30 Kilometer nördlich der Stadt Salzburg, wo Salzburg, Oberösterreich und Bayern zusammentreffen, hat Stiegl das 1. Biergut Österreichs aus der Taufe gehoben und damit einen ganz besonderen Ort des Ausgleichs, des Genusses, des Wissens und des Glücks geschaffen. Seit verganginem Jahr ist das Gut nahe der Innviertler Gemeinde St. Pantaleon für Besucher geöffnet und lädt dazu ein, diesen außergewöhnlichen Kraftplatz für sich zu entdecken und zu genießen.

Die Stielbrauerei zu Salzburg –
mehr als 500 Jahre Biergeschichte



Fotos: © Stiegl

Die Tradition des Bierbrauens lässt Stiegl in einer weltweit einzigartigen Kombination aus Mälzerei und Rösterei und in der 1. Vollholzbrauerei Österreichs wieder aufleben. Bei der Errichtung wurde die Holzbaumethode von Erwin Thoma angewendet, die ohne Leim und Metallverbindungen auskommt. Der Kreislaufgedanke wurde bereits in der Bauphase gelebt: So fanden etwa viele alte Materialien wieder Verwendung. Die Braukessel und Lagertanks stammen aus der Stiegl-Brauwelt in Salzburg, Regale wurden aus alten Stiegl-Holzbierkisten gebaut. Für den Boden kam altes, gelagertes Holz aus der Brauerei zum Einsatz. Der Steinboden besteht aus Ziegeln, die schon einmal ein Fußboden in der Stieglbrauerei waren. Das Biergut ist ein Musterbeispiel für nachhaltiges Denken und Handeln. Energietechnisch wird das gesamte Gut mit Ökostrom versorgt.

Lust an der Vielfalt

„In Wildshut tüfteln und forschen wir, wie wir die Böden fruchtbarer machen können, und wir kultivieren hier alte Urgetreidesorten, um einerseits die Artenvielfalt zu sichern und so gleichzeitig unverwechselbare Zutaten für unsere Biere wachsen zu lassen. Vögeles Gold, Schwarze Nacktgerste, Alpine Pfauengerste, Bordeaux Weizen, Emmer, Einkorn oder Dinkel heißen nur ein paar dieser Urgetreidesorten, die sich in all unseren Wildshuter Bieren wiederfinden und darin ihren besonderen Geschmack entfalten“, erklärt Gutsverwalter Franz Zehentner. Auch für Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker ergeben sich hier neue, interessante Möglich-

keiten: „In Wildshut haben wir uns eine einzigartige Experimentierküche geschaffen. In einer Zeit, in der Biere immer ähnlicher schmecken, wollen wir hier unseren eigenen Weg gehen. Wo sich Biere durch einzigartigen Geschmack und stabile, herausragende Qualität differenzieren, steigt die Wertigkeit des Produktes. Es ist spannend, beim Vermälzen mit den Geschmacksrichtungen zu spielen und sehr eigenständige Bierstile zu kreieren.“

Vielfalt zum Verkosten

Natürlich kommt auch der Genuss am Stiegl-Gut Wildshut nicht zu kurz. Im hofeigenen „Krämerladen“ werden zum Großteil selbst gemachte Köstlichkeiten angeboten: G'schmackiges Brot, beste Buttersorten, Fleisch, Käse und Schinken von der eigenen Landwirtschaft und natürlich die Wildshuter Biere, in denen der einmalige und geballte Geschmack der selbst angebauten Urgetreide-Sorten zu schmecken ist. Neben dem „Wildshuter Sortenspiel“ gibt es zwei weitere Wildshuter Biere – die „Wildshuter Gmahde Wiesn“ und die „Wildshuter Männerschokolade“ sowie die gebraute Bio-Limonade „Wildshuter Flük“ zu verkosten. Der gemütliche Gastgarten lädt zum Verweilen und genießen ein. Für die kleinen Besucher steht eine Arche bereit, die auch ein Symbol für die Überzeugung des Unternehmens ist: Das große Anliegen der Eigentümerfamilie Kiener, die Vielfalt der Kulturpflanzen auch für nachkommende Generationen zu schützen und zu bewahren.

www.biergut.at

MAISEL & FRIENDS

Kreative Braukunst, außergewöhnliche Biere, Herzblut und Leidenschaft – dafür steht Maisel & Friends.



Seit 2012 sind sie einer der Vorreiter im Segment der Edel- und Craftbiere in Deutschland. Herzenswunsch der Brauer ist es, Bier wieder einen höheren Stellenwert in der Gesellschaft zu geben und Menschen von seinem Geschmack zu begeistern. Denn auch Bier, das nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraut wird, kann unglaublich vielfältig und komplex sein – Aromen und Geschmackseindrücke sind schier unendlich und das mit nur vier Zutaten!

Dazu braucht es: beste Rohstoffe, aber auch Leidenschaft, kreatives Handwerk, langjährige Brauerfahrung, die Lust Neues auszuprobieren und vor allem: gute Freunde, die unsere Passion teilen und ihre Kreativität und Liebe mit einbringen.

Das Ergebnis: Biere von starkem Charakter! Von Freunden gebraut – mit Freunden genießen.

Aktuell hat Maisele & Friends zehn Produkte am Start, die alle national und dauerhaft verfügbar sind. Angefangen hat alles mit der Maisele & Friends Signature-Linie. Entstanden sind drei Edelbiere, die vor allem die Genießer ansprechen, die beim Bier das besondere Geschmackserlebnis suchen und die den Gerstensaft auf einem anderen Genussniveau erleben möchten – ähnlich, wie man das von Wein oder Cognac kennt. Sie haben mehr Charakter als ein herkömmliches Bier, was sich sowohl in einem höheren Alkoholgehalt (über 7,0 % Vol. Alk.) als auch in der geschmacklichen Komplexität widerspiegelt. Die Signature-Biere sind moderne Interpretationen internationaler Biertypen, werden gemeinsam mit guten Freunden kreiert und tragen die unverwechselbare Handschrift ihres jeweiligen Namensgebers. Von den Freunden wurde bewusst Wert auf eine größere Flasche gelegt (0,75-Liter), damit die Bierspezialitäten in einer geselligen Runde mit Freunden zelebriert und genossen werden können. Das Credo von Maisele & Friends: „Von Freunden gebraut – mit Freunden genießen.“ >>



MAISEL&FRIENDS STEFAN'S INDIAN ALE

Biergattung / Bierstil: Starkbier / India Pale Ale +++ **Stammwürze:** 17,3 % +++ **Alkoholgehalt:** 7,3 % +++ **Bierart:** obergärig +++ **Charakteristik:** Unsere Interpretation eines India Pale Ales, mit angenehm dosierter Hopfenbittere und einem fruchtig frischem Geschmacksprofil. Inspirierend und exotisch. Überrascht mit Zitrusnoten und floralem Touch. Im Abgang Anklänge von Waldhonig und karamellisiertem Malz. +++ **Fazit:** Eine birgige Reise durch die Welt der Aromen. +++ **Speisempfehlung:** Aperitif, Asiatisch, Käse würzig, Orientalisch



MAISEL&FRIENDS JEFF'S BAVARIAN ALE

Biergattung / Bierstil: Starkbier / Bavarian Ale +++ **Stammwürze:** 16,7 % +++ **Alkoholgehalt:** 7,1 % +++ **Bierart:** obergärig +++ **Charakteristik:** Unsere Interpretation des bayerischen Nationalgetränks, verfeinert mit einer speziellen Hopfennote und dem vollen Aroma unserer eigenen Weissbierhefe. Intensiv und überraschend. Typisch und doch ganz anders. Tiefe Cassisnoten spielen mit orientalischen Gewürzen. Fruchtig, würziger Abgang mit cremiger Perlage. +++ **Fazit:** Ein erfrischender Biergenuss für alle Sinne. +++ **Speisempfehlung:** Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse, Käse mild



MAISEL&FRIENDS MARC'S CHOCOLATE BOCK

Biergattung / Bierstil: Starkbier / Bockbier +++ **Stammwürze:** 17,4 % +++ **Alkoholgehalt:** 7,5 % +++ **Bierart:** untergärig +++ **Charakteristik:** Unsere Interpretation eines irischen Stouts, verstärkt durch den Einsatz einer extra Portion ausgewählter Gersten-, Spezial- und Aromamalze. Kraftvoll, vielschichtig und ausgewogen. Aromen von geröstetem Malz, verbunden mit einer karamelligen Süße. Anklänge von Zartbitterschokolade mit einer Nuance von dunklen Waldbeeren. +++ **Fazit:** Ein Feuerwerk der Genüsse. +++ **Speisempfehlung:** Dessert, Käse würzig, Lamm, Orientalisch, Schokolade, Wild





MAISEL&FRIENDS PALE ALE

Biergattung / Bierstil: Vollbier / Pale Ale +++ **Stammwürze:** 12,3 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,2 % +++ **Bierart:** obergärig +++ **Charakteristik:** Im Stil eines amerikanischen Pale Ales und ein echtes Brett an Aroma. Eimerweise haben wir zur Kalthopfung die spannendsten Aromahopfen eingesetzt um unserem Pale Ale den entscheidenden Kick zu verpassen. Goldgelb leuchtend, frisch und fruchtig im Geschmack, mit leichter Zitrusnote, karamelligem Malzprofil und natürlich Hopfen ohne Ende!! +++ **Fazit:** Ein echtes „Brett“ an Aroma. Komplex und super süffig. +++ **Speisenempfehlung:** Aperitif, Asiatisch, Käse würzig, Lamm



MAISEL&FRIENDS CITRILLA

Biergattung / Bierstil: Vollbier / Weizen IPA +++ **Stammwürze:** 13,7 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,0 % +++ **Bierart:** obergärig +++ **Charakteristik:** Absolut überraschend, diese fruchtige Aromagranate! Mit unserem Crossover aus bayerischem Weißbier und amerikanischem India Pale Ale bringen wir die Geschmacksknospen zum Erblühen. Wunderbare Hopfennoten von Ananas, Banane und Limette fesseln schon beim ersten Schluck. +++ **Fazit:** Vollmundig und spritzig wie ein Weissbier, dazu der typische Charakter eines IPAs. +++ **Speisenempfehlung:** Aperitif, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse, Käse mild, Pasta



MAISEL&FRIENDS IPA

Biergattung / Bierstil: Vollbier / India Pale Ale +++ **Stammwürze:** 14,4 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,3 % +++ **Bierart:** obergärig +++ **Charakteristik:** Ein knackiger Hopfensud, der mit einer ordentlichen IPA-typischen Bittere begeistert. Unser kupferner Hopfenschatz entführt die Sinne in eine Aromenwelt aus Roten Beeren, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Pflaume. Eine knackige Hopfenbittere rundet unser IPA perfekt ab! Ganz I.P.A.: Intense. Pure. Awesome. +++ **Fazit:** Ein rundes IPA mit feiner Renzenz, erfrischend fruchtig und knackig bitter. +++ **Speisenempfehlung:** Aperitif, Asiatisch, Käse würzig, Lamm



Mit den vier Maisel & Friends Fassbieren soll das Thema „Craft“ in die Gastronomie gebracht und gezeigt werden, wie toll die Abwechslung von Bierstilen bei den Gästen ankommt. Ziel ist, dass es in möglichst vielen Gastronomieobjekten eine abwechslungsreiche Bierkarte gibt. Die vier Fassbiere sind allesamt spannende, überraschende und gut trinkbare Sessionbiere. Als Stürmermarke hat sich das Maisel & Friends Pale Ale erwiesen, das in Fass und 0,33L-Longneckflasche erhältlich ist. Es ist ein super süffiges Bier, das im Stil eines amerikanischen Pale Ales gebraut wurde. Fünf verschiedene Hopfensorten, von denen vier kaltgehopft werden, sorgen für ein echtes „Brett“ an Aroma und einen ordentlichen Kick für die Geschmacksnerven.

Seit Mai 2016 kamen zum Pale Ale noch zwei weitere Sessionbiere in der 0,33L-Longneckflasche hinzu. Mit dem Maisel & Friends Citrilla sind die Maisel-Brauer ihrer Weißbierleidenschaft treu geblieben, denn es handelt sich um ein Weizen-IPA, also einem Crossover aus bayerischem Weißbier und amerikanischem IPA. Die fruchtige Aromagranate mit 6,0 % Vol. Alk. ist genau das Richtige für durstige Kehlen.

Das Maisel & Friends IPA ist ein knackiger Hopfensud, der mit 6,3 % Vol. Alk. und einer ordentlich IPA-typischen Bittere begeistert und gleichzeitig erfrischend fruchtig ist. Eben Intense. Pure. Awesome.

www.maiselandfriends.com

MENABREA

Echte italienische Braukunst – Perfetto!



PREMIATA FABBRICA DI BIRRA MENABREA

Menabrea ist die älteste Brauerei Italiens. Seit 1846 beheimatet die Birrifico Menabrea italienische Braukunst in Biella im Herzen der Genussregion Piemont. Aus gutem Grund gründete Giuseppe Menabrea die Brauerei an diesem Standort. Kühle natürliche Lagerkeller bieten optimale Voraussetzungen für die untergärige Brauweise. Der Brauereichef Franco Thedy führt heute das Unternehmen in 5. Generation und gibt damit die Brautradition und die Liebe zu genussvollen Lebensmitteln weiter. In Biella lässt man guten Dingen ihre Zeit. Das wissen die Turiner und Mailänder zu schätzen, die Menabrea in ihren Bars und Cafés trinken.

Feinste Rohstoffe und italienischer Braukunst

Das reine und weiche piemontesische Gletscherwasser des Piemont eignet sich hervorragend für feines Pils. Es wäre nicht italienisches Bier, wären nicht alle Rohstoffe mit größter Sorgfalt ausgewählt. Braugerste aus der Champagne und Hopfen aus der Hallertau sowie die Zutat Zeit machen Menabrea Biere zu einem besonderen Luxus. Menabrea Bionda reift nach der Hauptgärung mindestens 30 Tage im kühlen Lagerkeller.



MENABREA

Biergattung / Bierstil: Pils +++ **Stammwürze:** 11,2 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,8 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Menabrea Bionda ist ein elegantes Pils von glanzfeiner Farbe mit kräftigem Malzaroma und würzig-frischer Hopfennote. Der Malzkörper ist weich und leicht getreidig, was dieses Pils besonders süffig und erfrischend macht. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 6°C. +++ **Fazit:** Ein hervorragendes Pils von italienischem Charakter. +++ **Speisenempfehlung:** Menabrea Bionda passt hervorragend zu italienischer Pasta und feinen Fischgerichten.



MÖNCHSHOF

Echte BrauSpezialitäten



Mönchshof sind die feinen Brauspezialitäten in der Bügelverschlussflasche aus der Bierstadt Kulmbach. Die jahrhundertalte Brautradition und die Liebe zum handwerklichen Detail garantieren dem anspruchsvollen Biergenießer noch heute ein besonders vielfältiges Geschmackserlebnis und laden zum bewussten Biergenuss ein.

Handwerkliche Braukunst an traditionellem Braustandort

Mit der ersten Klostergründung im Jahr 1349 wird in der Bierstadt traditionell auch die Entstehung der Kulmbacher Braukunst verbunden. Seit mehr als 600 Jahren wird auf dem Areal des ehemaligen Zisterzienserklosters Langheim bayerische Brautradition und Gastlichkeit bewahrt. Das enge Zusammenwirken verschiedener Handwerke gewährleistet dort, dass bereits seit 1885 Mönchshof Spezialitätenbiere weit über ihre Heimat hinaus vertrieben werden konnten und Freunde fanden. Auch heute noch wird Tradition und Handwerkskunst bei Mönchshof groß geschrieben. Und zwar vom ersten Schritt im Brauverfahren bis zum Verschließen der Flasche und dem Aufbringen der Etiketten.

Der Reinheit und dem Geschmack verpflichtet

Nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebranntes Bier ist ein echtes Naturprodukt mit einer Vielfalt an möglichen Rezepturen und Geschmacksrichtungen: Vom naturtrüben Kellerbier, dem besonders milden Bayerisch Hell, dem würzigen Landbier, dem fein gehopften Original, bis hin zum naturbelassenen Schwarzbier und dem alkoholfreien Naturtrüb's. Für jeden Geschmack bietet Mönchshof ein außergewöhnliches Biererlebnis.

Für den besonderen Geschmack der Brauspezialitäten wird deshalb auf Zutaten gesetzt, die aus der Region oder der näheren Umgebung stammen:

- weiches Brauwasser aus dem nahegelegenen Fichtelgebirge
- Sommergetreide für Spezialbraumalze aus der Heimatregion um Kulmbach
- ausgewählter Aromahopfen aus der bayerischen Hallertau
- eigene Reinzuchthefen für den einzigartigen Geschmack



Zertifizierte Nachhaltigkeit mit dem „GREEN BRAND“-Label

Generell ist eine möglichst unbelastete, natürliche Umwelt für eine Brauerei wie Mönchshof sehr wichtig. Gerne leistet sie deshalb ihren Beitrag dazu, die Natur in ihrem Lebensraum aktiv zu erhalten und mit natürlichen Ressourcen bewusst und sorgsam umzugehen.

Für ihr nachhaltiges Handeln wurde Mönchshof 2015 als erste Brauerei in Deutschland mit dem „GREEN BRAND“-Label ausgezeichnet. So setzt der Spezialitätenbrauer bereits seit 1998 auf Mehrweg-Bügelverschlussflaschen, die über Jahre hinweg bis zu 40 Mal verwendet werden können, bevor sie in der Glashütte für neue Flaschen wieder eingeschmolzen werden.

Internet: www.mönchshof.de
Facebook: www.facebook.com/braspezialitaeten
moenchshof >>



MÖNCHSHOF KELLERBIER

Biergattung / Bierstil: Kellerbier +++ **Stammwürze:** 12,4 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,4 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Der jahrhundertalten Brautradition von Mönchshof und der Liebe zum ursprünglichen Bierbrauen haben wir das naturtrübe Mönchshof Kellerbier zu verdanken: Es zeigt sich satt, bernsteingelb in der Farbe mit feiner Hefetrübung und verhaltener Perlage und entwickelt einen stabilen, feinporigen Schaum. Der feine Duft geht in eine fruchtbetonte Richtung, erinnert an Bratapfel, dezent an Honig und Karamell, milde Gewürze im Hintergrund. Geschmacklich offenbart es sich am Gaumen angenehm, cremig und rund mit kraftvollem Aroma, nussigen Nuancen und einer Spur Honig und Malz im Finale. +++ **Fazit:** Das Kellerbier wird der Tradition entsprechend bei kühlen 6-7°C aus dem Kellerbier-Tonkrug 0,5l genossen. Daraus schmeckt es lange schön frisch. Das ihm eigene Aroma und der sehr cremige Charakter am Gaumen werden noch mehr unterstrichen. Eine besonders urtümliche Mönchshof Brauspezialität! Vor dem Eingießen die Flasche leicht schwenken! +++ **Speisenempfehlung:** Ideal zu Wildgeflügel wie gebratenem Fasan auf Selleriepüree, gebratener Ente in eigener Jus, zu glazierter Kalbsnuss oder zu aromatischem Käse wie Epoisses oder Münster.



MÖNCHSHOF ORIGINAL PILS

Biergattung / Bierstil: Pils +++ **Stammwürze:** 11,3 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,9 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Die edel gehopfte Brauspezialität aus der Bierstadt Kulmbach für anspruchsvolle Genießer: Das goldgelbe, glanzfeine Mönchshof Original mit dezenter Perlage und stabilem, sehr feinporigem Schaum, überzeugt zunächst mit seinem feinen Duft mit eleganten, floralen Aromen des Hopfens. Dazu kommen leicht nussige Komponenten und elegante, milde Gewürzaromen, vielleicht ein Hauch von Vanille. Es erfrischt am Gaumen saftig mit anregendem Charakter, milder Herbe und eleganter Bittere im Finale. Geschmacklich präsentiert es sich würzig mit nussigen Noten, einer guten aromatischen Länge, die im Finale die floralen Komponenten wieder aufgreift. +++ **Fazit:** Das Original verträgt eine Trinktemperatur von 6-8°C. In der 0,3l Mönchshof Original Stange wirkt es weich abgerundet und frisch am Gaumen mit fein-herber Aromatik bis zum elegant-floralen Abgang. Ein edel gehopfter Gruß aus der Bierstadt! +++ **Speisenempfehlung:** Der ideale Begleiter von hellen Geflügelgerichten und Kalbfleisch. Bei Fischgerichten sind geräucherte Fische am besten geeignet, sie sollten jedoch etwas fetthaltiger sein, um den eleganten Pilscharakter zu balancieren. Im Bereich Käse ist ein reifer, älterer Hartkäse gut geeignet.



MÖNCHSHOF LANDBIER

Biergattung / Bierstil: Export +++ **Stammwürze:** 12,3 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,4 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Das satte, goldgelb-klare Mönchshof Landbier besticht durch seine Rezeptur. Die edle Sommergerste verleiht ihm seine leicht malzblumige Note. Der würzig-herbe Edelhopfen sorgt für sein ausgeprägt kraftvolles Aroma. Mit feiner Perlage, stabil im Schaum und feinen fruchtigen Düften in Richtung reifer Apfel, einer Spur kandierter Ananas, frischer Haselnuss, eingelegter Williamsbirne und ganz dezenter Röstaromen. Am Gaumen bleibt es angenehm, mild und rund mit fast cremiger Kohlensäure, feiner, wiederum etwas fruchtbetonter Aromatik und mit einer feinen nussigen Note im Finale. +++ **Fazit:** Das Landbier sollte bei einer Trinktemperatur zwischen 6 und 8°C getrunken werden. Im Mönchshof Glasseidel kommt der sehr cremige, traditionelle Exportbier-Charakter am Gaumen besonders zum Tragen! +++ **Speisenempfehlung:** Ideal zu Geflügelgerichten mit hellen Saucen, zu feinen, gebratenen Süßwasserfischen. Mit seiner weichen Cremigkeit begleitet er auch sehr gut Süßspeisen wie Palatschinken oder Apfelstrudel, aber auch reifen Weißschimmelkäse wie Camembert.





MÖNCHSHOF BAYERISCH HELL

Biergattung / Bierstil: Hellbier +++ **Stammwürze:** 11,3 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,9 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Mönchshof Bayerisch Hell ist so, wie es der Genießer erwartet: Blank und golden in der Farbe mit elfenbeinfarbenem, feinporigem Schaum und durch seine zurückhaltende, feine Hopfung „b'sonders mild" im Geschmack. Traditionell hoch vergoren, verleihen ihm drei ausgesuchte Hopfengaben zum richtigen Zeitpunkt seine ausgewogene, florale, frische Hopfennote mit einem Hauch von Haselnuss und Karamell. Im Mund zeigt es einen angenehm saftigen Geschmack mit feiner Herbe und eleganten, kaum spürbaren Bitternoten. Im Abgang melden sich noch einmal die dezenten, nussigen und Karamellaromen zum Finale. +++ **Fazit:** Das Bayerisch Hell sollte bei kühlen 6-7°C getrunken werden. Der bayerischen Tradition gemäß eignet sich am besten das Mönchshof Glasseidel, in dem sich die typischen Aromen angenehm und in guter aromatischer Länge präsentieren. Ein genussvoller Teil bayerischer Lebens- und Bierkultur! +++ **Speisenempfehlung:** Es passt ideal zu feinen Gerichten mit Röstaromen wie Forelle Müllerin, zum klassischen Wiener Schnitzel, aber auch zu leichten gebackenen Gerichten wie Lasagne oder Gemüseaufläufen.



MÖNCHSHOF MANUFAKTUR HISTORISCHES MÄRZEN

Biergattung / Bierstil: Märzen +++ **Stammwürze:** 13,3 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,5 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Historisches Märzen ist wohl eine der ältesten und schon immer besonders edlen, bayerischen Biersorten überhaupt. Traditionell etwas stärker eingebraut, gebührt dem Märzen ein Quäntchen mehr Zeit zum Ruhen und zur langen, kalten Lagerung bei bis zu 1°C. Dies schlägt sich auch in der Optik und im Geschmack nieder: Farblich entspricht es einem reifen Gerstenfeld: tiefgolden, mit leichter Opaltrübung und kompaktem, weißen Schaum. Sanft im Antrunk und begleitet von leichten Karamell- und Fruchtaromen, steht der feinen Malzsüße die außergewöhnlich weiche, fruchtige Note des ausschließlich Hallertauer Aromahopfens harmonisch entgegen und sorgt für einen angenehm trockenen Nachtrunk. +++ **Fazit:** Ein fast schon in Vergessenheit geratenes Bier ist wieder zum Leben erweckt! Wir empfehlen, das Historische Märzen im Mönchshof Manufaktur-Glas 0,3l bei 8°C zu genießen. Wichtig: Vor dem Eingießen die Flasche leicht schwenken! +++ **Speisenempfehlung:** Es passt perfekt zu festlichen Sommergerichten wie Schweinshaxe, Krenfleisch oder Schäufele, bestens aber auch zu gebratenem Geflügel, kräftigen Eintöpfen oder Brotzeiten mit Obatztem und Ziebelkässe.



Mönchshof Manufaktur: Altes Brauwissen neu entdeckt

Bei der neuen Produktlinie Mönchshof Manufaktur erleben oft in Vergessenheit geratene Rezepturen und Braumethoden einen neuen Frühling. Das überlieferte Wissen aus vielen Jahrhunderten kombiniert der Manufaktur-Braumeister Herrmann Nothhaft mit modernen Techniken der Bierherstellung. Dabei haben es ihm besonders die „historischen“ Sorten aus dem deutschen – und vor allem dem bayerischen – Raum angetan. Dazu kommen dann besondere Zutaten in eigener Zusammenstellung in den Sudkessel. „Wichtig ist dabei das enge und stetige Zusammenarbeiten mit unseren oberfränkischen Braugerstenbauern, unseren erfahrenen Mälzern in direkter Nachbarschaft und den langjährig vertrauten Hopfenbauern aus der Hallertau.“

„SCHNAUZE VOLL VON MASSENBIEREN?“

Speidels Braumeister sorgt für Abhilfe.

Die Brauanlage für Gastronomen, professionelle Biergeschäfte und Hobby-Brauer kommt aus dem mittelständigen Familienunternehmen Speidel Tank- und Behälterbau GmbH mit Sitz im schwäbischen Ofterdingen. Bekannt ist das Unternehmen seit 1912 für seine „Behälter aus Leidenschaft“ und hat sich hier zu einem der Weltmarktführer im Behälterbau etabliert. Nun ist das Unternehmen auch Marktführer im Bereich Mikrobrauanlagen und verkauft diese erfolgreich seit 12 Jahren auf der ganzen Welt.



Die Idee und ihr Reifeprozess

Stefan Speidel war schon immer ein Bierliebhaber und versuchte während seinem Studium sein eigenes Bier zu brauen. Denn ein selbstgemachtes Bier ist ein selbstgemachtes Bier, ein Bier mit einer persönlichen Note des Brauers. Stefan Speidel stellte aber schnell ernüchternd fest: zu kompliziert, zu viel Arbeit, zu viel zu reinigen und ein Ergebnis, das leider kaum als Bier bezeichnet werden konnte. Als im Jahr 2002 die Idee des einfachen Umpumpens der Würze an Speidel herangetragen wurde, war Speidel begeistert: Das musste er einfach umsetzen. Gemeinsam mit seinen Mitarbeitern machte er sich daran, die Idee weiter zu optimieren und ein Brauset zu entwickeln, mit dem jeder, auch ohne Vorkenntnisse, sein eigenes Bier brauen konnte. Der Braumeister war geboren. In den Folgejahren wurde das Gerät in vielen Punkten verbessert, überarbeitet und neue Patente angemeldet. Der Braumeister entwickelte sich zu einem technisch ausgereiften Produkt.

Schon gewusst? Sticht eine Mücke einen betrunkenen Menschen, hat sie danach die halbe Blutalkoholkonzentration ihres Opfers.

Der Braumeister

Der Braumeister zeichnet sich durch seine durchdachte, einfache Handhabung aus. Das Gerät ist auf Langlebigkeit ausgerichtet und lässt sich, dank des simplen Aufbaus, sehr einfach reinigen. Ein begeisterter Kunde schrieb Speidel: »Mit dem Braumeister macht das Brauen richtig Spaß. Die Technik ist ausgeklügelt und durchdacht. Das Handling echt einfach.«

Egal, ob Weizen, Märzen oder IPA: Mit dem Braumeister können sämtliche Biersorten gebraut werden. Die natürliche Brauweise ohne Pasteurisierung sowie die individuell anpassbaren Rezepte sorgen für einen merklichen Qualitätsunterschied zwischen dem selbst gebrauten Bier und der seelenlosen Einheitsbrühe. »Das Beste Bier aller Zeiten« entsteht.

Auch interessant: Im Mittelalter wurden auch Fliegenpilze zum Bierbrauen verwendet.

Warum selber brauen?

- Etwas Eigenes zu schaffen ist die feinste Befriedigung die man überhaupt finden kann.
- Den Freunden oder Gästen etwas Besonderes anbieten.
- Ein neues Hobby auszuleben.
- Weil Craft Bier einfach geil ist.

Und das noch: Wenn männliche Fruchtfliegen keinen Erfolg bei weiblichen haben, trinken sie mehr Alkohol. Schuld ist ein Neuropeptid im Gehirn. Menschen haben ähnliche Gehirnstrukturen.

Einfach – selber machen

Klein, aber oho! Neben den bewährten Braumeistern mit 20 und 50 Litern für den Heimgebrauch gesellt sich unser kleinstes Modell: der Braumeister 10 Liter. Der passt auch in jede Studenten-Küche. Ideal für alle, die nur wenig Platz haben oder das Bierbrauen einfach mal ausprobieren möchten. Der Kleine eignet sich hervorragend dafür, neue Rezepte in kleinen Mengen auszuprobieren.

Zuletzt: An Bord der Queen Mary 2 gibt es eine Brauerei.

Wenn das Hobby zum Beruf wird

Unsere großen Braumeister-Anlagen 200 und 500 Liter funktionieren genau nach dem gleichen Konzept wie bei unseren kleinen Braumeistern. Einzigartig am Braumeister ist, dass das Malz durch schonendes Umpumpen der Würze ausgewaschen wird. Maischen, Läutern und Hopfenkochen – alles findet in einem Kessel statt – einfach und sauber. Kein Umschöpfen, kein permanentes Umrühren, nichts brennt an. Die vollautomatische Steuerung braut entweder nach voreingestellten Rezepten oder nach individuell optimierten Einstellungen. |

Ralf Leukart
www.speidels-braumeister.de



SOUS-VIDE GEGARTER SCHWEINENACKEN

vom Bentheimer Landschwein
mit glasierten Karotten und Kartoffel-
Chorizo-Püree

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

SCHWEINENACKEN

800 g Schweinenacken vom Bentheimer Landschwein
38grad Steakpfeffer
frischer Thymian
200 ml Stout
100 ml Terijaki
2 Zehen Knoblauch
3 Lorbeerblätter

MÖHREN

12 mittelgroße Möhren
60 g Zucker
80 g Butter
1 Prise Salz
Dill / Petersilie

KARTOFFEL-CHORIZO-PÜREE

750 g Kartoffeln mehligkochende
etwas Salz / Pfeffer
Muskat
1 Bund Petersilie
175 g Chorizo
1 Zwiebel
300 g Butter

optional
Ziegenfrischkäse

ZUBEREITUNG:

SCHWEINENACKEN

Den Schweinenacken in Terijaki, Bockbier oder Weizenbier, Lorbeerblatt, Knoblauch, Thymian sowie 38grad Steakpfeffer würzen. In den Bratschlauch oder Vakuumbeutel geben. Für 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Den Schweinenacken im Dampfbackofen bei 58°C für 24 Stunden garen. Am nächsten Tag den Schweinenacken aus dem Ofen nehmen und den Bratschlauch/Vakuumbeutel aufschneiden und den Sud abgießen. Aufkochen und andicken (Mehlwasser/Mondamin).

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

GLASIERTE KAROTTEN

Die Karotten schälen und im Dampfgarer ca. 20 Minuten dämpfen, alternativ im Salzwasser 15 Minuten garen. Die Möhren in einem großen Topf oder in einer Pfanne glasieren. Dazu Butter und Zucker zusammen schmelzen und die Möhren darin wenden. Mit einer Prise Salz würzen und gehackten Kräutern (Dill oder Petersilie passen hervorragend) abschmecken.

KARTOFFEL-CHORIZO-PÜREE

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 20 - 25 Minuten garen. Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit dann die Petersilie waschen, die Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Die Zwiebel schälen und zusammen mit dem Chorizo fein würfeln, beides in der zerlassenen Butter knusprig anbraten. Dann die Petersilie dazugeben. Warmhalten.

Die Kartoffeln abgießen und auf der noch heißen Herdplatte 2 Minuten ausdampfen lassen. Die Butter nach und nach dazugeben – bis es richtig cremig ist. Durch ein Sieb in einen neuen Topf passieren. Mit geriebenem Muskat, Salz und Pfeffer würzen, Prise Salz dazugeben. Beim Erwärmen nochmals mit Butter cremig abziehen.

Wer mag kann auch gerne die Butter etwas minimieren und Ziegenfrischkäse zufügen. |

STEVE BORMANN

38GRAD EVENTGASTRONOMIE

Bentheimer Straße 259
48529 Nordhorn
Tel.: 05921/1796458
www.38grad-4you.de
info@38grad-4you.de

MORITZ

Frisch und mediterran aus Barcelona



Moritz ist die älteste Brauerei Barcelonas und wurde vom Elsässer Louis Moritz 1856 am heutigen Standort an der Ronda Sant Antoni gegründet. Die Fabricà Moritz - bis heute geführt von den Nachfahren von Louis Moritz - ist heute eine begehrtete Brauerei mit eigenem Gastronomie-Konzept und Bäckerei. Moritz verkörpert den mediterranen Lebensstil, der die Nacht zum Tag werden lässt geprägt von Tapas Bars, Kunst und Kultur der Metropole. Fragt man in Barcelona nach dem besten Bier Kataloniens, lautet die stolze Antwort: „Moritz!“

Ausgewählte Rohstoffe

Der wichtigste Rohstoff für Bier ist Wasser. Das beste Wasser in Katalonien, um Bier zu brauen kommt vom Berg Montseny. Moritz wird ausschließlich mit diesem Wasser gebraut. Für den runden Malzkörper kommt Pale Malz zum Einsatz und bei der Hopfengabe setzt Moritz auf den seltenen Saazer Hopfen aus Tschechien. Die feine Hopfenblüte wird nach dem Kochprozess zugegeben, um möglichst das filigrane Hopfenbouquet im Bier zu bewahren.



MORITZ

Biergattung / Bierstil: Lager +++ **Stammwürze:** 12,4 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,4 % +++
Bierart: Untergärig +++ **Charakteristik:** Moritz Lager ist ein mildes Lager, gebraut mit dem einzigartigen Wasser des Bergs Montseny und Saazer Hopfen. Neben Pale Malz wird nach spanischer Rezeptur auch Reis eingesetzt, was den Saazer Hopfenblüten genügend Raum lässt, ihre Aromen zu entfalten. Mediterrane Biere entfalten ihren Geschmack optimal bei etwas frischeren Temperaturen, daher servieren Sie Moritz am besten bei 4°C. +++ **Fazit:** Ein vollmundiges Bier von mediterraner Frische. +++ **Speisempfehlung:** Passt ideal zu Tapas, Paella und würzigen Fischgerichten.



PROPELLER BIER

Enorme Eleganz



Die Flugroute der Propeller Biere liegt abseits vom Hauptverkehr. Die Edelmarke überlässt es den großen, telegenen Marken, die Kanten ihrer Biere so weit abzuschmiegeln, dass sie möglichst vielen Menschen schmecken. Wer sich aber auf den außergewöhnlichen Stil von Propeller Bier einlässt, wird immer wieder zu Aufwind, Nachtflug und Co greifen. So unterschiedlich Propeller Biere auch sein mögen: Eines ist ihnen gemein: Enorme Eleganz. Außerdem sind sie intensiv, extrem gehopft und fordernd. Propeller Biere eignen sich zu vielem, das „Nebenher Trinken“ zählt nicht dazu. Wer aber einen Tag mit einem „Nachtflug“ (aus dem großen Schwenker) beschließt, wird mit einem Geschmackserlebnis belohnt, welches man sonst nur aus Übersee kennt.

Wer steckt hinter Propeller?

Was entsteht, wenn ein Diplom-Braumeister und ein Bier-Publizist, die beide auch noch Biersommeliers sind, zusammen eine Biermarke entwickeln? Einzigartige Biere. Hans-Christian Bosch ist Inhaber der Brauerei Bosch in Westfalen. Der Biersepp ist Bier-Lehrer, Bier-Journalist, Marketingmann. Sie haben es sich 2011 zum Ziel gesetzt den deutschen Biermarkt mit in Deutschland gebrauten, hocharomatischen internationalen Bierstilen zu bereichern. Der Versuch ist zweifelsfrei gelungen. Der Markt für Edelbiere startet gerade richtig durch. |



PROPELLER AUFWIND

Biergattung / Bierstil: India Pale Ale +++ **Stammwürze:** 16,00 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,5 % +++ **Bierart:** Obergärig, kaltgehopft +++ **Charakteristik:** Bitter, aromatisch, stimulierend. Leuchtende orange-goldene Farbe, feinporiger Schaum. Erfrischender Duft nach blumigen Hopfenaromen und Citrusfrüchten. Rezipienter Anstrich. Sehr fruchtiger Geschmack nach Litschi, Mango und Grapefruit, dann drängt sich die kräftige Hopfenbittere vor. Am Gaumen dicht und harmonisch. Eine feine Restsüße spielt mit edelherben Noten aus den wertvollen Hopfensorten. Im Nachhall verklingt die würzig-aromatische Bittere nur langsam. Es hat 65 Bittereinheiten und ist nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut. Die optimale Trinktemperatur liegt zwischen 8 und 12 Grad. **Glasempfehlung:** Sektglas oder Weißweinglas. +++ **Fazit:** Der Aufwind ist ein enorm fruchtiges Bier. Aus dem Sektglas ist es der ideale Apéritif und eine echte Alternative zum „Hugo“. Aus der Tulpe hingegen ein wunderbares Genussbier und der perfekte Speisebegleiter für würzige Gerichte. +++ **Speiseempfehlung:** Barbarie-Ente à l'Orange; Glasierter Kalbsleber; T-Bone-Steak kurz gebraten mit exotischer BBQ-Sauce; Scharfes edles Thai-Curry; Risotto Milanese; Bouillabaisse; Aufwind-Granitée mit Mandarinen



PROPELLER NACHTFLUG

Biergattung / Bierstil: Imperial Stout +++ **Stammwürze:** 21,00 % +++ **Alkoholgehalt:** 9,1 % +++ **Bierart:** Obergärig, kaltgehopft +++ **Charakteristik:** Dunkel, intensiv, fordernd. Cremiger, brauner Schaum, der lange stabil bleibt. Hervorragendes Zusammenspiel von Röstaromen, fruchtigen Noten und einem Hauch des Aromahopfens (Saphir) in der Nase. Brombeeren und Heidelbeeren schwören um einen Anklang von Mokka. Dicht und atmosphärisch hängt das Bier am Gaumen und füllt die ganze Mundhöhle aus. Bemerkenswert ist das sanfte Abklingen der Aromen, die selbst im Ausatmen nach dem Trinken noch präsent sind. 45 Bittereinheiten ausschließlich aus feinstem Saphir-Aromahopfen. Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot. Die optimale Trinktemperatur liegt zwischen 15 und 18 Grad. **Glasempfehlung:** Burgunder-Glas oder Schwenker. +++ **Fazit:** Der ideale Digestif. Bei diesem edlen Tropfen ist jeder Schluck ein neues Erlebnis. Besonders spannend ist, dass man bei jedem Trinken stets neue Geschmacksnuancen entdeckt. Der Nachtflug ist eines der komplexesten Biere, welche in Deutschland gebraut werden. +++ **Speiseempfehlung:** Beuf Bourguignon; Hirschrücken (sehr rot); Kalbsnierenbraten mit feinem Bries; Nachtflug mit zwei Kugeln Eis von der Bourbon-Vanille



LINGENER BIERKULTUR

Alte Posthaltere mit über 150 Bieren

Direkt am Lingener Marktplatz neben dem Historischen Rathaus thront das zweigeschossige Fachwerkhaus, das Einheimische und Gäste nur als die „Alte Posthaltere“ kennen. Seit Juni 2014 ist Markus Quadt, Lingener Jung* und mit Ende 30 bereits ein erfahrener Gastronom, Pächter der Alten Posthaltere. Er versucht nun die Seele des Hauses zu bewahren, aber behutsam Modernes und Innovatives zu zulassen. Neben der frischen deutschen Küche ist das Bier das große Thema in der „Post“ – über 150 Biere sind mittlerweile auf der Karte zu finden. Es wird mit Bier gekocht, es gibt Bierproben, Bierpräsente, Verkauf außer Haus und es wächst sogar echter Hopfen im Innenhof. Was liegt da näher als einmal im Jahr ein großes Bierfest zu veranstalten?

Immer am ersten Wochenende im September

Seit 2015 findet immer am ersten Wochenende im September die Lingener Bier Kultur auf dem Professorenplatz statt. Um die 15 verschiedenen Brauer aus Deutschland und Europa nach Lingen zu bekommen, musste Quadt anfangs viel Überredungsarbeit leisten. Nicht selten war die erste spontane Frage: Wo ist denn Lingen und was genau soll ich da?

Mittlerweile kommen die Brauereien gerne nach Lingen und es gibt es sogar Wartelisten. Ein Brauer verriet uns die Gründe: „In Lingen haben die Leute Lust auf handgemachte Biere, sie haben großen Durst und die ganze Stadt ist einfach lebenswürdig. Ein Wochenende auf der Lingener Bier Kultur fühlt sich nach einem freien Wochenende mit Freunden an.“



Umlage und dann direkter „Einkauf“ beim Brauer

Das Konzept ist einfach. Markus und seine Mannschaft kümmern sich um die Werbung, die gesamte Organisation, den Aufbau und die Logistik. Die Brauer müssen nur noch ihre Zapfanlage „einstücken“ und dann kann es los gehen.

Die Gäste zahlen eine Umlage und bekommen dafür ein spezielles Sommelierglas und können dann direkt bei den Brauern ihr Bier kaufen – entweder als Probiergröße von 0,1l oder in 0,3l. Neben dem direkten Kontakt zu den Brauern und den leckeren Bieren kommt bei den Gästen das Essenskonzept mit leckerem „Kraftfutter“ und die Livemusik ohne Bühne besonders gut an.

Ohne Hochglanzposter, aber mit Herz

Große Brauereien sind hier ganz bewusst nicht zu finden, da die Lingener Bier Kultur sich als eine Plattform für kleinere Brauereien versteht. So finden sich unter den Ausstellern neue aufstrebende Brauereien genauso wie Hobbybrauer oder mittelständische Brauereien, zum Beispiel das Riegele Brauhaus aus Augsburg. Das Bier soll ein Wochenende im Fokus stehen und nicht das beste Werbeplakat.

Kontakt

Alte Posthaltere

Große Straße 1 | 49808 Lingen (Ems) | Tel. 0591- 96692080

www.posthaltere-lingen.de | www.lingener-bier-kultur.de



RATSHERRN BRAUEREI GMBH HAMBURG

★ RATSHERRN ★
HOPFEN, MALZ UND HAMBURG



Moin, Moin und Prost!

„Ratsherrn in den Schanzenhöfen“. Dahinter steckt leidenschaftliches Handwerk, die Liebe zum Brauen und Entdecken. Hier wird seit 2012 die alte Hamburger Braugeschichte neu geschrieben und wiederbelebt. Die Braumeister Thomas Kunst, Philipp Bollhorn und Ian Pyle haben es sich zum Ziel gesetzt, einmalige Biersorten sowie vergessene Bierstile zu kreieren und neu zu interpretieren.

Neben den traditionsreichen Ratsherrn Stammsorten wie z.B. Pilsener, Rotbier und Lager, stehen auch weitere saisonale und Halbjahres Sorten auf dem Programm.

Durch die im Frühjahr 2014 eröffnete Micro Brauerei wurde ein grundlegender Grundstein für die Geschmacks- und Sortenvielfalt als auch die Experimentierfreudigkeit der Brauer gelegt. Seither entstehen hier bis zu 10 limitierte Sorten pro Jahr wie z.B. das Pumpkin Ale oder der Matrosenschluck. Jede dieser limitierten Flaschen wird noch per Hand abgefüllt und etikettiert.

Eins steht fest, hinter den Rezepturen stecken nicht nur 3 kreative Braumeister, sondern Leidenschaft, hochwertige Rohstoffe und echtes Brauhandwerk.

www.ratsherrn.de



RATSHERRN COAST GUARD WESTKÜSTEN IPA

Biergattung / Bierstil: India Pale Ale +++ **Stammwürze:** 14,3 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,3 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Das Westküsten IPA ist ein waschechtes Schifferbier. +++ **Fazit:** Ein bissiges, naturbelassenes Bier mit exotischen Frucht- und erfrischenden Hopfennoten. +++ **Speisempfehlung:** Das Westküsten IPA passt zu allem, was deftig und scharf ist. Z.B. scharfes BBQ oder Thai Cuisine. Zum Dessert bietet sich ein saftiger Karottenkuchen an.



RATSHERRN PALE ALE

Biergattung / Bierstil: Pale Ale +++ **Stammwürze:** 13,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,6 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Fünf verschiedene Hopfensorten und ein ausgewogener Malzkörper zeichnen dieses Pale aus. Lecker, leicht und fruchtig und im Abgang ein kleiner Hopfenbiss. +++ **Fazit:** Das Ratsherrn Pale Ale besitzt einen ausgewogenen Malzkörper mit leicht, fruchtigen Aromen, welcher durch eine feine Hopfenbittere abgerundet wird. +++ **Speisempfehlung:** Das Ratsherrn Pale Ale passt hervorragend zu Hawaii Burger, Beef Burrito und zum Nachtschiff ein leckeres Bananenbrot.



RATSHERRN LAGER

Biergattung / Bierstil: Lager +++ **Stammwürze:** 12,3 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,4 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Leichte Frucht- und Honignoten und eine ganz feine Würze perlen gut gekühlt aus Fass und Flasche. Ein einfach ehrliches, hanseatisches und frisches Lager Bier. +++ **Fazit:** Ein rundes und ausgewogenes Bier. Hanseatisch, lecker und ehrlich. +++ **Speisempfehlung:** Das Goldfarbende Ratsherrn Lager passt ausgezeichnet zu einem deftigen Pulled Pork, einem frischen Caesar Salad oder einem grilled Lobster. Zum Dessert eine kleine Auswahl an Gebäck.



RATSHERRN ROTBIER

Biergattung / Bierstil: Rotbier +++ **Stammwürze:** 12,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,2 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Eine ausgesuchte Spezialmalzmischung und der Aromahopfen Saphir münden bei unserem Rotbier in einen harmonischen, wohltemperierten Gesamteindruck. Malzaromatisch, mit einer Spur von Karamell. +++ **Fazit:** Das Ratsherrn Rotbier hat eine sehr schöne rubinrote Farbe und einen cremigen Schaum, es ist rund und angenehm zu trinken. +++ **Speisempfehlung:** Die malz- und karamellbetonte Hamburger Bierspezialität ist lecker zu BBQ Rippchen und Hirschrücken. Als Dessert bietet sich eine Fruchtgrüze an.



ÖKOBRAUEREI RIEDENBURGER BRAUHAUS



Das Riedenburger Brauhaus liegt im romantischen bayerischen Altmühltal. Die familiengeführte Brauerei, gegründet 1866, stellte als erste bayerische Brauerei bereits im Jahr 1994 sein gesamtes Sortiment auf 100% Bio um. Dabei steht Nachhaltigkeit für die Brauerei in der Natur der Sache: Angefangen bei jahrzehnte alten Partnerschaften mit Bioland-Bauern aus der Region – etwa 30 Bauern beliefern das Riedenburger Brauhaus –, über die Nutzung des eigenen Brunnenwassers mit dem Qualitätsprädikat „von ursprünglicher Reinheit“, bis zur konsequenten Herstellung vollwertiger und deshalb unfiltrierter Biere, ist im Riedenburger Brauhaus sinnstiftendes Wirtschaften die Maxime des Handelns. Die dafür ausgesprochene Anerkennung durch Auszeichnungen wie die von BIOLAND ausgelobte Faire Ähre und die Bayerische Umweltmedaille sind Anerkennungen auf diesem Weg.

Kreative Bierkultur

Michael Krieger war das Brauen mit Weizen- und Gerstenmalz nicht genug. Er begann mit historischen Getreidesorten wie Emmer, Dinkel und Einkorn, die für sich einen ganz individuellen Charakter haben, zu brauen. Angeführt vom historischen Emmerbier, entstand mit der Zeit eine Vielfalt an Spezialbieren. So ist es nicht verwunderlich, dass der Sohn Maximilian Krieger nach seiner Rückkehr in den elterlichen Betrieb die Tradition der Innovationen fortführt. Er widmete sich dem Thema Hopfen und ausländische Bierstile und so entstand, neben anderen Bieren in der Dolden Reihe, der Dolden Sud, das erste deutsche India Pale Ale in Bioqualität.

Man darf gespannt sein, was den „Riedenburger“ Brau-ern als nächstes einfällt.



DOLDEN SUD

Biergattung / Bierstil: India Pale Ale +++ **Stammwürze:** 15,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,5 % +++ **Bierart:** obergärig +++ **Charakteristik:** Der Dolden Sud ist das erste deutsche IPA in Bioqualität. Die Farbe liegt zwischen orange und bernstein. Es hat ein intensives Zitrusaroma, das an exotische Früchte wie Ananas und Mango erinnert. Das IPA ist im Antrunk leicht moussierend, hat einen sehr intensiven Geschmack und einen starken Körper, der es mit dieser Hopfenbombe aufnimmt. Immerhin wurde der Dolden Sud mit sechs verschiedenen Hopfensorten gebraut. Doch trotz der erstaunlichen 55 Bittereinheiten hat der Dolden Sud eine ausgewogene Balance. +++ **Fazit:** Ein wohl ausbalanciertes India Pale Ale mit feifruchtiger Hopfennote. +++ **Speisenempfehlung:** Der Dolden Sud braucht ein kräftiges Gericht, zum Beispiel einen saftigen Rindfleischburger mit geschmorten Zwiebeln und Blauschimmelkäse.



EINKORN

Biergattung / Bierstil: Obergäriges Spezialbier +++ **Stammwürze:** 12,2 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,0 % +++ **Bierart:** obergärig +++ **Charakteristik:** Das Einkorn Edelbier ist ein feines und elegantes Bier und wird überwiegend mit dem Ur-Getreide Einkorn gebraut. Einkorn ist das älteste Getreide und somit Vorfahre aller anderen Getreidesorten. Das Bier wird obergärig gebraut und steht hellgolden, leicht opaleszent im Glas. Es riecht feinwürzig und leicht süßlich mit einem Hauch von Vanille. Im Antrunk ist es fein spritzig und hat einen milden, leicht süßlichen Geschmack. +++ **Fazit:** Ein wunderbar mildes Bier mit einem eleganten, feinen Geschmack. +++ **Speisenempfehlung:** Das Einkornbier passt gut zu Fisch und Spargel, funktioniert aber auch sehr gut als Aperitif.



5-KORN

Biergattung / Bierstil: Obergäriges Spezialbier +++ **Stammwürze:** 12,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,0 % +++ **Bierart:** obergärig +++ **Charakteristik:** Das 5-Korn Urbier wird mit den Getreidesorten Gerste, Weizen, Emmer, Dinkel und Einkorn gebraut. Das Bier hat eine dunkle Bernsteinfarbe und einen cremigen festen Schaum. Die verschiedenen Getreidesorten sorgen für einen malzig-süßlichen Geruch. Im Antrunk ist das Bier mild und hat einen vollmundig, malzigen Geschmack. Im Nachtrunk bleibt eine leichte Süße. +++ **Fazit:** Ein herrlich vollmundiges Bier für einen kernigen Genuss +++ **Speisenempfehlung:** Am besten passt das 5-Korn Urbier zu dunklem Fleisch, wie z.B. einem Rehbraten.





MIX IT AGAIN, SAM

Eiskalte Cocktails mit köstlichem Bier

SPICED PILS

Spicy mit Biss! Dieser Drink ist nichts für die Süßen – ihn lieben die Fans herberen Geschmacks. Fruchtig und würzig – das ist ein echtes Spiced Pils.

ZUBEREITUNG:

- Den Shaker zu 2/3 mit Crushed Ice füllen.
- 3 cl Mangalore-Likör (aus dem gut sortierten Lebensmittelhandel), 3 cl Wodka, 2 cl Cointreau, 2 cl Orangensaft dazugeben.
- Kräftig schütteln. In ein hohes Glas geben. Mit Pils auffüllen und mit einer Scheibe frischem Obst dekorieren.



GLUTENFREI

Biergattung / Bierstil: Glutenfreies Bier mit Hirse +++ **Stammwürze:** 11,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,5 % +++ **Bierart:** obergärig +++ **Charakteristik:** Dieses glutenfreie Bier wird ausschließlich mit Hirsemalz gebraut, wodurch sichergestellt wird, dass kein Gluten in das Bier gelangt. Im Glas steht das Bier mit einer hellgelben, leicht trüben Farbe. Es hat einen fruchtigen süßlichen Geruch. Im Antrunk ist es spritzig und hopfig-herb mit einer leichten Säure im Geschmack. +++ **Fazit:** Die ideale glutenfreie Alternative zu Pils. +++ **Speisenempfehlung:** Besonders gut passt das Glutenfreie Bier zur Brotzeit und Salaten.



DINKELBIER

Biergattung / Bierstil: Obergäriges Spezialbier +++ **Stammwürze:** 11,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,9 % +++ **Bierart:** obergärig +++ **Charakteristik:** Das Plankstettener Dinkelbier ist mandelfarben. Der Dinkel ist ein Vorgänger des Weizens und so ist das Dinkelbier obergärig gebraut. Es duftet leicht nach Orangen und Waldhonig. Im Antrunk ist es frisch und hat einen leicht säuerlichen Geschmack. Am Gaumen bleibt ein würzig-malziger Nachgeschmack. +++ **Fazit:** Ein mild-würziges Bier mit viel Charakter +++ **Speisenempfehlung:** Es passt zu Antipasti, gebratenem Gemüse und leichten Brotzeiten.



EXPORT PUNCH

Exotisch, kräftig, süffig – ein Punch mit besonderer (Bier-)Note. Und eine Offenbarung für jeden Liebhaber von Cocktails mit Rum.

ZUBEREITUNG:

- Shaker 2/3 mit Crushed Ice füllen.
- 3 cl Lemon Hart Rum gold 40 %, 2 cl Safari Likör, 1 cl Giffard Orgeat Sirup, 1 cl frischen Limettensaft, 4 cl Maracujanektar dazugeben.
- Kräftig schütteln und in ein Glas schütten.
- Mit Exportbier auffüllen.
- Mit Cocktailkirsche, 1/4 Ananasscheibe und Minzspitze dekorieren. >>

DAMIT FASSBIER ZUM (UNGETRÜBTE)N) ERLEBNIS FÜR IHRE GÄSTE WIRD ...

... bedarf es einiger
Anstrengungen.

Fassbier ist gerade in der bierorientierten Gastronomie für die Gäste immer noch ein besonderes Erlebnis. Insbesondere in der jetzigen Zeit, da Biervielfalt beim Verbraucher wieder zu einem zentralen Thema wird, stellen sich viele Gastronomen und auch Brauereien die Frage, wie man diesen Trend in der Gastronomie umsetzen kann. Dabei kann Fassbier viel mehr sein als nur eine Darreichungsform: Richtig inszeniert wird die Theke zum zentralen Punkt, sie wird zur Bühne für den Gastronomen und unterstreicht seine Bierkompetenz und die Bierqualität.

In den letzten Jahren hat sich glücklicherweise in der Schankanlagentechnik durch Weiterentwicklungen und Innovationen einiges zum Guten verbessert.

So sind mittlerweile sowohl auf der Seite des Anlagenbaus wie auch auf Seiten der Hygiene viele Neuerungen verfügbar, die es erlauben, Anlagen dauerhaft stabil zu betreiben.

Trotz aller Technik bleiben der Gastronom und seine Mitarbeiter der wichtigste Teil in der Verantwortung für die Fassbier-Qualität. Sie legen mit ihrer Arbeit den Grundstein für das Erlebnis Fassbier.

Die Technik, welche in den Anlagen steckt, gewährleistet, dass das Fassbier jederzeit in der gleichen, einwandfreien Qualität ausgedient werden kann.

Je nach räumlicher Beschaffenheit und Zahl der angebotenen Biere stellt sich die Komplexität der Anlagen dar. Der Auslegung der Anlage kommt dabei eine wichtige Bedeutung zu. Sie muss so erfolgen, dass sie den Anforderungen des Gastronomen gerecht wird und auch Spitzen abdecken kann. In jedem Fall ist das eine Arbeit für Profis. Viele Brauereien und auch Fachbetriebe planen die Anlagen punktgenau auf die Bedürfnisse von Objekt und Betreiber. Eine ordentliche Planung des Ausschanks beinhaltet neben der eigentlichen Schankanlage auch das Umfeld, die Kühlung, die Theke, die Gläserreinigung sowie die Anlieferung.

In puncto Biervielfalt muss man die Anlagen entsprechend auslegen, damit man nicht Gefahr läuft, das Bier qualitativ zu verändern. So muss sichergestellt sein, dass die CO₂-Gehalte der einzelnen Biere unverändert bleiben. Dazu gibt es mittlerweile ausreichend technische Möglichkeiten. Für den Betrieb der Schankanlagen ist das ein essentieller Punkt. Eine Verschiebung des CO₂-Gehaltes nach unten lässt das Bier schal werden, eine Verschiebung nach oben, eine sogenannte „Aufkarbonisierung“, lässt den Ausschank unmöglich werden. Beide Zustände müssen vermieden werden.

Ein weiterer zentraler Punkt ist die Biertemperatur. Sie spielt im Hinblick auf den Biergenuss eine sehr wichtige Rolle. Die Sicherstellung einer gleichbleibenden Ausschanktemperatur, unabhängig von Jahreszeiten oder Außentemperaturen, sorgt für einen gleichmäßigen Ausschank. Dies ist insbesondere bei größeren Anlagen nur durch eine entsprechende Auslegung des Kühlraums zu bewerkstelligen. Abhängig von der Anzahl der Leitungen muss genügend gekühlte Fläche für die Fässer und Vorratsfässer vorhanden sein.

In keinem Fall sollte man Probleme mit der Schankanlage einfach so hinnehmen. Wenn Schwierigkeiten beim Ausschank vorliegen hat das Ursachen, die in der Regel auch abzustellen sind. >>

Fotos: © Camba



Die wichtigen Qualitätsparameter beim Servieren des Bieres sind:

- die Trinktemperatur von 5 bis 7°C
- der unverfälschte CO₂-Gehalt
- die biertypische Schaumkrone
- die einwandfreie Glas-Hygiene
- die Präsentation des Bieres beim Gast

Jede Technik ist nur so gut wie ihre Wartung. Ein verantwortungsvoller Gastronom wird seine Anlagentechnik in regelmäßigen Abständen in puncto Sicherheit und technischem Zustand kontrollieren lassen. Die regelmäßige Wartung sorgt für einen sicheren Betriebszustand der Anlagen und damit auch der Sicherheit der Mitarbeiter.

Die Theke ist die Visitenkarte des Wirtes

Hygiene bedeutet sorgfältige Arbeit. Voraussetzung ist, dass die Schankanlage nach Stand der Technik errichtet wurde. Das erfordert die Verwendung der entsprechenden Bauteile und Schläuche. Somit wird bereits bei der Auswahl der Bauteile und während der Installation festgelegt, ob sich eine Anlage hygienisch betreiben lässt.

Mittlerweile liegen ausreichend Erkenntnisse vor, dass sich bei wöchentlicher, chemischer Reinigung und täglicher Desinfektion der Zapfhähne die Schankanlage in einem einwandfreien hygienischen Zustand halten lässt. Dies wird man nur erreichen, wenn auch das Umfeld wie Theke und Kühlraum sauber sind. In jedem Fall ist es wichtig, dass sich der Gastronom mit dem Thema auseinandersetzt. Werden Reinigungen an Dienstleister vergeben, so ist der Reinigungsumfang und das Reinigungsziel festzulegen. Dazu gibt es Musterverträge z.B. vom Deutschen Brauer-Bund. Die Verantwortung für die Qualität der Biere bleibt aber immer beim Gastronomen.

In Bezug auf die Schaumqualität des Bieres kommt der Gläserpflege eine besondere Bedeutung zu. Nur eine einwandfreie Glasqualität erlaubt eine haltbare, feinporige Schaumkrone. Neben speziellen Reinigungsmitteln

für Biergläser kommt es auch auf die Art der Reinigung an. Die besten Ergebnisse erzielen dabei Gläserspülmaschinen.

Der Service macht den Unterschied!

Gut ausgebildetes Personal, ausgestattet mit viel Wissen über Biere, kann beim Gast immer punkten. Ob es an der Theke ist oder am Tisch, eine Bierempfehlung zu bestimmten Speisen oder aber nach verschiedenen Geschmäckern, der Gast merkt sofort, dass in dieser Gastronomie Bier gelebt wird.

Viele Brauereien bieten mittlerweile Qualifikationen und Seminare an, in denen Fachwissen zum Umgang mit Bier in der Gastronomie geschult wird. Diese Angebote sollte man als Gastronom nutzen und sein Personal im Hinblick auf Bier-Wissen, Qualität, Hygiene und Sicherheit schulen. Regelmäßige stattfindende Schulungen sind ohnehin zu bestimmten Themen vom Gesetzgeber vorgeschrieben und lassen sich so gewinnbringend für den Bierverkauf einsetzen.

Viele Getränkefachgroßhändler und auch Brauereien sind dazu übergegangen, ihre Verkaufsmitarbeiter zu Bier-Profis ausbilden zu lassen. Die Qualität in der Beratung ist dabei sehr wichtig um z.B. die verschiedenen Bierstile beschreiben zu können. Weiterhin sind viele Schulungsunterlagen erhältlich.

Kompetente Mitarbeiter und technisch hervorragende Anlagen resultieren in einem optimalen Ergebnis – einem perfekt eingeschenkt, wunderbaren Bier. Da freut sich der Gastronom, noch mehr aber natürlich der Gast. Und das ist schließlich das Wichtigste.

Götz Steintl
Camba Bavaria Brauerei

Hilfreiche Links:

www.brauer-bund.de/ausschank-pflege
www.bayrisch-bier.de



RIEGELE BRAUWELT

... schönes Leben hier!



Bis ins Jahr 1386 reicht sie zurück, die stolze Geschichte der Brauerei „Zum Goldenen Roß“. Anno 1884 erwarb Sebastian Roegeöe sen. diese traditionsreiche Augsburger Braustätte, die sich zum kleinen Kreis der ältesten Brauereien der Welt zählen darf! Doch Riegele bei Riegele hat man das Feuer bewahrt und nicht die Asche. Heute gilt die Riegele BrauWelt als Magnet für Bierliebhaber und Craft-Bier Fans aus aller Welt. In der eigenen BierManufaktur werden Braukurse angeboten. Hier entstehen auch die einzigartigen holzfassgereiften Riegele Jahrgangsbiere. Im angeschlossenen Reifekeller werden handverlesenen Craft Biere von und durch Riegele verkostet, nicht selten vom Weltmeister der Biersommelier Sebastian Priller-Riegele persönlich. Das Riegele Wirtshaus und der Riegele BierGarten laden ein, bei einem Riegele Traditionsbier die bayerische Lebensart genießen zu können oder in der Riegele BierAkademie eine Bierschulung zu machen. Leidenschaft, Hingabe und Wissen sind hier überall spürbar. So wurde Riegele als Europas beste Brauerei im Jahre 2013 ausgezeichnet, Craft Brauer des Jahres 2015, bestes Craft Bier des Jahres 2016 und das erste Bier des Jahrzehnts. Die 9 Sterne Brauerei als Träger des Bundessehrenpreises für Qualität wurde auch in die Champions League der Brauer in London ausgenommen. Kurzum, die Riegele Philosophie ... schönes Leben hier! ist bei jedem Schluck spürbar. >>



AMARIS 50

Biergattung / Bierstil: Kellerpils +++ **Stammwürze:** 12 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,0 % +++ **Bierart:** Untergärig +++
Charakteristik: Amaris – nicht von ungefähr kommt die Ähnlichkeit zum lateinischen amarus = bitter, herb. Hier schmecken Sie pure Leidenschaft für Hopfen. Ganz nach nordamerikanischem Vorbild mit fast übertriebenen 50 Bittereinheiten raffiniert im schlanken Malzkörper eingebunden. Als Aperitif eine feinherbe Vorfreude für jeden Gaumen. +++ **Fazit:** Genießen Sie das Aromaspiel der Brauspezialität Amaris 50. Dieses Bier verdankt seine 50 geschmackvollen Bittereinheiten einer raffinierten Kombination der vier Aromahopfen Hallertauer Perle, Opal, Hersbrucker und Tettlinger Mittelfrüh. +++ **Speisenempfehlung:** Meeresfrüchten, Salaten, hervorragend als Aperitif



SIMCO 3

Biergattung / Bierstil: IPA +++ **Stammwürze:** 13 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,0 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Der amerikanische Hopfen Simcoe – kombiniert mit den zwei Hallertauer Aromenhopfen Perle und Opal – gibt dieser Brauspezialität nicht nur seinen Namen, der Hopfendreiklang sorgt auch für das Aroma von Holunder, Aprikose und Mango. Simco 3 ist ein kastanienrotes Indian Pale Ale, wie es im 19. Jahrhundert in England für die Kronkolonien gebraut wurde. Hopfengestopft, damit es die lange Seereise nach Indien auch unbeschadet überstand. Wie damals, so garantiert Ihnen auch heute der Brauch des Hopfenstopfens ein „hopfiges Lebensglück“. +++ **Fazit:** Genießen Sie das Aromaspiel der Brauspezialität Simco 3. Dieses Bier verdankt seinen Geschmack dem Hopfendreiklang von Hallertauer Perle, Hallertauer Opal und dem amerikanischen Simcoe Hopfen, der bei Null Grad kaltgestopft das Bier im Reifekeller verfeinert. +++ **Speisenempfehlung:** Asiatischem, Fisch, hervorragend als Aperitif



ROBUSTUS 6

Biergattung / Bierstil: Porter +++ **Stammwürze:** 12 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,0 % +++ **Bierart:** Obergärig +++
Charakteristik: Englische Hafnarbeiter im London des 18. Jahrhunderts schätzten diesen Bierstil, der nach den sogenannten Portern, den Lastenträgern benannt ist. 6 Malze und eine Original Irische Ale Hefe bestimmen das Robustus 6. Und genau wie vor 300 Jahren bereitet diese Brauspezialität allen ein kräftiges Vergnügen. Anders als zu jenen Zeiten sollte das cremig elegante Robustus 6 heute nicht aus Fässern, sondern mit Bedacht aus einem schönen Stielglas getrunken werden – vielleicht zu einem feinem Steak vom Lamm. +++ **Fazit:** Genießen Sie das Aromaspiel der Brauspezialität Robustus 6. Diese Spezialität verdankt ihren Geschmack der irischen Alehefe und einem Malzsextett aus Pale Chocolate Malz, dark Chocolate Malz, roasted Barley und drei weiteren robusten Malzen. +++ **Speisenempfehlung:** Steaks vom Lamm, Pilzgerichten, Entrecôte





NOCTUS 100

Biergattung / Bierstil: Imperial Stout +++ **Stammwürze:** 26 % +++ **Alkoholgehalt:** 10,0 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Noctus erinnert an die Nacht und schwarz wie die Nacht ist auch seine Farbe. 100 schwarze Dunkeleinheiten sehen die Riegele Brauer, wenn sie über den sahnigen Schaum zum flüssigen schwarzen Geheimnis vorstoßen. Kaffeenoten und das Aroma von Bitterschokolade umspielen dabei die Nase. Ein richtiges englisches Imperial Stout entfaltet sich. Erstmals eingebracht als Geschenk für Katharina die Große, als Hofbier der Zaren berühmt, ist dieser Bierstil heute fast vergessen. Öffnen Sie ein Noctus 100 und fühlen Sie sich wie ein russischer Zar!+++ **Fazit:** Genießen Sie das Aromaspiel der Brauspezialität Noctus 100. Diese Spezialität verdankt ihren Geschmack und ihr schwarzes Auftreten einem 3 Maischverfahren mit Schokoladenmalzen und schwarz gerösteter Gerste. +++ **Speisenempfehlung:** Geräucherten Speisen, Ziegenkäse, Schokoladendesserts



KELLERBIER

Biergattung / Bierstil: Kellerbier +++ **Stammwürze:** 13,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,0 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Das Kellerfrische – frisch vom Kellerfass in die Flasche, so bewahrt dieses Bier sein volles fruchtiges Aroma. Drei Jura Malzsorten und die besondere Riegele Alehefe garantieren den Geschmack. +++ **Fazit:** Wie vor 100 Jahren reift das RIEGELE Kellerbier in den Anfang des letzten Jahrhunderts errichteten Gewölbekellern der Brauerei. Wie damals der Commerzienrat steigt heute sein Nachfolger 71 Stufen in die Tiefe, 'zwickelt' eine kleine Probe des reifenden Bieres, prüft die Gärung und genießt das Aroma des unfiltrierten, opalen Trunks. Nur eines hat sich geändert gegenüber früher: Die unfiltrierte Rarität wird jetzt auch direkt vom Mutterfass auf Flasche und kleine Fässer abgefüllt und so können heutzutage alle RIEGELE Freunde mit genießen! +++ **Speisenempfehlung:** Leichte Gerichte



BAYRISCH ALE 2

Biergattung / Bierstil: Pale Ale +++ **Stammwürze:** 12,0 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,0 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Bayerisch Ale2 steht für die hopfige Freundschaft zwischen den Craft-Bier Pionieren Sierra Nevada aus den USA und der Riegele BierManufaktur, Deutschlands Craft Bier Brauer des Jahres. Zusammen haben Sie den Klassiker unter den angelsächsischen Bierstilen eingebracht, das Pale Ale. Erfrischend fruchtig, mit der Leidenschaft echter Pioniere.. +++ **Fazit:** Als erste deutsche Brauerei kooperiert die Riegele BierManufaktur mit Sierra Nevada aus den USA und kombiniert dabei die Erfahrungen deutscher BrauKunst mit der Dynamik der amerikanischen Craft Bier Szene! +++ **Speisenempfehlung:** Perfekt zu jedem fröhlichen Moment



Bis ins Jahr 1386 reicht sie zurück, die stolze Geschichte der Brauerei „Zum Goldenen Roß“. Anno 1884 erwarb Sebastian Riegele sen. diese traditionsreiche Augsburger Braustätte, die sich zum kleinen Kreis der ältesten Brauereien der Welt zählen darf! Besuchen Sie ein außergewöhnliches Brauhaus mit großer Bierkultur!

BrauKunst Erleben

Hopfen und Malz – Gott erhalt's! Doch wie wird aus Hopfen und Malz ein gutes Bier? Entdecken Sie die Leidenschaft des Bierbrauens und werden Sie zum echten Bierkenner!

Bayrisch Entspannen

Im Herzen der Riegele BrauWelt finden Biergenießer einen der schönsten BierGärten Bayerns. Unter dem Motto Bier&Sonne bietet der Riegele BierGarten über vierhundert Besuchern Platz, um bayrische Lebensart zu genießen.

Ausgefallen Tagen

In dem 2010 aufwendig sanierten Brauhaus bieten wir Ihnen ausgefallene, individuelle Räumlichkeiten für Schulungen, Tagungen und Seminare an. Im schönen Dachgeschoss mit frei gelegter Holzkonstruktion befinden sich unsere 5 Tagungsräume.

Heimat Genießen

Im Herzen des Riegele BrauWelt befindet sich das Riegele Wirtshaus. Unser einzigartiges Ambiente bietet die Gelegenheit, sich mit bayerischen Spezialitäten verwöhnen zu lassen und für ein paar Stunden den hektischen Alltag zu vergessen! Ob bei einem Mittag oder Abendessen, bei einem frisch gezapften Riegele, bei einem leckeren Bier-Cocktail. Bei uns sind Sie immer goldrichtig und herzlich willkommen!

Besonderes Feiern

Im Inneren unseres historischen Sudhauses ist ein kleines Juwel beherbergt, die Riegele BierManufaktur, eine „Brauerei in der Brauerei“. Vier große alte Eichenfässer, ein in den Holzdielenboden eingepasstes Läutersieb und wertvolle Museumsstücke geben der Riegele BierManufaktur ihre einzigartige Atmosphäre.

Details sind entscheidend.

Wie beim Bier so in der BrauWelt. Erfreuen Sie sich deshalb an liebevollen und bierigen Details. Angefangen beim Riegele BierBrunnen aus dem Sie – nach Anfrage – Bier zapfen können, dem Riegele Hopfengarten mit Wasserleinwand für Beamerprojektionen oder dem Spielplatz mit Rutsche für die Kleinen und Lagerfeuerstelle für die Großen. Fragen Sie nach weiteren Möglichkeiten oder entdecken Sie die Details am besten direkt vor Ort!



RÜGENER INSEL-BRAUEREI



Im August 2015 hat Braumeister Markus Berberich die Insel-Brauerei auf Rügen eröffnet und lädt mit zwölf seltenen Bieren aus der Flaschenreife zur Expedition ins Bierreich ein.

Maximaler Genuss

Die Insel Brauer produzieren Seltene Biere in Flaschenreife. In den Sudkessel kommen ausschließlich Naturhopfen, Spezialmalze, Getreide, traditionelle Biergewürze und kreidehaltiges Rügener Wasser. Obergärige, von Hand geerntete Hefen entfalten in offener Gärung ihr maximales Aroma. Das naturbelassene Seltene Bier erreicht seinen vollen Geschmack durch die Traditionelle Methode der Flaschenreife in einer temperierten Reife kammer.

Achtung frei laufende Besucher

Besuchen Sie die Insel-Brauerei und schauen Sie unseren Brauern über die Schulter. Sie können die Brauerei auf eigene Faust entdecken oder sich für eine geführte Brauereitour anmelden. Wir gewähren Ihnen jederzeit

einen Einblick in unsere Hopfen- und Malzlager, in Maische- und Läuterbottich und den Gärkeller. Erleben Sie, wie die Seltene Biere entstehen, bevor Sie unsere Seltene Biere verkosten.

Verkostungen

In unserem Verkostungsraum erleben Sie eine Geschmacksexpedition von herb über trocken-fruchtig bis hin zu erfrischend säuerlich und geheimnisvoll holzaromatisch. Der gemütliche Biergarten am Teich lädt zum Entspannen und Genießen ein. Die Seltene Biere können Sie anschließend direkt ab Brauerei-Lager kaufen.

Rügener Lebensart

Ob frisch geräucherter Fisch oder andere regionale Erzeugnisse – der Bauernmarkt in der benachbarten Alten Pommernkate bietet für jeden ein Stück Rügen an.



INSEL SAISON

Biergattung / Bierstil: French- & Belgian-Style Saison +++ **Stammwürze:** 13,7 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,6 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Trockenes goldgelbes Weizenbier mit feinen Hefenoten. Die dezente Abrundung mit traditionellen Biergewürzen sorgt für das liebevolle Zusammenspiel von fruchtig-würzigen Aromen.. +++ **Fazit:** Die geheimnisvollere Variante gegenüber deutschem Weizenbier +++ **Speisenempfehlung:** Genussanlass: sommerliche Erfrischung; Genusskombination: perfekt zu frischen Salaten und leichter Sommerküche



INSEL KREIDE

Biergattung / Bierstil: Champagner Ale +++ **Stammwürze:** 13,7 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,6 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Durch die Verwendung der speziellen Champagner-Hefe entstehen filigrane säuerlich-fruchtige Noten nach Trauben und Birne. Die Flaschenreife sorgt für die erfrischende Trockenheit und das Prickeln in diesem edlen Bier. Im Champagner-Glas serviert entwickelt es seine volle Eleganz. +++ **Fazit:** Kaum zu glauben, dass es Bier ist. Passt perfekt in die weißen Ostseebäder +++ **Speisenempfehlung:** Genussanlass: Festlich, Empfang; Genusskombination: Empfangs-Snacks



BALTIC ALE

Biergattung / Bierstil: Belgian-Style Pale Strong Ale +++ **Stammwürze:** 18,2 % +++ **Alkoholgehalt:** 7,5 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Die spezielle belgische Hefe ergibt sehr subtile weinartige Noten gepaart mit einer leichten Würzigkeit, welche an Pfeffer erinnert. Eine schön eingebettete herbe Basis aus dem Naturdoldenhopfen erscheint im Nachtrunk. Durch die Trockenheit aus der Flaschenreife ist dieses Bier für den Alkoholgehalt erstaunlich leicht zu trinken. +++ **Fazit:** Ein charaktervolles Genussbier für jeden Tag und fast jeden Anlass. +++ **Speisenempfehlung:** Genussanlass: Feierabendbier; Genusskombination: perfekt zu sehr würzigen und scharfen Speisen





MIX IT AGAIN, SAM

Eiskalte Cocktails mit köstlichem Bier



BALTIC STOUT

Biergattung / Bierstil: British-Style Imperial Stout +++ **Stammwürze:** 18,2 % +++ **Alkoholgehalt:** 7,5 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Die intensive und spezielle Vermahlung von Röst- und Hafermalzen sorgt für einen extremen Duft nach Kaffee und Schokolade. Diese Aromatik ist gepaart mit einem vollmundig-cremigen Körper, welcher perfekt mit dem hohen Alkoholgehalt dieses tiefschwarzen trockenen Bieres harmoniert. +++ **Fazit:** Cremig-seidige schwarze Verführung. +++ **Speisenempfehlung:** Genussanlass: Digestif; Genusskombination: Bitterschokolade, Kuchen



BALTIC DUBBEL

Biergattung / Bierstil: Belgian-Style Dubbel +++ **Stammwürze:** 18,2 % +++ **Alkoholgehalt:** 8,5 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Die besondere Abteihefe freut sich über den Extrakt von Roggen-, Weizen- und Röstmalzen und beschenkt uns mit sehr seltenen Duft- und Geschmacksnoten: Nuss, etwas Rum, etwas Pflaume, etwas Biskuit, zart nach Schokolade. Das Bier mündet in einem weinartigen Charakter und Mundgefühl. +++ **Fazit:** Ein sehr komplexes Genussbier mit einem Feuerwerk an interessanten Genusskomponenten. +++ **Speisenempfehlung:** Genussanlass: Digestif; Genusskombination: perfekt zu sehr würzigen Käsesorten



BALTIC TRIPEL

Biergattung / Bierstil: Belgian-Style Tripel +++ **Stammwürze:** 20,2 % +++ **Alkoholgehalt:** 9,5 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Ein wirklich sehr intensives Bier. Für den Alkoholgehalt sehr trocken mit einem subtilen geheimnisvollen Duft. Diese Bier zeigt die Anmutung einer Spirituose – eines gebrauten Pastis. +++ **Fazit:** Sehr selten – wahrscheinlich einzigartig. +++ **Speisenempfehlung:** Genussanlass: Digestif; Genusskombination: perfekt zu sehr intensivem Käse



LAGER MEETS RICKEY

Säurebetont, mit feinerherbem Finish. Dominiert vom intensiven Aroma der Limette. Dieser Cocktail überzeugt den eingefleischtesten Caipi-Fan.

ZUBEREITUNG:

- 1 Limette achteln und mit 1 Esslöffel Rohrzucker in einem Capirinha-Glas zerdrücken.
- Das Glas zu 4/5 mit Crushed Ice auffüllen.
- 4 cl Absolut Citron Vodka und 4 cl Cranberry Juice zugeben.
- Mit Lagerbier auffüllen.

BLACK REFRESHER

Ein leichter, prickelnder Cocktail mit wenig Alkohol. Die perfekte Erfrischung mit dem leicht malzigem Aroma des Schwarzbieres.

ZUBEREITUNG:

- Ein großes Glas 3/4 mit Eiswürfeln füllen.
- 3 cl Apricot Brandy, 3 cl Martini d'Oro, 4 cl Ginger Ale dazugeben.
- Mit Schwarzbier auffüllen und gut umrühren.
- 1/8 Orange darüber ausdrücken und mit einer Minzspitze dekorieren.

SOL

Das mexikanische Original seit 1899.



„Lang lebe die Unabhängigkeit!": Seit mehr als 115 Jahren steht Sol wie kein anderes Bier in Mexiko für den mexikanischen Durst nach Freiheit und Unabhängigkeit. Gebraut wurde das mexikanische Original erstmals im Jahr 1899 von einem dorthin ausgewanderten deutschen Braumeister. Seinerzeit war Sol das erste frische, leichte Bier Mexikos.

Auch heute begeistert es durch seinen ehrlichen, authentischen Charakter. Ebenso überzeugend ist auch das sympathische, coole Design mit der unverwechselbaren 0,33-Liter-Flasche, die sich an das historische Vorbild anlehnt. So wird Sol direkt aus der Flasche getrunken. Ohne Limette, denn der frische Geschmack von Sol spricht für sich.

Warum mit Sol die Sonne aufgeht.

Insbesondere seit Übernahme durch Heineken ist Sol mit einer erfolgreichen Neupositionierung und hochwertiger Ausstattung auf Wachstumskurs. Die Premiemarkte ist inzwischen in mehr als 60 Ländern weltweit verfügbar. In Deutschland wird Sol exklusiv über die Radeberger Gruppe vermarktet.



SOL

Biergattung / Bierstil: Vollbier Lager +++
Stammwürze: 10,7 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,5 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Golden leuchtendes, leichtes Lager mit einem frischen, malzigen, fruchtig-zitronigen Geschmack und einem weichen, durstlöschenden Abgang. +++ **Fazit:** Das mexikanische Original – Espiritu Libre seit 1899. +++ **Speisenempfehlung:** Ein hervorragender Begleiter zu scharfen Gerichten und gegrilltem Fleisch.



STELLA ARTOIS

Der Stern am Bierhimmel.



Sebastian Artois wurde 1708 Braumeister in Leuven bei der „Den Hoorn“ Brauerei und kaufte die Brauerei neun Jahre später. Hier wurden die Fundamente gelegt, um die Qualität und den Premium Geschmack des Stella Artois zu sichern, für das es heute weltweit bekannt ist. 1717 gab der belgische Braumeister der Brauerei seinen Namen. Doch es dauerte noch bis 1926, bis mit „Stella“ – aus dem Lateinischen für Stern – ein Bier das Licht der Welt erblickte, das bald die ganze Welt begeistern sollte. Eigentlich nur als Weihnachtsbier geplant, erfreute sich das helle Blonde schon bald so großer Beliebtheit, dass man beschloss, es das ganze Jahr über zu brauen. Heute ist Stella Artois das meistgetrunkene belgische Bier weltweit. In über 90 Ländern erhältlich, ist Stella Artois auf dem Ranking der wertvollsten Marken auf Platz Vier.

Das Symbol der „Den Hoorn“ Brauerei wird bis heute stolz auf dem Stella Artois Etikett dargestellt, genauso wie

in Andenken an Sebastian Artois, der Nachname auf der Brauerei und auf jeder Stella Artois Flasche zu finden ist. Stella Artois ist ein untergäriges, helles Lager mit verhältnismäßig hoher Bitterkeit und mit deutlicher Referenz an die goldenen, böhmischen Pilsenerbieren.

In Stella Artois vereinen sich höchste Braukunst und Niveau. Dies wird unter anderem in einem speziellen, neunstufigen Zapfritual deutlich: Schritt für Schritt entsteht hierbei ein meisterlich gezapftes Stella. Die besten Zapfer kämpfen jedes Jahr bei den „Stella Artois World Draught Masters“ um den Weltmeister-Titel.

Stella Artois steht für das schöne Leben und die feinen Künste. So engagiert sich die Marke unter anderem bei den Film- Festivals in Cannes und London sowie dem Sundance Festival in Utah, USA.



STELLA ARTOIS

Biergattung / Bierstil: helles Lagerbier +++ **Stammwürze:** 11,3 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,2 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Stella Artois ist ein untergäriges, helles Lager mit verhältnismäßig hoher Bitterkeit und mit deutlicher Referenz an die goldenen, böhmischen Pilsener Biere. +++ **Fazit:** Gebraut mit Saazer Hopfen und rein natürlichen Zutaten schmeckt dieses Premium Lager sehr vollmundig, rein und frisch. +++ **Speisenempfehlung:** Käsekroketten, pikante Fleischbällchen, Garnelen in Knoblauch, Ribs oder Steak, Muscheln (auch gebraten) und Austern, Thai-Gerichte wie Rindfleisch in rotem Curry, Enchiladas und Burritos



DIE STIEGLBRAUEREI ZU SALZBURG

Braukunst auf höchster Stufe



Als sich Columbus aufmachte, die neue Welt zu entdecken, hatten die Salzburger bereits etwas Köstliches entdeckt – das Stiegl-Bier. 1492 wurde im „Haus bey der Stiegl“ erstmals ein Bier gebraut, das sich auch mehr als 500 Jahre später in Österreich und in vielen Ländern rund um den Globus großer Beliebtheit erfreut. Seit Generationen liegt das Geschick der Stieglbrauerei in privater Hand. Die Eigentümerfamilie, Mag. Alessandra und Dr. Heinrich Dieter Kiener, und das Unternehmenscredo „Was du tust, das tue ganz“ sichern die Zukunft dieses österreichischen Traditionsunternehmens.

In der Stieglbrauerei zu Salzburg hat man Mut zur Langsamkeit und bildet damit eine Art Gegenpol zu Stress und Hektik der modernen Welt. Jedes Bier braucht seine Zeit, um zu reifen und die bekommt es bei Stiegl auch. Erfahrene Braumeister und „Slow Brewing“ sorgen für Biergenuss, der Authentizität und Nachhaltigkeit mit österreichischer Lebensart und Entschleunigung verbindet. Braukunst auf höchster Stufe ist untrennbar mit dem Streben nach Perfektion verbunden. Das bedeutet, nicht nur edle Sortenvielfalt in beispielloser Qualität zu bieten, sondern auch immer das Ziel zu verfolgen, Produkte und das eigene Können auf eine noch höhere Stufe zu heben. Dazu gehört auch die kontinuierliche Arbeit an neuen Rezepturen, sowohl in der Stieglbrauerei als auch am Stiegl-Gut Wildshut, dem 1. Biergut Österreichs, mit eigener Mälzerei und Landwirtschaft.

Qualitätssiegel „Slow Brewing“

Bei Stiegl steht seit jeher Qualität an erster Stelle und die benötigt beim Bierbrauen Zeit. Das haben auch andere erkannt und mit dem Verein „Slow Brewing“, ein Club für Prädikatsbrauereien, ein deutliches Zeichen gesetzt – gegen Produktionsdruck und Schnelligkeitsdenken zu Lasten der Produktgüte. Das entspricht auch der Stiegl-Philosophie. Als Mitglied dieses Clubs steht Stiegl für traditionelle Bierherstellung, langsame Gärung und Lagerung, nachhaltige gesunde Rohstoffe und faire Zusammenarbeit mit den Bauern. Neben einer lückenlosen Qualitätskontrolle garantiert hier auch eine regelmäßige Prüfung durch ein externes Labor qualitativ überdurchschnittliche Produkte.



Das Beste ist gerade gut genug

Bei einem hochwertigen Naturprodukt wie Bier muss alles passen und das beginnt weit vor dem eigentlichen Brauvorgang. Ein Bier kann nur so köstlich sein, wie es die Qualität seiner Rohstoffe zulässt und deshalb wird bei Stiegl absolut nichts dem Zufall überlassen. Den wichtigsten Bestandteil bildet reines Quellwasser, direkt vom Untersberg nahe der Stadt Salzburg. Als weitere Zutaten folgen die sorgfältig ausgewählten Rohstoffe Hopfen (die Seele des Bieres), Malz (für Kraft, Körper und Farbe) und Hefe zur Gärung.

Auch wenn Geschmäcker verschieden sind, der Anspruch bei jedem einzelnen Stiegl-Produkt ist derselbe: nämlich bei mehr als 20 Sorten Biervielfalt Qualität zu bieten, die begeistert und Biergenießer ab dem ersten Schluck überzeugt. Mit neuen Rezepturen und Produktentwicklungen stellt Stiegl seine Sortenkompetenz laufend unter Beweis und zeigt seine Vorreiterrolle auf diesem Gebiet.

www.stiegl.at



STIEGL-GOLDBRÄU

Biergattung / Bierstil: Märzen +++ **Stammwürze:** 12 % +++ **Alkoholgehalt:** 4,9 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Das Stiegl-Goldbräu ist goldfarben, weich im Antrunk, gehaltvoll im Geschmack ausgewogen und bekömmlich süffig. Das klassische österreichische Märzen überzeugt mit leicht kantigen, kernigen Untertönen am Gaumen und einer typischen Hopfennote im Nachtrunk. +++ **Fazit:** Mit 12 Grad Stammwürze zeugt die herrlich frische Salzburger Bierspezialität von charakteristischer Vollmundigkeit und bietet Braukunst auf höchster Stufe. +++ **Speisenempfehlung:** Passt hervorragend zu Suppen, Fisch, kurz gebratenem Fleisch, Braten und Grillspezialitäten sowie zu Käsesorten wie Emmentaler, Tilsiter oder Bergkäse. Schleckermäuler sollten das „Stiegl-Goldbräu“ zu Nussdesserts probieren.



STIEGL-PARACELTUS-ZWICKL

Biergattung / Bierstil: Zwickl +++ **Stammwürze:** 12 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,0 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Die kupferfarbene Bierspezialität aus der Salzburger Privatbrauerei ist ungefiltert, natürlich trüb und feinwürzig im Geschmack. Es präsentiert sich samtig mild am Gaumen und besticht durch seinen leicht fruchtig-aromatischem Charakter. Biologische Rohstoffe bilden den Grundstein für das Stiegl-Paracelsus-Zwickl, die dem Salzburger Gelehrten und Arzt Paracelsus gewidmet ist. Dieser wusste bereits im 16. Jahrhundert: „Bier ist eine wahrhaft göttliche Medizin.“ +++ **Fazit:** Die naturbelassene Bierspezialität eignet sich als erfrischender Aperitif, bietet aber auch als Speisenbegleiter köstlich-bierigen Genuss. +++ **Speisenempfehlung:** Passt perfekt zu Cremesuppen, leichten Fleisch- und Gemüsegerichten, aber auch zu Weichkäsesorten wie Camembert oder Münster sowie zu fruchtigen Desserts.



STIEGL-WEISSE NATURTRÜB

Biergattung / Bierstil: Weizenbier (Vollbier) +++ **Stammwürze:** 12 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,1 % +++ **Bierart:** Obergärig +++ **Charakteristik:** Der Klassiker aus der Stiegl-Weisse-Familie, ist hefetrüb, fruchtig-aromatisch ausgewogen und leuchtet bernsteinfarben mit orangen Reflexen. Mit dem typischen, leicht fruchtig-aromatischem Weißbiergeschmack, dem milden Charakter und der leichten Spritzigkeit begeistert die Stiegl-Weisse auf Anhieb. Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe und eine behutsame Reifung machen es zu einem einzigartigen Genuss. +++ **Fazit:** Die fruchtig-frische Bierspezialität aus Salzburg begeistert durch seine leichte Spritzigkeit – das ist Weißbiergenuss auf höchster Stufe! +++ **Speisenempfehlung:** Es harmoniert besonders mit cremigen Suppen, Fisch, Meeresfrüchten, Geflügelgerichten sowie mit Frisch-, Weich- und Schimmelkäse. Für Naschkatzen empfiehlt sich die Stiegl-Weisse zu Eis- bzw. Fruchtdesserts.

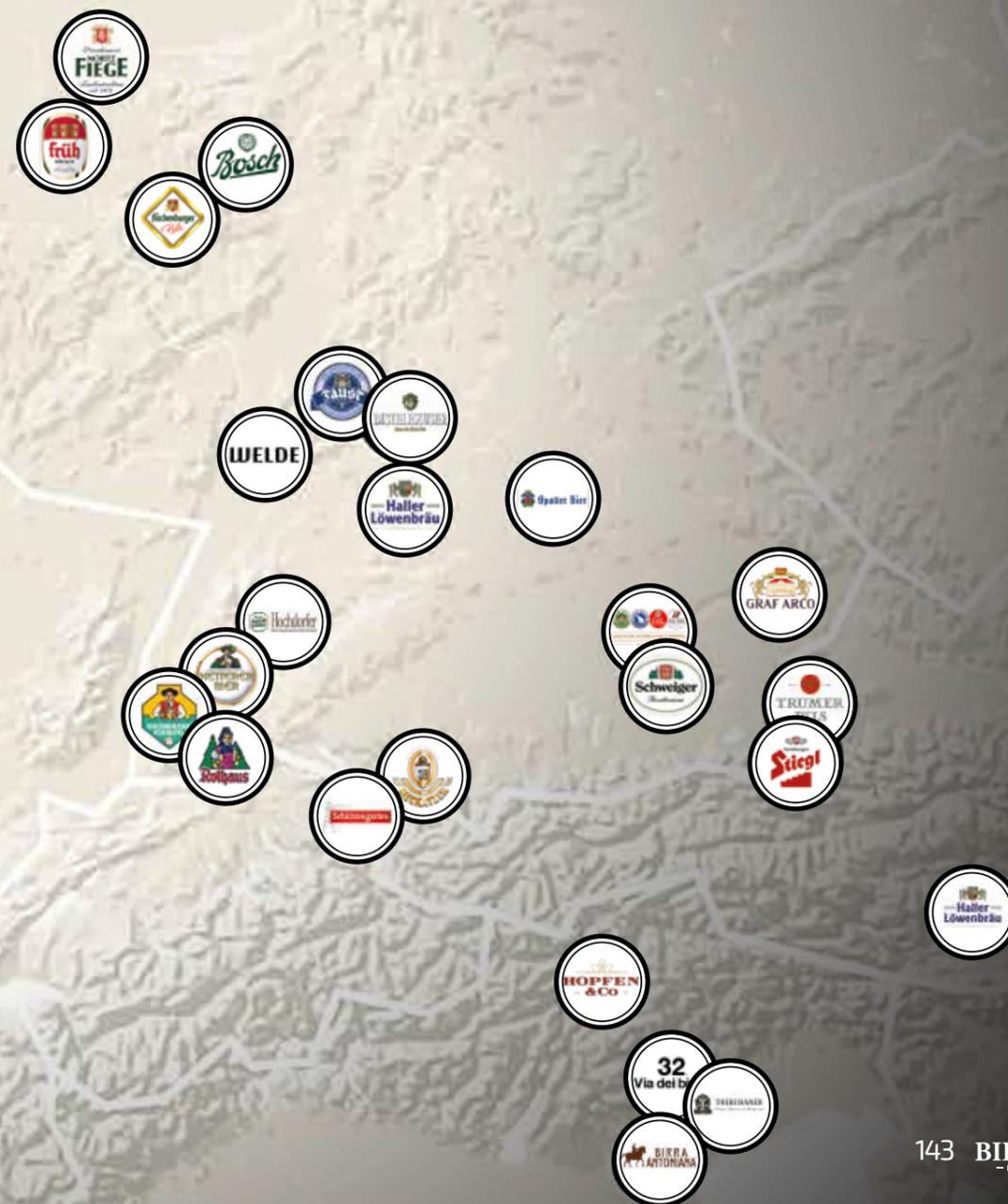


DAS BESTE BIER GIBTS HIER

Slow Brewing



Die Slow Brewer stehen für herausragende Bierqualität. Es gibt sie in Deutschland, Österreich, Italien und der Schweiz. Und sie werden immer mehr. >>



Fotos: © slow-brewing.de

AUS LEIDENSCHAFT FÜR DAS GUTE

Slow Brewing

Unsere ausgezeichneten Brauereien teilen die Leidenschaft für das Gute. Sie sind der Überzeugung, dass Bierliebhaber mehr wollen – keinen Einheitsgeschmack, sondern herausragende Biere und Brauereien, die ganz bewusst an ihre Aufgabe herangehen. Denn nur gutes Tun schafft gutes Bier: Ein Lebensmittel für Lebensqualität, mit bestem Geschmack und einem richtig guten Gefühl beim Genießen.

UMFASSEND – Das Gütesiegel für Bier

Slow Brewing ist das umfassendste Gütesiegel am internationalen Biermarkt. Es bewertet Bier und Brauerei. Nicht nur der konstant herausragende Geschmack, sondern der gesamte Herstellungsprozess unterliegt einer strengen Kontrolle. Von der Qualität der eingesetzten Rohstoffe über den Brauprozess und die Produktion bis zur Unternehmensführung und -kultur nimmt das Slow Brewing Institut alles genau unter die Lupe.

OBJEKTIV

Alle Kontrollen und Zertifizierungen werden zusätzlich von unabhängigen Experten und Institutionen mit größter Sorgfalt und Transparenz durchgeführt. Die wissenschaftliche Qualitätsprüfung erfolgt zum Beispiel durch die TU München und CERB. Aber auch die Kriterien in Kultur und Führung sind klar und eindeutig definiert.

KOMPROMISSLOS

Das Slow Brewing Institut überprüft alle Kandidaten in einem harten, unabhängigen Audit mit technisch fundierten Prüfverfahren und sensorisch nach wissenschaftlichen Qualitätsstandards. Und diese Kontrollen werden nicht nur einmal durchgeführt, sondern regelmäßig in kurzen Intervallen.

Seit 2012 vergibt das Slow Brewing Institut das Gütesiegel für herausragende Bierqualität. Die Vereinigung der ausgezeichneten Slow Brewer besteht aus namhaften Traditionsbrauereien in Deutschland, Österreich, Italien und der Schweiz – und es werden immer mehr.

MIT ZEIT

Das Brauen mit Zeit ist die gelebte Philosophie von Slow Brewing. Im Gegensatz zu einer beschleunigten industriellen Massenproduktion bekennen sich Slow Brewer zur langsamen Gärung und schonenden Reifung. Und das aus gutem Grund – neben der Verwendung reiner natürlicher Rohstoffe ist es vor allem der Faktor Zeit, der für den herausragenden Geschmack und die Bekömmlichkeit von Slow-Bieren sorgt.

GEKONNT

Zertifizierte Slow Brewer wissen was sie tun. Für herausragendes Bier verbinden sie traditionelle Brauverfahren mit höchstem brauwissenschaftlichen Know-how und modernster Produktionstechnik.

BEWUSST & FAIR

Slow Brewer produzieren Lebensqualität. Mit herausragenden Bieren und bewusstem, integrem Handeln. Bewusst im Sinne der Umwelt und ihrer Region, bewusst im Sinne der folgenden Generationen und bewusst im Sinne einer fairen Zusammenarbeit mit Mitarbeitern und allen am Produktionsprozess Beteiligten.

ECHT & VERWURZELT

Slow Brewer lieben und schützen das Echte. Das Echte beginnt bei den reinen Zutaten und endet in Brauspezialitäten mit Individualität. Die regionale Verwurzelung spielt dabei immer eine Rolle. Slow Brewer sind gewachsene Brauer, die ihre Leidenschaft für herausragendes Bier völlig unabhängig von Konzernen und deren Vorgaben leben. Das schützt vor Einheitsgeschmack und sorgt für die Vielfalt, die sich bewusste Bierliebhaber wünschen.

www.slow-brewing.com

STÖRTEBEKER BRAUMANUFAKTUR

Entdecke die Welt der Störtebeker Brauspezialitäten!


Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN

Die Gründung der Störtebeker Braumanufaktur geht auf das Jahr 1827 zurück. Seitdem werden am Standort in der Hansestadt Stralsund Biere bester Qualität gebraut. Als freie Privatbrauerei steht die Störtebeker Braumanufaktur heute für norddeutsche Identität, exzellente Brauspezialitäten und eine einzigartige Bierkultur.

Mit den Wurzeln in der Hansestadt Stralsund, einer 800-jährigen Brautradition und einer großen Angebotsvielfalt bei höchsten Qualitätsstandards fühlte man sich dem Brauhandwerk schon immer mehr verbunden, als der Brauindustrie. Leider lagen das Wissen um die alten Rezepturen und das Brauhandwerk jahrzehntelang brach. Erst nach der Wende schlug die Brauerei, mit den Störtebeker Bieren, den Weg in Richtung Braumanufaktur ein und knüpft damit wieder an diese Tradition an. Hanseatische Braukunst und starker Innovationsgeist bringen immer wieder neue und hochwertige Bierkreationen hervor.

Neben traditionellen Braustilen entstehen in der Braumanufaktur auch Eigenkreationen und Jahrgangsbiere, die sich durch einen ganz eigenen Charakter auszeichnen. Jede dieser Spezialitäten wird nach einer individuellen Rezeptur aus besten Malzen, Hopfen und Hefen gebraut. Dass diese Brauspezialitäten echte Besonderheiten sind, kann man sehen, riechen und schmecken. Dafür wurde die Braumanufaktur bereits mehrfach international ausgezeichnet; so etwa als Sieger beim World Beer Cup 2010 mit dem Keller-Bier 1402 und 2014 mit dem Roggen-Weizen sowie mehrfach mit Gold und Silber beim European Beer Star.

Damit steht die Störtebeker Braumanufaktur für eine neue Genussskultur in Deutschland, Genuss abseits ausgetretener Geschmackspfade. Auch der Auftritt der Störtebeker Brauspezialitäten ist ein Genuss. Weil diese Brauspezialitäten so besonders sind, verdienen sie eine besondere Verpackung. Verpackt in der Störtebeker Schatzkiste oder der ausgezeichneten Entdecker-Kiste und getrunken aus den windschiefen Segelgläsern kann man die Welt der Störtebeker Brauspezialitäten für sich entdecken.

www.stoertebeker.com



Mehr als eine Brauerei. Ein Erlebnis.

Wer mehr über die Störtebeker Braukunst erfahren möchte, ist herzlich eingeladen. Am historischen Standort in Stralsund kann man erleben, wie Experten nach alter Tradition die Brauspezialitäten herstellen. Erfahrene Guides führen täglich durch die Brauerei, informieren ausführlich über Hopfen, Malz, Handwerk und Hanse und verkosten gemeinsam mit den Gästen ausgewählte Spezialitäten. Professionelle Sommeliers lassen Besucher während einer Genuss-Verkostung die neuesten Kreationen entdecken und vermitteln echte Kennerschaft. Im Braugasthaus treffen Braukunst und

Kochkunst aufeinander. Bei den Menüs mit Bierbegleitung wird zu jedem Gang aus regionalen frischen Köstlichkeiten eine korrespondierende Brauspezialität der Braumanufaktur gereicht.

Besondere Erlebnisse bietet die Braumanufaktur in Partnerschaft mit den Hansekoggen „Lisa von Lübeck“ und „Wissemara“ und der Brigg „Eye of the Wind“. Spannende Bierverkostungen und Tastings an Bord vermitteln ein Gefühl von Abenteuer und lassen Gäste auf Störtebekers Spuren wandeln.



STÖRTEBEKER BALTIK-LAGER

Biergattung / Bierstil: Lagerbier +++ **Stammwürze:** 13,20 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,5 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Caramelmalz und dunkle Braumalze lassen die helle Kupferfarbe entstehen und sorgen für den leichten Duft nach Biscuit und Marzipan. Pilsener und Wiener Malz bilden die Basis für den ausgewogenen Malzkörper. Kalte Vergärung mit untergäriger Hefe führt zum cremefarbenen Schaum und einer fein eingebundenen Kohlensäure. +++ **Fazit:** Die Hopfensorten Perle, Tradition und Cascade geben dem Bier die zurückhaltende Herbe und den zarten Duft süßer Früchte. +++ **Speiseempfehlung:** Festtagsküche, Schmorgerichte, Geflügel, Kuchen



STÖRTEBEKER SCOTCH-ALE

Biergattung / Bierstil: Strong-Ale +++ **Stammwürze:** 20,50 % +++ **Alkoholgehalt:** 9,0 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Britisches Whiskymalz gedarrt über schottischem Torf sorgt für torfig-rauchige Aromen. Caramelmalz, Gerstenmalz und Malzzucker bilden die satte Bernsteinfarbe und den kräftigen, starken Körper. Warme Vergärung obergäriger Ale-Hefe lässt ein komplexes Aromenspektrum und die kräftigen 9% Alkohol entstehen. +++ **Fazit:** Leichte Hopfung mit der Sorte Tradition bringt eine dezente aromatische Herbe, die den torfigen Charakter unterstreicht. +++ **Speiseempfehlung:** Geräuchertes, Kalbsleber



BRAUWERKE MIT HERZ UND SEELE

Die König-Brauerei steht seit der Gründung 1858 für leidenschaftliches Brauhandwerk verbunden mit den höchsten Qualitätsansprüchen



Der Gründervater Theodor König

Theodor König lernte im Alter von 25 Jahren in der Gräflich von Kielmannseggeschen Brauerei zu Cappenberg (ca. 20 km nördlich von Dortmund) das Bierbrauen. Eine längere Wanderschaft führte ihn unter anderem nach Bayern und Österreich, wo er verschiedenste Braumeister und Brauarten kennen lernte und Erfahrungen sammelte. Um 1855 beendete Theodor König seine Wanderzeit und gründete 1858 die „Bairische Bierbrauerei Theodor König“ in Beek und legte damit den Grundstein für die heutige König-Brauerei. Er gilt als Pionier unter den Braumeistern, da er gegen den Trend seiner Zeit die bis dato unbekannte untergärige Brauart nach Duisburg holte (die bekanntesten Sorten Weizen, Altbier und Kölsch sind obergärige Biere). Seit Gründung der Brauerei braute er mit Herz und Seele ein besonders leckeres Bier für die durstigen Arbeiter der umliegenden Zechen. So wurde die Bierbrauerei Theodor König schnell über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Von dem traditionellen Brauwissen, das Theodor König damals auf seinen Reisen sammelte, lassen sich die Braumeister auch heute noch inspirieren und interpretieren es neu.

Neu: Th. König „Zwickl“

Das im Frühjahr 2016 eingeführte Brauwerk „Zwickl“ mit einem Alkoholanteil von 5,3% vol. verbindet Tradition und Moderne. Denn Braumeister der König-Brauerei interpretierten Brautradition mit ihrem Handwerk neu und entwickelten daraus das naturbelassene vollmundig-süffige Kellerbier. Das bernsteinfarbene Zwickl zeichnet sich durch seine Komposition aus den edlen Aromahopfen-sorten Perle und Tradition, vier Malzsorten – mit zwei speziellen Caramelmalzen Karamellmalz dunkel und Carapils Malz – sowie untergäriger Hefe aus eigener Reinzucht aus. Das Neuprodukt ist ganz im Sinne des Gründers Theodor König gebraut und trägt daher sein Gesicht, seinen Namen, seine persönliche Unterschrift und ein besonderes TK-Siegel.

Auf einen Blick

König-Brauerei GmbH
Friedrich-Ebert-Straße 255-263
47139 Duisburg
Tel.: 0203-9333-0
Fax: 0203-9333-4515 47139
info@koenig.de
www.theodor-koenig.de



TH. KÖNIG

Biergattung / Bierstil: Kellerbier +++ **Stammwürze:** 12,5 %
+++ **Alkoholgehalt:** 5,3 % +++ **Bierart:** Untergärig +++ **Charakteristik:** Leitaromen: roter Apfel, Orange, Honig, Karamell, reifes Getreide, Landbrot, Bergkräuter, Hopfen. Ein ausgewogen süffiges Kellerbier mit sanfter Fülle und feiner Malzigkeit, das stimmig ausklingt +++ **Fazit:** Opale, orangerote Bernsteinfarbe mit hellem Schaum – feinporig und anhaltend. Duftet nach Getreide, Landbrot und karamelliger Süße, abgerundet von Bergkräuterduft und fruchtigen Akzenten wie roter Apfel und Orange. Vollmundig mit leichter Spritzigkeit, dezentem Prickeln und raffinierter Harmonie: ein Hauch Honig trifft auf reifes Sommergetreide und mildes Hopfenaroma. +++ **Speisenempfehlung:** Fleischgerichte, Wild, Kalb- oder Rindfleisch, Schweinebraten, Ofenkartoffeln mit Waldpilzen.



TUCHER TRADITIONSBRAUEREI



Ganz besonders
forthin wollen wir, dass
 in unseren  allenthalben
Märkten und auf
 dem Lande zu keinem
Bier mehr Stücke als
 allein **Gersten** und
Hopfen und Wasser
 verwendet und gebraucht
 werden sollen. Das bayerische
Reinheitsgebot anno 1516.

Die Tucher Traditionsbrauerei ist Teil der fränkischen Bierkultur und steht für bald 350 Jahre Nürnberger Brauhandwerk, das von Generation zu Generation weitergegeben wird. So berichten die Chroniken bereits anno 1672 vom „Städtischen Weizenbräuhaus“ zu Nürnberg. Heute kommen die mit allergrößter handwerklicher Sorgfalt und besonders ressourcenschonend gebrauten Tucher Biere aus dem wohl einzigen Zwei-Städte-Sudhaus der Welt. In der stolzen Tradition der Kaufmannsfamilie Tucher sind Werte wie Verlässlichkeit, Verantwortung, Gemeinsamkeit und Bodenständigkeit ein mit Leidenschaft gelebtes Bekenntnis zur Heimat, zur Region und ihren Menschen, das bei Tucher aus tiefstem Herzen kommt: Da steckt viel Liebe drin.



HASEN AUGSB. ORIGINAL

Biergattung / Bierstil: Helles Kellerbier+++ **Stammwürze:** 11,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,0 % +++ **Bierart:** Untergärig
 +++ **Charakteristik:** Kernig, leicht hefig, vollmundig +++ **Fazit:** Das traditionelle Helle mit ausgewogener Balance von Würze und Hopfen +++ **Speisenempfehlung:** Fleisch, Fisch, aus schwäbischer Küche



SEBALDUS WEIZEN HELLES HEFE

Biergattung / Bierstil: Weizenbier +++ **Stammwürze:** 13,6 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,0 % +++ **Bierart:** Obergärig
 +++ **Charakteristik:** Honiggelb und hefetrüb im Glas, sämig-sahnig mit leichter Fruchtnote. +++ **Fazit:** Ein erfrischend vollmundiger Genuss. +++ **Speisenempfehlung:** Fisch, Geflügel, vegetarische Gerichte



SEBALDUS WEIZEN DUNKLES HEFE

Biergattung / Bierstil: Weizenbier +++ **Stammwürze:** 13,6 % +++ **Alkoholgehalt:** 6,0 % +++ **Bierart:** Obergärig
 +++ **Charakteristik:** Karamelligdunkel und hefetrüb im Glas, sämig mit leichten Röstaromen. +++ **Fazit:** Ein würzig-malziger Genuss. +++ **Speisenempfehlung:** Braten, Geflügel, kräftiger Fisch



DIE BIERE AUS DER „ÄLTESTEN BRAUEREI DER WELT“

Ein Blick hinter die Kulissen der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan



Hoch auf dem Weihenstephaner Berg steht sie: Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan. Als älteste, noch bestehende Brauerei der Welt, ist sie auch das älteste Unternehmen Deutschlands und sozusagen die „Mutter“ aller deutschen Unternehmen. Doch was ist das Geheimnis der Brauerei, die fast 1000 Jahre Weltgeschichte erfolgreich überstanden hat und wirtschaftlich nach wie vor auf Erfolgskurs ist?

Weihenstephan gilt als das „Mekka des Bieres“. Und das kommt nicht von ungefähr, denn die Brauerei legt höchsten Wert auf den Erhalt von bewährten Traditionen und schafft es auch, im Rahmen des Bayerischen Reinheitsgebots und unter Berücksichtigung höchster Qualitätsstandards, sich immer wieder selbst neu zu erfinden. Vor allem die enge Zusammenarbeit der Brauerei mit dem vergleichsweise noch sehr jungen Wissenschaftszentrum Weihenstephan der Technischen Universität München macht den starken Innovationscharakter der Brauerei aus. So vereint sich jahrhundertlange Erfahrung mit modernster Wissenschaft und verleiht der Brauerei ihre einzigartige Identität sowie dem Bier die höchstmögliche Qualität. Daher kann die Staatsbrauerei - entgegen dem Trend des rückläufigen Bierkonsums - eine steigende Nachfrage nach den Weihenstephaner Bierspezialitäten verzeichnen.

Das Weihenstephaner Brauverfahren

Seine Besonderheit erhalten die Weihenstephaner Biere durch das Wissen und die Erfahrung der Braumeister,

die in der ältesten Brauerei der Welt die Weihenstephaner Biere nach überlieferten Rezepten und mit Hilfe der neuesten Technik brauen. Beim Brauprozess wird das Zweimaischverfahren angewendet, bei dem immer nur ein Teil der Maische gekocht wird. Dadurch werden wichtige Enzyme im nicht gekochten Teil geschont. Dieses zeintensive Verfahren führt zu besonders charaktervollen Bieren. Das einzigartige Aroma entfaltet sich während der Hauptgärung, in der das Bier in liegenden Tanks ruht. Unsere Weißbierspezialitäten werden mit sogenannten obergärigen Hefen gebraut. Diese Hefen steigen während der Gärung nach oben und sind besonders aromatisch. Außerdem brauen wir unsere Weißbiere mit einem hohen Anteil an Weizenmalz. Dies wirkt sich positiv auf die Schaumstabilität aus und sorgt für einen vollmundigeren Geschmack. Bei unseren untergärigen werden untergärrige Hefen verwendet, welche sich während der Gärung am Boden absetzen. Die anschließende Reifungs- und Lagerzeit vollendet den Geschmack. Um sich von den Strapazen des Brauens zu erholen und in aller Ruhe zu Reifen, lagert unser Jungbier in den historischen Gewölbekellern am Weihenstephaner Berg bei kühlen Temperaturen. So entfaltet sich das einzigartige Aroma unserer Weihenstephaner Biere.

Unsere Auszeichnungen - Spitzenqualität die man schmeckt

Besonders stolz sind die Braumeister auf die Auszeichnungen beim World Beer Cup 2016, dem weltweit größten und angesehensten Bierwettbewerb:

Mit Gold wurde das Weihenstephaner Hefeweißbier prämiert (Kategorie: South German-Style Hefeweizen), das mit seiner feinen Hefebume und seinem erfrischenden Bananenaroma überzeugte. Das sonnengelbe Weihenstephaner Kristallweißbier mit seinen erfrischenden Zitrusaromen erhielt beim World Beer Cup die Silbermedaille (Kategorie: German-Style Wheat Ale).

Das Hefeweißbier und das Kristallweißbier räumten aber auch beim zweitgrößten weltweiten Bierwettbewerb im australischen Melbourne, den Australian International Beer Awards, ab: Das Weihenstephaner Hefeweißbier

erhielt die Goldmedaille in der Kategorie „German Style Hefe“. Das Weihenstephaner Kristallweißbier wurde als „Bestes Weißbier“ sowie mit der Goldmedaille in der Kategorie „German Style Kristal“ ausgezeichnet. Eine Silbermedaille ging auch an das Hefeweißbier Dunkel in der Kategorie „German Style Dunkel“.

„Die Auszeichnungen bei den beiden wichtigsten Bierwettbewerben sind eine großartige Anerkennung für die Arbeit unserer Brauer und bestätigen unser Bestreben nach höchster Qualität“, so Tobias Zollo, 1. Braumeister der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan.



HEFEWEISSBIER

Biergattung / Bierstil: Hefeweißbier / Bier +++
Stammwürze: 12,7 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,4 % +++
Bierart: Obergärig +++ **Charakteristik:** feinporiger, weißer, stabiler Schaum, helles rotbraun mit einer natürlichen Trübung, Aromareicher, fruchtiger Geruch nach Gewürznelken mit einem Hauch von Banane. Vollmundig im Geschmack und hefeblumig weich mit einer erfrischenden Rezenz und angenehmen phenolischen Aromen. Mit seiner feinen Bananennote ist das Weihenstephaner Hefeweißbier mild und harmonisch im Ausklang. +++ **Fazit:** Ein naturtrübes Hefeweißbier, das zu jeder Gelegenheit passt. Vollmundig und erfrischend. +++ **Speisempfehlung:** Vielseitig kombinierbar z.B. zu Fleischgerichten, Fisch und Meeresfrüchten, Käse und natürlich zur Weißwurst.



VITUS

Biergattung / Bierstil: Heller Weizenbock +++
Stammwürze: 16,5 % +++ **Alkoholgehalt:** 7,7 % +++
Bierart: Obergärig +++ **Charakteristik:** cremiger, stabiler Schaum satt hell. Der fruchtige Duft nach getrockneten Aprikosen gesellt sich zu erfrischenden Aromen von Zitrusfrüchten, Gewürznelken und einem Hauch von Banane. Vollmundig und prickelnd erzeugt die Kohlensäure ein moussierendes Mundgefühl. +++ **Fazit:** Durch die extra lange Lagerung entsteht die ausgewogene Vollmundigkeit und der runde Charakter. So schmeckt der Weizenbock „Vitus“ nicht wie ein typisches Starkbier, sondern gleicht eher einem edel-fruchtigen Weißbier. +++ **Speisempfehlung:** Zu deftigen Fleischgerichten, würzigem Käse und Süßspeisen.



ORIGINAL HELLES

Biergattung / Bierstil: Helles Bier +++ **Stammwürze:** 11,6 % +++ **Alkoholgehalt:** 5,1 % +++ **Bierart:** Untergärig +++
Charakteristik: feinporige, schöne und kräftige Schaumkrone, helle goldene Farbe, Leicht malziges Aroma sowie eine feine Hopfennote durch die Gabe von Aromahopfen, Harmonisch im Geschmack. Schwach gehopft und mit einer angenehm frischen Würze. +++ **Fazit:** Unser Original Helles wird durch die lange Lagerzeit zu einem besonders milden, süffigen Biergenuss mit einer feinen aromatischen Hopfennote im Abgang. +++ **Speisempfehlung:** Zu Fleisch, Fisch, Hartkäse sowie süßen Speisen



ZWIEBELFLEISCH 2017

Geräucherte Rinderbrust „Brisket“ aus dem BBQ-Smoker mit Kartoffel-Chorizopüree und geschmelzten Bierzwiebeln

ZUBEREITUNG:

RUB (TROCKENGEWÜRZMISCHUNG)

2 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 3 EL Meersalz, 1 EL brauner Zucker, 1 EL Senfmehl (gemahlene Senfkörner), 1 EL Knoblauchpulver, 1 EL Zwiebelpulver, 1 TL Chiliflocken

1. Rinderbrust parieren und die Fettschicht zwischen Point und Flat so weit es geht entfernen.
2. Das RUB in die Rinderbrust einmassieren, vakuumieren, oder in Folie einwickeln und über Nacht durchziehen lassen.

INJEKTION

150 ml Sojasauce, 150 ml Rinderbrühe, 150 ml malziges Bier, 1 Injektionsnadel für Fleisch

1. Nun das Fleisch mit einem Bier-Brühe-Gemisch impfen, damit sich noch mehr Flüssigkeit in der Muskulatur befindet und das Fleisch schön saftig bleibt!
2. Jetzt den Kugelgrill oder den Water-Smoker auf 110 Grad einpendeln (Minion Ring-Methode) und die Rinderbrust auflegen

RÄUCHERN

In den Minion-Ring 5-6 größere Hickory-Holzchips oder 20-30 kleinere in den ersten 40 cm einbauen! Achtung: Räuchern ist wie würzen! Zu viel ist nix!

Nach ungefähr 4 Stunden empfiehlt es sich das Fleisch zu moppen, damit es außen auch saftig bleibt (Einpinseln mit dickem Pinsel).

MOP-SAUCE

(Moppen = Einpinseln oder Einsprühen mit Flüssigkeit)
400 ml malziges Bier, 150 ml Apfelessig, 100 ml Pflanzenöl, 2 EL Worcestershiresauce, 1 geriebene Zwiebel, 3 fein gehackte Knoblauchzehen, 1 TL Pfeffer, 1 TL Salz
Nur 2-3 mal moppen

Nach 5-6 Stunden bei etwa 70 Grad Kerntemperatur findet die Plateau-Phase statt, d.h., dass das Thermometer ungefähr 1-2 Stunden nicht weiter ansteigt. Nun die Brust in eine Aluschale mit etwas Rinderbrühe geben, abdecken und wieder auf den Grill stellen.

Nach ungefähr 8-11 Stunden ist eine Kerntemperatur von 92-95 Grad erreicht! Fertig.



KARTOFFEL-CHORIZOPÜREE

800 g Kartoffeln, 1 Brat-Chorizo (100g), 100g Feta-Käse, 50 ml Olivenöl, 100 g Butter

1. Kartoffel in Salzwasser kochen
2. Zwiebel und Chorizo in feine Würfel schneiden
3. Kartoffel abgießen, pressen
4. Chorizo fein würfeln und in das Püree geben
5. Butter, Feta und etwas Olivenöl unterheben

GESCHMELZTE BIERZWIEBELN

2 Gemüsezwiebeln, 1 EL Zucker, 1 TL Salz, 200 ml malziges Bier, 1 Lorbeerblatt

1. Zwiebeln in feine Streifen schneiden
2. Zwiebeln in eine Pfanne geben und in Butterschmalz leicht Farbe nehmen lassen
3. Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen
4. Mit Bier ablöschen, Salz und Lorbeerblatt hinzufügen und einkochen lassen.

HOLGER LASCHET CATERING

Büro / Verwaltung:
Am Grabenkamp 10c
49808 Lingen
Telefon: 01 60 / 96 20 40 18
info@hola-catering.de



CARLOS RUIZ UND WOLFRAM MARS



Zwei Biersommeliers
unterhalten sich über
Hopf' und die Welt.

Wolfram: Ich freue mich, die Hopfenfelder mal wieder richtig aus der Nähe zu sehen. Sag mal Carlos, ich lese, dass es ständig neue Hopfensorten auf dem Markt gibt. Kannst Du diese mit bloßem Auge auseinanderhalten?

Carlos: Schön, dass du uns in der Hallertau besuchst, Wolfram. Die Erkennung der Sorten ist wahrlich kein leichtes Unterfangen. Aus der Entfernung so gut wie unmöglich und hier mitten im Hopfengarten je nach Entwicklungsstadium und Ernteverlauf schon eher machbar. Wenn die Pflanze voll entwickelt ist und die Dolden geformt, gibt es schon einige typische Merkmale, die sorteneigen sind.

Wolfram: Wie zum Beispiel?

Carlos: Die Farbe der Rebe ist bei einigen Sorten wie Hersbrucker dunkelrot. Die fast in zwei Grüntönen gestreifte Dolde von Spalter Select ist besonders charakteristisch, sowie auch die sehr lange Form der Dolde beim Hallertauer Magnum. Herkules dagegen hat kleine und runde Dolden, die im Inneren vollgestopft mit Lupulin sind.

Wolfram: Erklär mir doch nochmal das mit dem Lupulin.

Carlos: Die Dolde ist nicht wie eventuell vermutet die Blume des Hopfens, sondern seine Frucht. Da die Pflanze zweihäusig ist, gibt es getrennte männliche und weibliche Pflanzen. Wir leben hier wie unter den Amazonen. Männer sind nur für die Züchtung geduldet, denn weder Brauer noch Pflanzler wollen Hopfensamen in den Dolden haben. Die meisten Brauer finden in den Samen unerwünschte Fette und Öle, die sie nicht in ihren Bieren haben möchten und die Pflanzler müssen die Hopfensorten so rein wie möglich halten und erhalten. Männliche Pflanzen sind ergo per Verordnung in dieser Gegend zu zerstören. Als Mann fühlt man da schon mit. Aber nochmal zum Lupulin: Im Inneren der Dolden der weiblichen Pflanze sind kleine Kügelchen: die Lupulin-drüsen. Diese enthalten die erwünschten Harze und Öle, die für Bittere, Aroma und Geschmack verantwortlich zeichnen. Diese Substanzen, zusammen mit den in den Doldenblättern enthaltenen Polyphenolen, addieren sich zu fast 1.000 Komponenten, die durch ihre Zusammensetzung jede Hopfensorte einzigartig machen.

Wolfram: Du siehst im angebotenen Segment der Spezialbiere die Auslobung auf dem Etikett von z.B. Hopfenamen und Ursprung, dosierte Mengen und Zeitpunkte, erwarteten Bittergrad und Aromabeschreibung. Unsere bierbegeisterten Kunden können gar nicht genug Informationen bekommen. Andere empfinden extreme Bittere oder sehr ausgeprägter Hopfengeschmack bei Bier

als eher nicht ansprechend. Wie kannst Du als Brauer, Hopfenfachmann und Sommelier dazu beitragen, diesem, ich nenne das mal „hopfenskeptischen“ Kundensegment, diese neue Vielfalt an Nasen- und Gaumenfreuden näher zu bringen.

Carlos: Die Amerikaner haben sich vor kurzem von ihrer jahrzehntelangen Biermonokultur verabschiedet und sind u.a. nach Europa gekommen, um das Beste aller Biertraditionen mitzunehmen und haben dort zudem durch ungezügelte Experimentierfreudigkeit viele neue Stile kreiert. Das was in den USA passiert, hat weltweit und rasend schnell für Neugierde und Nachahmung gesorgt. Die hervorragenden Biere, die wir in Deutschland produzieren, repräsentieren leider nur ein begrenztes Spektrum von dem, was es an Biervariationen gibt. Und so wie es bisher bei vielen Genussmitteln passiert ist, wie z.B. Kaffee, Käse oder Kakao, entwickelt sich bei Bier ein Spezialsegment mit Produkten, die eine Geschichte erzählen wollen und können. Dort spielen die eingesetzten Rohstoffe, und insbesondere Hopfen, eine sehr wichtige, aber auch erklärungsbedürftige Rolle. Denn so wie eine aus 80%igem venezolanischem Chuao-Cacao hergestellte Tafel Schokolade anders schmeckt als eine traditionelle Milkschokolade, so lässt sich ein IPA (India Pale Ale) nur schwer mit einem Hellen oder Alt vergleichen. Besonders beim Pale Ale in all seinen Variationen spielt Hopfen die erste Geige im Geschmackskonzert. Wir als Hopfenpflanzler können die Schulung der Bierliebhaber insofern unterstützen, als dass wir dem Brauer Beschreibungen der erwarteten Aroma- und Geschmackseindrücke so genau und ausführlich wie möglich an die Hand geben. Dafür haben wir seit 1999 eine eigene Forschungsbrauerei. Zusätzlich züchten wir Sorten mit exotischen und ungewohnten Noten, die Brauer gerne zum Kalthopfen, auch als Dry-Hopping bekannt, einsetzen. Letztendlich muss man an diese unbekannteren Bierstile mit offenem Geist herantreten, sofern man sich auf das Abenteuer einlassen will. Auf dieser Geschmacksreise ist nicht alles Gold was glänzt und nicht jeder der sich Craft-Brewer nennt ist auch ein Meister seines Handwerks, aber alles in allem wird man durch ein neues Universum an Aroma- und Geschmacksrichtungen belohnt.

Wolfram: Eignet sich deiner Meinung nach jeder Hopfen zum Kalthopfen, oder nur diejenigen Sorten, die besonders fruchtige, tropische oder harzige Noten prägen?

Carlos: Es hat sich durch die Zugabe von Hopfen im Lagerkeller – oder Dry-Hopping – ein Begriff eingebürgert, der leider suggeriert, es gäbe ein Segment von „Flavour-Hops“. Ich wehre mich gegen diese Klassifizierung

>>

der Sorten, denn sie impliziert es gäbe auch einen Hopfen, der keinen „Flavour“ hätte, was natürlich Unsinn ist. Jede Sorte eignet sich auch zur Zugabe im Kaltbereich der Brauerei. Diejenigen Sorten, die vom klassischen Aromaspektrum (z.B. hopfenwürzig, herbal, fruchtig oder blumig,) abweichen, nennen wir deshalb lieber „Special-Flavour-Hops“, denn sie können durch ihre besondere Zusammensetzung der Aromakomponenten ganz exquisite und außergewöhnliche Geschmackseindrücke ins Bier bringen: z.B. nach Grapefruit oder Maracuja, zitrusartig, minzig oder nach Trauben.

Wolfram: Und diese Hopfungsmethode ist konform mit dem Reinheitsgebot?

Carlos: Oh ja, die Kalthopfung ist in der Tat konform sowohl mit Reinheitsgebot als auch mit der Biergesetzgebung. Diese beiden Sachen werden oft undifferenziert angesprochen. Hopfen kann und darf, außer in Hopfenextraktform (vorläufiges Biergesetz), im Kaltbereich der Brauerei zugegeben werden. Durch die Zugabe im kalten Bereich anstatt im Sudhaus gibt es viele Aromakomponenten die nicht entweichen und so im Endprodukt ganz neue Geschmackseindrücke vermitteln können.

Wolfram: Da hast Du ein Thema angesprochen, zudem ich Dich schon immer was fragen wollte. Wie muss man sich das mit dem Hopfenextrakt eigentlich vorstellen?

Carlos: So in etwa wie mit den Oliven und dem Olivenöl. Die Harze und Öle des Hopfens können schonend unter hohem Druck von der Dolde, die vorher vermahlen und pelletiert wurde, getrennt werden. Dazu wird CO₂, identisch mit dem welches man im Bier findet, unter Druck durch die Pellets gepumpt und so können gewisse Bestandteile des Hopfens unverändert in einer honigartigen Flüssigkeit gewonnen werden. Manchmal verwechseln das Verbraucher mit einem nach Hopfen schmeckendem Imitat, wie das bei Erdbeeren oder Vanille der Fall sein kann und fragen deshalb nach. Zum Glück ist der Hopfen in seiner Zusammensetzung so kompliziert, dass man den Hopfengeschmack nicht auf nur eine chemische Komponente reduzieren kann. Hopfenextrakte, Auszüge, Konzentrate oder wie man immer sie nennen möchte, sind also einfach Hopfenbestandteile, die von den Doldenblättern physikalisch separiert wurden.



Carlos Ruiz ist Dipl. Braumeister und Wirtschaftsingenieur und hat gemeinsam mit Wolfram Mars in 2014 in der Doemens Akademie in Gräfelfing seinen Abschluss zum Dipl. Biersommelier gemacht. Er zeichnet seit 20 Jahren für den Export der Hopfenverwertungsgenossenschaft HVG in bestimmte Regionen der Welt verantwortlich. Sie trafen sich am Hopfenhimmel in der Gemeinde Elsendorf in der Halbertau. www.hopfenhimmel.de

Wolfram: Ich verstehe. Wie schätzt Du, Carlos, wird diese Bewegung von „Craftbieren“ den Markt beeinflussen?

Carlos: Es findet auf allen Ebenen ein Wandel statt. Die USA wird sich wie Europa mit sehr vielen örtlichen Brauereien wiederfinden. Innerhalb von zehn Jahren ist die Anzahl dort von etwa 100 auf über 4.500 gestiegen. Große Volumenmärkte wie China und Brasilien werden wahrscheinlich folgen. Dadurch, dass diese Spezialitätenbrauereien für ihre Biere bis zu 50-mal mehr Hopfen verwenden als es bei blonden Lagerbieren der Fall ist, entsteht innerhalb kürzester Zeit ein deutlich gesteigener Bedarf nach Hopfen. Traditionelle Anbaugelände, aber auch komplett neue Anbauländer erweitern ihre Produktionsflächen. Es kommen immer mehr neue Hopfensorten auf dem Markt. Der Brauer hat die Qual der Wahl und sieht sich mit einem deutlich größeren Angebot an Sorten konfrontiert. Da ist Rohstoffkenntnis gefragt. Ein Bereich, der mir als Brauer und Sommelier besonders gefällt, ist der, wo Bier in der Gastronomie einen würdigen Platz neben Wein zur Harmonisierung von Speisen bekommt. Aber auch die Supermarktregale werden bunter und spezielle Biershops im Internet und Fußgängerzonen schießen wie Pilze aus dem Boden. Wie erlebst Du das Wolfram, auf deiner Seite im Einkauf und Logistik von Craft Beer?

Wolfram: So faszinierend die Welt des Craft Beers ist, so groß sind auch die neuen Herausforderungen an Einkauf und Logistik eines Getränkefachhandels: So manches Craft Beer erfordert eine durchgängige Kühlkette von der Produktion bis zum Verkauf und stellt die Logistik damit vor eine Mammutaufgabe. Die Vielfalt des Marktes abzubilden macht gleichzeitig eine breite und tiefe Lagerhaltung notwendig, die aber oftmals in nur kleinen Chargen abgenommen wird. Internationale Abfüllungen stellen die Getränkelogistiker ebenfalls vor Herausforderungen: Viele Länder haben kein Mehrwegsystem, sodass Flaschen, die vom Logistikpartner angeliefert und abgeholt wurden, nur mit viel Aufwand wieder in die Befüllungskette gelangen können. Aufgrund des deutschen Reinheitsgebots ist so manches internationale Craft Beer in Deutschland zudem nicht als Bier deklarationsfähig.

Carlos: Das ist wirklich sehr interessant. Jetzt habe ich aber richtig Durst bekommen, wo wir so viel über Bier geredet und geschwärmt haben. Ich glaube es ist Zeit, dass wir hier vom Hopfenhimmel heruntersteigen und uns einem isotonischen Malz-Hopfengetränk zuwenden. Was meinst Du?

Wolfram: Unbedingt, lass uns ein kühles bayerisches Helles genießen!



Foto: © shutterstock.com: Carlos Ruiz

LIEFER- & ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Der Verkauf erfolgt ausschließlich auf Basis unserer allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen, siehe www.getraenke-essmann.de, sowie unserer zum Lieferzeitpunkt gültigen Preisliste. Alle Angaben und Abbildungen ohne Gewähr. Der Verkauf der Ware erfolgt in ganzen Verpackungseinheiten. Sollten einzelne Artikel nicht am Lager vorrätig sein, gehen wir von einer Beschaffungszeit von maximal 14 Tagen aus.

Das Sortiment von BraufactuM kann ausschließlich über die Brauerei direkt bezogen werden. www.braufactum.de/online-shop



BIERWELT

— FINEST BEER —
SINCE 1916

GETRÄNKE ESSMANN KG
Pöttkerdiek 2 · 49808 Lingen
www.getraenke-essmann.de
ISBN: 978-3-00-055153-6

19,90 €



4 005695 799990