



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 07/17

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe unten – po polsku, patrz poniżej)

Now we are in the midst. In the midst of what? In the midst of this gruesome time of Pumpkin and Christmas Beers. There is hardly any small, experimental and up-and-coming hipster brewery, which does not brew at least one pumpkin beer, boils one or two batches for Christmas and, using colourful labels, promises a unique taste experience for the autumn and the dark season. Curiously we are opening the bottles and carefully tasting the supposedly brilliant products. And usually, almost always, the disillusion follows immediately: An intense and spicy clove aroma escapes from the bottle, the glass, the can, befogs our senses, bites in our noses and spoils any desire for the first sip. What follows, is a sharpness of cloves, sometimes accompanied by excessive ginger, finally causing a numbness on our tongue, which leads to a situation, in which it doesn't make a difference, whether the rest of the beer is tasty or not.

The scene is celebrating itself by creating strange Halloween and Christmas beers, and anyone, who is looking for a delicious, slightly different beer for the appropriate occasion, turns away in disgust.

Being forced to taste this terrible swill, I could almost become an apologist of the so-called "Purity Law", throwing my ideals overboard and myself into the arms of the mendacious German or Bavarian Brewers Association: "Dear Beer Nanny, please protect me from these gruesome beverages!"

No, it will not come that far, of course, because it would mean recognizing that the so-called "Purity Law" would indeed have a positive effect on the taste of the beer; it would mean accepting that the chemical treatment of the brewing water would be less bad than the addition of fruit or herbs to the beer; and finally, it would mean that I would unconditionally surrender to the unfair dialectics of the Brewers' Associations. No, no, you will not catch me. As a basically liberal person, I always will prefer freedom and independence, even if that means to occasionally be taken in by some overly spiced Halloween swill.

But, of course, the question remains: Why do the brewers go mad in autumn? Why do those, who brew very exciting and interesting, well-balanced and drinkable beers throughout the year, suddenly turn off their brains, start putting orange labels on their bottles, and try, well, if not poisoning, then at least frightening half of the beer drinking population?

Pumpkin beer can be good and can taste well. Delicately roasted pumpkins in the mash, a well-balanced combination of malts, long rests to break down the starch and to release the pumpkin's aroma. Then a touch of spices can be added (but doesn't have to...). Cloves, aniseed, ginger, cinnamon, cardamom, coriander, orange or lemon peel or zest. But just a hint, not full shovels. And, maybe, not all at once? A little bit more "either ... or" instead of "as well ... as"?

The same applies to Christmas Beers. Brewed a bit stronger. Full bodied and tasty. Slightly warming. As for me, even with a hint of orange peel and cinnamon. But added cautiously. Cautiously! No exaggerated Imperial Tripel X-mas Bock, preferably additionally ouzo infused, that makes you keel over after a half-pint already. If this is, what matters, then we already have multiple mulled wine and punch varieties in the Christmas markets; hence, there is no reason for the brewers to compete with these headache bangers!

Brew on, brew exciting beers, brew experimental beers, too, but please, don't forget: As so often, less might be more!

Fortunately, there is still a lot of moderate brewers, and about my experiences with them and their beers you can, as always, read in my most recent reports and stories – the access is further down at the link list.

Here, in the main body of this newsletter, I've got the feeling it might be appropriate to come to an end now – otherwise the text will be far too long. But I won't do that without mentioning another text, which is worth reading, too. It is written by a bottle shop owner, who is ranting about the ignorance of her customers, about the bad influence of the media, about ... oh, well, the best is, you will read it on your own: <http://www.bierguerilla.de/habt-ihr-auch-ein-bier-mit-einem-einhorn-auf-dem-etikett> (Sorry, in German language only, but translate.google.com might help a bit ...)

Cheers!

Volker

P.S.: I hope you will enjoy reading my short stories and reports, and I am looking forward to reading your comments and discussions on my homepage. I would even gladly appreciate to publish some articles and reports penned by you – so if you feel an urge to tell the world about your beer experiences, feel free to contact me via [eMail](#). And finally: All stories published or reconstructed since the last edition of my newsletter can be found at the end of this newsletter, and a detailed calendar of upcoming beery events [here](#).

For older issues of this newsletter, please see the [archive](#).



No spices, no experiments – just another perfectly quaffable Czech beer!



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 07/17

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see above – po polsku, patrz poniżej)

Jetzt sind wir mittendrin. Mittendrin in dieser grauenhaften Zeit der Kürbis- und Weihnachtsbiere. Kaum eine kleine, experimentelle und aufstrebende Hipsterbrauerei, die nicht mindestens ein Kürbisbier einbraut, ein oder zwei Sude für Weihnachten kocht und mit bunten Etiketten ein vermeintlich einzigartiges Geschmackserlebnis für den Herbst und die dunkle Jahreszeit verspricht. Neugierig werden die Flaschen geöffnet und der vermeintlich geniale Sud vorsichtig verkostet. Und meistens, fast immer, folgt die Ernüchterung: Eine Wolke von Gewürznelkenaroma entströmt der Flasche, dem Glas, der Dose, benebelt die Sinne, beißt in der Nase und verdirbt die Lust auf den ersten Schluck. Meistens zu Recht, denn was dann folgt, ist eine Schärfe von Gewürznelken, manchmal begleitet von ebenfalls übermäßig eingesetztem Ingwer und schließlich einer Taubheit auf der Zunge, die es gleichgültig macht, wie der Rest schmeckt oder ob er überhaupt schmeckt.

Die Szene feiert sich, Halloween und Weihnachten mit den angemessenen Bierkreationen zu würdigen, und wer eigentlich nur ein leckeres, gerne auch exotisch schmeckendes Bier zur passenden Gelegenheit sucht, wendet sich angewidert ab.

Fast könnte ich angesichts dieses Sudels zum Apologeten des sogenannten „Reinheitsgebots“ werden, meine Ideale über Bord und mich in die Arme des verlogenen Brauerbunds werfen: „Liebe Bier-Nanny, bitte beschütze mich Depp vor diesen grauenvollen Getränken!“

Nein, so weit kommt es natürlich nicht, denn das hieße ja, anzuerkennen, dass das sogenannte „Reinheitsgebot“ positiven Einfluss auf den Geschmack des Biers hätte; es hieße, dass ich akzeptieren würde, dass die chemische Aufbereitung des Brauwassers weniger schlimm sei, als die Zugabe von Früchten oder Kräutern zum Bier; und es hieße schließlich, dass ich mich der unlauteren Dialektik der Verbände bedingungslos unterwerfen würde. Nein, Ihr kriegt mich nicht, da akzeptiere ich als grundliberaler Mensch doch lieber, dass ich mit der Freiheit, die ich mir nehme, gelegentlich einmal auf die Nase falle.

Aber es bleibt natürlich die Frage: Was reitet die irren Brauer, die sonst das Jahr über spannende und interessante, gut trinkbare und sorgfältig ausbalancierte Biere brauen, im Herbst ihr Hirn auszuschalten, orangene Etiketten auf ihre Flaschen zu pappen und sich daranzumachen, die halbe Bevölkerung zwar nicht zu vergiften, aber doch nachhaltig zu verschrecken?

Kürbisbier kann gut sein und gut schmecken. Leicht angeröstete Kürbisse in der Maische, eine ausgewogene Schüttung, lange Rastzeiten, um die Stärke aus dem Kürbis zu lösen und seine Aromastoffe freizusetzen. Dann kann (muss aber nicht...) ein Hauch von Gewürzen hinzugegeben werden. Gewürznelken, Anis, Ingwer, Zimt, Kardamom, Koriander, Orangen- oder Zitronenschalen oder -zest. Aber ein Hauch, bitte, nicht ein ganzer Sack voll. Und, vielleicht auch nicht alles auf einmal. Ein bisschen mehr „entweder ... oder“ anstatt „sowohl ... als auch“.

Gleiches gilt für Weihnachtsbier. Ein bisschen kräftiger eingebraut. Schön rund und süffig. Leicht wärmend. Meinetwegen auch mit einem Hauch Orangenschalen und Zimt. Aber dezent! Dezent! Keinen mastigen Imperial Tripel X-mas Bock, am besten noch ouzo infused, der einem nach einem halben Seidla aus den Puschen haut. Für diese Aufgabe haben wir doch schon die verschiedenen Glühwein- und Punschsorten auf den Weihnachtsmärkten, es gibt also keinen Grund für die Brauer, mit diesen Kopfschmerzwässern konkurrieren zu wollen.

Spannende, gerne auch experimentelle Biere, aber bitte: Weniger ist mehr. Wie so oft!

Zum Glück gibt es noch genügend zurückhaltende Brauer, und was ich mit denen und deren Bieren so alles erlebt habe, das könnt Ihr, wie immer, weiter unten anhand der Linkliste zu meinen neuen Berichten nachvollziehen.

Hier, im Haupttext des Newsletters, ist es angebracht, zum Ende zu kommen, sonst wird er zu lang. Aber das mache ich nicht, ohne auf einen sehr lesenswerten Text hinzuweisen, in dem eine Bierhändlerin die Ignoranz ihrer Kunden, den schlechten Einfluss der Medien, das Ach, lest am besten selbst: <http://www.bierguerilla.de/habt-ihr-auch-ein-bier-mit-einem-einhorn-auf-dem-etikett>

Zum Wohl!

Volker

P.S.: Ich hoffe, Ihr habt Spaß an meinen kurzen Geschichten und Berichten, und ich würde mich über Kommentare und Diskussionen auf meiner Homepage sehr freuen. Ich würde mich ebenfalls sehr freuen, mal einen Artikel oder Bericht aus Eurer Feder auf meiner Seite zu veröffentlichen – wenn Ihr also den Drang verspürt, Eure bierigen Erfahrungen mit der Welt zu teilen, dann kontaktiert mich doch einfach per [eMail](#). Und schließlich: Alle seit dem letzten Newsletter erschienenen oder rekonstruierten Geschichten findet Ihr am Ende dieses Newsletters; und einen ausführlichen Kalender der kommenden bierigen Ereignisse [hier](#).

Für ältere Ausgaben meines Newsletters schaut bitte im [Archiv](#) nach.



Keine Gewürze, keine Experimente – einfach nur ein perfekt gezapftes und süffiges tschechisches Bier!



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 07/17

Drodzy Przyjaciele i Wielbiciele Piwa na całym świecie!

(auf Deutsch siehe oben – in English see above)

Teraz jesteśmy w środku. W środku makabrycznego czasu dyniowych i świątecznych piw. Prawie nie ma żadnego małego, modnego i eksperymentalnego browaru hipsterowego, który nie produkuje co najmniej jedno piwo dyniowe, warzy jedną lub dwie warki piwa na Boże Narodzenie i, używając kolorowych etykiet, obiecuje wyjątkowe doznania smakowe na jesień i na ciemną porę roku. Ciekawie otwieramy butelki i ostrożnie degustujemy rzekomo genialne produkty. I zwykle, prawie zawsze, natychmiast pojawia się rozczarowanie: Intensywny i korzenny aromat goździka ucieka z butelki, ze szkła lub z puszki, zapala zmysły, gryzie w nos i już psuje wszelkie pragnienie na pierwszy łyk. To, co następuje w ciągu owego pierwszego łyku, to jest ostrość goździków, czasami stowarzyszona nadmierną ilością imbiru, która w końcu powoduje odrętwienie na języku. W rezultacie już nie ma znaczenia, czy reszta piwa jest smaczna czy nie, bo i tak już nic nie smakujemy.

Scena świętuje się tworząc dziwne piwa przy okazji Halloween i Bożego Narodzenia, a każdy, kto szuka umiarkowanego, choć nieco innego piwa na odpowiednią okazję, odwraca się z obrzydzeniem.

Gdy jestem zmuszony do skosztowania takich okropnych trucizn, to niemal mógłbym zostać apologetą tak zwanego „Reinheitsgebot”, „prawa czystości”, rzucając moje ideały za burtę a rzucając siebie w ramiona kłamiwego Niemieckiego lub Bawarskiego Stowarzyszenia Piwowarów (Deutscher lub Bayerischer Brauerbund): „Drogo Niańko, proszę Ciebie, chroń mnie przed tymi makabrycznymi trunkami!”

Nie, oczywiście na pewno tak nie będzie, ponieważ oznaczałoby to, żebym uznał, że tak zwany „Reinheitsgebot”, czyli „prawo czystości”, rzeczywiście miałby pozytywny wpływ na smak piwa; oznaczałoby dalej, żebym zaakceptował, że obróbka chemiczna wody do warzenia była mniej szkodliwa niż dodanie owoców lub ziół do piwa; i w końcu również oznaczałoby to, żebym bezwarunkowo się poddał niesprawiedliwej dialektyce Stowarzyszeń Piwowarów. Nie, nie i jeszcze raz nie. Nie złapiecie mnie. Jako osoba bardzo liberalna, ja zawsze będę wolał wolność i niezależność, nawet jeżeli to oznacza, że czasami muszę zaakceptować warzenie nadmiernie przyprawionego piwa Halloweenskiego.

Ale, oczywiście, pytanie pozostaje: Dlaczego piwowarzy wariują na jesieni? Dlaczego ci, którzy warzą przez cały rok bardzo ekscytujące i interesujące piwa, które są dobrze zbalansowane i są całkowicie pijalne, nagle wyłączają swój rozum i zaczynają umieszczać pomarańczowe etykiety na swoich butelkach i starają się o, no, chyba nie zatrucie, ale przynajmniej przestraszenie pół ludzkości?

Piwa dyniowe mogą być dobre i mogą smakować wspaniale. Lekko upieczone dynie w zacierze, dobrze zbalansowana kombinacja słodów, długie przerwy podczas zacierania celem rozłożenia skrobi i uwolnienia aromatu dyni. Następnie można dodać szczyptę przypraw (choć nie trzeba...). Goździki, anyż, imbir, cynamon, kardamon, kolendra, skórka pomarańczowa lub cytrynowa. Ale wszystko w odpowiedniej mierze, a nie pełnymi łopatami! I na pewno, nie wszystko na raz! Raczej „albo to, albo to” zamiast „to i to i wszystko”.

To samo dotyczy świątecznych piw. Są one warzone trochę mocniej. Są pełne i smaczne. Lekko ogrzewające. Niech będzie z nutą skórki pomarańczowej i cynamonu. Ale z nutą. Nutą! Proszę, nie chcę Imperialnego Tripel X-mas Koźlak, być może nawet ouzo infused, który sprawia, że stracisz równowagę już po połowie szklanki. Jeżeli szukać takiego efektu, to masz na jarmarku bożonarodzeniowym już całą gamę grzanych win i ponczów. Nie ma więc, żadnego powodu, aby piwowarzy konkurowali z takimi trunkami powodującymi ból głowy!

Warzcie dalej! Warzcie ekscytujące piwa, warzcie również eksperymentalne piwa, ale proszę Was, nie zapominajcie: Jak często, mniej znaczy więcej!

Na szczęście jest jeszcze dużo piwowarów, którzy warzą w umiarkowany sposób. A jak zawsze, możecie czytać o moich dobrych doświadczeniach z nimi i z ich piwami w moich najnowszych raportach i opowiadaniach. Dostęp do nich znajdziecie poniżej, w liście linków.

Tu, w głównej części newslettera, muszę chyba powoli skończyć – inaczej, tekst będzie zdecydowanie za długi. Ale nie zrobię tego bez wspomnienia o innym tekście, który również jest warto czytania. Jest to tekst pisany przez właścicielką sklepu specjalistycznego. Bardzo jasnymi słowami ona pisze o niewiedzy swoich klientów, o złym wpływie mediów, o ... Cóż, najlepiej będzie, jeżeli czytacie to sam: <http://www.bierguerilla.de/habt-ihr-auch-ein-bier-mit-einem-einhorn-auf-dem-etikett> (Przepraszam, tekst jest w języku niemieckim, ale translate.google.com może Wam trochę pomóc...)

Na zdrowie!

Volker

P.S.: Mam nadzieję, że cieszy Was lektura moich krótkich opowiadań i relacji, a chętnie doceniam Wasze komentarze i dyskusje na mojej stronie internetowej. Chętnie nawet bym opublikował artykuły i relacje z Waszego pióra – więc, jeżeli macie ochotę na pisanie czegoś i na dzielenie tego ze światem, to poproszę o kontakt przez [eMail](#). No, i jak zawsze, na końcu newslettera znajdziecie listę wszystkich tekstów, które opublikowałem po ostatnim newsletterze, a [tutaj](#) kalendarz wszystkich przyszłych wydarzeń piwnych.

Starsze wydania newslettera możecie znaleźć w [archiwum](#).



Bez przypraw, bez eksperymentów – po prostu idealnie pijalne Czeskie piwo!

List of recently added entries:

Japanisches Fernsehen zu Gast bei den Limburger Hobbybrauern [transferred from my outdated website], 5th August 2005 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12796>)

Brauerei zur Mainkur – Bier-Hannes [transferred from my outdated website], 26th December 2005 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12718>)

Bavarian Party der Malzfabrik Weyermann [transferred from my outdated website], 17th November 2007 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12996>)

Stiegl-Ambulanz im alten AKH [transferred from my outdated website], 29th February 2008 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12616>)

Fischer Bräu [transferred from my outdated website], 1st March 2008 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12517>)

Medl Bräu [transferred from my outdated website], 1st March 2008 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12640>)

Gasthausbrauerei Schloderer Bräu [transferred from my outdated website], 16th May 2008 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=13024>)

Orth-Bräu GmbH & Co KG „Zum Fuchsbeck“ [transferred from my outdated website], 17th May 2008 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=13104>)

Hausbrauerei Am Sudhang [transferred from my outdated website], 17th May 2008 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=13168>)

Hopfenmuseum Illschwang [transferred from my outdated website], 17th May 2008 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=13184>)

Brauerei Bruckmüller [transferred from my outdated website], 18th May 2008 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=13193>)

Die Städtetour de Bier 2009 – Wien [transferred from my outdated website], 22nd March 2009 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=13050>)

Eipeltauer Privatbrauerei [transferred from my outdated website], 4th April 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12507>)

Schlachthof Bräu [transferred from my outdated website], 17th April 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=13247>)

AS A. Le Coq Tartu Õlletehas [restored from my crashed website], 8th June 2011 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12986>)

AS Aldaris [transferred from my outdated website], 27th July 2011 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12648>)

Einbecker Brauhaus AG [restored from my crashed website], 16th May 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12694>)

20. Lahnsteiner Bierseminar „Eine sensorische Achterbahnfahrt“ [transferred from my outdated website], 17th January 2013 (DEU: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12818>, ENG: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12824>, POL: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12830>)

Hausbrauer Nassauer Land – Stammtisch 2014 [restored from my crashed website], 31st October 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12939>)

Sachsenberg Pivovar [transferred from my outdated website], 15th March 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12541>)

Pivovar U Dobřenských [update], 28th August 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=2241>)

Restaurace Krušovická Šalanda [update], 30th August 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=10235>)

61. Lahnsteiner Bierseminar „Der neue Schallender“, 7th September 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12842>)

Die Wandertour de Bier 2017 – Alpirsbach, 10th September 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12701>)

Das Meisterstück München-Pasing, 8th October 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12529>)

Haderner Bräu – Münchner Girgbräu GmbH, 9th October 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12560>)
Das Meisterstück München-Haidhausen, 9th October 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12586>)
Hopfenhacker GmbH & Co. KG, 9th October 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12606>)
Pivovar Pod Lípou, 10th October 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12630>)
Svatováclavský Pivovar [update], 14th October 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1679>)
Restaurace U Lva, 15th October 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12682>)
Taphouse – Pracownia Piwa i Przyjaciele [update], 22nd October 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=4792>)
Sudhaus an der Kunsthalle Würth, 22nd October 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12748>)
Brauerei-Ausschank zum Löwen, 22nd October 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12763>)
Roger Protz & Steve Sharples: Country Ales & Breweries, 23rd October 2017
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12773>)
Hotel Palace Cinema, 28th October 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12782>)
Pivovar U Bulovky, 5th November 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12854>)
Pivnice Pivovaru Trilobit, 5th November 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12870>)
Křčma u Parašutistů, 6th November 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12887>)
Pilsner Urquell Original Restaurant na Letišti Václava, 7th November 2017
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12906>)
Brasserie Grimbergen Café, 8th November 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12961>)
Monk Bar BXL, 8th November 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12974>)
Café Métropole, 9th November 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=13040>)
Beer Nuggets: Der Weihenstephaner Braupakt – Bayerisch-kalifornische Braukompetenz, 10th November 2017
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=13210>)
Beznoska Minipivovar Prosek, 18th November 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=13133>)
Pivovary Staropramen s.r.o., 18th November 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=13147>)
Libocký Pivovar Nad Šárkou, 18th November 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=13157>)
Familie Diesmayrs Dunkelsteiner Bräu, 22nd November 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=13218>)
Beer Nuggets: American All-Stars Brewing Company – Recipes from US brewers, brewed in Germany, 25th
November 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=13233>)



Brunnenbräu® Bier-Blog und Hausbrauerei
A.B. Svojsíka 760/49
682 01 Vyškov
Tschechische Republik
+49 176 4570 9422
cbo@brunnenbraeu.de
www.brunnenbraeu.eu