



## Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 02/19 (45)

### Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Bevor ich mit dem eigentlichen Text meines Newsletters beginne, erlaubt mir, bitte, ein kleines Vorwort, denn der Zufall hat mir seltsam mitgespielt.

Ich habe vor wenigen Minuten den Text gerade fertig geschrieben, formatiert und zum Versenden vorbereitet. Irgendwie war ich aber noch nicht dazu gekommen, auf den Senden-Button zu drücken, sondern habe erst noch einen Moment in der Tageszeitung geblättert. Und was finde ich da? Gestern Nachmittag, am 12. April, gab die [Radeberger Gruppe](#) bekannt, dass das [Haus Kölscher Brautradition GmbH](#) geschlossen wird und die dort produzierten Kölsch-Marken in den nächsten zwei Jahren nach und nach an die Früh-Brauerei, die [Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG](#), übergehen sollen – bis Ende 2020 soll die Flaschenabfüllung dorthin wandern, bis Herbst 2021 auch die Abfüllung der Fässer und die Produktion selbst. Damit ist ein gewisser Teil des von mir schon geschriebenen Textes nicht mehr ganz aktuell, wenn auch noch nicht falsch. Ähnlich, wie die Website des [Kölner Brauerei-Verbands...](#)

Lest am besten selbst, und behaltet im Hinterkopf, dass der nächste Schritt der Konzentration der Kölsch-Marken gestern brandaktuell stattgefunden hat:



Kölsch, das sich von anderen durch sein rotes Etikett unterscheidet.

Oh, Deutschland! Du Land der erfolgreichen Gehirnwäsche. Land der uninformierten Konsumenten. Land der blökenden Verbraucherschafe, die alles nachplappern, was ihnen die Industrie- und Lobbyverbände vortoben. Land der einfältigen Gutgläubigkeit, der Naivität und der Simplifizierung.

Nein, ich möchte nicht schon wieder über ein sogenanntes „[Reinheitsgebot](#)“ schreiben, das doch mit Reinheit nichts zu tun hat und in Wirklichkeit nur ein Surrogatverbot, ein Handelshemmnis und ein Mittel des Wirtschaftskriegs ist.

Lieber nehme ich mir diesmal den Kölner Biertrinker vor, der auf sein Kölsch schwört. Der heilige Eide ablegt, dass nur ordentliches Kölsch, in Köln von einer unabhängigen Kölner Brauerei gebraut, seine Lippen benetzen darf. Der zutiefst im Innern davon überzeugt ist, sein Lieblingskölsch von allen anderen Kölsch-Bieren unterscheiden zu können. Und der, wenn man ihn fragt, eigentlich überhaupt keine Ahnung hat, was es mit dem Begriff Kölsch auf sich hat. Je größer seine Klappe, desto kleiner sein Wissen. Und da die Kölner ja für ihre große Klappe berühmt sind ... Ach, lassen wir das ...

Kölsch, also. Was ist das überhaupt?

Seit dem 25. Juni 1985 ist das fest definiert. An diesem Tag wurde die [Kölsch-Konvention](#) im Bundesanzeiger veröffentlicht und damit rechtswirksam. In §1(2) definiert sie genau, was Kölsch denn nun ist: „nach dem Reinheitsgebot hergestelltes helles, hochvergorenes, hopfenbetontes, blankes obergäriges Vollbier“.

Zuerst ist es also Bier nach dem [Reinheitsgebot](#), soll heißen, unter ausschließlicher Verwendung von Malz, Hopfen, Hefe und Wasser hergestellt. Das hat zwar mit Reinheit nichts zu tun, sondern mit einer Beschränkung auf vier Zutaten, die gerne vorher auch chemisch behandelt, gespritzt oder auf andere Weise misshandelt worden sein dürfen, aber dazu möchte ich mich ja heute, wie gesagt, nicht weiter äußern...

Hell muss es sein, und hochvergoren. Während die Farbe „hell“ dem Konsumenten ja noch eingeht, steht er auf die Frage, was „hochvergoren“ denn bedeuten soll, meistens auf dem Schlauch. Kleine Hilfestellung: Viel Restsüße darf das Bier nicht haben. Der Malzucker sollte weitestgehend vergoren sein; das Bier daher schlank und eher trocken.

Dann sollte Kölsch „hopfenbetont“ sein. Spätestens hier scheiden sich die Geister. Hopfenbetont, das geht beim Kölsch höchstens im unmittelbaren Vergleich zur Malzigkeit, also in relativer Wertung der beiden Hauptzutaten. Gegenüber dem nach Möglichkeit in den Hintergrund tretenden Malzkörper sollte eine gewisse Herbe, eine vielleicht auch aromatische Hopfung das Bier prägen. In absoluter Wertung ist es mit der Hopfenbetonung aber so eine Sache. Wer hohe Bitterwerte sucht oder intensive Hopfenaromen, der ist bei diesem Bierstil falsch und wird enttäuscht sein. In einer Zeit, in der kräftig gehopfte Ales in aller Welt bekannt und beliebt sind, wirkt die Bezeichnung „hopfenbetont“ angesichts der Produkte, die unter der Bezeichnung Kölsch auf dem Markt sind, seltsam und eigentlich fehl am Platz.

Blank muss ein Kölsch auch noch sein, also filtriert. Die von einigen (wenigen) Kölner Brauereien angebotenen unfiltrierten Versionen ihrer obergärigen Biere müssen also anders heißen. Egal wie, aber nicht „Kölsch“. Eingebürgert hat sich für diese unfiltrierten Kölsch-Biere der Begriff „Wieß“.

Und schließlich muss ein Kölsch ein obergäriges Vollbier sein, also mit obergäriger Hefe vergoren und mit einem Stammwürzegehalt der goldenen Mitte, zwischen 11% und 14%. Es darf kein Leichtbier sein, ebenso aber auch kein Starkbier. Einen Kölsch-Bock kann es somit nicht geben, und auch kein Kölsch Light.

So weit, so gut. Einen Stil so eng zu beschreiben, das ist vom Prinzip her eine gute Idee. Dann weiß der Kunde, was er zu erwarten hat, wenn er eine Flasche, eine Dose oder ein Fass kauft, auf dem „Kölsch“ steht. Ob man als Biertrinker diesen Bierstil dann mag oder nicht, ist eine völlig andere Frage. Mir persönlich sagt es ja nicht so zu – die meisten Kölsch-Marken sind mir zu überspundet, zu wässrig-dünn im Geschmack und zu wenig hopfenbetont. Von ganz wenigen Ausnahmen abgesehen.

Aber nicht nur Stilkriterien muss ein echtes Kölsch erfüllen, sondern es muss auch aus Köln kommen. Klingt eigentlich logisch, wirkt auf mich aber merkwürdig, wenn man in der [Kölsch-Konvention](#) in §1(2) den letzten Satz sieht: „Zum Herkunftsbereich gehören darüber hinaus diejenigen Brauereien außerhalb des Stadtgebiets von Köln, die an der Bezeichnung ‚Kölsch‘ bereits vor Inkrafttreten dieser Wettbewerbsregeln einen wertvollen Besitzstand erworben hatten.“ Nur weil also jemand aus Bielstein, Brühl oder Leverkusen früher schon einmal erfolgreich ein sogenanntes Kölsch gebraut hat, darf er das auch weiterhin. Hier hätte man doch schon etwas konsequenter sein und Kölsch wirklich auf das Stadtgebiet Köln beschränken können, oder?

So wirkt es halt wie Klüngel. Man hat sich Vorschriften gegeben, aber gleich von Anfang an Ausnahmen definiert. Aber gut, wir sind im Rheinland... Da hat der Klüngel noch mehr Tradition als das Kölsch.

Sechzehn verschiedene Kölsch-Marken gibt es laut Website des [Kölner Brauerei-Verbands](#) mit Stand heute noch auf dem Markt: [Bischoff](#), [Dom](#), [Früh](#), [Gaffel](#), Ganser, [Gilden](#), [Küppers](#), [Mühlen](#), [Päffgen](#), [Peters](#), [Reißdorf](#), [Richmodis](#), [Sester](#), [Sion](#), [Sünner](#) und [Zunft](#). Neue sind seit dem in Kraft Setzen der Kölsch-Konvention nicht hinzugekommen, aber es sind seit 1985 durchaus welche verschwunden, das Maximilian der Kurfürsten Brauerei aus Bonn, beispielsweise, das Bürger der Rheinischen Bürgerbräu oder das Garde aus dem Brauhaus zur Garde. Es gab auch einmal ein Felskrone und ein Hansa einer Hubertus Brauerei und ein Agrippa der Rheinischen Bürgerbräu. Ein Metzmacher Rats Kölsch wurde in der früheren Dom-Brauerei hergestellt, und ein Giesler gab es ebenfalls. Die Brauerei [Gaffel](#) hatte auch mal ein Kölsch Light auf dem Markt, wobei ich mir da nicht sicher bin, wie ein Light mit 2,4% Alkohol als Vollbier durchgegangen ist. Oder darf man sich als einer der größeren Brauer am Markt – [Gaffel](#) gehört sicherlich zu den beherrschenden Marken – einfach so über Teile der Konvention hinwegsetzen?

Ach ja, der Kölsche Klüngel. Ich vergaß...

Aber immerhin sechzehn verschiedene Marken. Besser als nix. Wobei... Wenn man Otto Normalbiertrinker in einer der zahlreichen Kölsch-Kneipen fragt, der glaubt halt bis heute noch, dass es sechzehn Brauereien wären und ist stolz wie Oskar darauf. Viele Brauereien sind aber mittlerweile geschlossen worden. Manche sind einfach vom Markt verschwunden, bei anderen wurde der Markenname aufgekauft, und Kölsch der entsprechenden Marke wird zentral in einer anderen Braustätte hergestellt. Das [Haus Kölscher Brautradition GmbH](#) vereinigt so die Marken [Dom](#), [Gilden](#), [Küppers](#), [Peters](#), [Sester](#) und [Sion](#) unter einem Dach; die Marke [Richmodis](#) wird bei [Gaffel](#) gebraut. Dann hat es plötzlich ein Ende mit dem Ammenmärchen von sechzehn Kölsch-Brauereien. Und wenn man ganz genau hinschaut, dann stellt man auch fest, dass die auf der Website noch erwähnte Marke Ganser seit Ende der 90er Jahre schon nur noch eine Marke war, die nicht mehr in Leverkusen hergestellt wurde, sondern bei [Gilden](#) in Köln, also dem [Haus Kölscher Brautradition GmbH](#). Und seit 2018 wird Ganser gar nicht mehr gebraut, weil der Produktionsvertrag ausgelaufen ist.

Statt sechzehn (oder eigentlich nur noch fünfzehn) Kölsch-Marken nur neun Brauereien, die dahinter stehen. Was für ein Abstieg gegenüber den ursprünglich mal 24 Braustätten, die vor etwas mehr als dreißig Jahren die [Kölsch-Konvention](#) unterzeichnet haben...



Kölsch, das sich von anderen durch sein grünes Etikett unterscheidet.

Wobei man dem [Kölner Brauerei-Verband](#) immerhin auch ehrlich zugestehen muss, dass er aus all diesen Informationen kein großes Geheimnis macht. Alle Daten über die Kölsch-Marken und die Brauereien dahinter werden auf der Website offen kommuniziert (mit Ganser ist man halt nur nicht aktuell). Man geht nicht offensiv mit diesen Informationen an die Öffentlichkeit, aber man verheimlicht wenigstens auch nichts.

Obwohl... Wenn man noch ein bisschen genauer hinschaut, dann wird man vielleicht doch noch die eine oder andere Kölsch-Marke entdecken, die auf der Website des [Kölner Brauerei-Verbands](#) gar nicht gelistet ist. Was ist beispielsweise mit dem [Schreckenskammer-Kölsch](#), dass es im gleichnamigen Brauhaus gibt und das seit kurzem sogar in Flaschen erhältlich ist (und das wie einige andere Marken auch aus dem [Haus Kölscher Brautradition GmbH](#) stammt)? Was mit dem in der [Brauerei Heller](#) gebrauten Hellers Kölsch? Merkwürdig. Der [Kölner Brauerei-Verband](#) behauptet auf seiner Website, er sei „der Zusammenschluss der Kölner Brauer“, benutzt also den bestimmten Artikel: der Kölner Brauer. Damit impliziert er, dass alle Kölner Brauer in ihm zusammengeschlossen sind. Und das stimmt leider nicht – die [Brauerei Heller](#) ist, wie einige andere Kölner Kleinst-Brauereien eben nicht Mitglied in diesem Verband.

Ach, und dann gibt es ja auch noch eine Reihe von Kölsch-Marken, die in den Lebensmittel- und Getränkemärkten als sogenannte Eigenmarken auftauchen. Traugott Simon Kölsch beispielsweise in den [Traugott Simon Getränkemärkten](#). Colonius Kölsch beim Discounter [Netto](#). Müssten diese Marken nicht eigentlich auch auf der Website des [Kölner Brauerei-Verbands](#) gelistet werden? Zumal sie bei [Sünner](#), einer Mitgliedsbrauerei des Verbandes, gebraut werden?

Es ist also doch nicht so weit her mit der Transparenz, und in guter Kölner Tradition hat man auch kein großes Interesse, hier Klarheit zu schaffen. Lieber lässt man den Konsumenten im guten Glauben über die von ihm empfundene Zahl der Brauereien, sieht darüber hinweg, dass auch die – wenigen – noch übriggebliebenen Kölsch-Brauereien untereinander verfilzt sind (nur ein Beispiel: Die Inhaberin der [Brauerei Sünner](#), Ingrid Müller-Sünner, ist die Ehefrau des Mitinhabers der [Brauerei Früh](#), Hermann Müller) und ignoriert alle Kölsch-Marken, die nicht ins Konzept passen.

Kölsch also. Ein Bierstil, der die Bierszene in Köln dominiert. Und ein Begriff, bei dem der Klüngel die Informationspolitik dominiert.

Wie enttäuschend...

Offensichtlich merkt man aber auch in Köln, dass es allein mit der [Kölsch-Konvention](#) wohl nicht gelingen wird, aus der auf eine einzige Stadt begrenzten Nische herauszukommen. Kölsch gibt's nur in Köln, alle Versuche, diesen Bierstil bundesweit zu etablieren, sind bisher gescheitert. Von ganz wenigen, meistens zeitlich begrenzten Ausnahmen abgesehen.

Deswegen tut sich etwas: Zumindest die [Gaffel-Brauerei](#), die auch mit Bieren wie ihrem Sonnenhopfen schon einmal vorsichtig jenseits der Kölsch-Szene herumexperimentiert hat, ist im Januar 2019 mit einem Viking Kölsch an den Start gegangen. Eine neue Marke? Wohl nicht. Eher ein einmaliger Kollaborationssud mit Mikkel Borg Bjergsø, dem Pionier der neuen Bierszene, der als Wanderbrauer unter der Marke [Mikkeller](#) weltweit bekannt geworden ist.

Auf einer kleinen Pilot-Anlage mit gerade mal 12 hl Sudlänge, die irgendwo bei den [Gaffels](#) auf dem Werksgelände steht und für Versuche und zur Ausbildung genutzt wird, wurde ein Kölsch mit besonderen Hopfensorten eingebraut. Gefiltert, natürlich, sonst dürfte es sich nicht Kölsch nennen, aber auch hopfengestopft, so dass ganz besondere Aromakomponenten ihren Weg in das Bier finden. Zwar habe ich es noch nicht probieren können, aber es besteht immerhin die Hoffnung (die Hopfnung?), dass wenigstens bei dieser Kölsch-Marke das Prädikat aus der [Kölsch-Konvention](#) „hopfenbetont“ wieder zur Geltung kommt.

Ein kleiner Lichtblick.

So beende ich denn meine Suada, mein Kölsch-Bashing, doch mit einem positiven Akzent und der Hoffnung, dass die Kölsch-Szene sich wenigstens dahingehend ein wenig weiterentwickelt, dass die auf dem Markt verfügbaren Kölsch-Biere ein wenig von ihrer Ununterscheidbarkeit abrücken und – gerne auch innerhalb des Rahmens der Kölsch-Konvention – einen individuelleren Charakter bekommen. Es täte der Szene vor Ort bestimmt gut, wenn man die Biere nicht nur an den Etikettenfarben rot, blau, gelb und grün unterscheiden könnte, sondern auch am Geschmack!

Provozierend? Na, ich hoffe doch. Und ich hoffe auf Eure ehrliche Rückmeldung und spannende Diskussionen. Ganz im Sinne unseres Bundespräsidenten, der uns in seiner Weihnachtsansprache 2018 genau zu solchen Diskussionen aufgefordert hat: „Sprechen Sie mit Menschen, die nicht Ihrer Meinung sind!“

Zum Wohl!

Volker

P.S. In meinem [Newsletter 43](#) vom 22. Dezember 2018 habe ich mich relativ ausführlich zum Thema Kühlkette geäußert und gefordert, sich mehr Gedanken darum zu machen, wie Bier, das die Brauerei in exzellentem Zustand verlässt, auch in eben diesem Zustand beim Verbraucher ankommen kann. Viele Reaktionen habe ich dazu bekommen, und meistens ging es darum, dass es zu aufwändig sei – ein Vorwurf, den ich aber im Newsletter selbst mit Verweis auf die Kühltruhen der Discounter schon entkräftet zu haben glaubte. Es ist aber schön, zu sehen, dass ich nicht der einzige bin, der fordert, das Bier kühl zu lagern, wie [diese Diskussion](#) bei Facebook zeigt. Schade nur, dass diese heftige Diskussion ausgerechnet unter einem Beitrag zu einem Fachgeschäft stattfindet, das als eines der wenigen überhaupt schon seine Vorräte im Keller kühl lagert. Trotzdem aber interessant, die Argumente auf beiden Seiten noch einmal nachzulesen.

P.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.



## Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 02/19 (45)

### Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

Before I start to present you the text of my current newsletter, please allow me a short preface, because coincidence has played a strange game with me.

I just finished writing the text a few minutes ago, formatted it and prepared it for sending. Somehow, I had not yet decided to press the send button but preferred to leaf through the daily newspaper first. And what do I find there? Yesterday afternoon, on 12 April, the [Radeberger Group](#) announced that the [Haus Kölscher Brautradition GmbH](#) will be closed and all Kölsch brands produced there, will over the next two years gradually be moved to the brewery Früh, the [Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG](#) – until end of 2020, the bottling process will move, and later, until autumn 2021, the filling of the barrels and the beer production itself. Hence, a certain part of the text I had already prepared, is, well, not yet wrong, but at least no longer up-to-date. Just like the website of the [Cologne Brewers' Association \(Kölner Brauerei-Verband\)](#) ...

I think it would be best, if you read my original text, keeping in mind that the next step in the concentration process of the Kölsch brands has already taken place yesterday:



Kölsch that differs from others in its yellow label.

Oh, Germany! Land of successful brainwashing. Land of uninformed consumers. Land of bleating consumer sheep, parroting everything, what industry and lobbying groups are telling them. Land of simple credulousness, naïvety and simplification.

No, I do not want to write again about a so-called "[Purity Law](#)", which has nothing to do with purity, but is in fact just a ban on surrogates, a barrier to trade, and a means of economic warfare.

This time, I would rather have a go at the Cologne beer drinker, who swears by his Kölsch. Who swears the Holy Oath that only decent Kölsch, brewed in Cologne by an independent Cologne brewery, may moisten his lips. Who is deeply convinced of being able to distinguish his favourite Kölsch from all other Kölsch beers. And who, if you ask him, actually has no idea what the term Kölsch is all about. The bigger his mouth, the smaller his knowledge. And since the people of Cologne are famous for their big mouth ... Oh, well, let's drop that ...

Kölsch, then. What's this exactly?

Since 25<sup>th</sup> June 1985, this is formally defined. On this day, the [Kölsch Convention](#) was published in the Federal Gazette and thus, became legally effective. In §1 (2), it defines exactly what Kölsch is: "a light, highly fermented, hoppy, clear, top-fermented beer produced according to the purity law".

First of all, thus, it is beer which is brewed in accordance with the [Purity Law](#), i.e. made exclusively using malt, hops, yeast and water. This has nothing to do with purity, but with a restriction to four ingredients that may have been chemically treated, sprayed with pesticides or otherwise mistreated before, but to be honest, today I do not want to comment on that...

It has to be light and highly fermented. Whilst the consumer usually understands the meaning of "light", he often doesn't get what it means, if a beer should be "highly fermented". A small hint: The beer must not have a lot of residual sugars. The malt sugars should be fermented as far as possible; the beer therefore be rather dry.

Next, Kölsch should be "hoppy". Here, the positions are different, and it is easy to have an argument. In the case of Kölsch beers, "hoppy", i.e. an emphasis on hops, can only be understood in the direct comparison with the Kölsch's maltiness: The malty body should, if possible, step into the background, and a certain tartness, perhaps even a slight aromatic hoppiness should characterize the beer. In absolute terms however, the formal request for hoppiness can be misleading. If you are looking for high bitterness or intense hop aromas, this beer style will disappoint you. In a time when vigorously hopped ales are known and loved all over the world, the term "hoppy" as a description of one of the important characteristics of a Kölsch, seems strange and is in fact, not appropriate.

The beer must be clear, too, i.e. filtered. Hence, the unfiltered versions of their top fermented beers, which are offered by some (only a few) Cologne breweries, have to be called differently. No matter how, but definitely not "Kölsch". Meanwhile, it has become common understanding to call these unfiltered Kölsch beers "Wieß".

Finally, a Kölsch must be a top-fermented full beer ("Vollbier"), i.e. made with a top-fermenting yeast strain and with an Original Gravity between 1.044 (11°P) and 1.057 (14°P). It must not be a thinner, neither can it be a stronger beer. There's no legal permission for a Kölsch-Bock or a Kölsch Light.

So far so good. To describe a style so narrowly is basically a good idea, because the customer then exactly knows what to expect when he buys a bottle, a can or a keg that says "Kölsch". Whether you like this beer style or not, is a completely different question. Personally, I don't like it – most Kölsch brands are too fizzy, too watery and thin, and not hoppy enough. There are very few exceptions, though.

But a real Kölsch does not only have to meet certain style criteria, but it must come from Cologne, too. Sounds logical. But to me, it seems strange, if I read the last sentence in §1 (2) of the [Kölsch Convention](#): "The area of origin also includes those breweries outside the city of Cologne, which had already acquired vested rights on the designation 'Kölsch' prior to the date, on which these rules entered into force." That means, if someone from Bielstein, Brühl or Leverkusen had brewed a so-called Kölsch successfully before, he could continue to do so. Here, the [Cologne Brewers' Association](#) could have been more consistent and should have limited the production of Kölsch to the Cologne city limits, shouldn't they?

This way, it rather looks like cronyism. Rules have been created, but from the very beginning, exceptions have been made, too. Well, we are in the Rhineland ... here, cronyism has an even longer tradition than Kölsch.

According to the [Cologne Brewers' Association](#) website, sixteen different Kölsch brands are still on the market today: [Bischoff](#), [Dom](#), [Früh](#), [Gaffel](#), [Ganser](#), [Gilden](#), [Küppers](#), [Mühlen](#), [Päffgen](#), [Peters](#), [Reißdorf](#), [Richmodis](#), [Sester](#), [Sion](#), [Sünner](#) and [Zunft](#). New ones have not been added since the Kölsch Convention came into effect in 1985, but some have disappeared, such as Maximilian from Kurfürsten Brauerei in Bonn, Bürger from Rheinische Bürgerbräu, or Garde from Brauhaus zur Garde. Once, there was a Felskrone, too, a Hansa from a Hubertus Brewery, and an Agrippa from Rheinische Bürgerbräu. A Metzmacher Rats Kölsch was brewed at the former Dom Brewery, and a Giesler was available, too. The [Gaffel Brewery](#) even offered a Kölsch Light, although I'm not quite sure, how a Kölsch Light was accepted as a full beer ("Vollbier") with only 2.4% alcohol. May be, as one of the larger brewers on the scene ([Gaffel](#) is certainly one of the dominant brands), you can just ignore parts of the Kölsch Convention?

Oh, well, I forgot: The Cologne cronyism...

But at least sixteen different brands. Better than nothing. On the other hand... If you ask Joe Sixpack in one of the many pubs in Kölsch, he still believes that these are sixteen different breweries and is proud as Punch of it. But many of the former breweries have now been closed. Some simply disappeared from the market, others have sold the brand name, and Kölsch of the corresponding brand is produced elsewhere in another brewery. The [Haus Kölscher Brautradition GmbH](#) unites the brands [Dom](#), [Gilden](#), [Küppers](#), [Peters](#), [Sester](#) and [Sion](#) under one roof; the brand [Richmodis](#) is brewed at [Gaffel](#). Then it suddenly comes to an end with the urban legend of

sixteen Kölsch breweries. And if you take an even closer look, you might notice that the Ganser brand, which is still mentioned on the website, already since the late 90s has no longer been brewed in Leverkusen at Ganser Brewery, but at [Gilden](#) Brewery in Cologne, i.e. at the [Haus Kölscher Brautradition GmbH](#). And since 2018 Ganser is no longer brewed at all, because the production contract has expired, and the brand vanished from the shelves.

So, instead of sixteen (or actually only fifteen) Kölsch brands, there are only nine real Kölsch breweries left. What a loss since that day, when originally 24 breweries signed the [Kölsch Convention](#) about thirty years ago...



Kölsch that differs from others in its blue label.

Honestly, I must admit, though, that the [Cologne Brewers' Association](#) doesn't make a big secret out of this. All data about the Kölsch brands and the breweries behind them are communicated openly on the website (in the case of Ganser, they just are not up-to-date). They are not actively spreading the news, but don't hide anything, either.

Although... If you take a closer look, then you might even discover the one or the other Kölsch brand, which is not listed on the website of the [Cologne Brewers' Association](#). What about, for example, the [Schreckenskammer-Kölsch](#), which is served in the brewhouse of the same name and which has recently become available in bottles (and which, like some other brands, is brewed at the [Haus Kölscher Brautradition GmbH](#))? What about Hellers Kölsch brewed at [Brewery Heller](#)? Strange. The [Cologne Brewers' Association](#) claims on its website, it would "unite the Cologne brewers", i.e. it uses the definite article: the Cologne brewers. This implies that all Cologne brewers are united in the association. And that's not true – the [Brewery Heller](#), just like some other Cologne micro-breweries, is not a member of this association.

Oh, and then there are a number of Kölsch brands that appear in the food and beverage markets as so-called private brands. Traugott Simon Kölsch for example in the [Traugott Simon beverage markets](#). Coloniaus Kölsch at the discounter [Netto](#). Shouldn't these brands actually be listed on the website of the [Cologne Brewers' Association](#), too? Especially since they are brewed at [Sünner Brewery](#), which is a member of the association?

Hence, it is not as good as it seems at the first glance. Despite the first impression, there is no real transparency, and in good Cologne tradition, there is no great interest in providing clarity here. It seems to be better to leave the consumer in good faith on the perceived number of breweries, and to overlook the fact that even the – few – remaining Kölsch breweries are tied together (just to give one

example: the owner of the [brewery Sünner](#), Ingrid Müller-Sünner, is the wife of the co-owner of the [brewery Früh](#), Hermann Müller). So, let's ignore all Kölsch brands that don't fit into the Association's concept.

Kölsch, then. A beer style that dominates the beer scene in Cologne. And a term, under which the cynicism dominates honest information policy.

How disappointing...

Obviously, however, Cologne starts to understand that the [Kölsch Convention](#) alone will not be sufficient for success in getting out of a niche, which is limited to a single city. Kölsch is only available in Cologne, all attempts to establish this beer style nationwide have failed so far. Apart from very few, usually limited and temporary exceptions.

Hence, something is happening: At least the [Gaffel Brewery](#), which has already made some careful experiments beyond the Kölsch scene with beers like Sonnenhopfen, started a Viking Kölsch in January 2019. Will this be a new brand? Probably not. Rather a unique one-time collaboration with Mikkel Borg Bjergsø, the pioneer of the new beer scene, who became known worldwide as gypsy brewer [Mikkeller](#).

Somewhere on [Gaffel's](#) estate, on a small pilot plant with a size of just 12 hl, which is used for experiments and training, this Kölsch was brewed, using some special hop varieties. Filtered, of course, otherwise it mustn't be called Kölsch, but also dry-hopped – hence, very special aroma components found their way into the final product. Although I have not been able to try it yet, it gives me hope (or hop?) that at least this Kölsch brand will fit into the style description (remember: hoppy!) of the [Kölsch Convention](#) again.

A small ray of hope.

So I'm coming to an end bashing the Kölsch beers and the Kölsch Convention, but at least with a positive accent: There is hope that the Kölsch scene is at least going to develop a little further, and that the Kölsch beers, which are available on the market, lose a little bit of their indistinguishability. Let them get a more individual character – of course not violating the tight rules of the Kölsch Convention. It would do the local scene good, if in the future, we could distinguish the beers from each other not only based on the label colours red, blue, yellow and green, but on the taste and aroma alike!

Provocative? Well, I hope so, at least. And I hope for your honest feedback and exciting discussions, too. Just following our Federal President's recommendation, who in his Christmas speech 2018 invited us to have that kind of argument: "Start talking to people, who disagree with you!"

Cheers!

Volker

P.S. In my [Newsletter 43](#), dated 22 December 2018, I have discussed quite extensively the topic of a cooling chain, and requested to think about the challenge, how beer, which leaves the brewery in excellent condition, can keep this condition until it reaches the consumer. I got a lot of reactions to that, and most of the time it was stated that establishing a cooling chain would be too expensive – a statement, which, I thought, I had already invalidated in my text by making a reference to the freezers in the discount markets. It's nice to see, though, that I'm obviously not the only one requesting to keep the beer cool, as [this discussion](#) on Facebook shows. It's just a pity that this heated discussion takes place in the context of a report about a bottle shop, which is one of the few that stores its stocks in a cool cellar. Nevertheless, it is interesting to re-read the arguments from both sides.

P.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](#).

## List of recently added entries:

Mahr's Bräu Inh. Ingmar Michel e. K. [transferred from my outdated website], 10<sup>th</sup> December 2008 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23527>)

Klosterbräu Bamberg [transferred from my outdated website], 25<sup>th</sup> September 2009 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24066>)

Oskar – Das Wirtshaus am Markt, 12<sup>th</sup> May 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22966>)

Meininger Privatbrauerei GmbH & Co. KG [restored from my crashed website], 21<sup>st</sup> May 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23140>)

Brauerei Greifenklau GmbH [transferred from my outdated website], 13<sup>th</sup> October 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23647>)

Schlenkerla – Die historische Rauchbierbrauerei [transferred from my outdated website], 13<sup>th</sup> October 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23796>)

Saimaan Panimo Oy [transferred from my outdated website and updated], 13<sup>th</sup> June 2013 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23227>)

Helios-Braustelle [restored from my crashed website], 5<sup>th</sup> April 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23304>)



69. Lahnsteiner Bierseminar „Single Malt Whisky Ceridwen“, 10<sup>th</sup> August 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23329>)

Výtopna Railway Restaurant – Starobrněnská [updated], 2<sup>nd</sup> September 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=11749>)

's handwerk [updated], 9<sup>th</sup> September 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18181>)

Hopsters Multita [updated], 7<sup>th</sup> November 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=804>)

Das Meisterstück München-Pasing [updated], 16<sup>th</sup> November 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=12529>)

Brauerei Schäffler Hans-Peter Graßl KG [updated], 18<sup>th</sup> November 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1130>)

Pivovar U Dobřenských [updated], 4<sup>th</sup> December 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=2241>)

Herzogkeller Bayreuth [updated], 2<sup>nd</sup> January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23060>)

Beer Nuggets: 1. HeimBrau Convention – „Was lange gärt, wird endlich gut“ – Über 300 Hobbybrauer aus ganz Deutschland, Österreich und der Schweiz treffen sich im hessischen Vogelbergkreis, 22<sup>nd</sup> January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22821>)

Nuria Penalva: Cerveza – Guía Práctica y Elaboración, 25<sup>th</sup> January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22910>)

Beerhouse Madeira [updated], 25<sup>th</sup> January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16193>)

Frisches Bier, 26<sup>th</sup> January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22761>)

Bufet, 26<sup>th</sup> January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22865>)

Schneider Brauhaus im Tal (Weißes Brauhaus im Tal) [transferred from my outdated website and updated], 27<sup>th</sup> January 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22923>)

Kössel-Bräu – Mariahilfer Sudhaus, 9<sup>th</sup> February 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23000>)

Beer Nuggets: Perfect Moment – Neue Bierkreationen – gebraut im Allgäu, 12<sup>th</sup> February 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23675>)

Giesinger Biermanufaktur [updated], 16<sup>th</sup> February 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=684>)

Braukunst Live! 2019, 16<sup>th</sup> February 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23082>)

Der Pschorr, 17<sup>th</sup> February 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23248>)

Pivovar U Dobřenských [updated], 18<sup>th</sup> February 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=2241>)

Beer Nuggets: Orpheus Gruit – Der erste deutsch-bulgarische Gemeinschaftssud ist da!, 18<sup>th</sup> February 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23739>)

Günther Thömmes: Das Duell der Bierzauberer, 19<sup>th</sup> February 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23454>)

Wir Komplizen, 22<sup>nd</sup> February 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23402>)

Michael Larson: Pivo – Co si dát k pití příště – Průvodce pivními styly, 22<sup>nd</sup> February 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23629>)

Belgian Beer Café Grand Millennium, 23<sup>rd</sup> February 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23425>)

Brauwelt: Das Deutsche Bier, 23<sup>rd</sup> February 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23712>)

Bierstädte der Welt: Bierszene Maskat / مسقط, 27<sup>th</sup> February 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23480>)

Hofbräuhaus Dubai, 4<sup>th</sup> March 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23574>)

Hopfen + Malz Bierladen, 11<sup>th</sup> March 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23835>)

Brauerei Schäffler Hans-Peter Graßl KG [updated], 16<sup>th</sup> March 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1130>)

Craftbier Bar Balthasar [updated], 18<sup>th</sup> March 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=22318>)

Mashsee Brauerei GmbH & Co. KG, 21<sup>st</sup> March 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23920>)

Craft Beer Kontor, 21<sup>st</sup> March 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=23970>)

Craft Bier Bar Hannover [updated], 21<sup>st</sup> March 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=2896>)

Schloßbrauerei Au-Hallertau, 30<sup>th</sup> March 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24086>)



**Brunnenbräu® Bier-Blog und Hausbrauerei**  
**Immhof 2**  
**87 547 Burgberg im Allgäu**  
**Bundesrepublik Deutschland**  
**+49 176 4570 9422**  
[cbo@brunnenbraeu.de](mailto:cbo@brunnenbraeu.de)  
[www.brunnenbraeu.eu](http://www.brunnenbraeu.eu)