



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 04/20 (54)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Ein paar Monate ist es mittlerweile her, dass ich [hier](#) einmal ein Bild vom Hellen Bock der Bamberger Mahrs Bräu veröffentlicht und diesem Bier eine Bewertung von drei Sternen (von höchstens fünf) gegeben habe. Es dauerte nur wenige Minuten, und es begann eine ausführliche, engagierte und sehr konstruktive Diskussion, ob dieses Bier nicht eine viel bessere Bewertung verdient habe, und wenn nein, warum denn nicht. Wir kamen dabei recht rasch auch auf das Thema Verbrauchererwartungen und Stilbeschreibungen zu sprechen, und ich versprach, dieses Thema in einem der nächsten Newsletter mal aufzugreifen und ausführlicher zu diskutieren.

Nun denn, dann mache ich das jetzt auch endlich – es ist höchste Zeit.

Eine Frage dazu vorneweg: Ist es Euch nicht auch schon einmal so gegangen, dass Ihr ein Euch noch unbekanntes Bier gekauft oder in einer Bierbar vom Fass bestellt habt, das einem bestimmten Bierstil zugeordnet war und dann trotzdem ganz anders geschmeckt hat, als Ihr es erwartet habt? Und wart Ihr dann enttäuscht? Überrascht? Begeistert? Habt es achselzuckend hingenommen? Oder Euch insgeheim geärgert, dass Ihr für dieses Bier Geld ausgegeben habt in der Hoffnung, es würde so und so schmecken, und nun ist es ganz etwas anderes? Hätte da eine sorgfältigere Zuordnung zu einem Bierstil helfen können?

Mit einer Folge von vier Screenshots eines Dialogs auf Twitter möchte ich verdeutlichen, dass die Diskussion um eine klare Definition der Bierstile eine durchaus aktuelle ist:

↻ Joe Stange retweetete



Garrett Oliver @GarrettOliv... · 18 Std. ✓

Antwort an @CollinMcDonnell

This is a problem that craft brewers have brought onto themselves. When I started brewing, we had styles, and they meant something. If we invented something new, we gave it a brand new name. Now no one can explain what "IPA" is. Nomenclature is power. We surrendered that power.



Screenshot 1 (13. Mai 2020): „Dies ist ein Problem, dass sich Craftbrauer selbst zuzuschreiben haben. Als ich mit dem Brauen begonnen habe, hatten wir Bierstile und sie haben etwas bedeutet. Wenn wir etwas Neues erfunden haben, haben wir ihm einen ganz neuen Namen gegeben. Heute kann niemand mehr erklären, was ‚IPA‘ ist. Nomenklatur ist alles. Aber wir haben dieses Instrument aufgegeben.“

Das US-amerikanische Beer Judge Certification Program BJCP hat sich die Mühe gemacht, [sehr detaillierte Bierbeschreibungen](#) zu erarbeiten. In insgesamt vierunddreißig Kategorien finden sich 118 verschiedene Bierstile,

wenn ich mich nicht verzählt habe, und diese werden noch durch rund ein halbes Dutzend Vorschläge für weitere lokale Stile ergänzt, bei denen die Diskussion noch andauert und sich die Verantwortlichen beim BJCP bisher nicht geeinigt haben, ob sie diese Bierstile einem bereits definierten Stil zuordnen oder sie in der Tat separat erfassen sollen.

Eine bunte Vielfalt, und wir wissen natürlich, dass diese Stilbeschreibungen in erster Linie dazu dienen sollen, bei Hausbrau- oder anderen Bierwettbewerben die eingereichten Biere untereinander vergleichbar machen zu können – denn wer könnte sonst sagen, ob ein erstklassig gebrautes Kölsch oder ein ebenfalls erstklassig gebrautes Russian Imperial Stout das jeweils bessere Bier ist? Äpfel mit Orangen direkt zu vergleichen, hat bisher nur selten funktioniert; man benötigt eine jeweils separate Metrik, um wenigstens vergleichbare Resultate zu erhalten.

Aber auch für den Verbraucher, die Bierliebhaberin, der oder die möglicherweise ratlos vor einer riesigen Kreidetafel in einer Bierbar sitzt oder sich vor den endlosen Regalen in einem Fachgeschäft nicht entscheiden kann, sind diese Stilbeschreibungen hilfreich, lindern sie doch ein wenig die Qual der Wahl und verhindern sie, dass er oder sie mit Bieren konfrontiert wird, von denen er oder sie sich schon von vornherein recht sicher ist, sie nicht zu mögen.



Ron Pattinson @patto1ro · 8 Std.

Antwort an @GarrettOliver und @CollinMcDonnell

The name IPA was used incredibly randomly in the UK in the 20th century, covering beers from under 3% ABV to over 6% ABV. Lots of which even weren't very hoppy.



Screenshot 2 (18. Mai 2020): „Die Bezeichnung IPA wurde im Vereinigten Königreich des 20. Jahrhundert unglaublich zufällig benutzt, sie deckte Biere von unter drei Volumenprozent bis über sechs Volumenprozent Alkohol ab. Viele davon waren noch nicht einmal sehr hopfig.“

So ist es dann sehr schön, zu wissen, dass ich, wenn ich ein tschechisches Lagerbier bestelle, durchaus mit einer leichten, ganz dezenten Diacetyl-Note rechnen muss, die in diesen Bierstil ganz einfach hineingehört, während das gleiche Aroma in einem deutschen Pilsner als völlig unangebracht empfunden und als Geschmacksfehler eingestuft würde. Ob man das buttrige Aroma von Diacetyl nun mag oder nicht, spielt dabei keine Rolle – in einem tschechischen Lager darf es vorhanden sein, in einem deutschen Pilsner nicht. (Anmerkung: In Tschechien heißt ein Pilsner nicht Pilsner, sondern Lager, da nur das echte Pilsner Urquell (Plzeňský Prazdroj) diese Bezeichnung tragen darf.)

Interessant wird es allerdings dann, wenn sich Brauereien nicht an die Stilbeschreibung halten, sondern unter einer bestimmten Bezeichnung etwas anbieten, das völlig anders schmeckt. Ganz „beliebt“ sind dabei die angeblichen Stile Hefeweißbier, Bayerisches Helles, Kölsch oder Gose, wenn sie im internationalen Raum produziert werden. Warum gerade diese vier Stile? Weil sie als typisch deutsch gelten und deutsche Biere immer noch Weltruhm genießen.

Da findet man dann Weizenbiere, die mit irgendeiner beliebigen Alehefe vergoren werden, geschmacklich (oft auch optisch, wenn es um die geforderte schöne, gleichmäßige Hefetrübung geht) mit einem Hefeweißbier absolut nichts zu tun haben, sich aber wegen dieser Stilbezeichnung wie geschnitten Brot verkaufen. Ob der Käufer dann wirklich damit zufrieden ist? Oder ob er es sich nur einredet und sich fest davon überzeugt zeigt, dass das „so schmecken muss“?

Auch Bayerische Helle, die naturtrüb abgefüllt (dann wären sie allerdings Zwickel- oder Kellerbiere), mit exotischen, definitiv nicht bayerischen Hopfen gestopft und dann vielleicht noch „Imperial“, also in Bockbierstärke, eingebraut werden, erfreuen sich insbesondere in Nordamerika großer Beliebtheit. Das mögen durchaus sehr

wohlschmeckende Biere sein – allein, mit dem Original in Bayern, einem eher süßlichen, sehr ausgewogenen und nicht übermäßig starken, gefilterten Lagerbier haben sie aromatisch und geschmacklich nicht mehr viel zu tun.



Garrett Oliver @GarrettOliver · 3 Std. ✓

Agreed and understood. I lived in the UK in the early 80s and remember all that very well. I am arguing that in the past 30 yrs we built a “golden age” of beer nomenclature which gave us a clarity and cultural power commensurate with our rich history. And we are giving it up.



Screenshot 3 (18. Mai 2020): „Ich stimme zu und habe es verstanden. Ich habe in den frühen Achtzigern in Großbritannien gelebt und erinnere mich gut an all dieses. Ich behaupte, dass wir in den letzten dreißig Jahren ein ‚Goldenes Zeitalter‘ der Biernomenklatur aufgebaut haben, das uns Klarheit und kulturelle Kraft bei angemessener Berücksichtigung unserer reichen Geschichte gegeben hat. Und das geben wir gerade auf.“

Ähnlich beim Kölsch – die Bezeichnung Kölsch ist nur in der Europäischen Union durch die Kölsch-Konvention geschützt, insofern ist außerhalb des Geltungsbereichs dem Wildwuchs Tür und Tor geöffnet. Wer sich also einmal durch das Angebot einer typischen nordamerikanischen Craftbrauerei verkostet und dort ein Kölsch (oder meistens, wegen des fehlenden Umlauts auf der Tastatur, ein Kolsch) trinkt, wird ein Aha-, aber kein Deja-Vu-Erlebnis haben. Mit dem, was in der Domstadt so gerne getrunken wird, wird es kaum vergleichbar sein.

Und schließlich die Gose – ein dezent säuerliches Bier mit einer leichten mineralischen Note, die vom verwendeten, schwach salzigen Brauwasser stammt. So zumindest die Original-Interpretation. Aber schon die wenigen noch verbliebenen oder wieder neu entstandenen Gose-Brauereien in Deutschland experimentieren wild herum. Da gibt es dann Spezialgose mit Bergamotte, Gose Bock oder Gose mit Zirbenzapfen und Räuchersalz. Alles ganz nette Biere, aber weit, weit von der eigentlichen Gose entfernt.

Noch wilder in Europa und Übersee. Der kleinste gemeinsame Nenner bei Gose ist nur noch die Säure. Ansonsten ist alles erlaubt. Früchte, Blüten, andere Pflanzenbestandteile und immer wieder: Viel, viel Salz. Besonders in den USA gilt die Devise „Viel hilft viel!“

In all diesen Fällen sind die Stilbezeichnungen das Etikettenpapier nicht wert, auf dem sie gedruckt werden.

Leider sind die BJCP-Beschreibung aber nicht verbindlich, insofern kann es nur immer wieder auf den Appell herauslaufen: „Liebe Brauer, schreibt auf die Etiketten etwas drauf, das mit dem Inhalt aromatisch und geschmacklich gut identifiziert werden kann, und führt Eure Kunden nicht in die Irre!“

Und wenn die Abweichungen zu groß werden und ich mich als Verbraucher oder Verbraucherin wirklich völlig irregeleitet fühle? Nun, dann kann ich zumindest hier bei uns mit der Verbrauchererwartung argumentieren und, wenn ich es wirklich möchte, vor Gericht ziehen. Aber ob das dann die Lösung ist? Ein Helles als Schwarzbier zu verkaufen, bei diesem Missverhältnis mag ein Richter rasch und eindeutig entscheiden, aber bei einer versalzenen Gose könnte insbesondere eine bayerischer RichterIn durchaus auch mal nicht im Sinne des Verbrauchers entscheiden, weil Bier mit Salz aus bayerischer Sicht ja noch nicht einmal ein „richtiges Bier“ sein kann. Und wenn sie keine Bier-, sondern Weintrinkerin ist, hat sie (oder er, natürlich) möglicherweise auch gar keine Lust, sich mit so detaillierten Fragen zu beschäftigen. Bier ist Bier. Stimmt der Alkoholgehalt? Sind die Zutaten angegeben? Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum drauf? Drei Mal mit „Ja“ geantwortet, Thema durch, Klage abgewiesen. Die Kosten trägt der Kläger, also der Verbraucher ...

Schon irgendwie frustrierend, oder?



Garrett Oliver @GarrettOliver · 7 Std. ✓

Antwort an [@bartlebeer](#), [@fresh_pitch](#) und 2 weitere

I love the contrary Belgian character. But the idea of your brewing being somehow “sui generis” is always egotistical nonsense; too much of that in the States these days. Taxonomy is a partial cure. Most of my beers don't fit styles. I don't care...but then I avoid “false” names.



Garrett Oliver @GarrettOliver · 7 Std. ✓

The idea of beer style - and like zoological taxonomy, style is not “true”; it's an idea - drives traveling thoughts, an interest in our tradition and history, and creates a framework for understanding. Same as the “mother sauces” of French cuisine. Super useful value creation.



Screenshot 4 (20. Mai 2020): „Ich liebe den widersprüchlichen belgischen Charakter. Aber die Idee, dass man ‚sui generis‘ braut, ist immer egoistischer Unfug; davon gibt es in den Staaten derzeit zu viel. Taxonomie hilft da nur bedingt. Die meisten meiner Biere passen nicht in Stil kategorien. Mir ist das egal ... aber dann vermeide ich auch ‚falsche‘ Bezeichnungen.“ – „Die Idee der Bierstile – und wie in der Taxonomie der Zoologie gibt es keine ‚wahren‘ Stile; es sind nur Vorstellungen – regt zu gedanklichen Reisen an, fördert Interesse an unserer Tradition und Geschichte und schafft einen Bezugsrahmen für ein (gemeinsames) Verständnis. Ähnlich wie die ‚Grundsoßen‘ der französischen Küche. Ein super nützliches Erschaffen von Werten.“

Kehren wir zurück zum Ausgangsproblem, dem Hellen Bock aus dem Hause Mahrs. Mir war er für einen typischen Bock zu stark gehopft. Als Maibock hätte ich ihn gerne akzeptiert, aber ein klassischer Heller Bock (noch mehr natürlich ein Dunkler Bock) ist malzbetont, vollmundig und rund. Daher „nur“ drei Sterne. Meine persönliche Verbrauchererwartung.

Aber, oh Schreck! In der Liste der BJCP-Bierbeschreibungen findet sich der Maibock gar nicht als separate Kategorie, sondern ist unter der Bezeichnung 4C Heller Bock (Seite 7) lediglich als mögliche Variation diskutiert. Wer mir also Böses will, verweise mich des Feldes: „Komm wieder, wenn Du die Stilbeschreibungen richtig gelernt hast!“

So was aber auch ...

Aber ich lasse mir davon natürlich nicht den Biergenuss vermiesen.

Ich hoffe, ich habe Euch mal wieder ein bisschen Stoff zum Nachdenken gegeben und lade herzlich zum Diskutieren am Biertisch – gerne auch virtuell – ein.

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.



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 04/20 (54)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

A few months ago, I published a picture of the Heller Bock from Bamberg Mahrs Bräu [on Facebook](#) and rated this beer with three stars (out of five). It only took a few minutes, and a detailed, engaging and very constructive discussion began as to whether this beer deserved a much better rating and, if not, why not. The issue developed further, we came up with the topic of consumer expectations and style descriptions quite quickly, and I promised to come back to this topic in one of my next newsletters and to discuss it in more detail.

Well, here we are – let's discuss.

With a sequence of four screenshots of a dialogue on Twitter, I would like to clarify that the discussion about a clear definition of beer styles is a very current one.

↻ Joe Stange retweetete



Garrett Oliver @GarrettOliv... · 18 Std. ▾

Antwort an [@CollinMcDonnell](#)

This is a problem that craft brewers have brought onto themselves. When I started brewing, we had styles, and they meant something. If we invented something new, we gave it a brand new name. Now no one can explain what "IPA" is. Nomenclature is power. We surrendered that power.



One question in advance: Has it ever happened to you in a shop or a tap room that you bought or ordered a beer that was still unknown to you and was assigned to a certain beer style, and then it didn't meet your expectations and tasted very different than what you expected from the mentioned style? And were you disappointed then? Surprised? Excited? Did you take it with a shrug? Or were you annoyed that you have spent money on this beer in the hope that it would taste in a certain way, and now it is something completely different? Could a more careful assignment to a beer style have helped?

The US Beer Judge Certification Program BJCP took the effort to develop [very detailed beer style guidelines](#). If I haven't miscounted, there are 118 different beer styles in a total of thirty-four categories, and these are supplemented by around half a dozen suggestions for other local styles, for which the discussion is still ongoing and those responsible at the BJCP have not yet agreed, whether they will assign these beer styles to a style that has already been defined or whether they will actually treat them separately.

A colourful variety, and of course we know that these style descriptions should primarily serve to make beers comparable that have been submitted to home brewing or other beer competitions – otherwise, who could say whether a first-class brewed Kölsch or a first-class brewed Russian Imperial Stout is the better of both? Immediately comparing apples and oranges has rarely worked; separate metrics are required, to make at least the results comparable.



Ron Pattinson @patto1ro · 8 Std.

Antwort an @GarrettOliver und @CollinMcDonnell

The name IPA was used incredibly randomly in the UK in the 20th century, covering beers from under 3% ABV to over 6% ABV. Lots of which even weren't very hoppy.



Screenshot 2 (18th May 2020)

These style descriptions might be helpful for the consumer, too, for the beer lover, who may be perplexed in front of a huge chalk board in a beer bar or who cannot decide in front of the endless shelves in a specialty shop. They might provide relief when the consumer is spoilt for choice, and they will prevent him or her from being confronted with beers, of which he or she knows already in advance that he or she will not like them.

It is very nice to know that when I order a Czech lager, I have to reckon with a slight, very subtle note of diacetyl that simply belongs in this beer style, while the same flavour in a German Pilsner would be completely inappropriate and the beer would be classified as faulty. It doesn't matter whether you like the buttery aroma of diacetyl or not – it is adequate in a Czech Lager, but not in a German Pilsner. (Note: In the Czech Republic, people don't call a Pilsner Pilsner, but Lager, instead. The term Pilsner is restricted to the real Pilsner Urquell (Plzeňský Prazdroj) only.)

It becomes interesting, though, when breweries do not adhere to style descriptions, but instead offer something under a certain style name that tastes completely different. Let's look at four examples: Beers produced all around the world quite often use the alleged styles of Hefeweißbier (Hefeweizen), Bayerisches Helles, Kölsch or Gose. Why in particular these four styles? Because they are considered typically German, and German beers still enjoy world fame.

And then you will find wheat beers that are fermented with whatever ale yeast, which in terms of taste (often also optically, when it comes to the required beautiful and even yeast turbidity) have absolutely nothing to do with a Hefeweißbier (Hefeweizen). And these beers, just because they are named Hefeweißbier (Hefeweizen), sell like hot cake. But, is the customer at the end really satisfied with it? Or will he just talk himself into it and be firmly convinced that this beer "just has to taste like this"?



Garrett Oliver @GarrettOliver · 3 Std. ✓

Agreed and understood. I lived in the UK in the early 80s and remember all that very well. I am arguing that in the past 30 yrs we built a “golden age” of beer nomenclature which gave us a clarity and cultural power commensurate with our rich history. And we are giving it up.



Screenshot 3 (18th May 2020)

Particularly popular in North America is the Bayerisches Helles style. The beers are bottled unfiltered (in this case they should be named Zwickl or Keller beer), dry hopped with exotic, but definitely not Bavarian hops, and some of them maybe brewed as “Imperial” Hell, i.e. in Bock beer strength. All these beers may well be very tasty – alone, in terms of flavour and taste they have little to do with the original Helles in Bavaria, which is a rather sweet, very balanced and not overly strong, filtered lager.

We see a similar situation concerning the Kölsch – the designation Kölsch is protected by the Kölsch Convention in the European Union only. Hence, outside the European Union everybody may brew whatever he or she likes and call it Kölsch. So if you happen to visit a typical North American craft brewery and drink a Kölsch (or mostly, because of the lack of umlauts on the keyboard, a Kolsch), you will have an aha, but no deja vu experience. Whatever you get, it will hardly be comparable to what is so popular in the German city of Cologne.

And finally, the Gose – the original is a subtly acidic beer with a slight mineral note, the latter coming from the slightly salty brewing water used. But the few remaining Gose breweries in Germany as well as all newcomers are experimenting. They are brewing Special Gose with bergamot, Gose Bock or Gose with pine cones and smoked salt. These are all very nice beers, but far, far from the actual Gose style.

Even wilder is the situation in Europe and overseas. The lowest common denominator for a Gose is its acidity. Apart from that, everything is allowed. Fruits, flowers, other plant components, and over and over again: lots and lots of salt. In particular in the USA, where brewers follow the motto “More is better!”

In all these cases, the style announcements are not worth the paper on which the labels are printed.

Unfortunately, the BJCP style guidelines are not binding, so we can only appeal again and again: “Dear brewer, would you please, write something on the labels that can be identified with the content in terms of flavour and taste, and will not mislead your customers!”

What if the deviations become too big and as a customer, I really feel completely disappointed? Well, then at least here in Germany, I can argue with consumer expectations and, if I really want to, go to court. But will the be the best solution? In case of a real disproportion, let’s say, selling a light beer as a black beer, a judge may make a clear and unambiguous decision. But what about the case of a salted Gose? Then, a Bavarian judge in particular might not be able to make a decision in the consumer’s interest, because from the Bavarian perspective, beer with salt isn’t even a “real” beer. And if she (or he, of course) isn’t a beer drinker at all, but a wine connoisseur, she may not even be interested in dealing with such detailed questions. Beer is beer. Is the alcohol content mentioned correctly? Are the ingredients specified? Is the best before date on the label? Three times answered with “yes”? Okay, case closed, lawsuit dismissed. The applicant, i.e. the consumer, bears the cost ...

Kind of frustrating, isn’t it?



Garrett Oliver @GarrettOliver · 7 Std. ✓
Antwort an @bartlebeer, @fresh_pitch
und 2 weitere

I love the contrary Belgian character. But the idea of your brewing being somehow “sui generis” is always egotistical nonsense; too much of that in the States these days. Taxonomy is a partial cure. Most of my beers don't fit styles. I don't care...but then I avoid “false” names.

2 1 5



Garrett Oliver @GarrettOliver · 7 Std. ✓
The idea of beer style - and like zoological taxonomy, style is not “true”; it's an idea - drives traveling thoughts, an interest in our tradition and history, and creates a framework for understanding. Same as the “mother sauces” of French cuisine. Super useful value creation.

1 1 10

Screenshot 4 (20th May 2020)

Let's return to our initial issue, the Heller Bock from Mahrs. It was too hoppy for a typical Bock. I would have gladly accepted it as a Maibock, but a classic Heller Bock (even more of course if it would have been a Dark Bock) should be malty, full-bodied and round. Hence, I rated it with “only” three stars, based on my personal consumer expectations.

But, holy shit! What is this? I cannot find Maibock style in the BJCP style guidelines – it is not mentioned as a separate category at all! There is just a small reference as a possible variation under the style category 4C Heller Bock (page 7). So, if you want to issue a caution, just tell me: “Come back when you have learned the style guidelines correctly!”

Bugger!

But of course, I won't let this spoil the pleasure I have enjoying beer.

I hope I have given you something to muse about again, and I cordially invite you to have an argument about this over one or two beers. Even virtually, if you prefer this under the current conditions.

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](#).

List of recently added entries:

- [Alter Bahnhof Malsch Hausbrauerei](#) [transferred from my outdated website], 14th March 2008
- [Unertl Weißbier GmbH](#) [transferred from my outdated website], 23rd March 2008
- [Brauerei Göller zur Alten Freyung](#) [transferred from my outdated website], 1st June 2008
- [Bierkrugmuseum Kreuzwertheim](#), 8th December 2008
- [Café Brouwerij Nieuwhuys](#) [transferred from my outdated website], 14th February 2010
- [Privatbrauerei Hoepfner GmbH & Co. KG](#) [transferred from my outdated website], 1st June 2010
- [Rīgas Alus Darītava Vārpa](#) [transferred from my outdated website], 27th July 2011
- [Brauerei Alsfeld AG](#) [Text DEU, transferred from my outdated website], 14th May 2012
- [Brauerei Alsfeld AG](#) [Text ENG, transferred from my outdated website], 14th May 2012
- [Brauerei Alsfeld AG](#) [Text POL, transferred from my outdated website], 14th May 2012
- [Hohmanns Brauhaus](#) [restored from my crashed website], 24th May 2012
- [Britische Biere am Volksgarten](#) [restored from my crashed website], 28th December 2013
- [Brouwerij Urthel](#) [transferred from my outdated website], 1st April 2014
- [Brauerei & Gasthof Zwanzger](#) [restored from my crashed website], 25th May 2014
- [Esther Isaak: Die leisen Brauer mag ich so gern](#) [restored from my crashed website], 7th October 2014
- [Die Bierothek® Bamberg](#), 4th December 2019
- [Kronprinz Bamberg](#), 5th December 2019
- [Le Tigre](#), 29th December 2019
- [Brasserie de la Lanterne](#), 29th December 2019
- [Brauerei Alsfeld AG](#) [update], 31st December 2019
- [Au Trappiste](#), 31st December 2019
- [Maison BAPBAP](#), 4th January 2020
- [Hop Malt Market](#), 4th January 2020
- [Turm-Bräu – Freudenstädter Brauhaus am Markt](#), 5th January 2020
- [Erste Fracht Braugasthaus](#), 14th January 2020
- [Der Hirschbräu – Privatbrauerei Höß GmbH & Co KG](#) [update], 18th January 2020
- [U Vašinů – craft beer & food](#), 28th January 2020
- [Giesinger Biermanufaktur](#) [update], 1st February 2020
- [Landgasthof Hubertus](#), 29th February 2020
- [Brauereigaststätte Zum Stift](#), 6th March 2020
- [Gilbert Delos: Piwa Świata](#), 30th April 2020
- [Beer Nuggets: „Schoppyman braucht mal kurz eure Hilfe“ – Mit Bierversand gegen die Konsequenzen von Schließungen in Handel, Gastronomie und Hotellerie](#), 30th April 2020
- [Martin Droschke: 111 fränkische Biergärten, die man gesehen haben muss](#), 1st May 2020
- [Bier – Unser Volksgetränk](#), 2nd May 2020
- [Beer Nuggets: Virtuelle Verkostung Hausbrauer Nassauer Land – Belgische Abteibiere](#), 2nd May 2020
- [beereau](#) [update], 2nd May 2020
- [Die Bierothek® Karlsruhe](#), 6th May 2020
- [Beer Nuggets: Bierauswahl aus Wien und dem Wiener Umland – grenzüberschreitender Bier austausch](#), 7th May

2020

[Beer Nuggets: Drank Sinatra – Große Bierkunst aus Österreich](#), 10th May 2020

[Ernst Wachernig: Global Beer – Die süffige Braukultur](#), 13th May 2020

[Pavel Borowiec, Marcela Titzlová: Kniha o Pivu](#), 15th May 2020

[Craftbeer Lodge Cyber Tasting – Internationale Bierstile](#), 16th May 2020

[Beer Nuggets: Handwerksbrauerei Zwanzger Online-Service – Bunt bestückte Bierpakete aus dem Karpfenland](#), 20th May 2020

[Beer Nuggets: „Schoppyman braucht mal kurz eure Hilfe“ – Mit Bierversand gegen die Konsequenzen von Schließungen in Handel, Gastronomie und Hotellerie](#), 22nd May 2020

[Beer Nuggets: Landbierparadies Online-Service – Es muss nicht immer der zwölfprozentige, fassgereifte Hammer sein!](#), 27th May 2020

[Giesinger Biermanufaktur](#) [update], 3rd June 2020

[Gilbert Delos: Wielka Księga Piw Świata](#), 5th June 2020

[Fässla-Keller](#), 6th June 2020

[Bierhaus Bamberg](#), 7th June 2020

[Café Abseits](#) [update], 7th June 2020

[Beer Nuggets: Fünf BrewDog Biere in der 10er Mix-Box – Lieferung zwei Stunden nach Bestellung bis nach Hause?](#), 15th June 2020

[Beer Nuggets: Gaffel Wiess – Das Bielefeld unter den Bieren?](#), 15th June 2020

[Conrad Seidl: Noch ein Bier – Reisen zu den Stätten europäischer Braukunst](#), 20th June 2020



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