

Lahnstein, im Januar 2015

PRESSEMITTEILUNG

38. LAHNSTEINER BIERSEMINAR

Zu Beginn der Veranstaltung – der ersten von insgesamt neun im Jahr 2015 – erhielten gleich fünf Teilnehmer eine Urkunde für 35 (Peter Kanzler), 20 (Frank Michel und Christian Schütz-Reinholz), 10 Teilnahmen (Dr. Haas und Werner Fries) und 5 Teilnahmen (Donka Fohr). Dies zeigt einmal mehr die Qualität des Konzeptes, jeden Monat ein neues Programm aus originellen Bierkreationen und Bier-Delikatessen aus dem In- und Ausland sowie Biertainment und Kombination von Bier und Speisen anzubieten.

Am Beginn stand eine Kreation mit der neuen Züchtung „Hüll Melon“. Hüll Melon ist ein Aromahopfen der neuen Generation, gezüchtet als Kreuzung aus dem schon mit Kultstatus behafteten Cascade und – sozusagen dem Original „Hüll Männlich“. Der Anbieter Hopsteiner charakterisiert sein Aroma als Melone, tropische Frucht, Orange und Vanille. Um Hüll Melon aromatisch voll zur Geltung zu bringen bietet es sich an, ihn auf Basis eines schlanken, sanft gehopften Obergärigen Vollbier rheinischer Brauart einzusetzen. Das bereits verkaufsfertige naturtrübe Bier reift dabei mehrere Wochen auf dem Aromahopfen – eine Methode, die man auch als Hopfenstopfen oder Dry-Hopping bezeichnet.

Volker Quante, selbst Hausbrauer und Betreiber des Bierblogs www.brunnenbraeu.eu reist häufig nach Polen. Von dort brachte er dem Lahnsteiner Bierseminar drei Biere mit. Alle drei stammen aus der Brauerei Pracownia Piwa („Bierwerkstatt“) in der Nähe von Krakau, die Tomasz Rogaczewski und Marek Bakalarski im Frühjahr 2013 erst gegründet haben. Auf einem 10 hl Sudwerk brauen sie seitdem gute Biere, die ihnen aus den Händen gerissen werden. Der Verkaufsdruck ist so hoch, dass die beiden im Herbst 2014 eine Halle an ihre Brauerei gebaut haben und dort ein neues 25 hl Sudwerk errichten, um die Nachfrage decken zu können. Es soll im Januar 2015 in Betrieb gehen.

Dementsprechend sind die Biere auch „Kultbiere“ und schwer zu bekommen. In den meisten Getränkemärkten ist die Anzahl der Flaschen pro Sorte, die man kaufen darf, auf zwei beschränkt. Deswegen erhielt Volker Quante auch nur mit viel Überredungskunst je fünf Flaschen. Die Biere der Pracownia sind alle wortspielerisch benannt. Hier die drei Sorten:

„Huncwot“ (das schreibt der Pole, wenn er das bayerische Schimpfwort „Hunsfott“, das in Krakau durchaus verstanden wird, wiedergeben möchte). Bierstil: American India Pale Ale, 14 % Stammwürze, 5,9 % alc, 75 Bittereinheiten (IBU), gebraut mit den Hopfensorten Citra, Amarillo, Centennial, Columbus und Cascade. Speise-Empfehlung laut Etikett: Rindfleischgerichte, Obst, scharfe Gerichte; Schanktemperatur 10° - 14° C.





Volker Quante bei der Präsentation dreier polnischer Craftbiere

„Hey Now“ (der Turmbläser in Krakau bläst seit alters her eine Melodie, die Hejnał genannt wird, das spricht sich wie Hey Now aus und führt bei englischsprachigen Touristen während der Stadtführung immer zu Begeisterung). Bierstil: American Wheat Beer, 11 % Stammwürze, 3,8% alc, 28 IBU; Speise-Empfehlung laut Etikett: Geflügel, Fisch, Käse; Schanktemperatur 9° - 12° C.

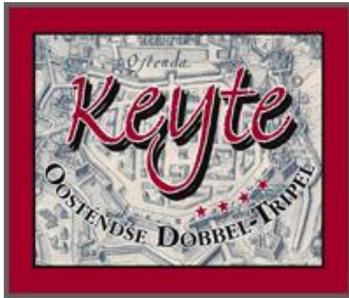
„Dwa Smoki“ (Smok heißt Drache oder Schnuller, je nach Kontext; der Drache ist das Wappentier Krakaus, aber am Tag, als Tomasz die Rezeptur entworfen hat, hat seine Frau Zwillinge geboren – zwei Jungs mit zwei Schnullern, daher „zwei Schnuller“ / „zwei Drachen“). Bierstil: Wit India Pale Ale, 14% Stammwürze, 5,8% alc, 55 IBU; Speise-Empfehlung laut Etikett: Fisch, Kuchen, chinesisches Essen; Schanktemperatur 9° - 12° C.

Wie die sprichwörtliche „Mutter zum Kind“ kam das Bierseminar an drei belgische Biere aus der Brauerei Strubbe in Ichtegem bei Oostende. Im Sommer nahm die Lahnsteiner Brauerei eine neue Kälteanlage in Betrieb. Die noch voll funktionstüchtigen Kältekompressoren der alten Anlage kaufte Marc Strubbe, Inhaber eben dieser Brauerei Strubbe.

Seit 2006 im Angebot: Ichtegems Grand Cru - ein traditioneller belgischer Bierstil, ein leicht rötliches obergäriges Bier mit 6,5 Vol.-% Alk.. Es reift in Eichenholzfässern und nimmt durch die im Holz vorhandenen Mikroorganismen oft eine leichte Säurenote an.

2007 begann die Brauerei Strubbe mit zwei weiteren traditionellen belgischen Bierstilen, dem „Dubbel“ und dem „Tripel“. Beides sind obergärige Starkbiere, die oft unter Zuckerzusatz ein zweites Mal in der Flasche gären. Das Dubbel besitzt eine eher dunkle Farbe und ist mit 15-20 % Stammwürze etwas „leichter“ gebraut. Dementsprechend stärker kommt das eher helle Tripel mit 18-22 % daher.

Der Name „Keyte Oostendse Dobbel-Tripel / Tripel“ erinnert an die Belagerung von Oostende. Die Belagerung von Ostende fand während des auch als Achtzigjähriger Krieg bezeichneten niederländischen Unabhängigkeitskampfes statt. Spanische Truppen begannen am 5. Juli 1601 mit der Belagerung der von Niederländern verteidigten Stadt. Am 20. September 1604 kapitulierte die niederländische Garnison. Es handelt sich um eine der verlustreichsten Belagerungen der Frühen Neuzeit. Man schätzt die Verluste auf beiden Seiten auf 80.000 Menschen.



Das Tripel besitzt 7,7 Vol.-% Alk., die es mittels Flaschengärung mit Kandiszucker erreicht. Gebraut wird es mit ausgewählten Hopfensorten. Das Dobbel-Tripel erreicht stolze 9,2 Vol.-% Alk, wobei hier die Flaschengärung mit braunem Zucker unterstützt wird. Laut Etikett besitzt es einen „warmen rubinroten Glanz“ und ist „mit Stolz und Geduld gebraut“.

Weitere Infos unter www.brouwerij-strubbe.be



Als krönenden Abschluß des Tages präsentierte Bierbotschafter IHK Frank Michel die neueste Lahnsteiner Kreation, den „Martinator Sandalwood“. Dessen Farbe verglich Dr. Markus Fohr eher mit dem Anfang des Tages, wenn die die rotgoldenen Strahlen der Sonne den rheinischen Morgennebel durchdringen. Martinator Sandalwood basiert auf dem hellen Doppelbock Martinator, der mehrere Monate

auf Sandelholzchips reifte. Vollmundigkeit, Süße und leichte Bittere des Originals gehen eine wunderbar runde Harmonie mit den holzigen und leicht harzigen, auch ein wenig vanilligen Noten des „Sandalwood“ ein. So rund, dass die Lahnsteiner Brauerei spontan beschloss damit beim International Craftbeer Award im März 2015 anzutreten.

Die nächsten Bierseminare finden 2015 statt: 5. Februar (Damen-Bierseminar – die Herren dürfen aber auch kommen), 5. März, 23. April (Tag des deutschen Bieres), 11. Juni, 10. September, 8. Oktober, 5. November und 10. Dezember 2015. Die Themen sind wie immer das am besten gehütete Geheimnis der Lahnsteiner Brauerei – Anmeldung unter fohr@lahnsteiner-brauerei.de

5.578 Zeichen (ohne Leerzeichen)

Abdruck honorarfrei.

Bilder in druckfähiger Auflösung auf Anfrage.

Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt:

Dr. Markus Fohr

Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG, Sandgasse 1, 56112 Lahnstein

Tel. 02621-917431

Mobil 0171-7841954

email: fohr@lahnsteiner-brauerei.de



Internet: <http://www.lahnsteiner-brauerei.de>

e-mail: webmaster@lahnsteiner-brauerei.de

<http://www.lahnsteiner-delikatessen.de>

C:\Users\Volker R. Quante\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\61QLA9ZJ\Presse 38 Bierseminar 8
Januar 2015.doc

Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG
Sandstr. 1, 56112 Lahnstein
Tel. 02621-9174-0, Fax 02621-9174-34
Volksbank Rhein-Lahn eG (BLZ 570 928 00) 200 105 303
Nassauische Sparkasse Lahnstein (BLZ 510 500 15) 656 000 260
Amtsgericht Koblenz HRG-Nr. 2169
Umsatzsteuer-Nr. 273920001540

Persönlich haftende Gesellschafterin: Lahnsteiner Brauerei
Verwaltungs GmbH, Sandstr. 1, 56112 Lahnstein
Tel. 02621-9174-31, Fax 02621-9174-34
Volksbank Rhein-Lahn eG (BLZ 570 928 00) 211838264
Geschäftsführer: Dr. Markus Fohr, Dr. Rainer Fohr
Amtsgericht Koblenz HRB 20467