



**WILLKOMMEN  
ZUM  
62. LAHNSTEINER  
BIERSEMINAR**



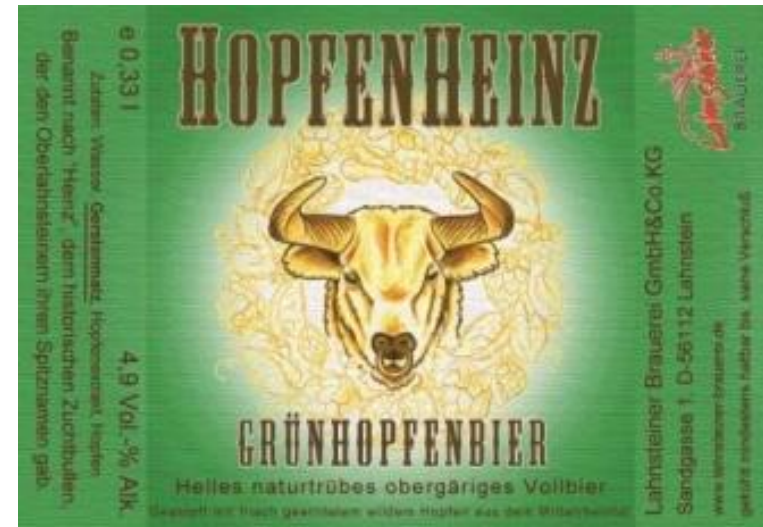
***HERZLICH WILLKOMMEN  
STEPHAN HILBRANDT !!!***

# 62. Bierseminar



## **HOPFENHEINZ**

- Basisbier:** Pils
- Zutaten:** Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfenextrakt, Hopfen
- Stammwürze:** 11,3 %
- Bittere:** 30 BE
- Farbe:** 6 EBC
- Alkohol:** 4,9 Vol.-%
- Besonderheit:** Gestopft mit wildem Hopfen aus den Rheinauen, gezupft von Viktor, Felix und Markus Fohr
- Design:** Markus Meinen





***TRAPPISTENBRAUEREI ORVAL***

## 62. Bierseminar



### ***Trappistenbrauerei Orval:***

- Gegründet 1931 in Villers-devant-Orval, Belgien, etwa 20 km westlich von Luxemburg.
- Das relativ bittere und fruchtige ist eine Besonderheit unter den Trappistenbieren.
- Rezept stammt von Braumeister Pappenheimer, dem ersten seiner Zunft bei Orval.
- Jahresproduktion 22 Mio. Flaschen.
- Eine von elf Trappistenbrauereien weltweit.

## *Orval Trappist:*

- Alk. 6,6 Vol.-%
- Stammwürze 14 %
- Flaschengärung
- Haltbarkeit 4 Jahre
- Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Kandiszucker, Hefe.





## ***Brouwerij Roman:***

- Gelegen in Oudenaarde, Belgien, etwa 20 km südlich von Gent.
- Benannt nach einem 1063 gegründeten Kloster.
- Älteste belgische Familienbrauerei gegründet 1545.
- Typisch belgische Biere wie Blonde, Rouge, Dubbel, ...

## **ENAME BLOND**

<b>Bierstil:</b>	Belgisches Blondes
<b>Zutaten:</b>	k. A.
<b>Stammwürze:</b>	k. A.
<b>Bittere:</b>	k. A.
<b>Farbe:</b>	k. A.
<b>Alkohol:</b>	6,6 Vol.-% Flaschengärung



### ***Brouwerij Rodenbach:***

- Gegründet 1821 in Roeselare im Nordwesten Belgiens, etwa 20 km südlich von Oostende, von Pedro, Alexander, Ferdinand and Constantijn Rodenbach.
- Familie Rodenbach stammt aus Andernach am Rhein.
- Heute Teil der Palm Gruppe.
- Jahresproduktion rund 180.000 hl.
- Berühmt für „Vinifizierung“ des Bieres (Reifung 2 Jahre in Eichenholzfässern „foeders“).

# 62. Bierseminar



### ***Rodenbach „Classic“:***

- Als traditionelles regionales Produkt anerkanntes rotbraunes flämisches Bier.
- Die beschriebene Mischgärung und die Reifung in den Eichenholzfässern verleihen ihm ein dem Wein ähnliches süß-saures Flavor und eine komplexe Fruchtigkeit.
- Rodenbach entsteht als Blend aus drei Vierteln frischem und einem Viertel zwei Jahre in Eichenholzfässern gereiftem Bier.
- Gilt als perfekter Aperitiv.
- Der Alkoholgehalt beträgt 5,2 Vol.-%.

### ***Rodenbach Grand Cru:***

- Reift im Vergleich zum Rodenbach erheblich länger in den Eichenholzfässern.
- Blend aus einem Drittel frischem und zwei Dritteln zwei Jahre in Eichenholzfässern gereiftem Bier.
- Komplexes Bier mit kräftigem Aroma aus Holz, Estern, Wein und mit einem ausgedehnten Abgang wie ein Grand Cru Wein.
- Michael Jackson bezeichnete ihn als “Belgischen Burgunder”.
- Der Alkoholgehalt beträgt 6,0 Vol.-%.

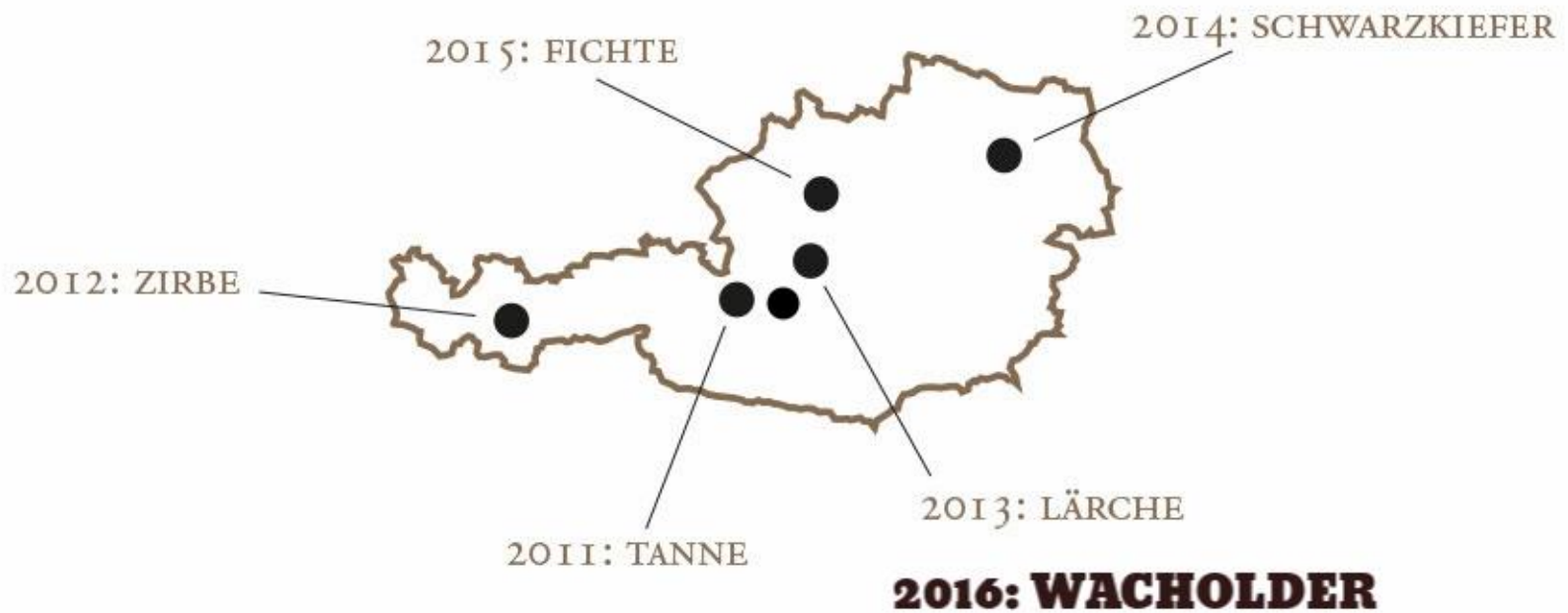
## ***Axel Kiesbyes „Biere der Wildnis“***

Ich beziehe die Waldzutaten ausschließlich aus den Forstrevieren der Österreichischen Bundesforste (ÖBf). Als Waldzutat wird jeweils ein anderer, typischer "Vertreter" der heimischen Flora ausgesucht. Unsere Erntegebiete sind in gut geschützten Lagen, fernab von Luftverunreinigungen. Für die perfekte Ernte bedarf es des Wissens um den richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort. Das wiederum bringen die Waldexperten der Bundesforste mit, die ihre Reviere wie die sprichwörtliche Westentasche kennen und oft über Jahrzehnte lange Erfahrung verfügen. Bei der Ernte helfe ich persönlich mit und kann mich so auch davon überzeugen, dass die kreativen Bierzutaten so schonend wie möglich gepflückt werden. Der Erntezeitpunkt wird sehr kurzfristig gewählt. Denn der Reifegrad der Waldzutat muss stimmen. Der Sudtermin wird unmittelbar am darauffolgenden Tag angesetzt, um die Frische der Waldfrucht zu gewährleisten.





# 61. Bierseminar



## ***Kiesbye´s Waldbier 2017: Wilde Kirsche***

- Gebraut mit von Hand in Hermagor, Kärnten, geernteten Blüten der Wilden Kirsche.
- Farbe: Goldgelb – opal.
- Duft: Rose – Mandel.
- Aroma: Beeren - Kirsche - Marzipan – Honig.
- Alkohol: 7,2 % Vol.
- Mindestens haltbar bis 12 – 2022.





Während die Helfer noch ernten ist Schnüffelhund Frodo bereits auf der Suche nach neuen Zutaten ....

### ***Royal Unibrew A/S (Faxe):***

- Dänische Brauereigruppe mit Sitz in Faxe.
- Dänemarks zweitgrößte Brauereigesellschaft, allerdings mit großem Abstand hinter Carlsberg.
- Absatz 2015: 9,1 Mio. hl Bier-, Malz- und Erfrischungsgetränke
- Weltweit Beschäftigte: 2.300 Mitarbeiter.
- Entstanden 1989 durch eine Fusion der Brauerei Faxe mit der Jyske Bryggerier A/S in Aarhus.

## ***Faxe 10 %:***

- 10 Vol.-% Alk.
- Erhältlich nur in der 1.000 ml und 500 ml Dose!
- Zutaten: Wasser, **Gerstenmalz**, **Glukosesirup**, **Mais**, Hopfen



### ***Brauerei Schloss Eggenberg:***

- Gegründet im 14. Jahrhundert auf Schloß Eggenberg im Salzkammergut, Österreich, für den Eigenbedarf.
- 1681 Neuorientierung als private kommerzielle Brauerei.
- 1803 Übernahme durch die Familie Stöhr.
- Heute Familienbetrieb in 8. Generation.

### ***Samichlaus:***

- Alpenländische Bezeichnung für den Nikolaus.
- Einmal jährlich am 6. Dezember gebraut.
- Berühmtestes Bier der Brauerei.
- Der sehr aufwendige und lang-dauernde Herstellungsprozess (10 Monate im Lagerkeller), macht es zu einer echten Rarität.
- Samichlaus kann viele Jahre in der Flasche reifen, ältere Jahrgänge gewinnen an Komplexität und erhalten ihren cremig-warmen Abgang.
- Der Beweis: Jahrgang 2004 war beim World Beer Cup 2012 der Goldmedaillengewinner in der Kategorie „aged beers“.

## Kostnotiz von Karl Schiffner,

### 1. Weltmeister der Biersommeliers:

*„Rotbraun mit öliger Konsistenz,  
Dörrpflaume ohne Ende und dazu dieses  
noble feinmoussierende Mundgefühl, das  
von Schokoladennoten flankiert ist.“*





## ***AUF WIEDERSEHEN:***

- 4. November 2017 – 1. Mayener Biermenü
- 7. November 2017 – Genussabend im Globus Lahnstein
- 23. November 2017 Damenbierseminar „Girls only“
- 7. Dezember 2017 – 63. Bierseminar
- 16. Dezember 2017 - Bierkellerführung
- 11. Januar 2017 – 64. Bierseminar

***WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!***