

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world! *

(auf Deutsch bitte [hier](#) klicken – po polsku, proszę kliknąć [tutaj](#))

"Craft Beer is Hipster Shit!" have I heard or read quite often during the recent weeks and months. I became aware of this perception for the first time at the beginning of November last year when the magazine "The New Yorker" on November 3, 2014 brought a wonderful caricature of Craft Beer snobs on the front page, and of course immediately caused a sensation in the appropriate forums (I wrote about it in my [newsletter 9](#)). At that time I've treated the issue with a certain portion of humour, and yet, I think it's funny when stereotypes are satirically overemphasized, and even funnier, I do like the cries of the wounded, of those who recognize themselves, who feel exposed and with angry cries warn of generalization, desperately trying to distract from the fact the they, yes, exactly they are the ones who were aimed at by this cartoon. "If the shoe fits..."

"Hipster Shit" though, is a much stronger calibre than the reproduction of stereotypes, caricatured with a sharp pen. Here we have something to be concerned of. Have it primarily been Craft Beer lovers who loudly and personally hit spoke up in the case of the New Yorker's caricatures (and even the cartoonist himself showed a tremendous amount of detailed knowledge of the scene and can therefore easily be attributed as being one of its members), came the statement of "Hipster Shit" from anywhere outside the circles of Craft Beer fanatics. According to this outsiders' perception, Craft Beer is something that is only drunk to be "in", to belong to the elicited circles, to be able to be seen on the scene. And to distinguish oneself from others. From beer lovers, who do not wear plaid lumberjack shirts, do not wear a long and tousled, preferably an Irish-red beard, who take off their woollen caps in the bar, if they do wear a cap at all, and who might drink their beer just to quench their thirst.

Well, not really. Fortunately! If you, as someone in his mid-fifties, conservatively dressed in jeans and a white shirt, maybe a robust travel jacket as well, and if needed perhaps even with a tie, well, if you go into a Craft Beer bar, be it the Taphouse in München, Mikkeller in Reykjavík, Hopfenreich in Berlin, BrewDog in London, or Pracownia in Kraków, then nobody will criticize your outfit. None of the guys in plaid lumberjack shirts will look at you with an annoyed grin, just because you are not wearing a flat cap, which is so popular in brewers' circles. As long as you show that you are enjoying your beer, that you have fun drinking it, and as long as you do not ostentatiously order a red wine or, worse yet, an Aperol Spritzzzz instead, you will immediately be involved, will be included in the small talk about beer. I know what I'm talking about, because I am in my mid-fifties, like to wear jeans and white shirts, and since I'm travelling a lot for business reasons and do not always have the time to change clothes, you will sometimes see me in jacket and tie visiting a Craft Beer bar. And never I felt excluded from the crowd of regulars.

So, what's it then? Where does the harsh expression "Hipster Shit" come from?

I think, I know it. Or at least I have an idea. Let's have a look at the "stars" of the scene, for example Mikkeller or BrewDog, those who are currently the most praised among all, and whose beers are available at each serious beer festival, in each larger Craft Beer store, in each Craft Beer bar. And if they aren't, their absence will be discussed seriously.

They, as the stars, suffer from peer pressure. More and more new creations have to be brewed; more exotic aromas and flavours have to be created, wilder combinations of ingredients to be tried. The peak was probably reached at the beginning of this year, when Icelandic Brugghús Steðja started to sell a beer, which was enriched with an extract of whale testicles. Not only extremely exotic, but also 100% politically incorrect!

Some of these potions and concoctions are hardly drinkable, they are drunk simply because they exist, because expectations are that you must have tried them if you want to have a say. "Hipster Sweat", that is what my spell checker suggests instead of "Hipster Shit", and this is what some of these brews taste like. And the drinkability is lost...



Not always, but very often.

With horror, I remember [Mikkeller's unbalanced Liquorice IPA](#) I have drunken in Reykjavik. Its imbalance and lack of drinkability was annoying. Nevertheless, there is always something positive in the negative: This bad concoction made me thirsty, and I wanted to quench my thirst with a simple, drinkable Pale Ale. Which I found just down the road in [Gæðingur Brewery's MicroBar](#).

This is where it comes from, the envious mood, the resentments against "Hipster Shit". Choose a TV beer drinker, who throughout his whole life has never drunken anything else than Veltins, Millers Lite, Warsteiner, Bud, and who rates a Budweiser Budvar already as

exotic in aroma and taste. Offer him a Mikkeller Liquorice IPA, and tell him that this is the real beer culture; everything else is just watery junk. And then don't be surprised, if he talks about "Hipster Sweat" and "Hipster Shit".

I'll leave the topic now, before I'm going to repeat myself. I don't want to ignore that there is a whole lot of extremely tasty and well drinkable beer as well.

Break.

Since I drafted the paragraphs above, some very interesting days have passed, providing a variety, which now compels me to provide a mental U-turn. And a mighty one! Just moments ago, I was ranting about too wild, too exotic beers, was grunting and polemising. And then it turned out that I had the chance to visit Icelandic Brugghús Steðja and to talk with the guy, who brewed the whale testicle beer, Philipp Ewers. And he enlightened me not only with regards to different facets of Icelandic traditions that made the use of whale testicles appear as quite consistent, but let me taste the beer as well. Lo and behold! Unlike some other peculiar and exotic creation, this beer proved to be really delicious and drinkable!



How has it been created? In the early months of each year, the Þorra festival takes place in Iceland, a festival, during which the Icelanders not only pay homage to their old pagan gods, but also remember their century-old traditions. These include abundant eating and drinking, including the consumption of whale meat – be it politically correct or not. Part of the old traditional practices and customs, which quite often have been created out of pure necessity and poorness, is smoking the meat to make it last longer. Lack of wood forced the old Icelanders to use dried sheep dung instead. Thus, the idea for a batch of Þorra beer was born, a beer including whale testicle meat, smoked over dried sheep dung. The beer has a decent smoky aroma and an inkling of a slightly rancid after taste, but both very discreetly, so that although a new taste arises, it doesn't put the drinkability in danger. The speciality was called Hvalur 2 Þorraöl, and when it showed up in the shelves in early 2015, the whole batch was sold out in less than two weeks. Except for some single bottles, carefully stored at the brewery. Lucky me, to have the chance to try one!

This beer, the Hvalur 2 Þorraöl, I will definitely not include in my rants about "Hipster Sweat" anymore, I promise!

And all the fuss in the German media about this beer? Well, the Icelanders have taken it with amusement and a certain lack of understanding. The all agreed upon the following: Those people, who put it in the newspapers and gazettes, have been for sure the ones that probably did not try this beer before writing about it, but did just have a look at the list of ingredients, and then, guided by an old biased reflex, caused by continuous brainwashing by the Bavarian Brewers' Association, referred to the so-called Reinheitsgebot, the purity law. Further, they, the hack writers, presumably have no clue of Icelandic customs and traditions and their significance during the Þorra festival.

Let us close this chapter for today then, and cover the mantle of Icelandic history about it. Let us be satisfied with the knowledge that there is probably an infinite number of different customs and traditions around the whole wide world, we do not know in detail, and whose deeper meaning we will never be able to understand.

After closing the chapter, I would like to close this newsletter as well. Thank you, dear reader, that you have bravely endured this far. And rest assured: I am definitely not in favour of commercial whale hunting, but firstly I see a difference between commercial and traditional whale hunting, and secondly, given the horrific conditions in our pig, cattle and chicken feed lots and slaughterhouses, I am not convinced that we can credibly argue against whaling and play the paragons of animal welfare. We should mind our own business first!

Let's call it a day, then. You will find a list of the recently published articles (and several older reports that have been retrieved) right after the Polish text of this newsletter [here](#), and you can find a lot of upcoming beery activities for your calendar at the very end [here](#).

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](#).

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

* This newsletter is to inform you about the newest issues on www.brunnenbraeu.eu. If you are not interested in it, just send an eMail with the topic "unsubscribe" to cbo@brunnenbraeu.de.

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt! *

(in English click [here](#), please – po polsku, proszę kliknąć [tutaj](#))

„Craft-Bier ist Hipster-Scheiß!“, habe ich in den vergangenen Wochen und Monaten immer häufiger gehört oder gelesen. Aufmerksam geworden bin ich auf diese Perzeption zum ersten Mal bewusst Anfang November letzten Jahres, als die Zeitschrift „The New Yorker“ vom 3. November 2014 eine wunderbare Karikatur von Craft-Beer-Snobs auf der Titelseite brachte und natürlich sofort in den entsprechenden Foren für Furore sorgte (ich schrieb darüber in meinem [Newsletter 9](#)). Seinerzeit habe ich das mit viel Humor gesehen, und nach wie vor finde ich es witzig, wenn die Stereotypen satirisch überzeichnet wieder gegeben werden, und noch viel witziger finde ich die waidwunden Aufschreie derer, die sich tief im Inneren erkannt und bloßgestellt fühlen und mit zornigem Geschrei vor Verallgemeinerung warnen, nur um davon abzulenken, dass genau sie, ja, sie, es sind, die mit dieser Karikatur gemeint waren. „Getroffene Hunde bellen!“, heißt es, oder „Wem der Schuh passt, der ziehe ihn sich an!“

„Hipster-Scheiß“ ist aber ein wesentlich stärkeres Kaliber als die mit spitzer Feder karierte Wiedergabe von Stereotypen. Hier schwingt etwas eher Besorgnis Erregendes mit. Waren es nämlich im Falle der Karikaturen des New Yorker in erster Linie Craft-Bier-Liebhaber, die sich lautstark und persönlich getroffen zu Wort meldeten (und auch der Karikaturist selber bewies ein enormes Maß an Detailkenntnis der Szene, kann dieser also auch fast zugerechnet werden), so kommt die Feststellung des „Hipster-Scheiß“ ja doch eher von außerhalb der Fangemeinde. Craft Bier ist also etwas, das gar nicht wirklich schmeckt, das nur getrunken wird, um „in“ zu sein, um dazu zu gehören, um sich in Szene setzen zu können? Und um sich abzugrenzen? Abzugrenzen von Bierliebhabern, die keine karierten Holzfällerhemden tragen, keinen langen und strubbeligen, am besten irisch-roten Bart tragen, die ihre Wollmützen in der Bar absetzen, so sie überhaupt welche tragen, und die ihr Bier vielleicht auch mal einfach nur so gegen den Durst trinken?

Stimmt ja so nicht wirklich. Zum Glück. Man gehe als Mittfünfziger, konservativ gekleidet in Jeans und weißem Hemd, gerne auch mit robustem Reise-Jackett, und wenn's sein muss, vielleicht sogar noch mit Schlips, in eine Craft-Bier-Bar und probiere es aus. Taphouse in München, Mikkeller in Reykjavik, Hopfenreich in Berlin, BrewDog in London, Pracownia in Krakau. Keiner wird sich am Outfit stören, keiner der karierten Flanellhemdenträger wird den Neankömmling mit geringschätzigen Blicken strafen, nur weil er keine in Brauerkreisen so beliebte Schiebermütze trägt. Solange man zeigt, dass man sein Bier genießt, dass man Spaß daran hat, und solange man nicht demonstrativ einen Rotwein oder gar einen Aperol Sprizzzz statt eines Biers bestellt, gehört man sofort dazu, ist sofort ins Gespräch verwickelt. Ich weiß, wovon ich spreche, denn ich bin Mittfünfziger, trage gerne Jeans und weißes Hemd, und wenn es auf einer beruflichen Reise zeitlich nicht anders geht, der Weg zum Umziehen im Hotel zu weit ist, dann tauche ich halt auch mal mit Schlips und Jackett in einer Craft-Bier-Bar auf. Und niemals fühlte ich mich ausgegrenzt.

Was ist es dann? Woher kommt das harte Urteil „Hipster-Scheiß“ dann?

Ich glaube es, zu wissen. Oder wenigstens ahne ich es. Werfen wir doch einmal einen Blick auf die „Stars“ der Szene, beispielsweise Mikkeller und BrewDog, diejenigen, die derzeit wohl am höchsten gelobt werden und deren Biere zu jedem ernstzunehmenden Bierfestival dazugehören, in jedem Craft Beer Store angeboten werden und in jeder angesagten Craft Beer Bar ausgeschenkt werden. Und wo sie nicht vertreten sind, wird ihr Fehlen diskutiert.

Diese Star-Rolle verpflichtet. Immer neue Kreationen müssen gebraut, immer exotischere Geschmäcker gefunden, immer wildere Kombinationen ausprobiert werden. Der Gipfel war wohl Anfang des Jahres erreicht, als das Brugghús Steðja in Island ein Bier auf den Markt brachte, das mit Walhodenextrakt angereichert war. Nicht nur extrem exotisch, sondern auch noch zu 100% political incorrect.

Manche der so zusammen gekochten Kreationen sind kein Genuss mehr, sie werden getrunken, weil es sie gibt, weil man sie getrunken haben muss, weil man mitreden können muss. „Hipster-Schweiß“, das ist das, was meine

Rechtschreibkorrektur aus dem Begriff „Hipster-Scheiß“ die ganze Zeit schon machen möchte, und genau so schmecken sie, diese Gebräue. Die Trinkbarkeit bleibt auf der Strecke...

Also, nicht bei allen, aber doch bei vielen.



Mit Grauen erinnere ich mich an das unausgewogene [Lakritz-IPA von Mikkeler](#), das ich in Reykjavik getrunken habe. Seine Unausgewogenheit und Untrinkbarkeit bringen mich heute noch in Rage. Obwohl ich dem Ganzen auch wieder Positives abgewinnen konnte, machte dieses Gebräu doch erst so richtig Lust auf ein durchtrinkbares Pale Ale, das ich dann wenige hundert Meter weiter in der [MicroBar der Brauerei Gæðingur](#) auch gefunden habe.

Da kommt sie her, die missgünstige Stimmung, der Unmut gegen den „Hipster-Scheiß“. Man gebe dem Fernsehier-Trinker, der sein Leben lang nicht viel anderes als Veltins, Warsteiner, Krombacher und Bitburger getrunken hat und der ein Budweiser Budvar schon als exotisch im Geschmack empfindet, ein Mikkeller Lakritz IPA und erzähle ihm, dass das die wahre Bierkultur sei, und alles andere sei Müll. Und dann wundere man sich, wenn ob dieses Geschmacks nach „Hipster-Schweiß“ der Weg zum „Hipster-Scheiß“ nicht weit ist.

Aber genug. Ich beginne, mich zu wiederholen, laufe Gefahr, zum Nestbeschmutzer zu werden, und fange an, zu verdrängen, dass es auch gute Craft-Biere gibt. Viele sogar, und auch sehr gute.

Trennung.

Seit ich die vorstehenden Absätze entworfen habe, sind ein paar abwechslungsreiche Tage ins Land gegangen. Abwechslung, die mich jetzt dazu zwingt, eine gedankliche Volte zu drehen. Und zwar eine gewaltige. Gerade eben habe ich doch noch über allzu wilde, allzu exotische Biere gewettert, geschimpft und polemisiert. Und dann hat es sich ergeben, dass ich das Brugghús Steðja besucht habe und dort mit dem Brauer des Walhodenbiers, Philipp Ewers, ins Gespräch gekommen bin. Und dieser klärte mich nicht nur über die eine oder andere Facette isländischen Brauchtums auf, die die Verwendung von Walhoden durchaus als stimmig erscheinen ließ, sondern ließ mich das Bier auch probieren. Und siehe da, im Gegensatz zu manch anderer eigenwilliger und exotischer Kreation erwies sich dieses Bier als richtig lecker und trinkbar.



Wie ist es entstanden? Anfang eines jeden Jahres findet in Island das Porra-Fest statt, bei dem die Isländer nicht nur ihren alten heidnischen Göttern huldigen, sondern sich auch ihrer Traditionen besinnen. Und dazu gehören das reichliche Trinken und das gute Essen. Letzteres schließt den Verzehr von Walfleisch mit ein, ob es nun political correct ist oder nicht. Zu den alten, überlieferten Gebräuchen, die oftmals aus der Not heraus entstanden sind, gehört auch das Räuchern, und zwar mangels anderer Brennstoffe mit getrocknetem Schafsdung. Und so entstand zu Beginn des Jahres ein Sud eines Porra-Bieres, zu dem über getrocknetem Schafsdung geräuchertes Walhodenfleisch hinzugegeben wurde. Ein leichtes Raucharoma und eine Ahnung eines tranigen Nachgeschmacks weist das Bier dadurch auf, aber beides eben nur ganz dezent, so dass zwar ein neuer Geschmack entsteht, aber die Trinkbarkeit nicht leidet. Hvalur 2 Porraöl heißt diese Spezialität, und sie war seinerzeit, also Anfang 2015, so gut angekommen, dass der ganze Sud innerhalb von zwei Wochen ausverkauft war. Bis auf ein paar einzelne Flaschen, die im Lager der

Brauerei sorgfältig versteckt überlebt haben und von denen ich nun eine habe probieren können.

Also, dieses Bier schließe ich nun konsequenterweise aus der Kategorie „Hipster-Schweiß“ aus.

Tja, und die ganze Aufregung in den deutschen Medien um dieses Bier? Wurde von den Isländern mit Amüsement und Unverständnis aufgenommen. Man war sich einig: Die, die das in den Zeitungen jetzt so aufgebauscht haben, das sind mit Sicherheit diejenigen, die, erstens, dieses Bier vermutlich gar nicht probiert haben und nur reflexartig nach einem Blick auf die Zutatenliste das sogenannte Reinheitsgebot anriefen, in ihrer vom Bayerischen Brauerbund durch stetige Gehirnwäsche entstandenen Voreingenommenheit sogar anrufen mussten, und die, zweitens, von den isländischen Bräuchen und Traditionen und ihrer Bedeutung während des Porra-Fests wohl keinen blassen Schimmer haben.

Sei's drum, schließen wir dieses Kapitel für heute, decken wir den Mantel der Geschichte Islands drüber und begnügen wir uns mit der Erkenntnis, dass es vermutlich noch unendlich viele andere Bräuche und Gebräuche im weiten Erdenrund gibt, deren tiefere Bedeutung sich uns nie erschließen wird.

Und nach diesem Schließen und Erschließen folgt nun auch noch ein Beschließen, und zwar das dieses Newsletters. Danke, lieber Leser, dass Du so tapfer bis hierhin durchgehalten hast. Und, zu Deiner Beruhigung: Ich bin definitiv kein Befürworter des kommerziellen Walfangs, sehe aber erstens einen Unterschied zwischen

kommerziellem und traditionellem Walfang, und bin zweitens der Überzeugung, dass es angesichts der grauenvollen Zustände in unseren Schweine-, Rinder- und Hühnermastbetrieben und -schlachthöfen nicht sehr glaubwürdig wirkt, wenn wir uns als Musterknaben des Tierschutzes aufspielen. Hier wäre zunächst ein sehr gründliches Kehren vor der eigenen Tür angebracht!

So, Schluss jetzt! Wie immer, direkt nach meinem polnischen Text gibt es [hier](#) eine Liste der Artikel, die ich seit dem letzten Newsletter neu (oder wieder...) veröffentlicht habe, und daran anschließend findet Ihr [hier](#) die anstehenden, bierigen Termine.

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](#).

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

* Dieser Newsletter soll Dich über die neuesten Informationen auf www.brunnenbraeu.eu auf dem Laufenden halten. Wenn Du nicht daran interessiert bist, schicke bitte eine eMail mit dem Stichwort „unsubscribe“ an cbo@brunnenbraeu.de.

Drodzy Przyjaciele i Wielbiciele Piwa na całym świecie! *

(auf Deutsch bitte [hier](#) klicken – in English click [here](#), please)

„Craft Beer, to Hipster Shit“, slyszalem lub czytalem doć często w ciągu ostatnich tygodni i miesięcy. Zauważyłem postrzeżanie to po raz pierwszy na początku listopada ubiegłego roku, gdy magazyn „The New Yorker” 3go listopada 2014 pokazał wspaniałą karykaturę snobów Craft Beer na pierwszej stronie. Od razu to wywołał sensacje w odpowiednich forach (pisałem o tym w moim [newsletterze 9](#)). W tym okresie patrzyłem na to z pewną porcją humoru, i nadal myślę, że to jest bardzo zabawiające, gdy pewne stereotypy są satyrycznie odzwierciedlone. Jeszcze bardziej lubię ranne krzyki tych, którzy rozpoznają siebie i czują się skompromitowani, a którzy gniewnymi okrzykami ostrzegają przed uogólnieniem, desperackie starając się o odwrócenie uwagi od faktu, że oni, właśnie oni są tymi, do których karykatury były skierowane.

„Hipster Shit“, to kaliber o wiele silniejszy od reprodukcji stereotypów w karykaturach rysowanych z ostrą piorą. Tu mamy coś bardziej wzbudzaające niepokój. W przypadku karykatur New Yorkera, przede wszystkim wielbiciele Craft Beera głośno i osobiście trafiono zabierali głos (a nawet karykaturzysta sam pokazał ogromną ilość wiedzy szczegółowej o scenie, a zatem można go łatwo przypisać do kręgu fanatyków Craft Beera). Wyraz „Hipster Shit” jednak slyszymy od osób poza kręgami Craft Beerzystów. Ci traktują Craft Beer więc jako trunek, który w ogóle nie smakuje, który pije się, żeby być w modzie, być członkiem pewnej grupy społecznej, być widziany na scenie. A oczywiście celem odróżnienia się od innych: Od miłośników piwa, którzy nie noszą kraciastych koszul, nie mają długich i potarganych, irlandzko-czerwonych bród, którzy zdejmują swoje wełniane czapki w barze, o ile w ogóle noszą takich, którzy piją piwo tylko i wyłącznie do ugaśnięcia pragnienia.

Na szczęście, to jest tylko połową prawdy. Jeżeli ktoś w swojej połowie lat pięćdziesiątych, konserwatywnie ubrany w dżinsach i białej koszulce, może w solidnej marynarce, a w razie potrzeb może nawet z krawatem, jeżeli taki człowiek idzie do Craft Beer Bar, czy to Taphouse w München, Mikkeller w Reykjavík, Hopfenreich w Berlin, BrewDog w London lub Pracownia w Krakowie, nikt nie będzie krytykować jego stroju. Żaden z facetów w kraciastych koszulach nie będzie patrzeć na niego z irytowanym uśmiechem, tylko dlatego, że nie nosi płaskiej czapki, która jest tak popularna w kręgach piwowarów. Tak długo, jak pokazuje, że cieszy się swoim piwem, że bawi się degustacją, tak długo, jak nie ostentacyjnie zamówi wino czerwone lub, co gorsza, Aperol Spritzzz zamiast piwa, zostanie on natychmiast zaakceptowany i zaangażowany w rozmowie o piwie. Wiem, o czym mówię, bo sam jestem w połowie swoich lat pięćdziesiątych, lubię nosić dżinsy i białe koszule, a ponieważ często podróżuję służbowo, a często brakuje casu na zmianę ubrania, czasami nawet jestem w marynarce i z krawatem, a w tym stroju idę do Craft Beer Bar. A nigdy nie czułem usamotniony lub wykluczony z tłumu.

Więc, co? Skąd surowy wyraz „Hipster Shit”?

Myślę, że znam odpowiedz. No, przynajmniej mam pomysł. Rzućmy okiem na „gwiazd” sceny, na przykład na Mikkellera lub BrewDoga, na tych, którzy są obecnie najbardziej chwaleni przez wszystkich. Ich piwa są dostępne

na każdym poważnym festiwalu piwa, w każdym większym sklepie specjalizowanym, w każdej pojedynczej barze piwnej, każdym multitaipie. A jeżeli nie ma ich, to tłum natychmiast dyskutuje ich brak.

Oni, gwiazdy, cierpią z powodu presji społecznej. Coraz więcej nowych kreacji muszą warzyć, coraz bardziej egzotyczne aromaty i smaki są pożądane i muszą być stworzone, coraz dziksze kombinacje składników. Szczytem rozwoju było chyba piwo warzone przez islandzki browar Bruggþús Steðja, który sprzedał piwo wzbogacone ekstraktem z jaj wieloryba. Nie tylko, że piwo bardzo egzotyczne, lecz również piwo na 100% politycznie nieodpowiedne.

Niektóre z tych eliksirów i mikstur prawie nie nadają się do picia, są pijane tylko dlatego, że istnieją. Bo trzeba, jeżeli chcesz mieć coś do powiedzenia. „Hipster Sweat”, „Pot Hipstera”, to jest to, co autokorekta cały czas już sugeruje zamiast „Hipster Shit”, a „Hipster Sweat” to to, czym smakują całkiem sporo tych piw. A pijalności już nie ma...



Nie zawsze, ale często.

Ze strachem pamiętam niebalansowane [IPA z lukrecją Mikkellera](#), którą piłem w Reykjavíku. Jego brak balansu i brak pijalności były irytujące. Ale zawsze jest coś pozytywnego w negatywnym: Mikstura ta spowodowała mocne pragnienie na proste Pale Ale, które znalazłem kilkadziesiąt metrów dalej, w [MicroBar browaru Gæðingur](#).

Stąd pochodzą zawistny nastrój oraz resentymenty wobec „Hipster Shit”! Podaj piwoszowi, który przez całe życie nigdy nic innego nie pił niż Warsteiner, Żywiec, Tyskie, Lech, Bitburger, i który traktuje Budweiser Budvar już jako egzotyczny aromat i smak, IPĘ Mikkellera z lukrecją, a powiedz mu, że właśnie to jest prawdziwa kultura piwna, wszystkie inne piwa to tylko wodniste trunki. A jaka będzie jego reakcja? Jasne: Mówi o „Hipster Shit” i o „Hipster Sweat”!

Skończę teraz z tematem, zanim się będę powtarzał. Nie chcę zignorować, że istnieje mnóstwo bardzo smacznych jak i pijalnych piw.

Przerwa.

Od momentu zarysowania powyższych akapitów minęło kilka bardzo ciekawych dni, a ich urozmaiconość zmusi mnie do wykonania mentalnego zawracania o 180°. Zaledwie kilka chwil temu gniewałem o zbyt dzikich, zbyt egzotycznych piw, byłem niemiły i polemizujący. A stało się, że zwiedzałem właśnie islandzki Bruggþús Steðja i porozmawiałem z facetem, który warzył wyżej wymienione piwo z wielorybem, Philippem Ewersem. A on nie tylko wyjaśniał różne aspekty tradycji islandzkiej, w świetle której użycie jaj wieloryba w piwie wydają się całkowicie wskazane, lecz również pozwolił mi degustować oto piwo. I popatrz! W odróżnieniu od innych osobliwych i egzotycznych piw, piwo z wielorybem okazało się bardzo smaczne i pijalne!



Jak i dlaczego piwo to powstało? W pierwszych miesiącach każdego roku odbywa się w Islandii festiwal Þorra; festiwal, podczas którego Islandczycy nie tylko hołdują swoim dawnym pogańskim bogom, lecz również pamiętają swoje stuletnie tradycje. Do nich zaliczają obfite picie i jedzenie, w tym konsumpcja mięsa wieloryba – czy to politycznie poprawne, czy nie. Jest to część starych tradycyjnych praktyk i zwyczajów, które w większości powstały z czystej konieczności i biedy – tak jak wędzenie mięsa, co służy do polepszenia jego trwałości. Brak drewna jednak zmusił Islandczyków do użycia suszonego łąjna owczego. Tak więc urodził się pomysł piwa Þorra, piwo z mięsem wieloryba, wędzonym na łąjnie owczym. Piwo ma przyzwoity, dymny aromat i delikatne poczucie zjełczałości, jednak bardzo, bardzo dyskretne, właśnie tak, że powstają nowe wrażenie smakowe, ale pijalność piwa nie zostaje zagrożone. Specjalność ta nazywa się Hvalur 2 Þorraöl, a kiedy pojawiła się na półkach na początku roku 2015, cała warka została wysprzedana w ciągu zaledwie dwóch tygodni. Z wyjątkiem kilku pojedynczych butelek, na szczęście, starannie przechowywanych w browarze. A jedną butelkę tego

miałem przyjemnością degustować!

Wniosek: Piwo Hvalur 2 Þorraöl na pewno nie smakuje „Hipster Sweatem”, a nie może być celem mojej tyrady!

A cały hałas w Niemieckich mediach na temat tego piwa? Cóż, Islandczycy zaakceptowali go z pewnym rozbawieniem, a równocześnie z brakiem zrozumienia. Wszyscy uzgodnili się: Ci ludzie, którzy pisali o piwie w gazetach i dziennikach na pewno nigdy nie próbowali i degustowali go przed pisaniem. Prawdopodobnie tylko czytali listę składników, a po praniu mózgu przez Stowarzyszenie Piwowarów Bawarskich a pod wpływem jego

interpretacji tak zwanego prawa czystości („Reinheitsgebot”) pisali co pisali, i inaczej nie mogli. Ponadto nie mają oni żadnego zielonego pojęcia o islandzkich tradycjach i zwyczajach oraz ich znaczeniu podczas festiwalu Þorra.

Zamknijmy więc smutny rozdział ten, i przykrywajmy go płaszczem islandzkiej historii. Bądźmy zadowoleni ze świadomością, że istnieje chyba nieograniczona ilość różnych zwyczajów i tradycji na całym świecie, których nigdy nie będziemy znać w całości, a którego głębszego znaczenia nigdy nie możemy zrozumieć.

Po zamknięciu rozdziału chciałbym również zamknąć cały newsletter. Dziękuję Ci, drogi czytelniku, że dzielnie przetrwałeś aż do jego końca! A bądź pewny: Zdecydowanie nie jestem zwolennikiem komercyjnego polowania wielorybów, ale po pierwsze widzę różnicę między komercyjnym i tradycyjnym polowaniem wielorybów, a po drugie – biorąc pod uwagę straszne warunki panujące w naszych oborach i rzeźni świń, bydła i kur – nie jestem przekonany, że właśnie my możemy wiarygodnie argumentować przeciw polowaniu wielorybów i przedstawiać się jako prymusy. Musimy najpierw polepszyć warunki we własnym obszarze odpowiedzialności, zanim krytykujemy innych!

Teraz koniec! Jak zawsze, możecie znaleźć listę ostatnio opublikowanych artykułów (i kilku starszych raportów, które zostały wykopane i odświeżone) tuż po niniejszej, Polskiej części tekstu [tutaj](#), a listę nadchodzących wydarzeń piwnych dla swojego kalendarza możecie znaleźć na samym końcu newslettera [tutaj](#).

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](#).

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

* Newsletter ma poinformować Ciebie o nowości na www.brunnenbraeu.eu. Jeżeli nie interesujesz się takimi informacjami, to wystarczy eMail z tematem „unsubscribe” do cb@brunnenbraeu.de.

List of recently added entries:

- Aschinger Berliner Gasthausbrauerei, 20th December 2000 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1057>)
- Brasserie de l'Abbaye du Val-Dieu, 18th October 2009 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1221>)
- Wirtshaus Wäldches GmbH, 6th May 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1295>)
- Brasserie O'Neil, 23rd May 2011 (DEU: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1299>; ENG: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1303>; POL: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1307>)
- Pivovarský dvůr, 16th February 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1248>)
- Trolden Bryghus, 9th May 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1309>)
- Pivovar Broumov s.r.o., 3rd December 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1264>)
- Browar Koreb, 5th December 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1203>)
- Rodinný Pivovar Chodovar spol. s r.o., 1st June 2013 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1211>)
- Brauerei Hof-Schauferfs – Oliver Luzius & Ulrich Scheib GbR, 2nd November 2013 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1254>)
- Jeff Alworth: What Did “Sweet” and “Sour” Mean in the Old Texts?, 27th October 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1082>)
- Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva. 3rd December 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1321>)
- Brauerei Schneider Weißenburg „Zur Kanne“, 27th February 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1051>)
- Ottersheimer Bärenbräu – Matthias Rude, 26th April 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1065>)
- Brauhaus Bönnsch – Klein & Klein GbR, 28th April 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1073>)
- Brauhaus Bad Urach, 1st May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1087>)
- Bärenbräu Neuhausen, 1st May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1091>)
- Engelbräu Rettenberg Hermann Widenmayer KG, 2nd May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1097>)

- Brauerei Schäffler Hans-Peter Graßl KG, 2nd May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1130>)
- Berghof Babel, 3rd May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1106>)
- Allgäuer Brauhaus AG und Brauereigaststätte zum Stift, 4th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1168>)
- Brauerei zur Stadt Hamburg Otto Langenmayr, 4th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1177>)
- BernardiBräu, 4th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1113>)
- Privat-Brauerei Zötler GmbH, 4th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1121>)
- Oliver Gray: Spiking Beer: As Intended, As Brewed?, 5th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1187>)
- Stadl-Bräu – Hotel Thaneller GmbH, 7th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1152>)
- s`Höf Bräuhaus, 7th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1196>)
- Klier-Bier Biermanufaktur Ettensberg, 8th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1160>)
- Mikkeller & Friends –Reykjavik, 13th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1237>)
- MicroBar Reykjavik, 13th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1231>)
- Ölgerðin – Egill Sklagrímsson, 14th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1242>)
- Bierland Pilsen – Brauereien und Sehenswürdigkeiten im Westen, 19th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1272>)
- Bruggsmiðjan, 20th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1278>)
- Einstök Ölgerð, 20th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1285>)
- MicroBar and Bed Sauðárkrókur, 20th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1290>)
- Brugghús Steðja, 26th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1313>)
- Veitingastaðurinn Ráin, 26th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1326>)
- Fríhöfnin ehf., 27th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1331>)
- Barfüßer – das kleine Brauhaus in Nürnberg GmbH, 29th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1337>)
- BALKON Nürnberg BlauBock GbR, 29th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1352>)
- Schankwirtschaft der Brauerei Schanzenbräu GmbH & Co KG, 30th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1344>)
- Lederer Kulturbrauerei, 30th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1357>)
- Imbiss-Kiosk Laguz, 30th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1365>)
- Nürnberger Altstadtthof e.K. – Hausbrauerei & Whiskydestille, 30th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1372>)
- Wirtshaus Hütt'n, 30th May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1378>)
- Die Tour de Bier 2015: Nürnberg – ein Bier-Desaster?, 31st May 2015 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1384>)

List of upcoming events:

- 8th June 2015 (until 14th June) – [Oslo Beer Week](#), Oslo (NOR)
- 9th June 2015 – [Am besten privat. Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 10th June 2015 – [International: "Made in the U.S.A.", Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 11th June 2015 – [42. Lahnsteiner Bierseminar](#), Lahnstein (DEU)
- 12th June 2015 (until 14th June) – [Koblenzer Bierbörse](#), Koblenz (DEU)
- 12th June 2015 (until 14th June) – [Beerweek Rzeszów 2015](#), Rzeszów (POL)
- 12th June 2015 – [Nova Rock Festival / Craft Bier Zelt](#), Nickelsdorf (AUT)
- 12th June 2015 (until 13th June) – [III. Festival minipivovarů na Pražském hradě](#), Prag (CZE)
- 13th June 2015 (until 14th June) – [Amsterdam Craft Beer Fest @ Bret](#), Amsterdam (NLD)
- 13th June 2015 (until 21st June) – [Berlin Beer Week 2015](#), Berlin (DEU)

- 13th June 2015 (until 14th June) – [Pyraser Brauereifest 2015](#), Pyras (DEU)
- 14th June 2015 (until 16th June) – [Brewing Conference](#), Bangkok (THA)
- 14th June 2015 – [ERÖFFNUNG von DasBrauProjekt](#), Tettngang (DEU)
- 14th June 2015 – [Open Brewhouse at Bierfabrik](#), Berlin (DEU)
- 15th June 2015 – [Beer Day Britain](#), Großbritannien (GBR)
- 16th June 2015 – [Berlin Beer Week Special: Brewcifer](#), Berlin (DEU)
- 17th June 2015 – [Beerkeeper Tasting](#), Wien (AUT)
- 18th June 2015 – [Genuss-Verkostung](#), Stralsund (DEU)
- 19th June 2015 – [Krany w JABEERWOCKY przeijmuje włoski browar Lambrate oraz Artezan](#), Warszawa (POL)
- 19th June 2015 – [Berlin Beer Week - 'Meet the Home Brewer' at Bierlieb BeerBQ](#), Berlin (DEU)
- 19th June 2015 (until 21st June) – [Leipziger Bierbörse](#), Leipzig (DEU)
- 19th June 2015 (until 20th June) – [The Place to Bier](#), Enghien (BEL)
- 19th June 2015 (until 20th June) – [Monsters of Hops](#), Hamburg (DEU)
- 19th June 2015 (until 20th June) – [XIII Konkurs Piw Domowych](#), Żywiec / Cieszyn (POL)
- 19th June 2015 (until 20th June) – [Beer Festival the "24uurs van Maastricht 2015"](#), Maastricht (NLD)
- 19th June 2015 (until 21st June) – [1. Hamelner Bierfest](#), Hameln (DEU)
- 19th June 2015 (until 21st June) – [Regionalni Festival Zanatskog Piva](#), Belgrad (SRB)
- 20th June 2015 (until 21st June) – [Bières et Saveurs](#), Anthisnes (BEL)
- 20th June 2015 – [Wiener Bierinseln](#), Wien (AUT)
- 20th June 2015 – [II Lubuski Konkurs Piw Domowych](#), Witnica (POL)
- 20th June 2015 – [Piwo Roku 2015 Lubuskich Piwovariów \(konsumencki\)](#), Witnica (POL)
- 20th June 2015 – [VI Częstochowski Konkurs Piw Domowych Bractwa Piwnego](#), Częstochowa (POL)
- 20th June 2015 – [Eröffnung der Schankwirtschaft](#), Hamburg (DEU)
- 21st June 2015 – 1. Hannoverscher Hobbybrauer Stammtisch, Hannover (DEU)
- 21st June 2015 – [Festival Historische Nederlandse Bierstijlen](#), Utrecht (NLD)
- 21st June 2015 – [Bierfestival Albergen](#), Albergen (NLD)
- 24th June 2015 – [Am besten privat. Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 25th June 2015 (until 27th June) – [Great Beers – Small Breweries](#), Lahti (FIN)
- 25th June 2015 – [Achtung, Craft!, Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 26th June 2015 (until 27th June) – [Carnivale Brettanomyces](#), Amsterdam (NLD)
- 26th June 2015 (until 27th June) – [Beerweek Festival](#), Kraków (POL)
- 26th June 2015 (until 28th June) – [Hammer Bierbörse](#), Hamm (DEU)
- 26th June 2015 (until 28th June) – [Bierpassie Weekend XVI](#), Antwerpen (BEL)
- 26th June 2015 – [Haus- und Hobbybrauerstammtisch](#), Schwalenberg (DEU)
- 26th June 2015 (until 27th June) – [Hevelka Craft Beer Festival Gdansk](#), Gdańsk (POL)
- 27th June 2015 – [7. Mitteldeutsches Hausbrauertreffen](#), Witzhausen (DEU)
- 27th June 2015 – [I Gdański Konkurs Piw Domowych](#), Danzig (POL)
- 28th June 2015 – [Tilburgs Bierfestival](#), Tilburg (NLD)
- 28th June 2015 – [Nederlandse Bieren Festival](#), Delft (NLD)
- 28th June 2015 – [Bier aus dem Norden](#), Kiekeberg (DEU)
- 30th June 2015 – [Besser trinken. Schnupperkurs. Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 1st July 2015 (until 4th July) – [Öllesummer 2015](#), Tallinn (EST)
- 2nd July 2015 – [Biersommelier-Abend „Regionale Spezialitäten MV“](#), Stralsund (DEU)
- 2nd July 2015 – [Achtung, Craft!, Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 3rd July 2015 (until 5th July) – [MicroBo Beer Festival](#), Bologna (ITA)

- 3rd July 2015 (until 5th July) – [Viersener Bierbörse](#), Viersen-Dülken (DEU)
- 3rd July 2015 (until 5th July) – [La Fira del Poblenou](#), Barcelona (ESP)
- 4th July 2015 – [Bierfestival der Haus- und Hofbrauereien](#), Rudertshausen (DEU)
- 5th July 2015 – [II Międzynarodowy Konkurs Piw Domowych](#), Chorzów (POL)
- 5th July 2015 – [Speciaal Biermatinee Zuid-Nederland](#), Oosterwijk (NLD)
- 7th July 2015 – [International: “Made in the U.S.A.”, Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 8th July 2015 (until 11th July) – [26th Ealing Beer Festival](#), London (GBR)
- 9th July 2015 – [Am besten privat. Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 10th July 2015 – [“Back to the Future” \(in English\). Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 10th July 2015 (until 11th July) – [17. Bier-Brauer Fest Schloss Brake](#), Voßheide (DEU)
- 10th July 2015 (until 12th July) – [Mülheimer Bierbörse](#), Mülheim (DEU)
- 10th July 2015 (until 13th July) – [Artbeerfest](#), Caminha (PRT)
- 10th July 2015 (until 12th July) – [Beer Garden](#), Belgrad (SRB)
- 11th July 2015 – [Hamburger Bierinseln](#), Hamburg (DEU)
- 11th July 2015 – [Tyskie Sommerfest](#), Wiesbaden (DEU)
- 12th July 2015 – [Géroublonnade](#), Gerouville (BEL)
- 14th July 2015 – [Achtung, Craft!, Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 15th July 2015 – [Tap Sessions](#), Berlin (DEU)
- 16th July 2015 – [Genuss-Verkostung](#), Stralsund (DEU)
- 16th July 2015 – [Stilkunde: Weizenbier. Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 17th July 2015 (until 19th July) – [Mainzer Bierbörse](#), Mainz (DEU)
- 17th July 2015 (until 19th July) – [Cerevisum-Blockseminar \(English\), Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 18th July 2015 – [III Siedlecki Zlot z Konkursem Piw Domowych](#), Siedlce (POL)
- 18th July 2015 – [4. Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier](#), São Paulo (BRA)
- 18th July 2015 – [Schaubrauen im Brauhaus an der Tränke](#), Schwalenberg (DEU)
- 18th July 2015 – [Berliner Bierinseln](#), Berlin (DEU)
- 18th July 2015 – [Bierfestival Nepomuk](#), Nepomuk (CZE)
- 21st July 2015 – [Am besten privat. Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 22nd July 2015 – [International: “Made in the U.S.A.”, Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 22nd July 2015 (until 25th July) – [Great Beers – Small Breweries](#), Helsinki (FIN)
- 23rd July 2015 – [Besser trinken. Schnupperkurs. Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 23rd July 2015 (until 25th July) – [Birmingham Beer Bash](#), Birmingham (GBR)
- 24th July 2015 (until 26th July) – [Bonner Bierbörse](#), Bonn (DEU)
- 24th July 2015 (until 26th July) – [Toronto’s Festival of Beer: Summer Festival](#), Toronto (CAN)
- 25th July 2015 – [02. Münchner Bierinseln](#), München (DEU)
- 27th July 2015 (until 3rd August) – [Annafest](#), Forchheim (DEU)
- 28th July 2015 – [Stilkunde: Pale Ale. Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 29th July 2015 – [Achtung, Craft!, Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 30th July 2015 – [Besser trinken. Schnupperkurs. Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 31st July 2015 (until 1st August) – [Bryggerifestivalen](#), Trondheim (NOR)
- 31st July 2015 (until 2nd August) – [Benrather Bierbörse](#), Düsseldorf-Benrath (DEU)
- 31st July 2015 – [“Back to the Future” \(in English\). Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 2nd August 2015 – [Festival Bièrez-vous #2](#), Schaltin (BEL)
- 6th August 2015 – [Biersommelier-Abend „Craftbeer Abend“](#), Stralsund (DEU)
- 6th August 2015 (until 9th August) – [21st Egham Beer Festival](#), Egham (GBR)

- 7th August 2015 (until 9th August) – [Schwelmer Bierbörse](#), Schwelm (DEU)
- 7th August 2015 (until 9th August) – [Berliner Bierfestival](#), Berlin (DEU)
- 7th August 2015 (until 9th August) – [Festival Prawdziwego Piwa](#), Łeba (POL)
- 8th August 2015 – [III Warmiński Konkurs Piv Domowych](#), Olsztyn (POL)
- 11th August 2015 (until 15th August) – [Great British Beer Festival 2015](#), London (GBR)
- 14th August 2015 (until 17th August) – [Opladener Bierbörse](#), Leverkusen-Opladen (DEU)
- 14th August 2015 – [Haus- und Hobbybrauerstammtisch](#), Schwalenberg (DEU)
- 14th August 2015 (until 16th August) – [IV Zlot piwowarów domowych i rzemieślniczych](#), Dolina Baryczy (POL)
- 15th August 2015 – [Schmöckwitzer Hausbrauertreffen](#), Berlin (DEU)
- 15th August 2015 – [7. Bad Staffelsteiner Bierbrauerfest](#), Bad Staffelstein (DEU)
- 15th August 2015 (until 16th August) – [Week-End Pain, Bière et Fromage](#), Burdinne (BEL)
- 18th August 2015 (until 23rd August) – [Belgrade Beer Fest](#), Belgrad (SRB)
- 19th August 2015 (until 22nd August) – [Kristiansand Ølfestival](#), Kristiansand (NOR)
- 20th August 2015 – [Genuss-Verkostung](#), Stralsund (DEU)
- 20th August 2015 (until 24th August) – [Bamberger Sandkerwa](#), Bamberg (DEU)
- 20th August 2015 (until 22nd August) – [2. Osnabrücker Bierfest](#), Osnabrück (DEU)
- 21st August 2015 (until 23rd August) – [Dorstener Bierbörse](#), Dorsten (DEU)
- 21st August 2015 (until 23rd August) – [Hildesheimer Bierbörse](#), Hildesheim (DEU)
- 22nd August 2015 – [Stavsbygg Ølfestival 2015](#), Tretten (NOR)
- 22nd August 2015 – [Gents Bierfestival](#), Gent (BEL)
- 22nd August 2015 (until 23rd August) – [Arch'en Bières](#), Archennes (BEL)
- 28th August 2015 (until 29th August) – [Grünerløkka mat- og mikrobryggfestival 2015](#), Oslo (NOR)
- 28th August 2015 (until 30th August) – [Karlsruher Bierbörse](#), Karlsruhe (DEU)
- 28th August 2015 (until 30th August) – [2. Braunschweiger Bierfest](#), Braunschweig (DEU)
- 28th August 2015 (until 30th August) – [North Sea Beer Festival](#), Oostende (BEL)
- 29th August 2015 – [Basler Biermarkt](#), Basel (CHE)
- 29th August 2015 (until 30th August) – [Craft Beer Days 2015](#), Hamburg (DEU)
- 29th August 2015 (until 30th August) – [Arch'en Bières](#), Archennes (BEL)
- 29th August 2015 – [Hobbybrauertreffen bei der Störtebeker Biermanufaktur](#), Stralsund (DEU)
- 29th August 2015 (until 30th August) – [2. Brandenburger Brauereitreffen](#), Finsterwalde (DEU)
- 29th August 2015 – [Bierdegustation mit Braumeister Vladimir Stuchl \(Pilsen\) und Lesung der Autoren des Bierreiseführers „Bierland Pilsen“](#), Bamberg (DEU)
- 30th August 2015 – [8e Delfts Bierfestival](#), Delft (NLD)
- 3rd September 2015 – [Biersommelier-Abend „Baltischer Abend“](#), Stralsund (DEU)
- 4th September 2015 – [1. Lingener Bierkultur](#), Lingen (DEU)
- 4th September 2015 (until 6th September) – [Kölner Bierbörse](#), Köln (DEU)
- 4th September 2015 (until 6th September) – [Jülicher Bierbörse](#), Jülich (DEU)
- 4th September 2015 (until 6th September) – [Belgian Beer Weekend](#), Brüssel (BEL)
- 4th September 2015 (until 6th September) – [6th International Brewing Contest Campusperle](#), Hamburg (DEU)
- 4th September 2015 (until 7th September) – [Artbeerfest](#), Lisboa (PRT)
- 5th September 2015 – [Tyskie Sommerfest](#), Leverkusen (DEU)
- 7th September 2015 (until 12th September) – [Qualifikation zum Bierbotschafter IHK](#), Kulmbach (DEU)
- 10th September 2015 – [43. Lahnsteiner Bierseminar](#), Lahnstein (DEU)
- 11th September 2015 (until 13th September) – [Osteroder Bierbörse](#), Osterode (DEU)

- 11th September 2015 (until 13th September) – [Wandertour de Bier 2015](#), Schwäbische Alb (DEU)
- 12th September 2015 – [Beer Geek Madness – German Craft & Friends](#), Breslau (POL)
- 12th September 2015 – [36. Ogólnopolska Giełda Biurofilów i 9. Konkurs Piwowarów Domowych “Piwo w Stylu Grodziskim”](#), Grodzisk Wielkopolski (POL)
- 16th September 2015 (until 18th September) – [Salón Piva](#), Bratislava (SVK)
- 17th September 2015 – [Genuss-Verkostung](#), Stralsund (DEU)
- 19th September 2015 – [Camba Bavaria Hausbrauertreffen](#), Truchtlaching (DEU)
- 21st September 2015 (until 26th September) – [Qualifikation zum Bierbotschafter IHK](#), Hamburg (DEU)
- 25th September 2015 (until 26th September) – [Borefts Bier Festival 2015](#), Bodegraven (NLD)
- 25th September 2015 (until 27th September) – [Food Market & Craftbeer Festival](#), Frankfurt / Main (DEU)
- 25th September 2015 (until 27th September) – [Austrian Beer Challenge, BierIG Staatsmeisterschaft für Brauereien und Hausbrauer](#), Wien (AUT)
- 25th September 2015 (until 27th September) – [Krakowski Przegląd Piw Rzemieslniczych](#), Kraków (POL)
- 26th September 2015 (until 27th September) – [2 Tage, 5 Brauereien](#), Pilsen (CZE)
- 27th September 2015 – 1. Hannoverscher Hobbybrauer Stammtisch, Hannover (DEU)
- 28th September 2015 – [Kommunbrauertag](#), Mitterteich (DEU)
- 1st October 2015 (until 3rd October) – [1. Wolfsburger Bierfest](#), Wolfsburg (DEU)
- 1st October 2015 – [Biersommelier-Abend „Festbiere“](#), Stralsund (DEU)
- 2nd October 2015 – [Haus- und Hobbybrauerstammtisch](#), Schwalenberg (DEU)
- 3rd October 2015 – [Kommunbrauertag](#), Neuhaus (DEU)
- 3rd October 2015 – [I Podlaski Konkurs Piw Domowych](#), Białystok (POL)
- 4th October 2015 – [9. Dickerischer Maat](#), Dietkirchen (DEU)
- 8th October 2015 – [44. Lahnsteiner Bierseminar](#), Lahnstein (DEU)
- 9th October 2015 (until 11th October) – [Beer Convention](#), Bochum (DEU)
- 9th October 2015 (until 11th October) – [Haus- und Hobbybrauertage 2015](#), Kulmbach (DEU)
- 9th October 2015 (until 11th October) – [2. Winsener Bierfest](#), Winsen (DEU)
- 10th October 2015 – [I Opolski Konkurs Piw Domowych](#), Opole (POL)
- 15th October 2015 – [Genuss-Verkostung](#), Stralsund (DEU)
- 16th October 2015 (until 17th October) – [Bierfestival Kraft-Bräu Olewig](#), Trier (DEU)
- 17th October 2015 – [I Flisacki Konkurs Piw Domowych](#), Toruń (POL)
- 24th October 2015 – [2. Biermesse Ried, Festival der Biervielfalt 2015](#), Ried im Innkreis (AUT)
- 24th October 2015 – [Poperinge Beerfestival](#), Poperinge (BEL)
- 31st October 2015 – [Schaubrauen im Brauhaus an der Tränke](#), Schwalenberg (DEU)
- 5th November 2015 – [Biersommelier-Abend „Regionale Spezialitäten NRW“](#), Stralsund (DEU)
- 5th November 2015 – [45. Lahnsteiner Bierseminar](#), Lahnstein (DEU)
- 10th November 2015 (until 12th November) – [Brau Bevale](#), Nürnberg (DEU)
- 11th November 2015 – [Schaubrauen im Brauhaus an der Tränke](#), Schwalenberg (DEU)
- 16th November 2015 (until 21st November) – [Qualifikation zum Bierbotschafter IHK](#), Koblenz (DEU)
- 19th November 2015 – [Genuss-Verkostung](#), Stralsund (DEU)
- 20th November 2015 (until 22nd November) – [Cerevisum-Blockseminar, Berlin Beer Academy](#), Berlin (DEU)
- 21st November 2015 – [Winter Beer Day 2015](#), Hamburg (DEU)
- 23rd November 2015 (until 28st November) – [Qualifikation zum Bierbotschafter IHK](#), Berlin (DEU)
- 27th November 2015 – [Haus- und Hobbybrauerstammtisch](#), Schwalenberg (DEU)
- 27th November 2015 (until 28th November) – [Craft Beer Messe](#), Mainz (DEU)
- 28th November 2015 (until 29th November) – [Vini, Birre, Ribelli 2015](#), Brüssel (BEL)
- 3rd December 2015 – [Biersommelier-Abend „Weihnachtliche Biere“](#), Stralsund (DEU)

- 10th December 2015 – [46. Lahnsteiner Bierseminar](#), Lahnstein (DEU)
- 13th December 2015 – 1. Hannoverscher Hobbybrauer Stammtisch, Hannover (DEU)
- 17th December 2015 – [Genuss-Verkostung](#), Stralsund (DEU)
- 19th March 2016 – [3. Berliner Weiße Gipfel](#), Berlin (DEU)
- 16th April 2016 – [Beer Geek Madness – Stone Brewing Co. & Friends](#), Breslau (POL)
- 23rd April 2016 – [Brauereieröffnung Zehlendorf-Lichterfelder ZehLi-Bräu](#), Berlin (DEU)
- 29th April 2016 (until 30th October) – [Landesausstellung 2016: Bier in Bayern](#), Aldersbach (DEU)
- 7th August 2016 – [Hopfenwandertag](#), Tett nang (DEU)
- 3rd October 2016 – [Kommunbrauertag](#), Neuhaus (DEU)



Brunnenbräu® Bier-Blog und Hausbrauerei
Alte Wiese 1
56 337 Simmern
Deutschland
+49 176 4570 9422
cbo@brunnenbraeu.de
www.brunnenbraeu.eu