

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world! *

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

Just a few weeks ago, I sat in Salzburg in the small brewery [Die Weisse](#) and drank a simple Salzburger Zwickel. An unpretentious beer, but deliciously tasty and quaffable. An every-day beer, somehow. So nothing special, no super, double or imperial creation, but just *a beer*. But one, which I could enjoy, an easily quaffable beer, a beer, with which I could spend hours, just drinking one after the other.

And at the same time, completely accidentally, I read a Facebook discussion on my smartphone, whether for a beer degustation a tiny sip of 50 to 100 ml would be sufficient for judging this beer.

I began to think.

How often have I been sitting in a jury, tasting beers? Home brewing competitions, craft beer competitions or simple tastings in some nice beer seminar. And yes, I dare to say that I feel able to judge already after 50 or 100 ml, whether a particular beer corresponds to the category, in which it had been submitted. Whether the basic characteristics of the style are respected. Whether it has any taste flaws. Whether colour, head, aroma, taste, mouthfeel, bitterness and aftertaste fit or, if not, where the deviations or the flaws are. Whether it is balanced and closed or rather inharmonious and dissonant, perhaps even provocative in its imbalance.

In my certification training, I have learned this, and since then I continuously try to improve my skills.

But one thing is usually lacking in the evaluation of beers in contests, and even if the evaluation sheet demands a statement for it, it is always terribly difficult for me to give an opinion: It is drinkability. Do I really want to drink more of this beer than just a tiny sip? After a medium or large glass of it, after 300 or 500 ml – will I still have an appetite for one more? Or will, what at first glance is exciting and attractive, be boring and uncomfortable later? Will and will the glass not get empty, although I am sitting in front of it already for a long time, being fed up already from this, oh, so intrusive and intense taste? Is it too sticky and sweet, too cloying and filling? Is it so bitter that after several sips I get a furry layer on my tongue and in my throat? Are the smoke, wood and peat aromas too challenging, the alcohol content too high, the acidity too sharp, the astringency too strong?

Sometimes it happens, and then the beautiful liquorice flavour, the coffee taste, the peaty whiskey impressions are just annoying. After two, three tasty sips, which were pure joy, I am tired of the all too intense impression then. Fed up. Longing for a simple beer style, for a glass, from which I could take a big gulp.

In these moments I wonder how some small brewers with such saturating beer creations want to create sufficient sales in order to be able to make a living of their beer production. As good as it is to create great and new sensory impressions, to create unexpected taste and aroma explosions by using new ingredients and combinations – if at the end my judgement will be “exciting, funny, delicious, but I have enough after 50 ml”, then there is no guarantee for great sales of this beer.

A “homeopathic” amount of beer in a contest may suffice to classify it and to identify almost all of its characteristics, but what makes a classic beer, i.e. its drinkability, its role as a thirst quencher, as a comforter, as a companion for a long and funny evening, this cannot be evaluated by dipping your tongue into just a drop of it. For this, you need a larger portion, by means of which you can separate the wheat from the chaff.

Perhaps it is exactly this, the lack of drinkability, which leads to the fact that many of the new beer creations are so daunting for the average consumers of fizzy eurolagers?

I wish you a happy, healthy, successful and above all peaceful year 2017.

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](#).

* 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](#))

Vor einigen Wochen habe ich in Salzburg in der kleinen Brauerei [Die Weisse](#) gesessen und ein einfaches Salzburger Zwickel getrunken. Ein unprätentiöses Bier, aber herrlich süffig. Ein Alltagsbier, irgendwie. Also nichts Besonderes, keine Super-, Double- oder Imperial-Kreation, sondern einfach nur *Ein Bier*. Dafür aber eins, dass ich in großen Schlucken genießen konnte, bei dem ich mich stundenlang hätte aufhalten können, eines nach dem anderen trinken wollen.

Und gleichzeitig, völlig zufällig, las ich auf meinem Smartphone bei Facebook eine Diskussion, ob denn bei einer Bierprobe ein winziger Schluck von 50 bis höchstens 100 ml ausreichen würde, ein Bier zu beurteilen.

Ich begann, nachzudenken.

Wie oft schon habe ich in irgendeiner Jury gesessen und Biere verkostet. Bei Hausbrauer-Wettbewerben, bei Craftbier-Wettbewerben, oder ganz einfach bei Verkostungen in irgendeinem schönen Bierseminar. Und, ja, ich maße mir an, bereits nach 50 oder 100 ml sagen zu können, ob ein Bier der Kategorie entspricht, in der es eingereicht worden ist. Ob die grundsätzlichen Charakteristika des Stils eingehalten werden. Ob es irgendwelche Geschmacksfehler aufweist. Ob Farbe, Schaum, Duft, Geschmack, Vollmundigkeit, Bittere, Abgang stimmen, oder wenn nicht, wo die Abweichungen, wo die Fehler liegen. Ob es ausbalanciert und geschlossen oder unharmonisch und dissonant, vielleicht sogar provokativ wirkt.

Im Zertifizierungslehrgang seinerzeit habe ich das gelernt, und seitdem gilt: „Die Übung macht den Meister.“

Aber eines fehlt bei dieser Wettbewerbswertung immer, und selbst, wenn der Verkostungsbogen danach verlangt, fällt es mir schwer eine Stellungnahme abzugeben. Und das ist die Drinkability, oder, holprig übersetzt, die Durchtrinkbarkeit. Möchte ich von diesem Bier mehr trinken als nur einen kleinen Schluck? Habe ich nach einem größeren oder gar großen Glas, also nach 300 oder 500 ml immer noch Appetit auf ein weiteres? Oder zieht sich das, was im ersten Moment spannend und attraktiv schmeckte, unangenehm in die Länge? Wird und wird das Glas nicht leer, obwohl ich doch längst schon von diesem ach zu intensiven, aufdringlichen gar, Geschmack genug habe? Ist es zu pappig süß und sättigend? Mastig? Ist es so bitter, dass sich nach einigen Schlucken ein pelziger Belag auf der Zunge und im Rachen bemerkbar macht? Sind die Rauch-, Torf- oder Holzaromen nicht doch zu nervig, der Alkoholgehalt zu hoch, die Säure zu stark, die Adstringenz zu kräftig?

Manchmal passiert es. Dann sind das schöne Lakritz-Aroma, der Kaffee-Geschmack, der torfige Whisky-Eindruck einfach nur noch ärgerlich. Nach zwei, drei schönen Schlucken, die Spaß gemacht haben, bin ich des Eindrucks dann überdrüssig. Satt, gewissermaßen. Sehne mich nach einen einfachen Bierstil, nach einem Glas, aus dem ich einen tiefen Schluck nehmen könnte.

Dann denke ich darüber nach, wie es manche Kleinbrauer trotzdem schaffen wollen, mit solch sättigenden Bierkreationen ausreichend Umsatz zu schaffen, um von der Bierproduktion leben zu können. So schön es ist, tolle und neue Sinneseindrücke zu schaffen, neue Kombinationen zu kreieren, ganz unerwartete Geschmacks- und Aroma-Explosionen zu erzeugen – wenn mein Urteil anschließend lautet „spannend, witzig, lecker sogar, aber nach 50 ml reicht es auch“, dann ist das kein Garant für großen Umsatz mit diesem Bier.

Und es ist ein Beweis dafür, dass eine Verkostung „homöopathischer“ Mengen in einem Wettbewerb ausreichen mag, ein Bier zu klassifizieren und fast alle seine Charakteristika zu identifizieren, aber das, was ein klassisches Bier ausmacht, seine Trinkbarkeit, seine Rolle als Durstlöcher, als Seelentröster, als Begleiter eines langen und

lustigen Abends, das lässt sich so nicht bewerten. Dafür bedarf es einer größeren Portion, mithilfe derer sich die Spreu vom Weizen scheidet.

Vielleicht ist es genau dies, die fehlende Drinkability, die dazu führt, dass zahlreiche der neuen Bierkreationen auf den klassischen Fernseh Bierkonsumenten, auf unseren Freund Otto Normalbiertrinker, so abschreckend wirken?

Ich wünsche Euch ein glückliches, gesundes, erfolgreiches und vor allem friedliches Jahr 2017.

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.

* 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)

Kilka tygodni temu siedziałem w Salzburgu w małym browarze [Die Weisse](#) i piłem prosty Salzburger Zwickel. Bezpretensjonalne piwo, ale rozkosznie smaczne i pijalne. Piwo na co dzień. Nic specjalnego, więc. Nie było go super-duper, podwójnym lub imperialnym produktem, lecz tylko zwykłym piwem. Ale piwem, co może pocieszyć. Łatwo pijalne piwo, z którym mógłbym spędzić godziny, po prostu pijąc jedno po drugim.

A w tej samej chwili, zupełnie przypadkowo, czytałem dyskusję na moim smartfonie, na Facebook, w której chodziło o to, czy na degustację piwa i ocenę go wystarczy mały tyk o 50 do 100 ml, czy nie.

Zacząłem myśleć.

Ile razy już siedziałem w jury i degustowałem piwo? W konkursach piw domowych, w konkursach piw rzemieślniczych, lub po prostu w jakimś ładnym seminarium piwnym. A zawsze, śmiem stwierdzić, czułem się w stanie, już po 50 lub 100 ml piwa oceniać, czy dany trunek odpowiadał kategorii, w której został ogłoszony, czy podstawowe cechy tego stylu były przestrzegane, czy piwo to miało jakieś wady smakowe, czy kolor, piana, zapach, smak, odczucie w ustach, gorycz i posmak mieszczą się w stylu, a jeżeli nie, gdzie dokładnie są wady i odchylenia od stylu, czy piwo jest zbalansowane i zamknięte lub raczej w dysonansie swoich aromatów i smaków, być może nawet prowokacyjne w swoim braku równowagi.

Podczas szkolenia sędziowskiego uczyłem się tego, a od tej chwili staram się stale poprawić moją wiedzę i moje umiejętności.

Ale niestety, czegoś zwykle brakuje w degustacji piw w konkursach: Nawet jeżeli arkusz oceny wymaga takiej oceny, to zawsze jest mi strasznie trudno napisać coś o pijalności piwa, czyli dać odpowiedź na pytanie, czy naprawdę chciałbym pić więcej tego piwa niż tylko drobny łyk? Czy nadal będę miał ochotę na kolejne piwo, nawet po picciu średniej (300 ml) lub dużej (500 ml) szklanki? Czy będzie to, co na pierwszy rzut oka jest ekscytujące i atrakcyjne, raczej nudne i niewygodne? Czy będę siedział przed szklanką nawet dłuższy czas, a ona nie będzie pusta, bo już mam dosyć tego, ech!, tak uciążliwego i zbyt intensywnego smaku? Czy piwo jest zbyt lepkie i słodkie, zbyt napętniające? Czy tak gorzkie, że już po kilku łykach mam futrzaną warstwę na języku i w gardle? Czy aromaty dymu, torfu i drzewa są zbyt wymagające, zawartość alkoholu za wysoka, kwaśność za ostra, ściągające działanie za silne?

Czasami się zdarza: Piękny aromat lukrecji, smak kawy, nuty torfowe po whisky są po prostu irytujące. Po dwóch, trzech smacznych łykach, które były czystą radością, jestem nagle zmęczony tych zbyt intensywnych wrażeń. Mam ich dość. Pragnę za prosty styl piwa, za szklankę złotego trunku, z której mogę pić duży łyk, wielki haust nawet, bez ryzyko zmęczenia.

W takich chwilach zastanawiam się, jak małe browary z taką ofertą nasycających piw chcą tworzyć wystarczające obroty aby przeżyć na rynku. Taka piękna sprawa: Stworzenie nowych, wspaniałych wrażeń smakowych, nieoczekiwanych aromatów, eksplozji organoleptycznych w ustach! Ale jeśli w końcu moja ocena będzie „ekscytujące, oryginalne, smaczne, ale po 50 ml mam dość”, nie będzie to gwarancją na wielkie sprzedaży tego piwa.

Być może, że „homeopatyczna” ilość piwa wystarczy, żeby podczas konkursu mogę sklasyfikować go i zidentyfikować prawie wszystkie jego cechy, ale to, co tworzy klasyczne piwo, czyli jego pijalność, jego rola jako trunek gaszący pragnienie, jako pocieszyciel, jako towarzysz podczas długiego i zabawnego wieczoru, to wszystko nie może być ocenione w ten sposób. Do tego jest potrzebne większa ilość piwa – tylko wtedy można oddzielić ziarno od plew.

Czy właśnie brak pijalności może być powodem tego, że mnóstwo tych nowych piw odstrasza przeciętnego konsumenta od przegazowanych eurolagerów?

Życzę szczęśliwego, zdrowego, udanego a przede wszystkim pokojowego roku 2017.

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](mailto:). No, i jak zawsze, na końcu newslettera znajdziecie listę wszystkich tekstów, które opublikowałem po ostatnim newsletterze, a [tutaj](#) kalendarz wszystkich przyszłych wydarzeń piwnych.

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 cbo@brunnenbraeu.de.



List of recently added entries:

- Zoiglstube „Zum Roud'n“, 30th April 2004 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6040>)
- Hotel Oberpfälzer Hof, 30th April 2004 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6208>)
- Hösl & Co Brauhaus [transferred from my outdated website], 1st May 2004 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6195>)
- Zoiglstube „Binner“, 1st May 2004 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6216>)
- Brauhaus Kloster Machern [transferred from my outdated website], 14th August 2005 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6272>)
- Panimoravintola Teerenpeli Kaisaniemi [transferred from my outdated website], 16th October 2007 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5778>)
- Bräuhaus Ummendorf [transferred from my outdated website], 18th April 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5926>)
- Brauerei Wagner Merkendorf [transferred from my outdated website], 28th December 2011 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6173>)
- Restaurant Brauhaus Valentino [transferred from my outdated website], 9th March 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6126>)
- Braumanufaktur Forsthaus Templin [restored from my crashed website], 13th May 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6158>)
- Kommunbrauhaus Windischeschenbach [restored from my crashed website], 29th September 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5843>)
- Zoiglstube „Schlosshof-Zoigl“, 29th September 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6260>)
- Kommunbrauhaus Neuhaus [restored from my crashed website], 30th May 2013 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5908>)
- Zoiglstube „Beim Käck'n“, 30th May 2013 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5947>)
- Zoiglstube „Schafferhof“, 30th May 2013 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6267>)
- Zoiglstube „Zum weißen Schwan“, 31st May 2013 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6151>)
- Zoiglstube „Beim Gloser“, 1st June 2013 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6014>)
- Zoiglstube „Bahler Zoigl“, 1st June 2013 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6112>)
- Die Jubiläumstour de Bier 2013 [restored from my crashed website], 2nd June 2013 (DEU: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5817>, ENG: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5830>, POL: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5865>)
- Hausbrauerei Stierbräu [restored from my crashed website], 18th October 2013 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5936>)
- Fjordens Bryghus [restored from my crashed website and updated], 4th November 2013 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6294>)
- Roadhouse Barbeque Co. Ltd [restored from my crashed website], 29th November 2013 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5784>)
27. Lahnsteiner Bierseminar „Brötchen aus der Flasche“ [restored from my crashed website], 9th January 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6304>)
- Treffen des Berliner Hausbrauer-Stammtisches [restored from my crashed website], 28th February 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6166>)
- Brauerei HELLER GmbH / HELLERS Brauhaus [restored from my crashed website], 3rd April 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5900>)
- Brauerei zur Malzmühle [restored from my crashed website and updated], 3rd April 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6142>)
- Früh am Dom [transferred from my outdated website and updated], 4th April 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5770>)
- Barfüßer die Hausbrauerei Memmingen, 3rd May 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5886>)
- Bären-Brauerei / Brauerei-Gasthof Bären, 4th May 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6135>)
- Braugasthof Falkenstein, 4th May 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6279>)

Treffen des Berliner Hausbrauer-Stammtischs [restored from my crashed website], 13th November 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6063>)

53. Lahnsteiner Bierseminar „Munruffer Bierfabrik“, 3rd November 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5748>)

Pivní Lázně Spa Beer Land® Praha, 12th November 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5758>)

Pivotéka Illegal Beer [Update], 12th November 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1817>)

1. Lahnsteiner Damenbierseminar „Von Frauen für Frauen“, 16th November 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6185>)

Museum für Hamburgische Geschichte: Kein Bier ohne Alster. Hamburg – Brauhaus der Hanse, 18th November 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5792>)

Polnisch für Anfänger: Bierverkostung im Bierland Hamburg, 18th November 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5808>)

Winter Beer Day 2016, 19th November 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5836>)

Ammergauer Maxbräu [update], 22nd November 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=4082>)

Die Weisse, 23rd November 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5849>)

Goodman's American Diner, 23rd November 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5856>)

Minipivovar a Steakhouse Riegrovka, 26th November 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5873>)

Stephen Beaumont: Premium Beer Drinker's Guide, 29th November 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5893>)

Von der UNESCO anerkannt: Bierkultur in Belgien wird immaterielles Kulturerbe, 1st December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5915>)

München Beer Club, 4th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5953>)

Hoa Viên Bräuhaus, 5th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5961>)

Cheering Beer Collection, 5th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5970>)

The Moose & Roo Pub & Grill, 5th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5978>)

Legend Beer Coffee Restaurant, 7th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5989>)

BEER 2KU, 7th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=5997>)

C-Craft Beer, 7th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6006>)

The Windmill Brewery, 8th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6021>)

Le Petit Bruxelles Hà Nội, 8th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6032>)

Auf ein Bier ins Sofitel? Vom Sinn und Unsinn, überall exotisches Bier trinken zu wollen. 9th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6046>)

AGrill Beer House & BBQ, 9th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6055>)

Bia Hơi Hà Nội – Cửa Hàng Ngọc Linh, 10th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6073>)

54. Lahnsteiner Bierseminar „Frankenbräu & mehr“, 15th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6201>)

Pivovar Vraník, 16th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6089>)

Líšeňský Pivovar, 17th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6117>)

Gabriela Gerber: Schweizer Biere 2016 – 2017, 18th December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6101>)

Hopper Bräu, 23rd December 2016 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6178>)

Michael Jackson: Great Beer Guide, 4th January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=6286>)



Brunnenbräu® Bier-Blog und Hausbrauerei
A.B. Svojsíka 760/49
682 01 Vyškov
Tschechische Republik
+49 176 4570 9422
cbo@brunnenbraeu.de
www.brunnenbraeu.eu