



## **Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei** **Newsletter 03/18**

### **Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!**

(in English see below)

Meine hehre Absicht, Euch meinen Newsletter nicht öfter als alle paar Wochen zu schicken, um Euch nicht zu spammen, hat manchmal Nachteile. So vieles in der Bierszene gäbe es, worüber ich mich auslassen könnte, aber kaum habe ich mal meine Gedanken gesammelt und angefangen, ein paar Textbausteine zu schreiben, da hat mich die Wirklichkeit schon wieder rechts überholt.

Seit ein paar Monaten schon beobachte ich den Hype um die New England India Pale Ales, die NEIPAs, und eigentlich ist es schon fast wieder zu spät, darüber zu schreiben.

Wie sich mittlerweile herumgesprochen haben dürfte, handelt es sich dabei um Biere, die mit Unmengen von frischem Hopfen gebraut sind und daher außerordentlich fruchtig und saftig schmecken sollen. Dafür müssen sie allerdings auch knallfrisch getrunken werden, denn bis die fruchtigen Aromen nachlassen und das teure NEIPA nur noch wie ein x-beliebiges India Pale Ale schmeckt und sich von diesem nur noch durch seine extreme Trübung unterscheidet, dauert es nur wenige Wochen. Nach einem Monat oder mehr ist der Kick bereits weg, und wenn das Bier unsachgemäß behandelt, also zum Beispiel warm gelagert oder ewig lang transportiert wurde, dann noch eher.

Kurze Transportwege und eine ununterbrochene Kühlkette wären also angesagt. Gibt's aber normalerweise nicht. Selbst die vielen, brandneuen Bierfachgeschäfte, die mittlerweile auch in der Provinz ein breites Bierangebot offerieren, kümmern sich nicht groß darum. Geliefert werden die Biere vom Importeur oder Großhändler, und dann werden sie ins Regal gestellt – schön schmuck wie mit dem Lineal aufgereiht und gut ausgeleuchtet. Kühlschränke? Meistens Fehlanzeige. Macht eigentlich nur Braufactum, weil die einen entsprechenden Konzern im Rücken haben, der das durchsetzen kann und will.

Manchmal findet man ein oder zwei Kühlschränke im Bottle Shop, aber die sind dann meistens entweder für Biere von klitzekleinen Brauereien aus der Nachbarschaft, bei denen sich niemand so richtig sicher ist, ob sie die Hygiene bei der Flaschenabfüllung schon richtig im Griff haben, oder aber für Wegbiere, also Bier to go (das Berliner Modell): Frisch gekühlt, damit man, wenn man den Rucksack mit vielen Flaschen gefüllt hat, nicht erst bis daheim warten muss, ehe man den ersten Schluck trinken kann. Plopp, schon im Laden geöffnet, und dann auf dem Weg nachhause aus der Flasche gesüffelt.

Sollte es sich dabei um ein NEIPA oder ein anderes aromastarkes Bier handeln (ja, auch die klassischen IPAs und Pale Ales sind doch sehr aromastark, auch wenn sie im direkten Vergleich mit den NEIPAs angeblich als schwachbrüstig gelten...), dann ist diese Wegbier-Kultur allerdings für den Arsch. Beim Nuckeln direkt aus der Flasche oder Dose werden die wunderbaren fruchtigen Aromen gar nicht wahrgenommen. Die Zunge unterscheidet nur zwischen süß und sauer, salzig und bitter, registriert ein bisschen umami und erkennt, ob das Bier spritzig ist, oder vollmundig, und welche Textur es hat. All die Tausende von Aromen jedoch, also Wahrnehmungen, die die Nase beitragen könnte, gehen verloren, und dabei sind doch gerade sie es, die den Unterschied machen.

Pale Ale, India Pale Ale, Imperial India Pale Ale, New England India Pale Ale aus der Flasche als Wegbier? Perlen vor die Säue!

Aber ach, was rege ich mich denn darüber auf? Es geht doch noch weiter: Im Glas sehen die neumodischen NEIPAs fast wie ein Milchshake oder ein Mango-Lassi aus – leuchtende Farben und eine heftige Trübung. Schaut ja nett aus. Verführt aber offensichtlich dazu, die Gläser bis zum obersten Rand zu füllen. Ohne Schaum, jenseits des Eichstrichs, solange, bis die milchig trübe Flüssigkeit bündig mit dem Rand abschließt. Sieht witzig aus.



Sieht witzig aus?  
(Quelle: Instagram)

Und dann? Nicht nur, dass man beim ersten Schluck fast unweigerlich kleckert. Nein, es ist noch viel schlimmer. Warum sind denn die Probier- und Verkostungsgläser so geformt, wie sie geformt sind? Bauchig und sich nach oben verengend? Ob Teku oder Craftmaster von Rastal, Sensorik oder Mason von Sahn oder die Craft Beer Glas Serie von Spiegelau – alle weisen sie dieses gemeinsame Merkmal auf.

Die Idee dahinter? Dort, wo das Glas am bauchigsten ist, bis dorthin sollte es gefüllt werden, damit das eingeschenkte Bier eine möglichst große Oberfläche hat, von der die Aromen aufsteigen können. Das sich nach oben verengende Glas soll die Aromen dann einfangen (gerne auch, wenn man das Glas vorsichtig ein wenig schwenkt) und kanalisieren, so dass man dann beim Schnuppeln alles in hochkonzentrierter Form wahrnehmen kann. Riechen und schmecken gehen dann Hand in Hand und vervielfachen den Biergenuss.

Füllt man das Glas bis zum Rand, so ist der ganze Effekt dahin. Leute, dann tut's doch auch ein Discounterbier im Glas der Marke Senfkristall, also im wiederverwendeten leeren Senfglas!

Was sehen wir aber bei Instagram, bei Twitter, bei Facebook und bei Pinterest: Randvoll gefüllte Gläser. Feinstes NEIPA, aufwändig mit Unmengen von Hopfen hergestellt, das ganze Herzblut des Craft-Brewers liegt darin, und dann wird es acht- und lieblos eingeschenkt und in seiner Aromakomplexität völlig verkannt. Ach, es ist zum Heulen.

Obwohl: Wenn wir in den Bottle Shops doch sowieso nur NEIPAs bekommen, die zu lange transportiert worden sind und ungekühlt im Regal geschlummert haben, dann haben sie schon so viel Aroma verloren, dass es darauf auch nicht mehr ankommt. So herum wird also ein Schuh draus: Jedes Instagram-Foto mit randvollem NEIPA-Glas ist nichts anderes als eine Anklage an das überlagerte Bier. Die tollen Aromen der ersten Stunde sind weg, jetzt ist eh schon alles egal. Retten tut uns nur noch die Optik!

Na, dann macht mal weiter so! Ist schon okay. Aber verlangt bitte nicht von mir, dass ich auf diesen Zug aufspringe, fortan nur noch NEIPAs trinke und diese dann wider besseren Wissens in den Himmel lobe – nein, das überlasse ich dann schon den Instagram-Stars.

In diesem Sinne nehme ich mir jetzt ein gutes Verkostungsglas und ein frisches Bier, das ich direkt in der Brauerei gekauft und in der Kühltasche nachhause transportiert habe, und erfreue mich am ganzen Genuss, mit allen Sinnen!

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](#).

P.P.S.: Zu den Themen meiner letzten Newsletter noch ein paar zusätzliche Highlights zur weiterführenden Lektüre:

#### **Fleischeslust und Bier:**

In der [Brauküche 35](#) im österreichischen Schalladorf wurde ein Mangalitzta-Stout eingebraut, mit geräucherten Schweineschädeln von Mangalitzta-Schweinen und mit Milchzucker aus Kuhmilch. Wie's geschmeckt hat? Der Bierpapst Conrad Seidl weiß es und schreibt [hier](#) darüber.



Mangalitzta Milk Stout – gebraut mit geräucherten Schweineschädeln  
(Quelle: Herbert Höglinger)

#### **Sexismus im Biergeschäft:**

Dieses Bild scheint mir selbsterklärend – ein längerer, erläuternder Text ist wohl nicht notwendig, oder?



ganz im Sinne der Aussage meines vorletzten Newsletters  
(Quelle: Twitter)

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



## Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 03/18

### Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

My noble intention not to spam your inbox, i.e. sending you my newsletter not more often than once every few weeks, sometimes has drawbacks. There's so much happening in the beer scene right now that I could write about, but as soon as I'm collecting my thoughts and starting to write a few text building blocks, reality is already overtaking me again.

For a few months now, I've been watching the hype about the New England India Pale Ales, the NEIPAs, and now it is almost too late to write something interesting about it.

As has become known in the meantime, these are beers that are brewed with tons of fresh hops and should therefore taste extremely fruity and juicy. But they have to be drunk fresh, because it takes only a few weeks until the fruity flavours fade away and the expensive NEIPA tastes just like an arbitrary India Pale Ale and differs from this only by its extreme turbidity. After a month or more, the kick is already gone; and if the beer is treated improperly, for example, if stored warm or shipped over long distances, this degradation happens even earlier.

Short shipping distances and an uninterrupted cooling chain would serve best. But exactly this is usually not the case. Even the many brand-new bottle shops, which now offer a wide range of interesting beers even in the quietest provincial backwaters, do not care too much about it. The beers are delivered to the bottle shop by the importer or wholesaler, and then they are placed on the shelf – beautifully lined up and well lit, just like jewellery. A fridge? Usually none. The only company which uses fridges is Braufactum, because they are backed by the big company they belong to – a big player, who not only can enforce this quality management, but wants to, too.

Sometimes, you might find one or two fridges in a bottle shop, but these are usually either for beers from tiny neighbourhood breweries, where no-one is really sure, whether they've got their hygiene measures in the bottling line under control, or they are for "beer to go" (the Berlin approach – called Wegbier): freshly chilled, so after you have filled your backpack with many bottles, you don't have to wait until home before you can drink the first sip. Plop, and you have opened the bottle in the shop already, and then on your way home you're enjoying it, one sip after the other, drinking directly from the bottle neck.

In case this beer to go should be a NEIPA or another flavourful beer (yes, the classic IPAs and Pale Ales are very flavourful indeed, even if they are allegedly considered weak if directly compared to NEIPAs), then this whole "beer to go culture" is pants. If you're drinking directly from the bottle or can, you can't recognize the wonderful fruity aromas. Your tongue only differentiates between sweet and sour, salty and bitter, registers a bit of umami and recognizes whether the beer is fizzy or full-bodied, and what texture it has. However, all the thousands of flavours, the whole universe of perceptions that could be contributed by your nose, are lost. It is the nose that makes the difference!

Pale Ale, India Pale Ale, Imperial India Pale Ale, New England India Pale Ale – all these styles drunk from the bottle neck as beer-to-go? That's casting your pearls before swine!

But wait, why am I upset about this? It goes even further: Once poured into a glass, the new-fashioned NEIPAs look almost like a milkshake or a mango lassi – bright colours and a fierce turbidity. Looks nice. But obviously, this look invites people to fill the glasses up to the rim. Without foam, beyond the calibration mark, until the milky, cloudy liquid is flush with the edge. Looks funny.



Looks funny?  
(credit: Instagram)

And then? Not only that one almost inevitably spills over the beer and makes a mess at the first sip. No, it's much worse. Why, do you think, are the tasting and degustation glasses shaped in the way as they are? Bulgy, and upwards narrowing? Whether Teku or Craftmaster from Rastal, Sensorik or Mason from Sahn, or the Craft Beer Glass series from Spiegelau – they all share this common feature.

The idea behind? The glass should be filled up to where it is most bulky, so that the beer, which has been poured, has the largest possible surface from which its flavours can rise. The narrowing up glass should then capture the flavours (even better, if you gently swirl the glass) and channel them directly to your nose. If you are sniffing then, you can smell and feel everything in a highly concentrated form. Smell and taste will go hand in hand and multiply the pleasure with your beer.

If you fill the glass up to the brim, the whole effect is gone. Hey, Guys, if you want to do this, then you can use a fizzy lager from the discounter and drink it from a glass, which is branded as "mustard crystal" – that is: A reused empty mustard jar!

But what do we see on Instagram, on Twitter, on Facebook and on Pinterest: Glasses filled to the brim. Finest NEIPAs, elaborately made with tons of hops, the heart and soul of the craft brewers put in, and then it is lovelessly poured and completely mistaken in its aroma complexity. Oh, it's enough to cry me a river...

Although, on the other hand: If the bottle shops anyway offer only NEIPAs that have been transported too long and slumbered uncooled on the shelf, then these have already lost so much flavour that it does not matter anymore. So, it's the other way around: Every Instagram photo with a brimming NEIPA glass is nothing but an indictment of the too long stored beer. The great flavours of the first hours are gone, now nothing else matters. Only the optical effect can save us some joy with this beer!

Well, carry on! It's okay, do whatever you want. But please, do not ask me to join you in drinking NEIPAs and to praise them against better knowledge – no, I think, I'll leave that to the Instagram stars.

Instead, I will take a good tasting glass now, and a fresh beer, which I bought directly in the brewery and transported home in the cooler, and then I will enjoy the full pleasure, with all my senses!

With this in mind, I raise my glass to you:

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](#).

P.P.S.: With reference to my recent newsletters' topics, please find some more highlights for additional reading:

#### **Carnal Desire and Beer:**

The small brewery [Brauküche 35](#) in Schalladorf in Austria brewed a Mangalitza Stout using smoked pig's heads from Mangalitza pigs and milk sugar from cow milk. What about its taste? Beer Pope Conrad Seidl knows and writes about it [here](#).



Mangalitza Milk Stout brewed with smoked pig's heads  
(credit: Herbert Höglinger)

#### **Sexism in the Beer Business:**

I'm convinced that this picture is self explaining, isn't it? You don't need any additional text to get the message, do you?



in line with my statements in my second last newsletter  
(credit: Twitter)

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

#### **List of recently added entries:**

Kommunbrauhaus Junkersdorf [restored from my crashed website], 30<sup>th</sup> August 2008

<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16696>)

Die Hausbrauer Nassauer Land zu Gast im Kommunbrauhaus Junkersdorf [restored from my crashed website], 30<sup>th</sup> August 2008 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16810>)

Beerhouse Madeira [transferred from my outdated website], 9<sup>th</sup> March 2009 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16193>)

Gasthausbrauerei Neckarmüller [transferred from my outdated website], 17<sup>th</sup> April 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16947>)

Kommunbrauhaus Seßlach [transferred from my outdated website], 7<sup>th</sup> May 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16683>)

Kommunbrauhaus Ummerstadt [transferred from my outdated website], 8<sup>th</sup> May 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16036>)

Die Wandertour de Bier 2010: Hirschaid [transferred from my outdated website], 24<sup>th</sup> October 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16735>)

Eick Bräu – Braumanufaktur für regionale Spezialbiere [transferred from my outdated website], 29<sup>th</sup> January 2011 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16971>)

Darguner Brauerei GmbH [transferred from my outdated website], 30<sup>th</sup> January 2011 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16277>)

Vareler Brauhaus [transferred from my outdated website], 24<sup>th</sup> October 2012 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16887>)

Gasthof Willmeroth – Maueler Hofbräu [restored from my crashed website], 6<sup>th</sup> October 2013 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16938>)

Brauhaus Zur Schreckenskammer [restored from my crashed website], 5<sup>th</sup> April 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16145>)

32. Lahnsteiner Bierseminar – „klein, aber fein“ [restored from my crashed website], 5<sup>th</sup> June 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16433>)

Die polnische Hausbrauerszene [restored from my crashed website], 1<sup>st</sup> October 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16588>)

65. Lahnsteiner Bierseminar – „Keine Jecken zu Gast“, 1<sup>st</sup> February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16228>)

Beer Nugget: Schwedischer Stardesigner schafft neue Labels für St. Erhard – Verpackung ist offensichtlich wichtiger als Inhalt, 21<sup>st</sup> February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16501>)

Moeder Lambic Original [update], 22<sup>nd</sup> February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=3707>)

Beer Nugget: Johann's Biereck – Raucherlokal und ausländerfeindliche Gäste?, 23<sup>rd</sup> February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16513>)

no.au [updated], 1<sup>st</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=2537>)

66. Lahnsteiner Bierseminar – „Damen-Bierseminar – Historische Bierstile“, 1<sup>st</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16854>)

Hausbrauer Nassauer Land – Brauertreffen 2018, 2<sup>nd</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16875>)

Getränkefeinkost Magdeburg, 3<sup>rd</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16057>)

Jeff Alworth: The Secrets of Master Brewers, 3<sup>rd</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16102>)

Restaurant Franziskaner Hamburg, 4<sup>th</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16125>)

Mälzer Brau- und Tafelhaus, 5<sup>th</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16153>)

Lüneburger Kronen-Brauerei AG, 5<sup>th</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16843>)

Hütt-Brauerei Bettenhäuser GmbH & Co. KG & Brauhaus Knallhütte – Hütt Gastro Bettenhäuser KG, 7<sup>th</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16254>)

Nanobrauerei Brauschlumber, 7<sup>th</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16302>)  
Mainseidla / Brauhaus Binkert, 10<sup>th</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16316>)  
Café Abseits, 10<sup>th</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16405>)  
Charlie P's Pub, 12<sup>th</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16440>)  
Delirium Cafe Vienna, 15<sup>th</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16464>)  
Bierometer 2, 20<sup>th</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16473>)  
Beer Store Vienna | Next Level Brewing, 21<sup>st</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16536>)  
Meet the Brewer: Johannes Kugler (BrewAge) und Marina Ebner (Muttermilch Vienna Brewery), 22<sup>nd</sup> March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16073>)  
Pilsner Urquell Original Restaurant Drápal, 2<sup>nd</sup> April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16560>)  
Nina Anika Klotz – 99 x Craft Beer – Die besten Biere, die man probiert haben muss, 3<sup>rd</sup> April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16626>)  
Muttermilch Vienna Brewery, 5<sup>th</sup> April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16649>)  
Good Beer Club, 7<sup>th</sup> April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16708>)  
Ehrtfried Böhm – Unser Bier, 13<sup>th</sup> April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16786>)  
Pivovar Moravia, 14<sup>th</sup> April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16751>)  
Statt-Beisl | im WUK, 20<sup>th</sup> April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16908>)  
Athena's Cook (Πρώην Athens Beer), 21<sup>st</sup> April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16919>)  
Barley Cargo, 21<sup>st</sup> April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16958>)  
Hops Beer n Burgers, 22<sup>nd</sup> April 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16987>)



**Brunnenbräu® Bier-Blog und Hausbrauerei**  
**A.B. Svojsíka 760/49**  
**682 01 Vyškov**  
**Tschechische Republik**  
**+49 176 4570 9422**  
[cbo@brunnenbraeu.de](mailto:cbo@brunnenbraeu.de)  
[www.brunnenbraeu.eu](http://www.brunnenbraeu.eu)