



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 03/19 (46)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Es ist Sonntag in der Früh, als ich diesen Newsletter beginne, zu schreiben. Erfahrungsgemäß wird es noch einige Tage dauern, bis ich ihn ins Englische übersetzt, lektoriert, mit Bildern versehen und abgesandt haben werde, aber hier und heute, am 12. Mai 2019, ist es halt Sonntagmorgen.

Vor mehr als sechs Wochen war Frühlingsanfang, und wir haben seitdem schon einige wunderschöne, sonnige und warme Tage gehabt. Biergartenwetter. Etwas über 20° warm, ein blauer Himmel mit ein paar weißen Federwölkchen, ein laues Lüftchen. Die Bäume blühen und verströmen betörende Aromen, die Vögel zwitschern romantisch (Romantisch? Nein eigentlich nicht – denen geht es in diesen viel zu kurzen Paarungswochen nur um das Eine! Schnellen und erfolgreichen Sex, um die Brut rechtzeitig vor dem Herbst nicht nur flügge, sondern halbwegs erwachsen zu bekommen...), die Damen tragen Miniröcke und die Herren Muskelshirts, und oft verhalten sich beide Geschlechter auch nicht anders als die Vögel... Es ist die Zeit des Jahres, zu der man an arbeitsfreien Tagen gerne auch schon am späten Vormittag ein Bier trinkt, zum Essen dann noch eins, und weil man doch gerade gar zu schön in der Sonne sitzt, am Nachmittag auch noch ein drittes oder viertes.



Wintereinbruch am 12. Mai

Zugegeben, heute scheint nichts weiter entfernt zu sein als das Biergartenwetter. Draußen fallen dicke Schneeflocken, bleiben sogar liegen, und wir drehen die Heizung doch noch einmal an. Aber ich muss trotzdem an den Biergarten denken. Und an den dortigen Bierkonsum. Ich fange an, zu sinnieren und stelle mir die Frage: Könnte ich mir vorstellen, einen ganzen Tag im Biergarten zu verbringen, bewaffnet mit einem großen Picknickkorb, leckerer Brotzeit, und dann von früh bis spät nur aroma- und geschmacksstarke Kreativbiere zu trinken? Die klassischen Produkte, die ich derzeit in jeder besseren oder schlechteren Craftbier-Bar vorfinde?

Ich glaube nicht. Nicht, dass ich es nicht schon versucht hätte. Bei jedem größeren Bierfestival machen wir ja nichts anderes – wir beginnen mittags schon mit der Verkostung von kräftig röstigen Stouts, funkigen Brettanomyces-Farmhouse Ales, sauren oder knochentrockenen Früchtebieren, brutal bitteren Imperial Pale Ales oder rauchigen Bockbieren. Wir nehmen winzige Schlucke und steigern uns im Laufe des Nachmittags langsam, bis wir uns am Abend dann auch an die hochprozentigen Eisböcke, Barrel Aged Barley Wines oder so exotische Kreationen wie ein vanilla-infused Raspberry-Brettanomyces Stout mit echten Chilischoten herantrauen.

Wenn wir pffiffig sind, trinken wir zwischendurch etwas gegen den Durst, ein paar große Gläser Wasser vielleicht, oder, gerne um Punkt 18:42 Uhr, ein frisch gezapftes, süffiges Pilsner Urquell. Wenn wir es nicht sind, dann verlassen wir zu später Stunde das Festival, taumeln zufrieden zurück ins Hotel und stellen mit klebrig-verpapptem Gaumen fest, dass wir zwar viele Aromen und Geschmäcker

kennengelernt haben, in der Summe aber gerade mal anderthalb, zwei Liter Flüssigkeit zu uns genommen und eigentlich noch einen Mordsdurst haben.

Das genaue Gegenteil eines Biergartenerlebnisses also.

„Was will er uns heute eigentlich damit sagen?“, höre ich jetzt die kritischen Stimmen meiner Leser. „Was für ein Herumgesülze!“

Tja, worauf will ich hinaus? Eigentlich mal wieder darauf, dass Bier neben allem Genuss, den es uns bereitet, doch eine ganz spezielle Aufgabe hat: Es soll uns den Durst verschönern. Es soll erfrischen, soll die im Sommer oder nach dem Sport trockene und staubige Kehle benetzen, die Gemeinschaft der Trinkenden fördern und dem Brauer zu großem Umsatz verhelfen, denn dieser möchte ja auch von irgendetwas leben.

Dazu muss es aber süffig sein, gut trinkbar. Es darf nicht zu schnell sättigen, nicht überfordern und nicht zu rasch betrunken machen. Ergo, es muss eine hohe Drinkability haben, wie es in der englischen Sprache heißt.

Gibt es für dieses Wort eigentlich eine gute deutsche Übersetzung? Süffigkeit klingt bei aller inhaltlichen Nähe irgendwie schwer, sättigend und lässt sich insbesondere auf trotz ihrer hohen Spundung gut trinkbare, leichte Sommerbiere nicht so wirklich anwenden – süffig und hohe Spundung gehen nicht so richtig symbiotisch miteinander Hand in Hand... Durchtrinkbarkeit vielleicht? Angeblich aber, wie ich aus berufenem Munde gehört habe, ein „Niederlandismus“, also vom niederländischen Wort Doordrinkbaarheid abgeleitet. Bei österreichischen Weinkennern macht sich derzeit gerade das Wort Trinkigkeit breit, wurde mir zugetragen, aber, liebe Leute, klingt das nicht zu albern? Also, ich möchte nicht am Kopfende des Tisches stehen, über ein Bier referieren und am Ende dessen Trinkigkeit loben. Dann vielleicht doch lieber die Durchtrinkbarkeit. Oder bleiben wir am Ende doch beim Anglizismus?

Nehmen wir einfach mal Durchtrinkbarkeit. Durchtrinkbare Biere – das sind die, die ich unter den Kreativbieren gerne öfter sähe. Durchtrinkbar und regelmäßig, am besten dauerhaft im Angebot einer Brauerei verfügbar. Biere, die zu Freunden werden können. Auf die ich immer mal wieder zurückkommen kann, die mich nicht enttäuschen, mit denen ich einen ganzen langen Tag verbringen kann, ohne dass wir uns gegenseitig auf die Nerven gehen und uns über bekommen. Recht leicht im Alkohol, gleichbleibend in der Qualität und ohne allzu übermütige Geschmackskapriolen. Gerne mal mit einem pffiffigen Extraaroma von Kräutern, Gewürzen, Früchten oder anderen spannenden Zutaten, aber immer alles dezent und in Maßen. Ein Hauch von Rauch? Eine Ahnung von Schärfe? Eine Andeutung von Säure? Gerne, aber nicht alles auf einmal, und, bitteschön, alles nur in immer wieder feinen Andeutungen. Andeutungen, die das Bier spannend machen, aber nicht gleich mit Aromaintensitäten aufwarten, die den Eindruck vermitteln, als sei der Brauer mit dem offenen Holzfass unter dem Arm auf einem orientalischen Basar in das Regal eines Gewürzhändlers gestolpert.

Langer Rede kurzer Sinn – des langen Textes kurzes Fazit: Auch wenn es draußen derzeit noch schneit, steht mir im Frühling der Sinn nach gut trinkbaren, durchtrinkbaren Bieren. Gerne auch mit reduziertem Alkoholgehalt, und gerne auch vertraute Biere, die ich schon einmal getrunken habe.



Der Wunsch steht nach durchtrinkbaren Bieren im Frühling

Geht die Entwicklung der Kreativbiere somit in die falsche Richtung? Finden wir nicht viel zu häufig irgendwelche exotischen Biere mit merkwürdigen Zutaten, die weniger darauf ausgerichtet sind, Spaß zu machen und in großen Schlucken getrunken zu werden, sondern eher darauf abzielen, zu testen, was alles machbar ist und wie weit der Kunde bereit ist, geschmacklich zu gehen? Manchmal vielleicht schon. Immer öfter stehe ich in Craftbier-Bars vor der obligatorischen schwarzen Kreidetafel oder im Bottle-Shop vor dem Regal und weiß nicht recht, was ich nehmen soll. Daheim quellen Kühlschränke und Regale im Keller schon über vor schweren und hocharomatisierten Bierspezialitäten jenseits der 9%-Grenze – Alkohol natürlich, nicht Stammwürze. Biere, die gerne mal einen gemütlichen Abend auf der Couch in winzigen Schlucken begleiten können, die aber ganz gewiss nicht als erstes locken, wenn ich nach einem wieder mal viel zu langen Arbeitstag müde heimkomme und etwas Erfrischendes wegzischen möchte...

Was sagen denn die Brauer dazu? Sind wirklich alle glücklich damit, immer wieder neue, immer wieder exotische Einmal-Sude zu produzieren? Immer auf der Suche nach neuen und unverbrauchten Zutaten? Jeder Sud ein neues Bier, mit geringfügig abgewandeltem Rezept, mindestens aber mit einem neuen originellen Namen? Gebraut, um diejenigen zu befriedigen, denen es nicht in erster Linie um den Genuss geht, sondern darum, ihrer schier unendlich langen Bierliste eine, zwei oder viele neue Positionen hinzuzufügen zu können? Kann man das wirtschaftlich betreiben? Kann man davon leben?

Vor vielen Jahren schon habe ich mich mal mit einem fränkischen Brauer unterhalten, und er sagte mir seinerzeit sinngemäß: „Das Geld verdiene ich mit meinem Lager. Das macht über 70% des Umsatzes und fast 100% meines Gewinns aus. Alle anderen Sorten sind eigentlich nur Dreingabe, nur Hobby!“ Die ersten Kreativbrauer in Deutschland gehen mittlerweile auch schon wieder vom Markt. Manche haben sich verkalkuliert, manchen wird es zu viel, und manche sehen keine Zukunft in dem, was sie optimistisch begonnen haben. Noch sind es nur wenige, und noch machen in Deutschland jeden Monat viel mehr neue Brauereien auf, als im gleichen Zeitraum schließen. Aber immerhin, es gibt sie, die Betriebe, die mitten im Kreativbier-Hype schließen. Stone in Berlin vor wenigen Wochen ist nur der prominenteste, aber sicherlich nicht der einzige Fall.

Wäre ein behutsamerer Ansatz die Lösung? Das Brauen von eingängigen Trinkbieren? Durchtrinkbaren Bieren? Die dann den Grundumsatz liefern? Gewissermaßen als Pflichtprogramm, während die Geschmacksexperimente dann die Kür wären? Vielleicht, aber dann muss man auch in der Lage sein, diese simplen, aber in der Herstellung anspruchsvollen Biere brauen zu können, und das sogar noch in gleichbleibender Qualität. Ich mache mich mit der Aussage vielleicht unbeliebt, aber ich behaupte: Dann würde sich in Deutschland rasch die Spreu vom Weizen trennen – zu viele „Craft-Brauer“ sind zwar in der Lage, ganz interessante Biere zu brauen, aber ob sie mit ihrem Equipment und ihrer Erfahrung tatsächlich in der Lage wären, ein klassisches Lagerbier, dezent gehopft, mit feinem Malzkörper und relativ niedrigem Alkoholgehalt dauerhaft in konstanter Qualität zu produzieren? Ich habe da so meine Zweifel. Zu viele merkwürdige Produkte sind bereits auf dem Markt, manche davon nicht nur subjektiv, sondern ganz objektiv richtig schlecht gebraut.

So, das musste jetzt mal raus.

Beschimpft mich jetzt, als Reaktion auf diesen Newsletter! Werft mir vor, ich würde angesichts meiner fast 18000 getrunkenen Biere umfassenden Liste genau diese Entwicklung fördern! Zeigt mir auf, dass ich ja auch nicht brauen kann! Aber nehmt es bitte auch mal als Anregung zum Nachdenken! Setzt Euch mit den Bieren vor Euch mal kritisch auseinander und überlegt, ob Ihr wirklich jedes Bier auch ein zweites Mal trinken wollen würdet! Oder gar jeden Tag auf's Neue. Wenn ja, dann ist es gut. Wenn nein, dann seid aber bitte auch so ehrlich und sagt das. Kritisiert das Bier. So sachlich und konstruktiv wie möglich, aber lobt es nicht einfach nur deswegen in den Himmel, weil es eine neue, bisher noch ungenutzte Zutat verwendet. Ich habe mittlerweile Bier mit Spargel getrunken, Bier mit Hering, Bier mit Knoblauch und sogar Bier mit Pizza. Keines davon hat geschmeckt. Aber immer haben neben mir Mittrinker gesessen, die es gelobt haben: „Geil, Bier mit Knoblauch! Super, das hat noch niemand gemacht. Prima!“ Und nachdem sie dann bei Ratebeer oder Untappd vier Sterne vergeben haben, oder gar fünf, habe ich sie gefragt, ob ich ihnen davon jetzt noch ein großes Glas, einen halben Liter vielleicht, spendieren darf. Und, wenig überraschend, lautete die Antwort dann meistens: „Ach, nee, lass mal. Lieber nicht!“

Seid also, bitte, wenigstens ehrlich zu Euch selbst und springt nicht nur auf den Hype auf.

Zum Wohl! Heute mal mit einem Session India Pale Ale, einem gut, aber ausgewogen gehopften Bier mit gerade einmal 3,8% Alkohol.

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.



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 03/19 (46)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

It's an early Sunday morning as I start writing this newsletter. From experience, it will take a few more days until I will have translated it into English, proofread it, provided it with pictures and sent it out, but here and today, on 12 May 2019, it's a Sunday morning.

The first day of spring is already more than six weeks ago, and we have had some beautiful, sunny and warm days ever since. Beer garden weather. About 20 ° warm, a blue sky with a few white feather clouds, a gentle breeze. The trees are blooming and exude beguiling flavours, the birds are chirping romantically (Romantically? No – their chirping is all about one thing in these too short mating weeks! Fast and successful sex, feeling the time pressure for the brood to become fully fledged until autumn.), the ladies are wearing mini-skirts and the men muscle shirts, and often both genders behave just like the birds... It is the time of the year, when on leisure days we like to have our first beer already in the late morning, another one for lunch, and because we're just feeling too well in the sun, also a third or fourth in the afternoon.



Winter came back on 12 May

I must admit that today, nothing seems to be further away than the beer garden weather. Outside, thick snowflakes are falling, even forming a white blanket on the blooming meadows, and we turn the central heating on again. But my thoughts still cling to the beer garden. And to the idea of drinking beer. I start to ponder and ask myself the question: Could I imagine spending a whole day in the beer garden, armed with a big picnic basket, a ploughman's lunch, and then starting to drink big flavourful and creative beers from morning to dusk? The typical brews which I currently find in every better or worse craft beer bar?

I don't think so. Not that I didn't try. At every major beer festival, we don't do anything else – we start at lunch time with heavily roasted Stouts, funky Brettanomyces Farmhouse Ales, sour or bone-dry fruit beers, brutally bitter Imperial Pale Ales or smoky Double Bocks. We take tiny sips and slowly increase speed and intensity over the afternoon until finally, we reach out for the high-percentage Eisbocks, Barrel Aged Barley Wines, or exotic creations like a Vanilla-infused Raspberry Brettanomyces Stout with real chili peppers.

If we're smart, we're drinking something to quench your thirst in between, maybe a few big glasses of water, or, usually at 18:42 h, a freshly drafted Pilsner Urquell. If we aren't, then we leave the festival late in the evening, happily stumbling back to the hotel and

noticing a sticky-chewy palate that reminds us, that we have come across many flavours and tastes, but altogether have had just one and a half, maximum two litres of liquid, and there is still some real thirst left.

The exact opposite of a beer garden experience, thus.

“What the hell, does he want to tell us today?“, I hear the critical voices of my readers now. “What a drive!”

Well, what’s my point? Actually, once again, that, in addition to all the enjoyment it provides us, beer has a very special task: It should beautify our thirst. It should be refreshing, it should moisten the dry and dusty throat on a hot summer day or after sports activities; it should promote the community of drinkers and increase the brewer’s sales, because he, too, wants to live on something.

But it must be tasty, well drinkable. It must not saturate too fast, not overwhelm and not make us drunk too quickly. Hence, it must have a high drinkability, which is the correct term in English.

The German language doesn’t know a perfectly fitting term.

Sometimes, the Germans use the term “Süffigkeit”. Despite all its closeness to the word drinkability, it sounds somehow more robust, more satisfying and rather saturating, and is not really applicable to easy-drinking, light and spritzy summer beers. High carbonation and “Süffigkeit” don’t go symbiotically hand in hand with each other. “Durchtrinkbarkeit”, maybe? Literally translated as ability to “drink this beer through...” Supposedly, however, as I have heard from a competent colleague, a “Dutchism”, i.e. derived from the Dutch word “Doordrinkbaarheid”, not usable in German language, thus. Austrian wine connoisseurs are currently talking about “Trinkigkeit”, I was told, but, hey, this artificial word really sounds silly! Well, at least, I don’t want to stand at the head of a table, talk about a beer and in the end praise its “Trinkigkeit”, its “drinkiness”. Maybe, we stay with the “Durchtrinkbarkeit”, a rather descriptive term, expressing that we can drink this beer over and over again. Or shall we keep the anglicism “drinkability”, in the end?

I plead for “Durchtrinkbarkeit”, which is as close to drinkability as it gets. Anyway, drinkable beers – these are the ones I’d like to see more often among the creative beer creations. Drinkable and at best, regularly available as part of a brewery’s standard portfolio. Beers that can become friends. Which I can always come back to, which will not disappoint me, with which I can spend a whole long day, without being bored and getting more than enough from. Quite light in alcohol, consistent in quality, and without overly arrogant taste caprioles. Gladly with a smart extra flavour of herbs, spices, fruits or other exciting ingredients, but always delicate and in moderation. A hint of smoke? A bit of sharpness? A discreet acidity? Gladly, but not all at once, and, of course, everything only in low intensity. Ingredients that make the beer exciting but will not immediately come up with flavour intensities that give the impression as if the brewer, with an open wooden barrel under his arm, stumbled into an oriental bazaar and fell into the shelf of a spice merchant.

To make a long story short: Even if it is still snowing outside – in springtime, I am looking for good and drinkable beers. Including those with reduced alcohol content as well as familiar beers, which I have already drunken every now and then.



In Spring time, we want to have highly drinkable beers at hand

Is the development of creative beers thus, going in the wrong direction? Don't we find exotic beers with strange ingredients way too often? Beers that are less focused on entertaining our nose and tongue and on drinking in big sips, but are rather aiming to push the limits and to test how far the customer is willing to go? Probably.... More and more often I stand in craft beer bars in front of the obligatory black chalk board or in bottle-shops in front of the shelf and do not quite know what to order. At home, my refrigerators and shelves in the cellar are packed with heavy and highly-flavoured beer specialties, often beyond the 9% limit – alcohol, of course, not degrees plato. Beers, which are brewed to accompany a leisure evening on the couch and to be savoured in tiny sips. But these are certainly not the first beers to look for, when I come home tired after an all too long working day and when I am in the mood for something refreshing and thirst quenching...

What do the brewers say about that? Are they all happy to produce new, exotic one-offs again and again? Always looking for new and never-used-before ingredients? Each brew is a new beer, with just a slightly different recipe, but at least with a new funny name? Brewed to satisfy those who are not primarily interested in enjoying, but in being able to add one, two or many new positions to their seemingly endless beer list? Can this be done economically? Can you live on it?

Many years ago, I had a conversation with a Franconian brewer, and basically, he said to me: "I earn my money with my standard Lager. It makes about 70% of my sales and almost 100% of my profits. All other varieties are add-ons only, just a hobby!" Currently, the first creative brewers in Germany are already closing their small enterprises. Some have miscalculated, for others, everything became too much, and yet others see no future any more in what they have optimistically started. It is just a few cases yet, and many more new breweries are opening in Germany each month than are closing in the same period. But at least, there are businesses that close in the middle of the craft-beer hype. Stone in Berlin just a few weeks ago is the most prominent, but certainly not the only case.

Would a more cautious approach be the solution? The brewing of easy drinking beers? Beers with a high drinkability, very "durchtrinkbar"? Which then would be responsible for the basic sales? In a certain sense as an obligatory programme, whilst the taste experiments would be part of the freestyle discipline? Maybe, but then the brewers must be skilled to brew these simple but sophisticated beers, and additionally even in a consistent quality. I may be unpopular with my statement, but I dare to say: A need to brew highly drinkable beers would quickly separate the wheat from the chaff – there are many "craft brewers", who are able to brew very interesting beers, but with their equipment and their experience, would they really be able to produce a classic Lager beer, subtly hopped, with a fine malt body and a relatively low alcohol content, and this even in constant quality? I have severe doubts. Too many strange products are already on the market, some of them not only subjectively but quite objectively badly brewed.

Well, that had to be said!

Blame me now, call me names in response to this newsletter! Blame me that looking at my beer list, which counts about 18000 positions now, I would promote exactly this development, which I have just criticized! Tell me that I'm not even a good brewer on my own! But please, take my rant as a suggestion to think! Take a critical look at the beers in front you and tell us whether you would really like to drink every single product a second time! Or better, every day again. If so, then it's fine. If not, then please, be honest and say so. Criticize the beer. As objective and constructive as possible, but do not praise it just because it uses a new, yet unused ingredient. I have drunk beer with asparagus, beer with herring, beer with garlic, and even beer with pizza. None of these tasted well. But next to me, there was always a fellow drinker who praised it: "Awesome, beer with garlic! Isn't it great? Nobody ever has done that before. Cool!" In these cases, I wait a moment until they've typed in four stars at Ratebeer or Untappd, or even five, and then I ask them whether I may invite them for a bigger glass, a pint maybe. And, unsurprisingly, the answer is usually: "Oh, no, let it go. Thank you, but rather not!"

So please, at least be honest with yourself and don't just jump on the bandwagon of the craft beer hype.

Cheers! Today, I raise my glass with a Session India Pale Ale, a strongly hopped, but well-balanced beer with just 3.8% alcohol.

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](mailto:). 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](#).

List of recently added entries:

Brauerei Keesmann [transferred from my outdated website], 17th November 2007 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24151>)

Ambräusianum Ambros Michael Mahr [transferred from my outdated website], 9th December 2008 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24378>)

Brauerei Spezial Christian Merz [transferred from my outdated website], 29th December 2011 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24138>)

Die Tour de Bier 2014: Waischenfeld – Seit 10 Jahren Tour de Bier [restored from my crashed website], 25th May 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24484>)

Zámocký Pivovar [updated], 27th October 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=3062>)

Bierstädte der Welt: Bierszene Athen, 17th December 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24270>)
Good Beer Club [update], 22nd March 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=16708>)
Brauereigasthof Stanglbräu, 31st March 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24176>)
Brauerei Allersheim, 5th April 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24201>)
AKZENT Brauerei Hotel Hirsch / Gasthausbrauerei „Ottobeurer Bier“, 6th April 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24292>)
Stone Brewing World Bistro & Gardens, 9th April 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24360>)
Weller-Bräu Schwabach GdbR, 10th April 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24388>)
Ayinger am Platzl, 14th April 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24404>)
Forschungsbrauerei München [update], 14th April 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=4767>)
Restaurace U Tomana, 17th April 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24463>)
Gasthausbrauerei Leimer [update], 18th April 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=3714>)
Engelbräu Rettenberg Hermann Widenmayer KG [update], 20th April 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=1097>)
Esther Isaak: Kleine Bierwelt = Große Welt, 23rd April 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24720>)
Laurenz 4, 24th April 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24535>)
Beer Nugget: Craft Beer Festival Cologne 2019, 25th April 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24475>)
Conrad Seidl: Bier Guide 2019, 25th April 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24598>)
Bräuhaus Ten.Fifty. [update], 25th April 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=18791>)
Privatbrauerei Egger, 26th April 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24736>)
Stone Brewing World Bistro & Gardens [update], 1st May 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24360>)
Schlossbrauhaus Schwangau, 1st May 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24830>)
Brouwerij Cantillon [revisited], 3rd May 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24555>)
Beerstorming, 3rd May 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24636>)
Oud Beersel, 4th May 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24690>)
Brouwerij Boon, 4th May 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24778>)



Brunnenbräu® Bier-Blog und Hausbrauerei
Immhof 2
87 547 Burgberg im Allgäu
Bundesrepublik Deutschland
+49 176 4570 9422
cbo@brunnenbraeu.de
www.brunnenbraeu.eu