



## Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 03/20 (53)

### Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Corona hält die Welt in Atem. Die Brauereien, Taprooms, Bars und Kneipen sind geschlossen, Bierfeste und -seminare abgesagt, mit Mühe und Not hält der Bierliebhaber seine häusliche Versorgung über Online-Shops oder, wenn er Glück hat, über einen gut sortierten Getränkemarkt oder Spezialhändler in der Nähe aufrecht. Außer Schreckensnachrichten, wie schwierig es jetzt vor allem die kleinen, unabhängigen Brauer und Gastwirte haben, gibt es aus der Bierwelt kaum etwas zu berichten.

Flaute also beim Brunnenbräu Bier-Blog? Keinen Stoff mehr für einen Newsletter?

Doch. Gerade jetzt. In den Social Media habe ich in diesen Tagen mehr als einmal die Diskussion verfolgt, dass es gerade jetzt besonders wichtig sei, mit Geschichten, Berichten und Diskussionen rund ums Bier das Thema lebendig zu halten. Und zwar nicht nur, um nach Ende aller Ausgangsbeschränkungen und Quarantänemaßnahmen rasch wieder in eine lebendige Bierkultur starten zu können, sondern auch, um aufkommende Langeweile zu bekämpfen.



**Nur mit Bierpaketen und Online-Verkostungen allein können wir während der CoViD-19-Pandemie die Bierwelt nicht retten.**

So setze ich mich halt an die Maschine und lasse meinen Gedanken freien Lauf.

Gerne mit Bezug auf meinen vorletzten Newsletter, in dem ich über konstruierte und echte Traditionslinien philosophiert und die Frage aufgebracht habe, was eigentlich an der Bierproduktion traditionellem Handwerk entspricht, wenn doch jede noch so kleine Kreativbrauerei schon mit vollautomatisierten und computergesteuerten Prozessen arbeitet. Beantwortet habe ich diese Frage nicht, und so wurde ich zu Recht ermuntert, dazu doch noch mal etwas mehr auszuführen: „Was hat ein Craft-Bier, das auf einer mit allen nur erdenklichen neutechnischen Möglichkeiten ausgestatteten vollautomatischen Anlage (entsteht), die absolut kein Eingreifen des Brauers mehr

erlaubt, mit ‚Handwerk‘ zu tun? (...) Diesen wichtigen Aspekt hast Du leider nicht weiter verfolgt. Vielleicht ein Anreiz für einen weiteren Blog?“

Die kurze Antwort wäre natürlich: „Nichts.“ Craft heißt Handwerk, und ein Bier, das auf einer volltechnisierten Anlage hergestellt wird, ist nicht handwerklich hergestellt, sondern vollautomatisch und gewissermaßen industriell. Ende der Diskussion.

Dann gäbe es allerdings auf dem deutschen Markt, von einigen wenigen Kommun- oder Museumsbrauereien abgesehen, überhaupt kein Craftbier. Wir arbeiten also formal mit einem falschen Begriff.

„Aha, jetzt fängt er also an, Craftbier neu zu definieren...“, höre ich Eure kritischen Stimmen schon. Nee, mache ich nicht, denn daran sind schon ganz andere gescheitert, und das beste Beispiel dafür ist immer noch die [US-amerikanische Definition](#) des Begriffs, die der Brewers Association. Sie wurde in den letzten Jahren immer wieder angepasst und erweitert und hat mit traditionellen Vorstellungen von Handwerk überhaupt nichts mehr zu tun, und zwar nicht nur mit Blick auf den reinen Herstellungsprozess. Zu Erinnerung: Derzeit ist ein Craftbrewer, also eine handwerkliche Brauerei, definiert als „small, independent, TTB Brewer’s Notice“.

- „small“ heißt, dass die Jahresproduktion etwas sieben Millionen Hektoliter nicht überschreiten darf (sechs Millionen Barrel). Klein ist das nicht. Beispielsweise würde die Bitburger Brauerei selbst dann, wenn man ihre Tochtermarken Königs Pilsener, Licher und Wernesgrüner mit hineinrechnet, immer noch unter dieser Grenze liegen.
- „independent“ heißt, dass maximal 25 Prozent der Brauerei einem Getränkekonzern gehören oder von diesem kontrolliert werden, wenn dieser nicht selbst ein Craftbrewer ist. Sollte also der Fall eintreten, dass der globale Konzern ABInBev 25% der Anteile an einer kleinen Dorfbrauerei erwirbt, dann gilt diese trotzdem weiterhin als handwerkliche Brauerei im US-amerikanischen Sinn. Auch wenn ABInBev sie bereits mit diesen 25% übel in den wirtschaftlichen Schwitzkasten nehmen könnte.
- „TTB Brewer’s Notice“ ist etwas schwieriger zu verstehen. Singgemäß bedeutet es, dass ein Craftbrewer eine beim Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB) auf einen Brauer eingetragene Firma ist und auch wirklich selbst Bier herstellt. Die Firma darf also nicht von einer juristischen, sondern muss von einer natürlichen Person geleitet werden, diese muss Brauer sein, und die Firma darf nicht nur eine Handelsmarke sein, sondern muss wirklich selbst brauen.

Keine dieser drei Bedingungen hat irgendetwas mit Craft, also Handwerk, zu tun, und so wird heftig über diese Definition gelästert.



**Craft? Nein, denn Pilsner Urquell (Plzeňský Prazdroj) ist nicht unabhängig, sondern gehört zum japanischen Asahi-Konzern.**

Meiner Meinung nach nicht ganz gerechtfertigt, denn zum einen haben wir selbst keine bessere Definition, und zum anderen ergänzt die Brewers Association ihre Definition mit ein paar konzeptionellen Bemerkungen, die durchaus hilfreich sind und zumindest ein Gefühl dafür vermitteln, was hinter der Idee des Craftbiers stecken könnte. Wenn

wir uns diese mal näher anschauen, dann sind sie vielleicht von der intuitiven Idee, die immer mitschwingt, wenn wir in Diskussionen gedankenlos den Begriff Craftbier verwenden, gar nicht so weit entfernt. Es heißt dort nämlich:

- Craftbrewer sind kleine Brauer. – Nun ja, klein ist relativ.
- Das Markenzeichen von Craftbier und den Craftbrewern ist Innovation. Craftbrewer interpretieren historische Stile mit einem gewissen Etwas und entwickeln neue Stile, die kein historisches Vorbild haben. – Es geht bei Craftbier also um Kreativität und darum, etwas Neues zu schaffen. Und sei es nur durch eine gewisse Abwandlung des Althergebrachten. Letzteres, das Althergebrachte, muss man im nationalen Kontext sehen, denn US-amerikanisch-historische Bierstile sind die geschmacklosen, überspundeten Lagerbiere, die – und das ist wohl der kleinste gemeinsame Nenner in jeder Craftbier-Diskussion – das exakte Gegenteil von allem sind, was Craftbier auch immer sein soll. Dieser Teil des Craftbier-Konzepts passt durchaus gut zum in Deutschland auch oft verwendeten Begriff Kreativbier.
- Craftbier wird üblicherweise aus traditionellen Zutaten wie Gerstenmalz hergestellt. Um es zu etwas Besonderem zu machen, werden oft spezielle und gelegentlich auch nicht traditionelle Zutaten verwendet. – Das klingt ziemlich unscharf. Ist es auch, aber in Wahrheit ist es nichts anderes als ein Surrogatverbot, also die verklausulierte Einschränkung, dass Reis oder Mais oder Glukosesirupe, die zu nichts anderem dienen, als das Bier billiger herstellen zu können, nicht verwendet werden dürfen. Außer, wenn es um den spezifischen Effekt von Mais (die Geschmacksnote) oder Reis (die Spritzigkeit) geht. Das passt eigentlich auch ganz gut zu unserer deutschen Vorstellung eines klassischen, traditionell gebrauten Biers.
- Craftbrewer sind in der Gesellschaft sehr engagiert, und zwar durch Philanthropie, Produktspenden, Freiwilligenarbeit und Sponsoring von Veranstaltungen. – Das ist jetzt wieder sehr US-amerikanisch, denn in einer Gesellschaft, die soziale Absicherung kaum kennt, kommt derartigen Aktivitäten und Engagements eine größere Bedeutung zu als in Deutschland, wo man vermutlich auch einen weniger oder gar nicht sozial engagierten Brauer als Craftbrewer bezeichnen könnte, solange seine Biere kreativ sind.
- Craftbrewer verfolgen unverwechselbare, individuelle Ansätze, um mit ihren Kunden in Kontakt zu treten. – Für mich ist das nichts anderes als ein sich nicht hinter einer Anonymität verstecken. Man geht auf den Kunden, auf den Bierliebhaber zu, umwirbt ihn persönlich, kennt ihn vielleicht sogar näher.
- Craftbrewer bewahren ihre Integrität und ihre allgemeine Unabhängigkeit durch das, was sie brauen, und sie sind frei von Interessen einer Industriebrauerei. – Dies ist der Versuch, die 25%-Regel zu begründen. Es geht darum, sich auf das Produkt zu konzentrieren und nicht auf die wirtschaftlichen Interessen eines Eigners, der sich möglicherweise überhaupt nicht für das Produkt als solches interessiert, sondern nur dafür, wie viel es abwirft.

Keine dieser sechs Aussagen hat unmittelbar mit dem Begriff Craft oder Handwerk zu tun, aber gemeinsam formen sie eine durchaus verständliche Philosophie. Natürlich kann man sich trotzdem verkopfen und die Formulierungen auf die Goldwaage legen. Man kann ganze Abende und Nächte durchdiskutieren, ob eine konkrete Brauerei X von diesem Konzept wirklich noch erfasst wird oder nicht mehr. Aber seien wir ehrlich: Für den Bierliebhaber oder die Bierliebhaberin muss es doch nicht um die juristische Haarspalterei gehen, sondern um ein intuitives Verständnis seines oder ihres Lieblingsgetränks. Und da spielt die Frage durchaus eine wesentliche Rolle: Identifiziert sich der Brauer mit dem Produkt, das er herstellt, und hat er Einfluss auf dieses Produkt, indem er das Rezept selbst entwirft und den Produktionsprozess selbst definiert? Wenn ja, dann sind die frei verwendeten Begriffe Craftbier oder Kreativbier sicherlich nicht unangebracht.

So komme ich gerne zur Ausgangsfrage meines Lesers zurück: „Was hat ein Craft-Bier, das auf einer mit allen nur erdenklichen neutechnischen Möglichkeiten ausgestatteten vollautomatischen Anlage (entsteht), die absolut kein Eingreifen des Brauers mehr erlaubt, mit ‚Handwerk‘ zu tun?“

Wenn der Brauer wirklich nicht mehr eingreifen kann, darf oder soll, dann gar nichts. Dann ist der Brauer nichts anderes als ein fremdgesteuertes Rädchen in der Maschinerie des Herstellungsbetriebs. Wenn er aber eingreifen kann und darf, vielleicht sogar das Rezept selbst entworfen und einprogrammiert und dadurch dem Bier auch seinen individuellen Charakter verliehen hat, dann ist trotz aller Automatisierung der Prozess durchaus als Handwerk anzusehen.

So haben wir nun gedanklich den Bogen über die große, ach so unhandwerkliche amerikanische Definition des Begriffs Craftbrewer gemacht, nur um zurückzukehren zu einem eher intuitiven Verständnis, das den Menschen, den Brauer in den Mittelpunkt rückt. Ist er es, der über das Bier bestimmt, hat er eine gewisse Freiheit, das Produkt zu formen, und steht er als Person hinterher für sein Bier auch ein, dann ist es eigentlich egal, ob sein Sudhaus vollautomatisiert ist oder mit Muskelkraft betrieben wird. Ein Craftbier oder Kreativbier wird sein Produkt dann schon sein.

Halten wir es also so, wie beispielsweise Ulrich Sander von der Braumanufaktur Sander, über den Peter Eichhorn im Magazin Bier & Brauhaus (Ausgabe 45) schreibt, er habe sich „mit dem Begriff ‚Craft‘ (...) abgefunden, ohne ihn übermäßig zu betonen.“ Ulrich Sander wird in diesem Artikel zitiert mit den Worten: „Wichtig ist, wie man Craft, wie man Handwerksbrauen interpretiert und lebt. Skeptisch bin ich bei den Gypsybrauern, die dann im Lohnbrauverfahren irgendwo ihr Rezept brauen lassen. Craft ist es auch dann, wenn der Braumeister unter dem Braukessel liegt und schraubt. Oder den Hof fegt.“

Vermutlich werdet Ihr nicht alle meiner Meinung sein, aber das war auch nicht mein Ziel. Im Gegenteil. Jetzt haben wir wieder eine Anregung, uns mit unserem Lieblingsgetränk zu beschäftigen, auch in Zeiten von Ausgangssperren, häuslicher Quarantäne und geschlossener Biergärten.

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.



## **Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 03/20 (53)**

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

(auf Deutsch siehe oben)

Corona keeps the world in suspense. The breweries, taprooms, bars, and pubs are closed, beer festivals and seminars have been cancelled, and with some difficulty the beer lover maintains his home supplies through online shops or, if he is lucky, through a well-stocked beverage market or specialist retailer nearby. Apart from terrifying news of how difficult it is for small, independent brewers and innkeepers, there is hardly anything to report from the world of beer.

So, will it be calm on the Brunnenbräu beer blog? No more material for a newsletter?

Right the opposite! Particularly now. In social media, I have followed the discussion more than once these days that it is important right now to keep the topic alive with stories, reports and discussions about beer. And the reason is not only to be able to quickly start a lively beer culture again after all exit restrictions and quarantine measures will have ended, but also to combat boredom during the close-down period.



**With beer parcels and online tastings alone, we cannot save the beer world during the CoViD 19 Pandemic.**

So let me sit down at the keyboard and let my thoughts run free.

Gladly I will refer to one of my latest newsletters, in which I mused about artificial and real traditions and raised the question of what in the beer production process actually corresponds to traditional craft – given that every little creative brewery is already using fully automated and computer-controlled gear. I didn't answer this question, and so I was rightly encouraged to elaborate a bit more on it: "Is a craft beer that is created on a fully automatic system which is equipped with all imaginable new technical possibilities and that doesn't allow any manual intervention of the brewing process, still a 'craft' beer? (...) Unfortunately, you didn't pursue this important aspect further. Maybe an incentive for another blog?"

The short answer, of course, would be: "No!" Craft means handicraft, and a beer that is produced on a fully automatic system is not handcrafted, but, to a certain extent, industrial. End of discussion.

But then, apart from a few communal or museum breweries, there would be no craft beer at all on the German market. Hence, we are working formally with the wrong technical term.

"Aha, now he's going to start redefining craft beer ..." I can already hear your critical voices. No, I don't, because quite a few others have failed already, and the best example for a perceived failure is the US definition of the term, the [definition by the Brewers Association](#). It has been repeatedly adapted and expanded in recent years and has nothing to do with traditional ideas of handicraft anymore – not even if we focus only on the pure manufacturing process. Just as a reminder: The current definition describes a craft brewer or craft brewery as "small, independent, and with TTB Brewer's Notice".

- "small" means that the annual production must not exceed seven million hectolitres (six million barrels). This is not small. For example, the Bitburger Brewery, even if we include its subsidiary brands Königs Pilsener, Licher and Wernesgrüner, would still be below this limit.
- "independent" means that less than 25 percent of the brewery is owned or controlled by a beverage alcohol industry member that is not itself a craft brewer. So if the case would arise that the global group ABInBev acquires 25% of the shares in a small local brewery, it would still be considered a craft brewery in the US-American sense. Even if ABInBev with this 25% could easily take this small brewery badly into an economical headlock.
- "TTB Brewer's Notice" is a little more difficult to understand for Europeans. In essence, it means that a craft brewer is a company registered with the Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB) as a brewer and that it actually produces its own beer. Hence, the company must not be managed by a legal person, but by a natural person, who must be a brewer, and the company must not only be a trademark, but must actually brew itself.

None of these three conditions has anything to do with craft, so there is a lot of gossip about this definition.



**Craft? Rather not, because Pilsner Urquell (Plzeňský Prazdroj) isn't independent, but belongs to the Japanese Asahi group.**

In my opinion, this is not entirely justified, because on the one hand, we Europeans have no better definition ourselves, and on the other hand, the Brewers Association supplements its definition with a few conceptual comments that are quite helpful and give at least a feeling for what could be behind the idea of craft beer. If we take a closer look at these comments, they may not be that far from the intuitive idea that always resonates in our thoughts when we use the term craft beer in discussions. The comments are:

- Craft brewer are small brewers. – Well, small is relative.
- The hallmark of craft beer and craft brewers is innovation. Craft brewers interpret historic styles with unique twists and develop new styles that have no precedent. – That means, craft beer is about creativity and about creating something new, even if this happens only by a certain modification of the traditional style. The latter, the traditional, has to be seen in a national context, because historic American beer styles are tasteless, over-carbonized lager beers, which – and this is probably the lowest common denominator in every craft beer discussion – are the exact opposite of everything craft beer should always be. This part of the BA's craft beer concept fits well with the term creative beer, which we often use in Germany.
- Craft beer is generally made with traditional ingredients like malted barley; interesting and sometimes non-traditional ingredients are often added for distinctiveness. – This sounds a bit blurry, and in fact it is. But in truth, this is nothing more than a surrogate ban, i.e. the stipulated restriction that rice or corn or glucose syrups, which have no other purpose than reduce cost during the brewing process, must not be used. Except when it comes to the specific effect of corn (the taste) or rice (the crispiness). This seems to be well in line with our German idea of a classic, traditionally brewed beer.
- Craft brewers tend to be very involved in their communities through philanthropy, product donations, volunteerism and sponsorship of events. – This is a typical American way: In a society that hardly knows any social security, such activities and engagements are of greater importance than in Germany, where we could presumably call a less or not at all socially committed brewer a craft brewer as long as his or her beers are creative.
- Craft brewers have distinctive, individualistic approaches to connecting with their customers. – For me it is nothing else than not hiding behind anonymity. You approach the customer and beer lover, woo him personally, maybe even know each other by name.
- Craft brewers maintain integrity by what they brew and their general independence, free from a substantial interest by a non-craft brewer. – This is an attempt to justify the 25% rule. It is about focusing on the product and not on the economic interests of an owner who may not be interested in the product as such at all, but instead focuses only on how much it pays off.

None of these six statements has anything to do with the term craft itself, but together they form a perfectly understandable philosophy. Of course, you can still over rationalise your approach and weigh every single word. You can discuss entire evenings and nights as to whether a specific brewery X is still covered by this concept or not. But

let's be honest: For the beer lover, it doesn't have to be about splitting hairs in a legal definition, but about an intuitive understanding of his or her favourite drink. And here the question plays an essential role: Does the brewer identify himself with the product that he produces, and does he influence this product by designing the recipe and defining the production process himself? If so, then the freely used terms craft beer or creative beer are certainly not inappropriate.

So I would like to come back to the question mentioned above: "Is a craft beer that is created on a fully automatic system which is equipped with all imaginable new technical possibilities and that doesn't allow any manual intervention of the brewing process, still a 'craft' beer?"

If the brewer really can't, mustn't or shouldn't intervene, then the product isn't a craft beer anymore. In this case, the brewer is nothing more than an externally controlled cog in the company's machinery. If, however, he can and may intervene, perhaps even create and design the recipe himself, by this giving the beer its individual character, then despite all the automation, the process is definitely craft, and the beer is craft beer.

Well, we have now mentally drawn a bow over the great, oh so un-crafty American definition of the term "craft brewer", only to return to a rather intuitive understanding that puts the focus on the person, the brewer. If he is the one who defines the beer, has a certain freedom to shape the product and is accountable for his beer as a person, then it doesn't really matter whether his brewhouse is fully automated or operated with muscular strength – his product will be a craft beer or creative beer.

So let's take it the same way as Ulrich Sander from Brewing Manufactory Sander, about whom Peter Eichhorn in Bier & Brauhaus Magazine (issue 45) states that he has "accepted the term 'craft' (...) without putting too much emphasis on it " Ulrich Sander is quoted in this article, with the words: "It is important how you interpret the terms 'craft' and 'craft brewing', how you live this philosophy. I am sceptical about gypsy brewers, who have their recipe brewed somewhere else, based on a brewing contract. It is craft, too, when the master brewer lies under the brew kettle and tightens a screw. Or sweeps the yard."

Probably, not all of you will agree with me, but whatever, that wasn't my goal. On the contrary. Now we have another topic encouraging us again to deal with our favourite drink, even in times of curfews, domestic quarantine and closed beer gardens.

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](#).

## List of recently added entries:

[Belgian Beer Weekend 2006](#) [restored from my crashed website], 2<sup>nd</sup> September 2006

[Landshuter Brauhaus AG](#) [transferred from my outdated website], 25<sup>th</sup> March 2008

[Bamberger Weißbierhaus](#) [transferred from my outdated website], 12<sup>th</sup> December 2008

[Cervecería Magister](#) [transferred from my outdated website, meanwhile closed for good], 3<sup>rd</sup> February 2010

[Brauerei Zoller-Hof](#) [restored from my crashed website], 19<sup>th</sup> April 2010

[Privatbrauerei Steffens](#) [transferred from my outdated website], 1<sup>st</sup> June 2011

[Ravintola Teerenpeli Turku](#) [restored from my crashed website], 28<sup>th</sup> July 2011

[Browary Grodziskie](#) [restored from my crashed website], 28<sup>th</sup> April 2012

[Brauerei Im Dom](#) [restored from my crashed website], 28<sup>th</sup> December 2013

[Die Wandertour de Bier 2014: Oberroßbach](#) [restored from my crashed website], 14<sup>th</sup> September 2014

[DogTap Berlin](#), 19<sup>th</sup> November 2019

[Riegele WirtsHaus](#) [update], 24<sup>th</sup> November 2019

[Zum Goldenen Schwan](#), 30<sup>th</sup> November 2019

[Der Bier-Rufer](#), 30<sup>th</sup> November 2019

[Pivovar Trautenberk](#), 3<sup>rd</sup> December 2019

[Pecký Pivovar](#), 3<sup>rd</sup> December 2019

[Brauerei Spezial Christian Merz](#) [update], 4<sup>th</sup> December 2019

[Bierstädte der Welt: Bierszene Budapest](#), 17<sup>th</sup> December 2019

[Braukeller Erfurt](#), 10<sup>th</sup> March 2020

[Von der UNESCO anerkannt: Handwerkliches Bierbrauen wird in Deutschland immaterielles Kulturerbe](#), 20<sup>th</sup> March 2020

[Beer Nuggets: Siren's Call – Große Bierkunst aus Österreich](#), 29<sup>th</sup> March 2020

[Beer Nuggets: Craftbeer Lodge Online-Service – Online-Bierverkauf während der CoViD-19-Pandemie](#), 1<sup>st</sup> April 2020

[Beer Nuggets: Viking Kölsch – Kölsch-Konvention trifft dänischen Experimentierdrang](#), 3<sup>rd</sup> April 2020

[Conrad Seidl: Hurra! Bier!](#), 5<sup>th</sup> April 2020

[Erica Francis: Alberta Craft Beer Guide](#), 12<sup>th</sup> April 2020

[Sünje Nicolaysen: Der ultimative Bier Guide – Zum Kenner in 222 Grafiken](#), 14<sup>th</sup> April 2020

[Beer Nuggets: KommproBier Online-Service – Es ist die Zeit der Bierpakete](#), 16<sup>th</sup> April 2020

[Beer Nuggets: Hessenquell Landbier – Gemeinsame Fernverkostung über das Internet](#), 18<sup>th</sup> April 2020

[Beer Nuggets: Virtuelle Verkostung Hausbrauer Nassauer Land – Bayerisches Helles](#), 18<sup>th</sup> April 2020



**Brunnenbräu® Bier-Blog und ehem. Hausbrauerei**  
**Imnhof 2**  
**87 547 Burgberg im Allgäu**  
**Bundesrepublik Deutschland**  
**+49 176 4570 9422**  
[cbo@brunnenbraeu.de](mailto:cbo@brunnenbraeu.de)  
[blog.brunnenbraeu.eu](http://blog.brunnenbraeu.eu)