



## Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 05/21 (63)

### Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Nachdem [mein letzter Newsletter](#), in dem ich vom Namensstreit zwischen zwei Regionalbrauereien berichtet und mir Gedanken darüber gemacht habe, warum es in manchen Fällen sofort gerichtsmäßig wird, während man anderswo die Namensgleichheit stoisch hinnimmt oder sich in Harmonie einigt, ziemlich viele Reaktionen hervorgerufen hat, ergänze ich die Liste nahezu namensgleicher Brauereien noch um ein paar weitere Beispiele – und vielleicht fallen Euch ja noch mehr ein?

Da gibt es direkt vor meiner Haustür den [Hirschbräu](#) in Sonthofen, etwas weiter weg finden sich dann die Namensvettern [Hirschbrauerei Flözlingen](#) in Zimmern ob Rottweil, die [Hirschbrauerei Honer](#) in Wurmlingen sowie die [Hirschbrauerei Heubach](#) in ... eben, Heubach.

Gekrönte Häupter gibt es unter den Brauereien auch recht häufig. Die [Dortmunder Kronenbrauerei](#), die [Kronenbrauerei Russ](#) in Ulm, die [Brauerei zur Krone](#) in Tettnang und die [Kronenbrauerei](#) in Laupheim sind Beispiele und werden ergänzt durch die [Kronenbier-Serie](#) aus dem [Brauwerk Baden](#) in Offenburg.

Die [Altenburger Brauerei](#) in Altenburg und das [Altenberger Brauhaus](#) in Oberasbach unterscheiden ihre Marken nur in einem Buchstaben, und das [Brauhaus am Kreuzberg](#) in Hallerndorf pflegt friedliche Koexistenz mit der [Brauerei im Kloster Kreuzberg](#) in der Rhön.

Sehr unterschiedlich sind die Protagonisten im Namensstreit der [Brauerei Hennings](#) in Leezen (winzig und nur regional bekannt) und der Biermarke [Henninger](#), hinter der einst eine große Frankfurter Brauerei stand, die nun aber nurmehr eine brauereilose Marke im Portfolio der [Radeberger Gruppe](#) ist.

Mit ein bisschen Rechercheaufwand könnte ich diese Liste vermutlich noch seitenweise weiterführen, aber das würde Euch vielleicht langweilen.

Da ist es möglicherweise interessanter, wenn ich mal die unendlich kreative Schöpfungsvielfalt der Werbefritzen auf's Korn nehme, die nicht müde werden, uns mit immer neuen eindrucksvollen und zugleich inhaltsleeren Vokabeln zuzudröhnen? Oder die gezieltes Framing betreiben, indem sie Worthüllen benutzen, die Assoziationen hervorrufen, ohne dass diese der Realität entsprechen müssen?

Wenn ich wollte, könnte ich da gleich mit meinem Lieblingsfeindbild, der Surrogatsverbotsverordnung oder dem vorläufigen Biergesetz nebst seinen Begleitverordnungen beginnen, das seit hundert Jahren mit dem fehlleitenden Begriff „[Reinheitsgebot](#)“ betitelt wird, obwohl die dahinterstehenden Gesetze und Verordnungen mit Reinheit gar nichts zu tun haben – regeln sie doch nur die Art der Zutaten, aber nicht deren Reinheit. Aber dazu habe ich mich ja nun wirklich oft genug geäußert, und so soll es damit nun sein Bewenden haben.

Auch das [Felsquellwasser](#) ist sicherlich schon oft genug, aber meistens mit Recht, Ziel von Spöttern gewesen. Kennen wir mittlerweile auch und können bei der entsprechenden Werbeaussage je nach persönlichem Charakter nur noch müde schmunzeln oder abfällig grinsen. Aber drauf hereinfliegen tun wir nicht mehr.

Verhältnismäßig jung ist jedoch der Begriff der [Bayerischen Edelreifung](#). Hut ab, liebe Werbefritzen, da ist es Euch gelungen, mal etwas Neues zu schaffen. Da finden sich ein paar Brauereien zusammen ([Erdinger](#), [Maisels](#) und [Schneider](#)) und stellen fest, dass sie ihr Weißbier so brauen, wie es sich der Verbraucher eigentlich immer schon vorgestellt hat: Flaschengärung nach Zugabe von frischer Hefe und Würze, Verzicht auf Pasteurisierung und eine lange Lagerung von immerhin mindestens drei Wochen. Ein gutes Verfahren, zweifellos. Eines, das ich in meinen fast zwanzig Jahren, in denen ich in Küche, Keller und Garage hobbymäßig gebraut habe, übrigens auch oft angewendet habe. Keine Raketenwissenschaft, also, sondern einfach nur solides Handwerk.

Das jetzt aber als [Bayerische Edelreifung](#) zu bezeichnen? Mich enttäuscht es, da dem Verbraucher etwas ganz Besonderes vorgegaukelt wird, was aber eigentlich in den meisten kleinen Brauereien quer durch das Land völlig normal ist. Drei Wortbestandteile sind es ja nur:

1. Bayerisch – nun, dieses Prädikat hat für mich nicht wirklich viel Wert, obwohl ich schon viele Jahre gern und freiwillig in diesem Bundesland lebe. Aber es gibt, sorry für die Direktheit, auch grotenschlechte Biere in Bayern. Die Herkunft sagt also gar nichts über die Qualität aus.
2. Edel – also über den „normalen“ Produktionsprozess erhaben? Edel klingt für mich immer auch nach Adel und damit nach Arroganz. Nicht nach Qualität.
3. Reifung – ja, das ist es, was ein ganz normales traditionelles Weißbier ausmacht. Wo ist da das Besondere?



Keine Bayerische Edelreifung, und trotzdem eines der besten Weißbiere Deutschlands.

Vielleicht gibt ja die Website [Bayerische Edelreifung](#) mehr Aufschluss, was das Besondere sein soll?

Oh, ja, dort sind nämlich insgesamt sieben Kriterien aufgelistet, die erfüllt werden müssen, wenn eine Brauerei Partner der Initiative [Bayerische Edelreifung](#) werden möchte. Und schon in der Überschrift, dem gewissermaßen „nullten Kriterium“, wird deutlich, dass [Bayerische Edelreifung](#) nur alter Wein in neuen Schläuchen ist, ein neuer Werbefritzen-Begriff für etwas Althergebrachtes, denn es geht bei den sieben Kriterien um die „traditionelle Flaschengärung“. Und diese liegt vor, wenn ...

1. „das Weißbier durch eine zweite alkoholische Reifung entsteht.“ Kernpunkt jeder Flaschengärung. Klar. Offensichtlich, aber deswegen eben auch eine Null-Aussage.
2. „die zweite alkoholische Reifung mindestens zehn Tage beträgt.“ Gut Ding will Weile haben. Ist aber eigentlich auch der Normalfall.

3. „die zweite alkoholische Reifung durch eine weitere Zugabe vitaler Hefe erfolgt.“ Akzeptiert. Man möchte verhindern, dass jemand sein ungefiltertes Bier einfach nur lange lagert und das dann als Flaschengärung bezeichnet.
4. „das Weißbier eine Hefezellzahl (lebend, nicht pasteurisiert) in der Flasche von mindestens drei Millionen aufweist.“ Kann ich im Grunde genommen auch nachvollziehen, denn es gibt Weißbierbrauer, die Tothefe in die Flasche geben, damit eine Trübung entsteht, aber kein nennenswerter weiterer biologischer Prozess in der Flasche abläuft. Wobei der Zusatz in Klammern auch etwas gekünstelt daherkommt, denn das erste Kriterium erfordert ja schon lebende Hefe, sonst gäbe es ja gar keine alkoholische Reifung. Tote Hefezellen produzieren keinen Alkohol mehr.
5. „keine Pasteurisation im Gebinde stattfindet.“ Joah, kann man hinschreiben. Nicht zu pasteurisieren ist aber in Deutschland fast in allen Brauereien Standard. Außer beim Dosenbier. Eigentlich auch eine Null-Aussage.
6. „das Weißbier nach dem bayerischen Reinheitsgebot hergestellt wird.“ Ouh, ganz dünnes Eis. Gerade die [Erdinger Brauerei](#) hat doch vor fünf Jahren erst Lehrgeld zahlen müssen, weil sie mit dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 geworben hat und eben dieses den Gebrauch von Weizen doch ausgeschlossen hat! Jetzt hat man die Jahreszahl 1516 weggelassen und versucht, dem Endverbraucher, der nicht so genau liest, die gleiche Aussage vorzugaukeln, die man verboten bekommen hat. Nun, formal ist man im Recht, im Gerichtsurteil wurde auf die Jahreszahl 1516 abgehoben. Die ist jetzt weggelassen worden. Aber welches „bayerische Reinheitsgebot“ meint man denn dann? Irgendwas Historisches? In der Historie wurden auch in Bayern immer mal wieder Zusatzstoffe wie Salz oder Kümmel zugelassen, übrigens auch nach 1516. Das wird schnell undurchsichtig. Oder die derzeit gültigen Rechtsverordnungen in Bayern? Dann wären wir wieder bei einer Null-Aussage, denn dass Bier nach Recht und Gesetz gebraut wird, davon kann man in Deutschland doch eigentlich ausgehen, oder? Äh, naja, fast. War da nicht mal was, 1985 in Treuchtlingen? Ich empfehle mal, die Stichworte Bayerischer Bierskandal, Monochloressigsäure und Monobromessigsäure zu googeln ... Gut, also die Forderung hat doch ihre Berechtigung, aber dafür hat das Prädikat der [BAYERISCHEN Edelreifung](#) nun gelitten, es war ja ein bayerischer Brauer, der da übel gepanscht hat. Wie man's auch dreht und wendet ...
7. „das Bier der Definition von bayerischem Weißbier entspricht.“ Die ist laut der Website des [Bayerischen Brauerbunds](#) recht simpel: „Obergäriges Bier, das mit obergäriger Hefe aus Weizenmalz (über 50 %) unter Mitverwendung von Gerstenmalz hergestellt wird.“ Ich kenne fast kein Weiß- oder Weizenbier, bei dem das nicht der Fall ist – abgesehen von den seltenen Bieren, die zu 100% aus Weizenmalz gebraut werden. Kann man also fordern, bringt aber auch nicht wirklich viel Neues.

Ganz normales, traditionelles Weißbier also. Und dafür extra ein neuer Begriff?

Aber halt! Habe ich da nicht gerade etwas übersehen? Um Partner der [Bayerischen Edelreifung](#) zu werden, muss man also die traditionelle **Flaschengärung** nach den sieben Kriterien anwenden. Auf der Startseite im Netz heißt es aber, dass zweifach kultiviert wird (Kultiviert? Nicht gereift? Schon wieder ein neuer Begriff. Was für ein Durcheinander!), und zwar in **Flaschen oder Fässern**. Also was denn jetzt, liebe Brauer? Traditionelle **Flaschengärung** als Voraussetzung, oder doch auch **Fässer**? Weißbier gibt es doch noch gar nicht so lange in Fässern, wo ist denn da die Tradition?

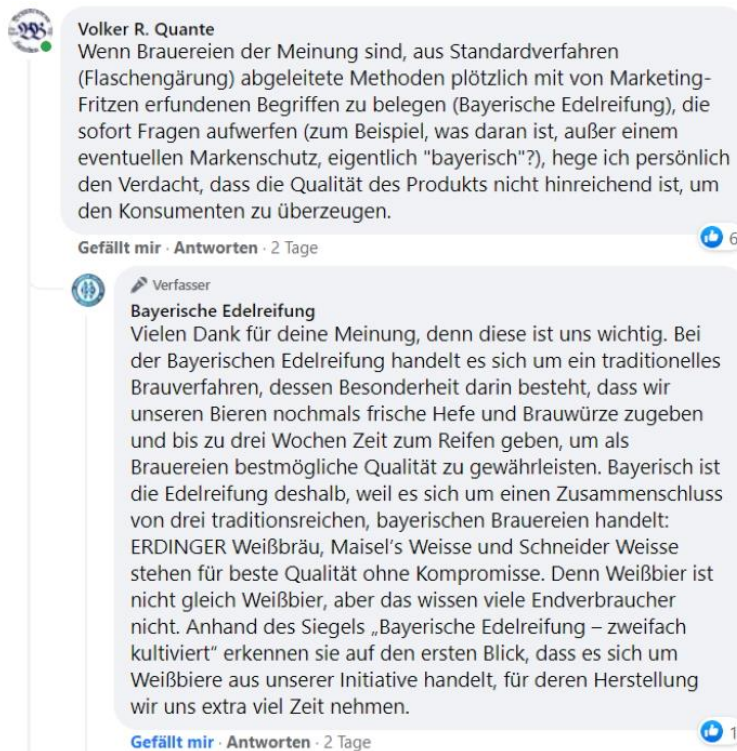
Ach, ich bin enttäuscht.

Zwar hat sich die [Erdinger Brauerei](#) in meinem persönlichen Empfinden nie so richtig als Traditionsbetrieb etablieren können (**mein** persönliches Empfinden, bitte genau lesen, da haben also die Spin-Doctors, die Werbefritzen, in **meinem** Fall versagt), aber [Schneider](#) und [Maisels](#) haben doch eigentlich ein gutes Traditionsimage, das ein solches Herumgeiere mit neu eingeführten künstlichen „Qualitäts“-Prädikaten gar nicht nötig hat.

Und noch ein zweites Mal bin ich enttäuscht.

Als ich nämlich auf der [Facebook-Präsenz der Bayerischen Edelreifung](#) meine Meinung äußerte, bekam ich leider nur eine vermutlich aus Textbausteinen zusammengesetzte Antwort mit leeren Worthülsen wie „Weißbier ist nicht gleich Weißbier“:





**„Weißbier ist nicht gleich Weißbier“**

Lieber Werner Brombach, lieber Georg Schneider, lieber Jeff Maisel, so sehr ich Eure Biere schätze, so sehr fühle ich mich als mündiger Verbraucher von dieser Marketing-Initiative enttäuscht und veräppelt. Nee, Leute, aus meiner Sicht ist das ein Schuss in den Ofen und gehört in die gleiche Kategorie wie die verzweifelten Versuche der [Warsteiner Brauerei](#), den Verfall der Marke Warsteiner durch goldene statt gelbe Bierkisten aufhalten zu wollen.

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. Ziemlich zeitgleich mit dem Fertigstellen dieses Newsletters hat die Gemeinschaft der [Bayerischen Edelreifung](#) die Seite „Partner werden“ vom Netz genommen („[Page not found](#)“):



**Vom Netz genommen?**

Ob man plötzlich selbst gemerkt hat, dass die Forderungen nicht so wirklich stimmig waren? Ich weiß es nicht.

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



## Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 05/21 (63)

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

(auf Deutsch siehe oben)

In [my last newsletter](#) I wrote about the name dispute between two regional breweries and wondered why in some cases this kind of dispute immediately causes judiciary action, while elsewhere the identity of names is stoically accepted, or parties find an agreement in harmony. It caused quite a few reactions, hence I am adding a few more examples to the list of breweries with similar or almost identical names – and maybe you can think of even more?

There is the [Hirschbräu](#) in Sonthofen right on my doorstep, a little further away you can find the namesake [Hirschbrauerei Flözlingen](#) in Zimmern ob Rottweil, the [Hirschbrauerei Honer](#) in Wurmlingen, and the [Hirschbrauerei Heubach](#) in ... well, Heubach.

Crowned heads are quite common, too, among breweries. The [Dortmunder Kronenbrauerei](#), the [Kronenbrauerei Russ](#) in Ulm, the [Brauerei zur Krone](#) in Tettang, and the [Kronenbrauerei](#) in Laupheim are examples and are supplemented by the [Kronenbier series](#) brewed at the [Brauwerk Baden](#) in Offenburg.

The [Altenburger Brauerei](#) in Altenburg and the [Altenberger Brauhaus](#) in Oberasbach only distinguish their brands in one letter, and the [Brauhaus am Kreuzberg](#) in Hallerndorf maintains peaceful coexistence with the [Brauerei im Kloster Kreuzberg](#) in the Rhön.

Very different are the protagonists in the name dispute between the [Brauerei Hennings](#) in Leezen (tiny and only known regionally) and the [Henninger](#) beer brand, which was once a large brewery in Frankfurt, but is now only a brand without an own brewery in the [Radeberger Group](#)'s portfolio.

With just a little more effort, I could probably continue this list by many pages, but that might bore you.

So, it might be more interesting if I take a hard look at the infinitely creative diversity of advertising geeks who never get tired of droning us with ever new, impressive and at the same time empty vocabulary? Or who operate targeted framing by using word shells that evoke associations which don't have to correspond to reality?

If I wanted, I could start continuing to rant about my favourite bogeyman, the surrogate ban directive or the provisional beer law and its accompanying regulations, which for a hundred years are misleadingly called "[purity law](#)", although the underlying laws and regulations have nothing to do with purity – they only impose the type of ingredients, but not their purity. But I've often enough written about this, so we can leave the topic well alone.

The [Felsquellwasser](#), a protected trade mark translated as "rock spring water", has certainly been the target of scoffers often enough. We know it and can only smile tiredly or grin disdainfully when we read the corresponding advertising messages. But we won't fall for it anymore.

The concept of [Bayerischen Edelreifung](#) ("Bavarian Noble Maturation") is relatively young, though. Hats off, dear advertising geeks, you've succeeded in creating something new. A couple of breweries come together ([Erdinger](#), [Maisels](#) and [Schneider](#)) and state officially that they brew their wheat beer in a way the consumer has actually always believed that they would do it: Bottle fermentation after adding fresh yeast and wort, abstaining from pasteurization, and a long maturation of at least three weeks. Good practice, no doubt. One that, by the way, I have often used in my almost twenty years of homebrewing in the kitchen, cellar, and garage. No rocket science, you know, just solid craftsmanship.

But to call this [Bavarian Noble Maturation](#)? I am disappointed because the consumer is fooled into believing that this was something very special – but actually, it is completely normal in most small breweries across the country. The whole expression consists of three parts only:

1. Bavarian – well, this distinction is not really of much value to me, although I’m living voluntarily and happily in this federal state for many years. But there are, sorry for the directness, terribly bad beers in Bavaria, too. The origin doesn’t say anything about the quality.
2. Noble – In other words, above the “normal” production process? To me, noble always sounds arrogant, but does not necessarily stand for quality.
3. Maturation – yes, that’s what a normal traditional wheat beer is all about. So what?



No Bavarian Noble Maturation, but still one of the best wheat beers in Germany.

Maybe the website [Bayerische Edelreifung](#) will give us more information about what should be so special?

Oh, yes, indeed! There is a total of seven criteria which must be met if a brewery wants to become a partner of the [Bavarian Noble Maturation](#) Initiative. And already in the headline, in a certain sense the “zeroth criterion”, it becomes clear that [Bavarian Noble Maturation](#) is just old wine in new bottles, a new advertising geeks’ term for something traditional, because it states that the seven criteria are about “traditional bottle fermentation”. And this is the case if ...

1. “the wheat beer is created through a second alcoholic maturation.” That’s nothing else than bottle fermentation – the core process of every real wheat beer. Sure. It’s obvious, but therefore also a null statement.
2. “the second alcoholic maturation lasts at least ten days.” Good things take time. But this is actually the normal case, nothing specific.



3. “the second alcoholic maturation takes place through the addition of vital yeast.” Accepted. You want to prevent someone from simply storing their unfiltered beer for a long time and then calling it bottle fermentation.
4. “the wheat beer has a yeast cell count (live, unpasteurized) in the bottle of at least three million.” In principle, I can accept this requirement, too, because there are wheat beer brewers who put dead yeast cells into the bottle so that the beer becomes cloudy, but no further biological process worth mentioning takes place in the bottle. Even though the addition in brackets is a bit artificial, because the first criterion already requires living yeast, otherwise there would be no alcoholic maturation at all. Dead yeast cells no longer produce alcohol.
5. “there is no pasteurization taking place in the container.” Yeah, you can fix this in written form. In Germany, however, avoiding pasteurization is standard in almost all breweries. Except for canned beer. Actually a null statement, too.
6. “the wheat beer is produced in accordance with the Bavarian Purity Law.” Ouh, very thin ice. In particular, the [Erdinger Brewery](#) had to pay dearly five years ago because it advertised its wheat beer with the Bavarian Purity Law of 1516, which explicitly excluded the use of wheat! Now the year 1516 has been left out of the claim, and the brewery continues its attempt to fool the end user, who does not read very carefully, into believing in the same message that was just banned. Well, formally the brewery is not acting incorrectly – the court judgment dealt with the year 1516, which has now been left out. But to which “Bavarian Purity Law” the brewery is referring now? Is there any other historical source? In the past, additives such as salt or caraway were also allowed in Bavaria from time to time, even after 1516. That quickly becomes obscure. Or do they refer to the currently valid legal regulations in Bavaria? If so, then we would have again a null statement, because in Germany, we can actually assume that a beer is brewed according to the current law and regulations, can’t we? Uh, well, almost. Wasn’t there something in 1985 in Treuchtlingen? I recommend googling the keywords Bavarian beer scandal, monochloroacetic acid and monobromoacetic acid ... Well, that leads me to believe that the reference to a Bavarian Purity Law might be justified, but at the same time, the concept of [BAVARIAN Noble Maturation](#) suffers significantly: After all, it was a Bavarian brewer who badly adulterated his products. No matter how you look at it ...
7. “the beer corresponds to the definition of Bavarian wheat beer.” According to the website of the [Bavarian Brewers Association \(Bayerischer Brauerbund\)](#), this definition is quite simple: “Top-fermented beer that is made with top-fermented yeast from wheat malt (over 50%) with the use of barley malt.” I hardly know any Hefeweizen or wheat beer that does not follow these rules – apart from a few very rare beers that are brewed from 100% wheat malt. Well, you can request this rule, but it doesn’t provide anything really new to this discussion.

It’s all about normal, traditional wheat beer, thus. Do we really need a new term for this?

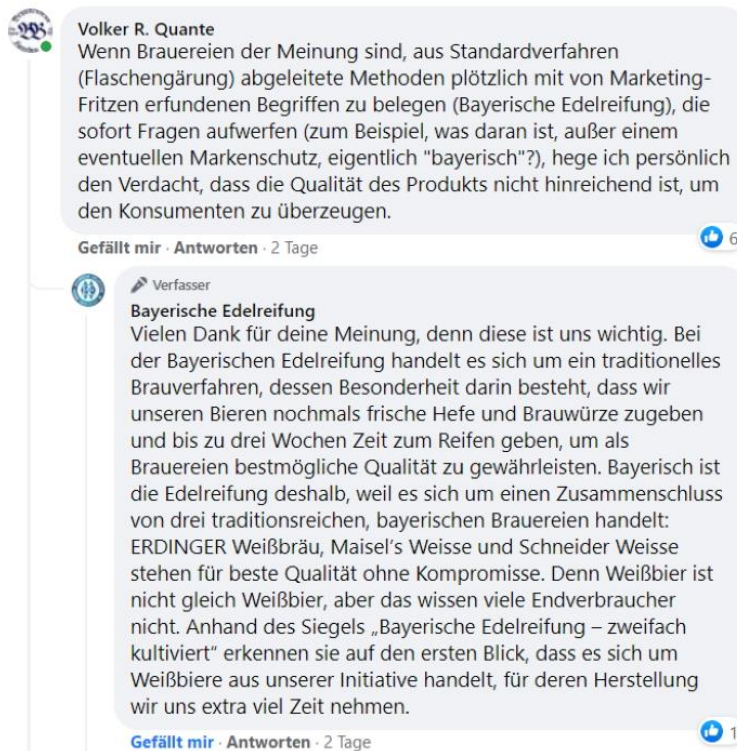
But hey, stop! Didn’t I just overlook something? In order to become a partner of the [Bavarian Noble Maturation](#), you have to use the traditional **bottle** fermentation according to the seven criteria. The website, however, states that cultivation (Cultivation? Not maturation? Again, a new term. What a mess!) takes place twice, namely in **bottles or barrels**. So what’s the deal, dear brewers? Traditional **bottle** fermentation as a prerequisite, or **barrels**, too? Wheat beer hasn’t been around in kegs for that long, where is the tradition, thus?

Oh, I’m disappointed.

In my personal opinion, the [Erdinger Brewery](#) has never really been able to establish itself as a traditional company (**my** personal feelings, please read carefully; so the spin doctors, the advertising freaks, have failed in **my** case), but [Schneider](#) and [Maisels](#) actually have a good traditional image and they should not need to start cheap action with newly introduced and artificial “quality” ratings.

And I’m even disappointed a second time.

Why? Because when I commented my opinion on the [Bayerische Edelreifung Facebook webpage](#), I only received empty phrases like “Wheat beer is not the same as wheat beer” as an answer – probably put together of text modules:



**“Wheat beer is not the same as wheat beer”**

Dear Werner Brombach, dear Georg Schneider, dear Jeff Maisel, as much as I appreciate your beers, as a mature consumer I feel disappointed and fooled by this marketing initiative. Sorry, folks, from my point of view this is a complete waste of effort and belongs in the same category as the desperate attempts of the [Warsteiner brewery](#) trying to stop the Warsteiner brand from decaying by introducing golden instead of yellow beer crates.

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. Almost in parallel to the completion of this newsletter, the community of [Bayerische Edelreifung](#) has taken the page “how to become a partner” offline (“[Page not found](#)”):



**Taken offline?**

Did they suddenly notice on their own that these demands weren't really consistent? I don't know.

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



## List of recently added entries:

- [Brauhaus Castel](#) [transferred from my outdated website], 2<sup>nd</sup> October 2002
- [Ostsee Brauhaus AG](#) [transferred from my outdated website], 10<sup>th</sup> April 2004
- [Brauhaus Zwiebel](#) [transferred from my outdated website], 14<sup>th</sup> February 2006
- [Brauhaus Gummersbach](#) [transferred from my outdated website], 7<sup>th</sup> July 2007
- [Ostsee Brauhaus Trotzenburg](#) [transferred from my outdated website], 14<sup>th</sup> October 2007
- [Barfüßer – das kleine Brauhaus GmbH Neu-Ulm](#) [transferred from my outdated website], 17<sup>th</sup> March 2008
- [Haus- und Hobbybrauertage 2008 – Langensendelbach](#) [transferred from my outdated website], 5<sup>th</sup> October 2008
- [Usedomer Brauhaus](#) [transferred from my outdated website], 28<sup>th</sup> July 2010
- [Kloster Kreuzberg](#) [transferred from my outdated website], 23<sup>rd</sup> May 2012
- [Brouwerij St. Jules](#) [transferred from my outdated website], 17<sup>th</sup> October 2012
- [Langeooger Spezialitätenhaus – Inselbrauerei](#) [transferred from my outdated website], 23<sup>rd</sup> October 2012
- [Block-Bräu](#) [transferred from my outdated website], 26<sup>th</sup> October 2012
- [Brauerei Maisach](#) [transferred from my outdated website], 26<sup>th</sup> January 2013
- [Em Golde Kappes](#) [restored from my crashed website], 11<sup>th</sup> January 2014
- [Esther Isaak: Übersäumende Hamburger Kanäle](#) [restored from my crashed website], 20<sup>th</sup> August 2014
- [Stadtbrauhaus Hagenbach Hermannbräu](#) [update], 1<sup>st</sup> March 2019
- [Hopfenhäcker GmbH & Co. KG](#) [update], 21<sup>st</sup> April 2021
- [Forschungsbrauerei München](#) [update], 21<sup>st</sup> April 2021
- [\(Craft-\) Bier im deutschsprachigen Raum – Gruppen-Mitglieder-Porträts #5 – Bierblogger Volker R. Quante](#), 6<sup>th</sup> May 2021
- [„Die Lidl-Plörre kannst Du doch nicht trinken!“ – Online-Verkostung mit den Hausbauern Nassauer Land](#), 13<sup>th</sup> May 2021
- [Kurt Grobecker: O Bier du schmäckest fein – Hundert Jahre Holsten-Brauerei Hamburg-Altona](#), 14<sup>th</sup> May 2021
- [Brauereien unterwegs in zwei Welten – Online-Verkostung](#), 15<sup>th</sup> May 2021
- [Beer Nuggets: Taste Hero – „Flaschenbier wie frisch gezapft!“ – Oder doch eher schal wie ein Sieben-Minuten-Pils? – Ein möglichst unvoreingenommener Produkttest](#), 16<sup>th</sup> May 2021
- [Jon C. Stott: Beer Quest West – The Craft Brewers of Alberta and British Columbia](#), 21<sup>st</sup> May 2021
- [„Schoppebräu Aktion Super Fresh“ \(6\)](#), 21<sup>st</sup> May 2021
- [Beer Nuggets: Hamburg Beer Week 2021 – Vorfreude ist die größte Freude](#), 29<sup>th</sup> May 2021
- [BernardiBräu / Bier Alp](#) [update], 29<sup>th</sup> May 2021
- [Brauerei Schäffler](#) [update], 30<sup>th</sup> May 2021
- [Filip Nerad: The Beer Kingdom of Belgium – Beer and more, through the eyes of a Czech Radio foreign correspondent](#), 31<sup>st</sup> May 2021
- [Bier löscht den Durst \(Lese- und Hörprobe\)](#), 2<sup>nd</sup> June 2021
- [Beer Nuggets: Er hat es schon wieder getan! – Zwei Bierspezialitäten aus Stralsund – Wenn der Mitarbeiter zwei Mal klopft ..., 2<sup>nd</sup> June 2021](#)
- [BernardiBräu / Bier Alp](#) [update], 5<sup>th</sup> June 2021
- [Beer Nuggets: 20ger & Friends – Bierspezialitäten aus dem Frankenland](#), 8<sup>th</sup> June 2021
- [Arne Grunau, Thomas Klawunn: Bier selbst gebraut, eine praxisorientierte Anleitung für den Hausgebrauch](#), 11<sup>th</sup> June 2021
- [Beer Nuggets: Steamworks Sommerbiere: Ein Probierpaket von Steamworks Europe – Biere für den heißen](#)

[Sommer](#), 17<sup>th</sup> June 2021

[Süd Gipfel 4: David gegen Goliath – Online-Verkostung mit Biersommelier Frank Di Marco](#), 18<sup>th</sup> June 2021

[Ulrich Biene: Frisch gezapft! Bier-Kultur in Nordrhein-Westfalen](#), 20<sup>th</sup> June 2021

[„Schoppebräu Aktion Fresh & New“ \(1\)](#), 25<sup>th</sup> June 2021

[Beer Nuggets: Der Tauschhandel blüht \(1\) – Es geht nichts über gute Kollegen am Arbeitsplatz!](#), 29<sup>th</sup> June 2021

[Storch-Bier / Klangfahrt auf dem Musikfloß](#), 4<sup>th</sup> July 2021



**Brunnenbräu® Bier-Blog und ehem. Hausbrauerei**  
**Immhof 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)