



Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 01/23 (73)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Ihr habt es bestimmt mitbekommen: In den letzten Wochen habe ich mich in den Social Media das eine oder andere Mal kritisch zur Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung der Brauereien geäußert. Es gibt halt immer wieder Brauereien, die ihre Prozesse nicht ganz im Griff haben und Biere ausliefern, die beim Öffnen als Fontäne aus der Flasche oder Dose schießen („Gushing“), die schon lange vor dem Mindesthaltbarkeitsdatum umgekippt sind (und das trotz durchgängig kühler und dunkler Lagerung) oder die von Sud zu Sud unterschiedliche Qualität liefern (da weiß man also nie, was man bekommt).

Einen gewissen Welpenschutz hatten die aufstrebenden Kreativbrauereien ja für ein paar Jahre, aber mittlerweile ist es von Einzelfällen abgesehen (eine einzelne Dose oder Flasche oder ausnahmsweise mal ein einzelner Sud – so was kommt auch bei „den Großen“ mal vor) nicht mehr akzeptabel, wenn ein Bier nicht in Ordnung ist.

Ich versuche, mir vorzustellen, wie viel Schaden folgende Geschichte in Kreisen der eher konservativen Biertrinker hätte anrichten können, und zwar nicht nur für die eine Brauerei, mit der das passiert ist, sondern ganz allgemein für die Kreativbierbewegung – speziell, wenn man sich im Bereich der gehobeneren Gastronomie bewegt. Anfang März hat sich nämlich Folgendes zugetragen:

„Ich hätte gerne das Witek, also das Witbier der lokalen Brauerei“, bestelle ich beim freundlichen Kellner in einem Restaurant. „Oh, gute Idee, das nehme ich auch“, schließt sich mein Arbeitskollege an, und ein paar Minuten später werden die beiden Flaschen serviert.



zwei Mal das selbe Bier ???

Gut gelaunt schenken wir unsere Gläser ein und schauen uns überrascht an: Ein Bier ist hell, eines ist deutlich dunkler. Wir schauen noch mal auf die Flaschenetiketten. Nein, es ist wirklich beide Male das Witbier derselben Brauerei, der, die ein paar Kilometer vor den Toren der Stadt ihre Biere braut.

Auch im Geruch unterscheiden sich die beiden Biere deutlich. Das hellere riecht frisch und leicht zitronig, das dunkle eher phenolisch. Schaum entwickeln sie beide nicht ...

Die Auflösung finden wir auf dem Etikett. Das hellere Bier hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum vom 21. Juli 2023, das dunklere vom 21. Mai 2023. Beide allerdings noch weit im grünen Bereich. Ein Zufall, dass wir bei der gemeinsamen Bestellung eine Flasche aus dem alten, eine aus dem neuen Sud bekommen haben.

Aber: Darf sich ein Bier in acht Wochen so verändern? Es ist schließlich nicht der typische Alterungsgeschmack, der das ältere Bier vom frischen unterscheidet (und selbst das dürfte eigentlich nicht vorkommen), sondern es ist so, dass die beiden Biere ein völlig unterschiedliches Sensorikprofil aufweisen. Merkwürdig.

Was würde jetzt ein Noch-Nicht-Kreativbier-Trinker denken? „Die wollen mich wohl veräppeln? Soll das das gleiche Bier sein? Das selbe gar? Nein, da bleibe ich doch lieber beim Produkt meiner Großbrauerei!“ Und schon wäre ein potenzieller Apologet für die Kreativbierbewegung ein für alle Mal verloren!

Doof!

Aber Ihr, liebe Leserinnen und Leser, Ihr seid ja zum Glück alle schon Kreativbier-Apostel und -Missionare und lasst Euch so schnell nicht abschrecken, oder? Schreibt mir doch mal, wie Ihr das seht. Sollten wir immer noch nachsichtig sein, wenn eine junge Brauerei mehr als nur einmal Bier in den Verkauf bringt, das fehlerhaft ist? Und das auch noch zu einem durchaus gehobenen Preis? Was meint Ihr?

In Erwartung Eurer Antworten verbleibe ich mit einem herzlichen „Prost!“

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 auf der Startseite meines Blogs.

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



Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 01/23 (73)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

I'm sure you have noticed: In the last few weeks I've been criticising quality control and quality assurance in breweries on social media. There are always breweries that don't really have their processes under control and deliver beers that shoot out of the bottle or can as a fountain when opened ("gushing"), which have tipped over long before the best-before date (and that despite being consistently stored cool and dark) or deliver different quality from brew to brew (so you never know what you will get).

The up-and-coming creative breweries enjoyed a certain kid-glove treatment for a few years, but meanwhile it is no longer acceptable to get bad beer – apart from single cases, of course (an individual faulty can or bottle or, exceptionally, an individual faulty batch – this also happens to "the big ones" from time to time).

I'm trying to imagine how much damage the following story could have done in more conservative beer drinking circles, not just for the one brewery where this was happening, but for the creative beer movement in general – especially if you're in the arena of the upscale gastronomy. The following happened at the beginning of March:

"I'd like to have the Witek, the local brewery's Witbier, please", I order from the friendly waiter in a restaurant. "Oh, good idea, I'll have that, too", my work colleague adds, and a few minutes later the two bottles are served.



two times the same beer ???

In a good mood we pour our glasses and look at each other in surprise: One beer is light, the other much darker. We look again at the bottle labels. No, it's really both times the Witbier of the same brewery, the one that brews its beers a few kilometres from the city gates.

The smell of the two beers is very different, too. The lighter beer smells fresh and slightly lemony, the darker more phenolic. Neither of them develops foam ...

The answer to this secret, we can find on the label. The lighter beer has an expiration date of 21st July 2023, the darker one of 21st May 2023. Both thus, are well within the green range yet. It's just a coincidence that when we ordered together, we got one bottle from the older batch and one from the new.

But: Can a beer change like that in eight weeks? After all, it's not the typical taste of aged beer that distinguishes the older bottle from the fresh one (and even that shouldn't actually happen yet), but the fact that the two beers have a completely different sensory profile. Strange!

What would a I-haven't-yet-tasted-craft-beer-drinker think now? "Do they want to tease me? That should be the same beer? No, thanks, I'll rather stick to the known product of my big brewery!" And a potential apologist for the creative beer movement would be lost once and for all!

Stupid!

But you, dear readers, fortunately you all are already beer apostles and missionaries, and don't let yourself be deterred so easily, right? Write me how you see it. Should we still be lenient when an aspiring brewery puts beers on sale that are faulty more than once? And all that at a very high price? What do you think?

Awaiting your replies, I remain with a hearty "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 on my blog's homepage.

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

List of recently added entries:

[Privat-Brauerei Schmucker](#) [transferred from my outdated website], 26th January 2008

[Bell's WeinRestaurant & BierGarten / Ahrweiler Brauhaus](#) [transferred from my outdated website], 8th July 2009

[Brauhaus Lemke am Schloss](#) [transferred from my outdated website], 3rd October 2010

[Hachenburger Westerwald-Brauerei](#) [restored from my crashed website], 23rd September 2012

[Cervecería Manneken BEER](#), 10th June 2022

[The House Beer Casco Viejo](#), 10th June 2022

[Cervecería Arambarri](#), 11th June 2022

[Laugar Brewery & Taproom](#), 11th June 2022

[Pengüin Bar](#), 11th June 2022

[BÝRA Cerveza Artesana](#), 13th June 2022

[\[K\]itsch](#), 13th June 2022

[Kupela Ardotxoko](#), 13th June 2022

[Cervecería Basajaun](#), 13th June 2022

[Bist Du auch ein Adabei? \(Leseprobe\)](#), 1st July 2022

[EFI Pivovar](#), 27th July 2022

[Neue Zahlungsmethoden auf der BierAlp](#), 31st August 2022

[Der Tauschhandel blüht \(37\)](#), 1st September 2022

[Der Tauschhandel blüht \(38\)](#), 1st September 2022

[Der Tauschhandel blüht \(39\)](#), 1st September 2022

[Schwarzbierhandel? Oder Bierschwarzhandel?](#), 3rd September 2022

[7 Jahre Stammgast](#), 6th September 2022

[Verkostungspaket aus Hannover 5](#), 16th September 2022

[Verkostungspaket aus Hannover 6](#), 19th October 2022

[Tag der offenen Flasche](#), 2nd December 2022

[Numéro 10 Pigalle](#), 6th December 2022

[Brasserie Rouquette](#), 7th December 2022

[„Schoppebräu Aktion Fresh & New“ \(12\)](#), 10th December 2022

[Verkostungspaket der Browar Sarabanda](#), 21st December 2022

[Bierprobierabend in der Brauerei Kundmüller](#), 30th December 2022

[Davoser Craft Beer](#), 5th January 2023

[Eine bierige Überraschung aus Franken](#), 12th January 2023

[Internationale Grüne Woche 2023](#), 22nd January 2023

[Verkostung von gereiftem Orval](#), 23rd January 2023

[Omnipollos Hamburg](#), 27th January 2023

[Senatsbockanstich 2023](#), 28th January 2023

[Mystique](#), 2nd February 2023

[Grimsehls Handwerk](#), 11th February 2023

[Finest Beer Selection – Ein neues Qualitätssiegel für Bier?](#), 15th February 2023

[Schneeeule Salon für Bierkultur](#), 17th February 2023

[Schoppes Sondersud Serie „Meister Eder“ Folge 1](#), 19th February 2023

[Nachruf: Gerhard Schoolmann](#), 6th March 2023



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