



## Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 03/23 (75)

### Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Seit über fünfzehn Jahren betreibe ich meinen Bierblog, und seit fast dreißig Jahren trinke ich Bier „systematisch“, soll heißen, führe ich Buch über meine verkosteten Biere und beschäftige mich mit dem Hintergrund dessen, was ich da trinke.

Wie oft ist mir in dieser Zeit schon die folgende Geschichte in irgendwelchen Abwandlungen begegnet:

„Neues Bier nach altem Rezept! Im Rahmen von Renovierungsarbeiten in unserem Schankraum haben wir hinter einer Tapete ein Original-Rezept unserer Vorfahren aus den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts entdeckt. In mühevoller Kleinarbeit haben wir die Aufzeichnungen entziffert, und unser Bräu ist stolz darauf, Ihnen nun ein Bier anbieten zu können, das er so gebraut hat, wie es seine Vor-Vor-Vorfahren getan haben.“

Je nach Talent des Autors ist diese Geschichte bunt ausgeschmückt oder eher nüchtern dargestellt, aber das Motiv ist immer das Gleiche: Notwendige Renovierung – Zufallsfund hinter der Tapete – Originalrezept von früher.



garantiert nicht nach einem Jahrhunderte alten Originalrezept gebraut

Ich habe dann immer gleich ein paar Fragen:

- Haben die Brauer vor hundert Jahren keine Braubücher oder Brauprotokolle geführt und ihre Brauprozesse dort beschrieben? Stattdessen gab es nur Loseblattsammlungen?
- Hat man mit diesen losen Blättern nichts Besseres zu tun, als sie an die Wand zu kleben und drüber zu tapezieren? Wer macht denn so was? Offensichtlich ja fast alle alten Brauereien, denn die Geschichte habe ich schon so oft gelesen ...
- Warum sind die Notizen von früher eigentlich trotz Tapetenkleister (damals) und Tapetenlöser (jetzt bei der Renovierung) überhaupt noch lesbar? Wer zieht die alten Tapeten so vorsichtig ab, dass er überhaupt bemerkt, dass einige der Papierfetzen ein „Geheimnis“ bergen?
- Und: Was ist denn überhaupt dieses Geheimnis? Hat man nicht auch früher schon nur mit Hopfen, Malz, Hefe und Wasser gebraut?
- Ach, und wieso findet man gerade jetzt, wo alle Welt immer wieder neue Biere probieren möchte, „zufällig“ all diese alten Schätze?

Mensch, liebe Werbefritzen – der erste von Euch, der sich dieses Narrativ ausgedacht hat, war ja vielleicht noch originell, aber mittlerweile hat sich diese Story doch schon arg abgenutzt. Findet Ihr nicht?

Nehmt Euch am besten mal ein Beispiel an Abt Guido von der Trappistenabtei „Maria Toevlucht“ im niederländischen Zundert – dort befindet sich eine der zehn Trappistenbrauereien, die Brouwerij De Kievit. Abt Guido hat nämlich im Frühjahr dieses Jahres bei der Vorstellung des neuen Trappistenbiers „Zundert 4 – Refterbier“ folgende Geschichte erzählt:

„Bei Arbeiten auf dem Dachboden haben wir in einem Wandschrank ein Bündel alter Dokumente gefunden, sorgfältig verpackt in braunes Packpapier. Es herrschte große Aufregung im Kloster. Und was haben wir in diesem Bündel gefunden? Na?“ Er machte eine Pause, um die Spannung weiter steigen zu lassen. „Leider kein Originalbierrezept, sondern alte Zeitungsausschnitte. Wir mussten uns also selbst an die Arbeit machen und unser Rezept für das neue Bier von Null an selbst entwickeln!“

Er hatte die Lacher auf seiner Seite!

So macht man das, liebe Werbefritzen, und bleibt dabei unterhaltsam und originell!

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 auf der Startseite meines Blogs.

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





## Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 03/23 (75)

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

(auf Deutsch siehe oben)

I've been running my beer blog for over fifteen years now, and for almost thirty years I've been drinking beer, well, so-to-say "systematically", which means that I keep a log of all the beers I've tasted and do further research concerning the background of what I'm drinking.

How often during this time have I come across the following story in some form or another:

"New beer based on an old recipe! As part of renovation works in our taproom, we discovered an original recipe from our ancestors from the 1920s behind the wallpaper. We painstakingly deciphered the notes, and our master brewer is proud of being able to offer you a beer that he brewed just like his pre-pre-ancestors did."

Depending on the author's talent, this story is colourfully embellished or rather soberly presented, but the leitmotif is always the same: Necessary renovation – unexpected discovery behind the wallpaper – original recipe from the past.



for sure not brewed according to a centuries-old original recipe

This always raises a few questions:

- A hundred years ago, didn't brewers keep brewing books or brewing logs and didn't they describe their brewing processes in there? Instead, there were only collections of loose sheets?
- Is there nothing better to do with these loose sheets of paper than to stick them on the wall and paper over them? Who does that? Well, apparently almost all old breweries, because I've read the story every so often ...
- Why are the notes from the past actually still legible despite wallpaper paste (back then) and wallpaper remover (now during the renovation)? Who peels off the old wallpaper so carefully that they even notice that some of the scraps of paper hold a "secret"?
- And: What is this secret anyway? Didn't people brew in the past with just hops, malt, yeast and water, too?
- Oh, and why do you find all these old treasures "accidentally" exactly at a time when everyone is keen to try new beers?

Gosh, dear advertising dudes – the first one of you who came up with this narrative was perhaps still original, but in the meantime, this story has worn out badly. Don't you think so?

Look at Abbot Guido of the Trappist Abbey "Maria Toevlucht" in Zundert in the Netherlands – one of the ten Trappist breweries, the Brouwerij De Kievit, is located there. Abbot Guido told the following story when he presented the the new Trappist beer "Zundert 4 – Refterbier" earlier this year:

"While working in the attic, we found a bundle of old documents in a closet, carefully wrapped in brown paper. There was great excitement in the monastery. What would we find in this bundle? Well ..." He paused to allow the tension to rise further. "Unfortunately, no original beer recipe, but just old newspaper clippings. Hence, we had to work ourselves and develop the new beer's recipe from scratch!"

He scored by getting the laughs!

That's how you do it, dear advertising dudes, and you will still remain entertaining and fancy!

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:

[Burgbräuhaus Belzig](#) [transferred from my outdated website], 17<sup>th</sup> October 2010

[Browar Widawa](#) [transferred from my outdated website], 4<sup>th</sup> December 2012

[Birrificio Valtellinese](#) [restored from my crashed website], 11<sup>th</sup> September 2013

[La Brasserie Clermont](#), 16<sup>th</sup> June 2022

[Bières & Caetera](#), 17<sup>th</sup> June 2022

[Höp hop hop](#), 17<sup>th</sup> June 2022

[Les2FÜTS Microbrasserie](#), 18<sup>th</sup> June 2022

[Stiegl-Gut Wildshut](#), 30<sup>th</sup> June 2022

[Braumeistercamp 2022 \[Post Scriptum\]](#), 2<sup>nd</sup> July 2022

[Kiesbye Akademie & Bierkulturhaus](#), 2<sup>nd</sup> July 2022

[Trumer Privatbrauerei](#), 2<sup>nd</sup> July 2022

[Rezension: Klaus Artmann – Bierentdecker Bierbibel](#) [update], 10<sup>th</sup> July 2022

[Délirium Café Köln](#), 7<sup>th</sup> August 2022

[Fleisbacher Brauerei](#), 8<sup>th</sup> August 2022

[Beer Factory](#) [update], 2<sup>nd</sup> October 2022

[Beer Nuggets: Ja, ist denn heut' schon Weihnachten?](#), 2<sup>nd</sup> December 2022

[Beer Nuggets: Kehrwieder Paket ZEIT Edition](#), 10<sup>th</sup> December 2022

[Beer Nuggets: Verkostungspaket aus Hannover \(7\)](#), 24<sup>th</sup> December 2022

[Beer Nuggets: Verkostungspaket aus Betzigau](#), 1<sup>st</sup> January 2023

[Kolumne: Bierige Bemerkungen vom Brunnenbräu](#), 11<sup>th</sup> January 2023

[Beer Nuggets: Tauschpaket aus Rödermark \(5\)](#), 18<sup>th</sup> February 2023

[Beer Nuggets: Verkostungspaket aus Hannover \(8\)](#), 19<sup>th</sup> February 2023

[Beer Nuggets: Der Tauschhandel blüht \(41\)](#), 20<sup>th</sup> February 2023

[Beer Nuggets: Verkostungspaket aus Hannover \(9\)](#), 28<sup>th</sup> February 2023

[Talschänke Wöllnitz](#) [update], 1<sup>st</sup> May 2023

[Beer Nuggets: Der Tauschhandel blüht \(42\)](#), 1<sup>st</sup> March 2023

[Fleisbacher Brauerei](#) [update], 3<sup>rd</sup> March 2023

[La Beerotek](#), 2<sup>nd</sup> May 2023

[Paname Brewing Company](#) [update], 2<sup>nd</sup> May 2023

[Numéro 10 Pigalle](#) [update], 3<sup>rd</sup> May 2023

[Rezension: Thomas Lang – Goldberg und die Tränen der Madonna](#), 5<sup>th</sup> May 2023

[Zwiefalter Klosterbräu](#) [update], 5<sup>th</sup> May 2023

[Tante Paula Burgberg](#) [update], 6<sup>th</sup> May 2023

[Biergasthof Hotel Riedberg](#) [update], 13<sup>th</sup> May 2023

[Brauhaus Lemke am Hackeschen Markt / Das Lemke](#) [update], 18<sup>th</sup> May 2023

[Straßenbräu](#) [update], 18<sup>th</sup> May 2023

[Heidenpeters Brauerei](#) [update], 18<sup>th</sup> May 2023

[Schoppe Bräu Taproom im BKK](#) [update], 18<sup>th</sup> May 2023

[BrewDog Bar Berlin Mitte](#) [update], 19<sup>th</sup> May 2023

[Berliner Berg Brauerei](#), 19<sup>th</sup> May 2023

[BraufactuM Berlin](#) [update], 19<sup>th</sup> May 2023  
[BR&O Brewhouse](#) [update], 20<sup>th</sup> May 2023  
[Mareike Hasenbeck: Bier Unser](#), 30<sup>th</sup> May 2023  
[Beer Nuggets: Probierpaket aus dem Baskenland](#), 1<sup>st</sup> June 2023  
[Miejski Browar Stargard](#) [update], 3<sup>rd</sup> June 2023  
[BernardiBräu / Bier Alp](#) [update], 10<sup>th</sup> June 2023  
[Stara Komenda](#) [update], 16<sup>th</sup> June 2023  
[Rezension: Thomas Fuchs – 111 Deutsche Biere, die man getrunken haben muss](#), 20<sup>th</sup> June 2023  
[Deutscher Brauertag / Sommerfest der Brauer 2023](#), 22<sup>nd</sup> June 2023  
[Hopfenfest Isernhagen 2023](#), 23<sup>rd</sup> June 2023  
[Craft Bier Bar Hannover](#) [update], 24<sup>th</sup> June 2023  
[Beer Nuggets: Hausbier-Sortiment Stiegl Privatbrauerei](#), 27<sup>th</sup> June 2023  
[Beer Nuggets: Naturrüb. Erfrischend. Ehrlich. Das neue BrewDog Pils](#), 28<sup>th</sup> June 2023  
[Störtebeker Braumanufaktur](#) [update], 1<sup>st</sup> July 2023  
[Rügener Insel Brauerei](#) [update], 2<sup>nd</sup> July 2023  
[Kommunbrauhaus Junkersdorf](#) [update], 8<sup>th</sup> July 2023  
[Die Tour de Bier 2023 – Rund um Junkersdorf](#), 9<sup>th</sup> July 2023  
[Stara Komenda](#) [update], 16<sup>th</sup> July 2023  
[Brauwerk Schwedt](#), 22<sup>nd</sup> July 2023  
[BernardiBräu / Bier Alp](#) [update], 28<sup>th</sup> July 2023  
[Hidden Lane Organic Brewery](#), 9<sup>th</sup> August 2023  
[Doppio Malto Glasgow](#), 10<sup>th</sup> August 2023  
[Beer Nuggets: Poznańskie Targi Piwne 2023 \(Reklame ENG\)](#), 10<sup>th</sup> August 2023  
[Beer Nuggets: Posener Biermesse 2023 \(Reklame DEU\)](#), 11<sup>th</sup> August 2023



**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)