



Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 02/24 (78)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Ein Sonder-Newsletter ...

Man muss sie ja nicht mögen, die Berliner Weisse ... Ein Bier, das mit Milchsäurebakterien und Brettanomyces-Hefen vergoren wird und dementsprechend einen säuerlichen und teils auch erdigen, ledrigen Geschmack aufweist. Ich beispielsweise kann diesem Bierstil nicht so viel abgewinnen.

Aber ...

Respektieren muss man sie schon!

Ein eigenständiger Bierstil, ursprünglich mal im gesamten preußischen Raum, nicht nur in Berlin selbst, als Champagner des Nordens beliebt, gerne mit Kümmelschnaps („mit Strippe“) etwas aufgepeppt, dann später ob seiner Säure eher gescholten und deswegen mit Himbeer- oder Waldmeistersirup bunt gefärbt und gesüßt, und irgendwann, so lange ist das noch gar nicht her, nur noch großindustriell gefertigt. Ohne echte Milchsäuregärung und Brettanomyces, nur noch leicht säuerlich und nur noch ein Schatten seiner selbst.



Schneeeule – Marlene – Original Berliner Weisse

Seit einigen Jahren gibt es zum Glück eine kreative Brauerin, die die Berliner Weisse wieder quasi nach Originalrezept mit den aufwändigen, klassischen Gärverfahren herstellt: [Ulrike Genz](#) mit ihrer [Brauerei Schneeeule](#). Sie bedient allerdings mit diesem Stil einen Nischenmarkt, und selbst wenn sie ihre Biere sogar nach Übersee exportiert – Nische bleibt Nische, was nichts anderes bedeutet, dass es jeden Tag auf's Neue ein Kampf um wenigstens einen kleinen Profit ist. Reich wird man in der Nische halt nicht.

Und wenn dann plötzlich eine drastische Mieterhöhung kommt, weil der Eigner der Immobilie, in der sich die kleine Brauerei eingerichtet hat, plötzlich Größenwahnsinnig wird, dann wird der Kampf um einen kleinen Profit rasch zu einem Kampf ums nackte Überleben.

Die [Schneeeule](#) muss also umziehen und eine neue Heimat für ihre Braukessel und Lagertanks finden – was in Berlin leichter gesagt als getan ist. Um überhaupt eine Chance zu haben, umzuziehen, ist also eine gewisse finanzielle Unterstützung mehr als dringend.

Die Lösung?

Crowdfunding!

Wer also unter Euch, meine lieben Leserinnen und Leser, Interesse daran hat, dass der Stil Berliner Weisse, nicht ausgerechnet in seiner Heimatstadt ausstirbt, die oder der möge doch bitte einmal [diesem Link folgen](#) und entweder spenden oder sich eines der angebotenen Dankeschöns kaufen.

Je eher, desto besser – rasches Handeln ist angesagt. Nur deswegen habe ich auch zu dem ungewöhnlichen Format eines Sonder-Newsletters gegriffen, der nächste reguläre Newsletter käme wohl zu spät. Ich verspreche Euch aber: Das bleibt eine Ausnahme, denn ich weiß, wie nervig es sein kann, zu viele eMails und Newsletter zu bekommen. Man will das ganze Zeug ja schließlich mit Vergnügen lesen ...

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 02/24 (78)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

A special newsletter ...

You don't have to like it, the Berliner Weisse ... A beer that is fermented with lactic acid bacteria and Brettanomyces yeasts and therefore has a sour and sometimes earthy, leathery flavour. I, for example, am not so keen on this style of beer.

But ...

At least, you have to respect it!

An independent beer style, originally popular throughout Prussia, not just in Berlin itself, and known as the Champagne of the North, often spiced up a little with caraway schnapps ("with Strippe"), later rather scolded for its sourness and therefore colourfully coloured and sweetened with raspberry or woodruff syrup, and at some point, not so long ago, only produced on an industrial scale. Without lactic fermentation and Brettanomyces, only slightly acidic and only a shadow of its former self.



Schneeeule – Marlene – Original Berliner Weisse

Fortunately, for some years now there has been a creative brewer who is once again producing Berliner Weisse almost according to the original recipe using the elaborate, classic fermentation process: [Ulrike Genz](#) with her [brewery Schneeeule](#). However, she serves a niche market with this style, and even if she exports her beers overseas – niche remains niche, which means that it is a daily struggle to make at least a small profit. You just don't get rich in a niche.

And when a drastic rent increase suddenly comes along because the owner of the property in which the small brewery has set up shop, suddenly becomes megalomaniacal, the brewery's fight for a small profit quickly turns into a fight for bare survival.

Hence, [Schneeeule](#) has to move and find a new home for its brewing kettles and lagering tanks – which is easier said than done in Berlin. In order to have any chance of moving at all, some financial support is more than urgent.

The solution?

Crowdfunding!

So if you, my dear readers, are interested in ensuring that the Berliner Weisse style does not go extinct in its home town, please [follow this link](#) and either donate or buy one of the thank-you gifts on offer.

The sooner the better – quick action is needed. This is the only reason why I have decided to use the unusual format of a special newsletter – the next regular edition would have been probably too late. But I promise you: This will remain an exception, because I know how annoying it can be to receive too many emails and newsletters. After all, you want to enjoy reading all my stuff, don't you?

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:

[Block-Bräu](#) [updated], 21st January 2024

[Zürich Bierfestival 2024](#), 22nd March 2024



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