



Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 03/25 (84)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

„Altes Bier? Buhääh!“

Wer so reagiert, war wohl noch nie in Düsseldorf. Oder ist Kölner und möchte an einem lokalen Düsseldorfer Bierstil kein gutes Haar lassen ...

Ich jedenfalls, ich mag Altbier. Sehr gern sogar, und fast alle Marken, die in Düsseldorf gebraut werden. Und die meisten, die von anderswo kommen, auch. Denn die Stilbezeichnung Altbier ist, im Gegensatz zu Kölsch, nicht geschützt. Jeder, der will darf sein Bier Altbier nennen. Und schlimm genug: Es muss noch nicht einmal wie ein Altbier aussehen oder schmecken, denn auch die Stildefinitionen, die wir im Kontext von Brauwettbewerben gerne benutzen, sind nicht bindend. Aber das wäre ein Thema für einen separaten Newsletter. Bleiben wir erstmal beim Altbier.



Für mich persönlich das beste Altbier Düsseldorfs: Das Uerige.

Entstanden ist der Stil wohl im Rheinland, wo man, wie fast überall in Deutschland auch, vor hunderten von Jahren im Wesentlichen dunkle, obergärige und warmvergorene Biere gebraut hat. Um sie besser haltbar zu machen, hat man sie kräftig gehopft, und insbesondere im eher milden Klima des Rheinlands war dies auch bitter notwendig. Nur ein paar Dutzend Kilometer weiter, in Eifel oder Hochsauerland, sah das schon ganz anders aus, dort musste außer vielleicht im kurzen Hochsommer gar nicht so sehr damit gekämpft werden, dass das Bier zu schnell verdarb.

Aber einfach nur ein kräftig gehopftes, dunkles Obergäriges zu brauen – das wäre nix Besonderes. Das machen die Briten an jeder Straßenecke. Brown Ale heißt das dann.

Spannend am Alt ist eher, dass passend zu der Hopfenbittere und den leichten Röstnoten des dunklen Malz eine ganz saubere Vergärung stattfindet, dass also die eigentlich ja obergärige und warme Temperaturen liebende Altbier-Hefe am unteren Rand ihrer Temperaturtoleranz eingesetzt wird – das Altbier also recht kühl vergoren wird. Dadurch macht die Hefe nicht das, was sie sonst macht, nämlich blitzschnell vergären und dabei viele fruchtige oder komplex aromatische Substanzen zu produzieren, sondern sie quält sich geradezu frierend und schlotternd durch die Gärung und produziert außer Alkohol und Kohlendioxid nicht viel anderes. Zumindest keine wunderlichen Aromen. Sie benimmt sich also fast wie eine untergärige, eine Lagerhefe.

Im Ergebnis ist Altbier ein recht sauberes, direktes Bier. Seine Farbe reicht von einem dunklen Kupfer bis hin zu fast schwarzbraun. Es ist klar, hat einen schönen, leicht cremefarbenen und aufgrund der kräftigen Hopfung auch stabilen Schaum, besticht mit leicht röstigen, dezent malzig-nussigen und manchmal ganz fein schokoladigen Aromen. Ein paar Brauereien, die mit der Hefe nicht ganz so gnadenlos umgehen und ihr ein, zwei Grad mehr bei der Gärung zugestehen, lassen auch ein paar fruchtige Noten nach dunklen Früchten wie Rosinen oder Trockenpflaumen zu, aber die meisten bleiben beim ganz klaren Ansatz. Die Aromen finden sich auch am Gaumen wieder, insbesondere retronasal, also wenn man durch die Nase ausatmet. Vollmundig ist ein Alt nicht, sondern eher hochvergoren und schlank. Und nach dem Schluck spürt man eine knackige Bittere. Vom Hopfen und ein bisschen auch vom röstigen Dunkelmalz.

Wenn man dieses Bier in einer der kleinen Brauereien in Düsseldorfs Altstadt trinkt und es dort ohne Druck aus dem Holzfass gezapft bekommt, dann ist es nicht allzu hoch gespundet, wunderbar durchtrinkbar und ein Hochgenuss. Vor allem ist es dort viel aromatischer, als wenn man eine der großen Altbiermarken Diebels (ABInBev), Schlösser (Radeberger) oder Hannen Alt (Carlsberg und seit kurzem Bolten) trinkt.

Mein persönlicher Favorit? Das Uerige. Es ist das bitterste, klarste, direkteste der Düsseldorfer Altbiere. Richtig knackig und kernig bitter, und nach jedem Schluck spürt man, wie die Bittere die Schleimhäute im Rachen ein bisschen trocken macht. Und was heißt das? Trockene Schleimhäute, das ist gleichbedeutend mit Durst. Schnell noch einen Schluck. Nach dem natürlich das gleiche wieder passiert. Noch einen. Und noch einen ... „Köbes, schnell noch ein Glas!“

So.

Wenn Ihr bis hierher gelesen habt, dann ... Respekt! Das war viel Text!

Wenn Euch dieser viele Text dann auch noch gefallen hat? Dann hätte ich was für Euch. Ich tingele [unter dem Motto „Bier trifft Buch“](#) mit meinen Texten durch die Republik, trage sie Euch vor und verkoste mit Euch ein paar dazu passende Biere. Kommt doch einfach mal bei so einer Veranstaltung vorbei, habt Spaß mit meiner kurzweiligen Performance und genießt interessante und spannende Biere. Meine nächsten Auftritte sind [am 28. Juni 2025 im Alten Bahnhof Frechen](#) und [am 17. Juli 2025 im Naked Ape in Freiburg in Breisgau](#).

Passt Euch beides entweder terminlich oder von der Entfernung her nicht? Hej, ganz einfach: Sucht Euch eine passende Location und ein paar Gleichgesinnte, und ladet mich einfach ein. Ich komme im deutschen Sprachraum überall hin. Lest Euch mal [das Konzept dahinter](#) durch – über die Konditionen werden wir uns dann schon einig! Dann kommt auch Ihr in den Genuss eines lustigen, kurzweiligen und gleichzeitig bierig-lehrreichen Abends oder Nachmittags. „Bier trifft Buch!“

Genug aber der Eigenwerbung. Ich verbleibe mit einem herzlichen ...

„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.

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



Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 03/25 (84)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

“Old beer? Ugh!”

Anyone who reacts like that has probably never been to Düsseldorf. Or you're from Cologne and don't want to leave a good mark on a local Düsseldorf beer style ...

In any case, I like Altbier. Very much so, and almost all the brands brewed in Düsseldorf. And most of those from elsewhere, too. Because, unlike Kölsch, the style designation Altbier is not protected. Anyone who wants to, can call their beer Altbier. And bad enough: It doesn't even have to look or taste like an Altbier, because the style definitions that we like to use in the context of brewing competitions are not binding or protected either. But that would be a topic for a separate newsletter. Let's stick to Altbier for now.



Altbier is brewed all over the world – for example, in Portugal on the island of Madeira.

The style probably originated in the Rhineland, where, like almost everywhere else in Germany, dark, top-fermented and warm-fermented beers were brewed hundreds of years ago. In order to preserve them better, they were strongly hopped, and this was particularly necessary in the rather mild climate of the Rhineland. Just a few dozen kilometres further afield, in the Eifel or Hochsauerland, things were quite different, where, except perhaps in the short midsummer, there was no need to worry about the beer spoiling too quickly.

But simply brewing a strongly hopped, dark top-fermented beer – that would have been nothing special. The British do it on every street corner. It's called brown ale over there.

What is more exciting about Altbier is that, in line with the hop bitterness and the slightly roasted notes of the dark malt, fermentation takes place very cleanly, meaning that the top-fermenting Altbier yeast, which actually loves warm temperatures, is used at the lower end of its temperature tolerance – the Altbier is therefore fermented quite cool. As a result, the yeast does not do what it normally does, namely ferment at lightning speed and produce many fruity or complex aromatic substances in the process, but instead torments itself freezing and shivering through the fermentation and does not produce much else apart from alcohol and carbon dioxide. At least no weird flavours. So it behaves almost like a bottom-fermenting lager yeast.

As a result, Altbier is a fairly clean, straight beer. Its colour ranges from a dark copper to almost black-brown. It is clear, has a beautiful, slightly cream-coloured foam that is quite enduring due to the strong hopping, and impresses with slightly roasted, subtly malty-nutty and sometimes very fine chocolatey aromas. A few breweries that are not quite so merciless with the yeast and allow it a degree or two more during fermentation, also allow a few fruity notes of dark fruits such as sultanas or prunes, but most stick to a very clear approach. The flavours can also be found on the palate, especially retronasally, i.e. when you exhale through the nose. An Alt is not full-bodied, but rather highly fermented and lean. And after the sip you can feel a crisp bitterness. From the hops and a little from the roasty dark malt, too.

If you drink this beer in one of the smaller breweries in Düsseldorf's old town, where it is drawn from a wooden barrel without pressure, then it is not too fizzy, rather quiet, wonderfully drinkable and a real treat. Above all, it is much more flavoursome there than when you drink one of the big Altbier brands Diebels (ABInBev), Schlösser (Radeberger) or Hannen Alt (Carlsberg and, more recently, Bolten).

My personal favourite? The Uerige. It is the bitterest, clearest, most straight of the Düsseldorf Altbiers. Really crisp and firmly bitter, and after every sip you can feel how the bitterness makes the mucous membranes in your throat a little dry. And what does that mean? Dry mucous membranes means ... thirst, after all! Quickly take another sip. After which, of course, the same thing happens again. Another one. And another ... "Köbes, another glass, quickly!"

Well ...

If you've read this far, then ... respect! That was a lot of text!

What if you also liked all this text? Then I have something for you. [Under the motto "Beer meets book"](#), I'm touring the country with my texts, reading them to you and tasting a few matching beers together with you. Why don't you come along to one of these events, have fun with my entertaining performance and enjoy some interesting and exciting beers. My next shows take place [on 28 June 2025 at Alter Bahnhof Frechen](#) and [on 17 July 2025 at Naked Ape in Freiburg in Breisgau](#).

Do neither of these opportunities suit you, either in terms of dates or distance? Hey, it's easy: Find a suitable location and a few like-minded people and simply invite me. I travel everywhere in the German-speaking world. I invite you to read [the concept behind it](#) – for sure, we'll find an agreement on the conditions! Then you too, can enjoy a funny, entertaining and at the same time beer-fuelled evening or afternoon. "Beer meets book!"

But enough self-promotion. I remain with a heartfelt ...

"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.

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

List of recently added entries:

[Brouwerij Ter Dolen](#) [restored], 15th November 2008

[Brouwerij de Prael](#) [restored], 6th June 2009

[Bayerisches Brauereimuseum / Museumsbrauerei](#), 16th October 2010

[Bierhalle Warszawa](#) (Text DEU) [restored], 26th April 2011

[Bierhalle Warszawa](#) (Text ENG) [restored], 26th April 2011

[Brauerei Gasthof Hartleb](#), 7th July 2023

[Craft Beer Lounge](#), 31st July 2023

[BrewDog Bar Kelvingrove](#), 9th August 2023

[Jonny Garrett: A Year in Beer – The Beer Lover’s Guide to the Seasons](#), 12th October 2023

[Tag der offenen Flasche](#), 1st March 2024

[Brasserie Federal](#), 23rd March 2024

[Beer Nuggets: Der Tauschhandel blüht \(61\)](#), 16th August 2024

[Beer Nuggets: Verkostungspaket aus Dornbirn \(4\)](#), 31st August 2024

[Beer Nuggets: Mitbringsel sind immer willkommen! \(9\)](#), 12th September 2024

[Beer Nuggets: Der Tauschhandel blüht \(62\)](#), 17th September 2024

[Pożegnanie ze Stargardem](#), 18th September 2024

[Pożegnanie ze Szczecinem](#), 18th September 2024

[Brauerei zur Mainkur – Bier-Hannes](#) [update], 4th December 2024

[Brauerei Ferd. Schumacher](#) [update], 30th December 2024

[Beerhouse Madeira](#) [update], 1st January 2025

[Uerige Obergärige Hausbrauerei](#) [update], 10th January 2025

[Kaltenhauser Botschaft](#) [update], 11th January 2025

[Lillebräu](#) [update], 18th January 2025

[Störtebeker Elbphilharmonie](#) [update], 20th January 2025

[Brouwerij de Prael](#) [update], 24th January 2025

[Bar Oorlam](#) [update], 29th January 2025

[Braustättchen am Fischmarkt](#) [update], 30th January 2025

[Brauhaus Zeche Jacobi](#) [update], 23rd February 2025

[Braustättchen am Fischmarkt](#) [update], 28th February 2025

[BIERO by Schmid&Hops](#), 6th March 2025

[Tag der offenen Flasche](#), 7th March 2025

[Riegele WirtsHaus](#), 8th March 2025

[Craftbeer Lodge](#) [update], 10th March 2025

[Hausbrauerei Feierling](#) [update], 10th March 2025

[Martin’s Bräu](#) [update], 10th March 2025

[Beer Nuggets: Bierschädlinge in der PCR-Analytik](#), 11th March 2025

[Beer Nuggets: Der Sonnenkönig aus Wildshut](#), 18th March 2025

[„Bier meets Buch“ Sieben Biere, sechs Geschichten ... und Bier-Häppchen](#), 20th March 2025

[Conrad Seidl: Biermythen](#), 26th March 2025

[„Bier trifft Buch“ Sieben Biere, sechs Geschichten – der Bierliterat liest im Craft Beer Kontor](#) (Ankündigung), 27th

March 2025

[Nachruf Walter Geißler](#), 28th March 2025

[Braumanufaktur Hertl – Tap Takeover im Craft Beer Kontor](#), 28th March 2025

[Hopfenspeicher – Der Craft Beer Store](#) [update], 3rd April 2025

[Zürich Bierfestival 2025](#), 4th April 2025

[Bierwerk Züri](#) [update], 5th April 2025

[Brasserie Federal](#) [update], 5th April 2025

[Craft Beer Tasting im Craft Beer Kontor](#), 12th April 2025

[Brauhaus Binkert](#) [update], 17th April 2025

[Dietrich Höllhuber, Wolfgang Kaul: Frankenalb – Ein Wanderführer für Biertrinker](#), 18th April 2025

[„Bier trifft Buch“ Sieben Biere, sechs Geschichten – der Bierliterat liest im Stubenrauch](#) (Ankündigung), 18th April 2025

[Brauerei Aying](#) [update], 22nd April 2025

[BrewsLi](#), 22nd April 2025

[Brouwerij de HopHemel](#), 2nd May 2025

[Brouwerij Ter Dolen](#) [update], 2nd May 2025

[De Gebrande Winning](#), 2nd May 2025

[Brouwerij Het Anker](#), 3rd May 2025

[De Heeren van Liedekercke](#), 3rd May 2025

[„Bier trifft Buch“ Sieben Biere, sechs Geschichten – der Bierliterat liest im The Naked Ape](#) (Ankündigung), 8th May 2025

[The Station](#), 10th May 2025

[„Bier trifft Buch“ Sieben Biere, sechs Geschichten – der Bierliterat liest im Craft Beer Kontor](#), 17th May 2025

[„Bier trifft Buch“ Sieben Biere, sechs Geschichten – der Bierliterat liest im Stubenrauch](#), 21st May 2025

[„Bier trifft Buch“ Sieben Biere, sechs Geschichten – der Bierliterat liest im Alten Bahnhof Frechen](#) (Ankündigung), 22nd May 2025

[„Bier trifft Buch“ Vier Biere, vier Geschichten – Speed-Reading und Speed-Tasting auf der Austrian Beer Challenge 2025](#), 23rd May 2025

[Athen \(Leseprobe\)](#), 7th June 2025

[„Bier trifft Buch“ Sechs Biere, fünf Geschichten – der Bierliterat kommt nach Rottweil](#) (Ankündigung), 10th June 2025



Brunnenbräu® Bier-Blog ... der Bierliterat
Nordwall 8
31 515 Wunstorf
Bundesrepublik Deutschland
+49 176 4570 9422

cbo@brunnenbraeu.de
blog.brunnenbraeu.eu