

Lahnstein, 3. November 2011

Lahnsteiner Brauerei präsentiert Hopfenlikör

Als die Lahnsteiner Brauerei vor fast zehn Jahren ihren Bierlikör auf Basis des dunklen Starkbieres „Schnee Bock“ auf den Markt brachte ahnte noch niemand, was daraus werden würde. Heute gilt dieser Bierlikör als erste der Delikatessen rund ums Bier, die die Lahnsteiner Brauerei einzigartig gemacht haben.



Delikatessen im Lahnsteiner Sinne sind unverwechselbare Speisen und Getränke, die mit einer Lahnsteiner Bierspezialität als wertgebender Zutat hergestellt sind oder zumindest in engem Zusammenhang dazu stehen. Die Produktion erfolgt in Kooperation mit Familienbetrieben aus der Region. Mittlerweile umfasst das Sortiment mit Bierlikör, Bierbrand, Bierstengeln (geräucherte Mettwürste), Bierkäse, Biernudeln, Lahneckchen-Praline, Knabbermalz, Hopfentee und dem Buch „Besser leben mit Bier“ neun Produktarten. Weitere Delikatessen sind in der Entstehung. Der erste Lahnsteiner Bier-Malt-Whisky reift bereits seit Frühjahr 2010 und startet im Sommer 2013. Ebenso reift ein weiteres Buch, das voraussichtlich 2012 erscheinen wird.

Ausgereift ist nun der Hopfenlikör. Die Teilnehmer des Bierseminars im März 2011 bescheinigten der „Testversion“ einstimmig die Marktreife. Einige davon erschienen auch zum Bierseminar im November 2011 und verkosteten den ersten offiziell produzierten Hopfenlikör. Dieser gewandert sich nun in Weißglasflaschen Typ „Bordeaux Futura“ 500 ml. Die geschmackliche Basis bildet neben dem Hopfen der helle Doppelbock „Martinator“. Hinzu kommen Alkohol und Zucker, so dass der fertige Hopfenlikör einen Alkoholgehalt von 25 % erreicht. Produzent ist wie beim Bierlikör die HIM Liköre GbR aus Winnigen an der Mosel.

Optisch wie geschmacklich kann die neue Delikatesse ihre beiden entscheidenden Bestandteile nicht verleugnen. Die Kombination aus Hopfen, auch als „grünes Gold“ bekannt, und dem satten Goldgelb des Martinator erzeugt einen warmen, herbstlichen Ton von grün-braun. Die aromatische Frische des Hopfens, seine charakteristische Bittere und die Süße des Zuckers kombiniert mit der wuchtigen Vollmundigkeit und Malzaromatik des Doppelbocks erinnern an eine frisch gemähte Blumenwiese, ein Hopfenfeld oder ein aromatisches Kräuterbonbon. Dieses ist jedoch nicht im Entferntesten in der Lage, die wohlige Wärme im Bauch zu erzeugen, die dieser Likör mit sich bringt.



Dr. Markus Fohr und Ellen Hickmann mit dem neuen Hopfenlikör

Als Produkt mit natürlichen Zutaten ist der neue Hopfenlikör unfiltriert und naturtrüb. Eine Filtration würde zu viele der ernährungsphysiologisch wertvollen Bestandteile wie Gerbstoffe, Hopfenöle und Eiweiße entfernen und auch das Hopfenaroma entscheidend reduzieren. Im Lauf der Zeit bildet sich in der Flasche – ähnlich wie beim naturtrüben Bier – ein Bodensatz, der vor dem Öffnen der Flasche wach gerüttelt werden möchte.

Der Vertrieb des Hopfenlikörs erfolgt zunächst über den neu gestalteten Brauereimarkt der Lahnsteiner Brauerei in der Sandgasse 1 in Oberlahnstein. Sicherlich wird der Hopfenlikör bald auch den Weg in ausgewählte Getränkemärkte und Gastronomiebetriebe finden.

2.626 Zeichen (ohne Leerzeichen)

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt:

Dr. Markus Fohr
Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG
Sandstr. 1, 56112 Lahnstein
Tel. 02621-917431
Fax 02621-917434
Mobil 0171-7841954
email: fohr@lahnsteiner-brauerei.de
<http://www.lahnsteiner-brauerei.de>
<http://www.lahnsteiner-delikatessen.de>