

Lahnstein, im Mai 2017

## PRESSEMITTEILUNG

### 59. LAHNSTEINER BIERSEMINAR: FRÜHLINGS POTPOURRI

Auch in seiner 59. Auflage feierte das Lahnsteiner Bierseminar eine Premiere: Es war die erste Veranstaltung dieser Reihe, die nicht Dr. Markus Fohr durchführte, sondern dessen „rechte Hand“ Ulli Hastenplug, seines Zeichens Brauer aus Leidenschaft in der Lahnsteiner Brauerei. Fohr selbst war selbst auf Fortbildung im Rahmen seines Studiums am Institute of Masters of Beer.

Ulli Hastenplug präsentierte was er zweifellos besser kann als sein Chef: Vier Biere aus dem Brauhaus Goldener Engel in Ingelheim, wo er selbst nebenberuflich tätig ist.



*Ulli Hastenplug live - am 59. Lahnsteiner Bierseminar*

Als kleiner Begrüßungstrunk flatterte noch vor den „Engeln“ ein bernsteinfarbenes "Zwickelbier" ins Glas, das die Lahnsteiner Brauerei speziell für einen Kunden entwickelt hatte. Mit diesem in der Hand ging es zur Sache - zwei "Stammtischler" erhielten eine Auszeichnung für ihre 30. Teilnahme.

Das folgende Bier zeigte sich zunächst etwas von Geheimnissen umwittert. Kein Etikett und kein Kommentar ließen einen Schluss über seine Natur zu – einzig die Sinne der Teilnehmer. Und diese verrichteten ihre Aufgabe in bemerkenswerter Weise. Schnell bemerkte der sensorisch versierte Stammtisch, dass es sich hier um ein "kalt" gehopftes und relativ leichtes aber dennoch auch vollmundiges Bier handelte.

Technische Daten: 2,5 Vol.-% Alk. bei 6,7 % Stammwürze, untergärig vergoren, Kalthopfung mit Citra nach der Hauptgärung (Citra), Flaschengärung.

Im Anschluß folgte noch ein rätselhaftes Bier. Hier tippten viele auf eine "Gose" oder eine Berliner Weisse. Die Fährte war richtig, denn es handelte sich um ein ungehopftes Bier – jedoch um ein klassisches untergäriges Vollbier und nicht um eines mit Zugabe von Salz oder Milchsäurebakterien.

Im Jahr 2012 gründeten Anja und Jörg Binkert anlässlich der 1200 Jahr-Feier der fränkischen Gemeinde Breitengüßbach die Brauerei „Main Seidla“. In Oberfranken - dem Land der Brauereien - gehört es schließlich für eine ordentliche Gemeinde dazu, eine eigene Brauerei zu haben. Es ist definitiv eine Herausforderung, in der Region mit der weltweit größten Brauereidichte, eine Neugründung zu wagen. Der Zuspruch aus der Bevölkerung und die Begeisterung der Franken für Ihr Bier waren dafür Ansporn genug.

In der Produktion hält sich Main Seidla an das fränkische Reinheitsgebot. Dieses ergänzt das bayrische Reinheitsgebot um eine weitere Komponente: Die Energieversorgung der Brauerei geschieht zu 100 % regenerativ mit Wärme aus Holzpellets und mit regenerativ erzeugtem Strom. Letzteres gilt ab 1.1.18 auch für die Lahnsteiner Brauerei.

Main Seidla bietet den modernsten Stand der Technik. Dies kommt nicht von ungefähr – Jörg Binkert ist der Entwicklungschef der ältesten Brauereimaschinenfabrik der Welt - Kaspar Schulz in Bamberg. So entstand auch der langjährige Kontakt zu Dr. Markus Fohr – und so gelangten auch die Biere „Harvest Moon“ und „Winter Ale“ nach Lahnstein.

Harvest Moon – der „Erntemond“ – ist an die Tradition der Erntebiere angelehnt. Als mildes obergäriges Vollbier entsteht es aus einer Mischung aus Gersten-, Hafer- und Dinkelmalz sowie aus den Spalter Hopfensorten Perle, Select, Ariana und Hersbrucker Pure.

Winter Ale hält was sein Name verspricht: Ein mildes dunkles Winterbier aus einer Mischung von Karamellmalzen, das mit 15,5 % Stammwürze bei 6,2 Vol.-% Alk. beinahe Starkbierstärke erreicht. Für das Hopfenaroma sorgt auch hier eine Mischung aus den Spalter Hopfensorten Perle, Select und Spalter.



*Volles Haus beim 59. Lahnsteiner Bierseminar*

Nach den Bieren von Mainseidla unternahm Ulli Hastenplug den erwarteten Schwenk zum Hauptthema des Abends, dem "Brauhaus Goldener Engel" aus Ingelheim, das einen gemeinsamen Nenner mit dem Brauhaus Binkert besitzt. Das brautechnische Konzept stammt in beiden Fällen von Kaspar Schulz, der ältesten Brauereimaschinenfabrik der Welt - was somit im fohrnherein eine top ausgestattete Brauerei erwarten lässt.

Als erstes kam das "Dunkle " zum Einsatz. Hierzu reichte Donka Fohr ein selbst gebackenes "Weizenbierbrot" mit einem eigens kreierten Frischkäseaufstrich. Bedingt durch die Herzhaftigkeit des Brotes und des Aufstriches passte es perfekt zu dem sehr weichen und dennoch würzigen "Dunklen" vom Engel.

Als zweites „Standardbier“ verkosteten die Teilnehmer das "Weizen" mit einem sehr bananigen Abgang - was bei den Damen sehr gut ankam.

Danach hieß es "Gläser spülen". Weiter ging es mit dem "Hellen" vom Engel, welches ein klassisches Brauhausbier ist und durch seine Süffigkeit und leichte Hopfung auf Anhieb viele Freunde fand.

Zum Abschluß kam der "Maibock" auf den Tisch. Vor allem wegen seines vollen Körpers und seiner ausgewogenen Restsüße gepaart mit dem traditionellen Bochgeschmack erfuhr dieser großes Lob. Beim Maibock laufen 16,7 % Stammwürze zu 6,1% Vol.-% Alk. auf.

Unter dem Motto „Handmade in Frankfurt“ brauen Sascha Reifenberg und Georg-Augustin Schmidt seit 2014 über 20 verschiedene Craftbiere jährlich im „BrauStil“, einer echten Mikrobrauerei mit Shop, Bar und Biergarten in Frankfurt-Nordend. Die Biere sind Craftbiere im ursprünglichen Sinn: Frisch, geschmackvoll, naturbelassen und weder filtriert noch pasteurisiert.



Zum dritten Geburtstag von BrauStil am 18. Januar 2017 floss erstmals das „Tripel Lambic“ vom Hahn. Es kombiniert die belgischen Klassiker „Tripel“ und „Lambic“ zu einem neuen BrauStil. Mit Trappisten-Hefe vergoren und einer zweiten Gärung mit natürlichen Milchsäurebakterien unterzogen resultiert ein fruchtig-säuerlich Starkbier nach der Brauart des belgischen Tripel im säuerlichen Lambic-Stil.

„Tripel & Lambic Style Fusion“ – diese Bezeichnung von BrauStil selbst trifft den sprichwörtlichen Nagel auf den Kopf. Hartnäckig wechselt die Sensorik dieses Bieres zwischen den beiden Stilen. Ein warmes Nougat-Bronze mit kräftiger Trübung und einem beigen Schaumhäubchen empfängt das Auge. Die Nase taucht ein in kräftige und harmonische Säurenoten flankiert von süßen Malznoten und einer vielfältigen Fruchtigkeit aus Aprikosen, Mandarinen, roten Trauben, Pflaumen und Rosinen. Im Trunk gesellen sich Noten von Apfelmose, Hopfendolden, Honig und geröstetem Getreide hinzu und integrieren die im Duft noch dominante Säurenote mild und elegant. Vier Aromahopfsorten sorgen für die angenehme Bittere.

Die interessante Kombination aus Säure, Frucht, Süße und Bittere erhebt Tripel-Lambic zur genusstechischen Allzweckwaffe. Es trumpft als kräftiges Biergartenbier genauso überzeugend auf wie als Aperitif und als Begleiter verschiedenster Speisen. Für alle, denen die Welt der Sauerbiere noch fremd ist, dient es als sanfter Einstieg.

### **Brautechnische Daten:**

- Bierstil: Obergäriges Starkbier, Tripel & Lambic Style Fusion.
- Zutaten: Brauwasser, Pilsener Malz, Caramellmalz, Weizenmalz, Münchener Malz, Hopfen (Tettnanger / Hallertauer Perle / Polaris / Mosaik), belgische Trappistenhefe.
- Alkoholgehalt 8,2 Vol.-% bei 23 % Stammwürze.
- Bittere: 35 IBU / Farbe: Nougat-Bronze.

Weitere Bierseminartermine 2017 sind:

- 1. Juni 2017 (Bierkellerführung – für Jahreskarteninhaber Eintritt frei)
- 7. September 2017
- 2. November 2017
- 7. Dezember 2017



Internet: <http://www.lahnsteiner-brauerei.de>

e-mail: [webmaster@lahnsteiner-brauerei.de](mailto:webmaster@lahnsteiner-brauerei.de)

Die Biere und Themen sind wie immer das am besten gehütete Geheimnis der Lahnsteiner Brauerei – Anmeldung unter [fohr@lahnsteiner-brauerei.de](mailto:fohr@lahnsteiner-brauerei.de)

6.275 Zeichen (ohne Leerzeichen)

Abdruck honorarfrei.

Bilder in druckfähiger Auflösung auf Anfrage.

Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt:

Dr. Markus Fohr

Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG, Sandgasse 1, 56112 Lahnstein

Tel. 02621-917431

Mobil 0171-7841954

email: [fohr@lahnsteiner-brauerei.de](mailto:fohr@lahnsteiner-brauerei.de)

<http://www.lahnsteiner-delikatessen.de>

---

D:\Eigene Dateien\Bierseminare\2017\Mai\Presse 59. Bierseminar 4. Mai 2017.doc

Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG  
Sandstr. 1, 56112 Lahnstein  
Tel. 02621-9174-0, Fax 02621-9174-34  
Volksbank Rhein-Lahn eG (BLZ 570 928 00) 200 105 303  
Nassauische Sparkasse Lahnstein (BLZ 510 500 15) 656 000 260  
Amtsgericht Koblenz HRG-Nr. 2169  
Umsatzsteuer-Nr. 273920001540

Persönlich haftende Gesellschafterin: Lahnsteiner Brauerei  
Verwaltungs GmbH, Sandstr. 1, 56112 Lahnstein  
Tel. 02621-9174-31, Fax 02621-9174-34  
Volksbank Rhein-Lahn eG (BLZ 570 928 00) 211838264  
Geschäftsführer: Dr. Markus Fohr, Dr. Rainer Fohr  
Amtsgericht Koblenz HRB 20467