

Lahnstein, im November 2016

## PRESSEMITTEILUNG VON FRAUEN FÜR FRAUEN - DAMENBIERSEMINAR

Die Idee, ein Bierseminar nur für Frauen zu veranstalten, war schon länger in Planung und am 16. November 2016 war es nun endlich soweit: Eine reine Damenrunde bevölkerte den Schalander der Brauerei. Aber auch die Seminarleiter waren selbstverständlich weiblich: Frau Donka Fohr und Frau Monika Zaun führten durch den Abend und erklärten und präsentierten außergewöhnliches mit und über Bier.



Zum Auftakt gab es eine kleine Bierkunde. Frau Zaun erläuterte den Teilnehmerinnen geschichtliche Aspekte, die Herstellung und verschiedene Sorten. Was heute kaum noch bekannt ist: Biergeschichte ist auch Frauengeschichte. Von alters her ein Frauenhandwerk wechselte das Brauen erst im späten Mittelalter die Seiten. Heutzutage ist Brauen und Biertrinken eher eine Männerdomäne, was unter anderem mit dem Bierstil zusammenhängt, welcher überwiegend getrunken wird: Pils. Dieses wird meist von einer ausgeprägten Bitteren dominiert, ein Geschmack der vielen Frauen nicht zusagt. Aber Pils ist nur ein Bierstil unter weltweit rund 150, von denen die Wichtigsten ebenfalls erläutert wurden. Auch konnten die Damen all jene Fragen stellen, die im Beisein von Herren wahrscheinlich nicht gestellt würden. Begleitet wurde dieser theoretische Teil von einem Bernsteinbier, ein obergäriges Vollbier mit einer Extraportion Malz. Schön süffig und mild mundete es den Teilnehmerinnen sehr gut.

Das Bier nicht nur zum Trinken taugt, sondern sich auch Haut und Haare darüber freuen, wurde an diesem Abend ebenfalls getestet. Mit Jojoba-Öl, Apfelessig und Weizenbier rührten die Teilnehmerinnen eine Bierlotion an, die die Haut seidig und geschmeidig macht. Dabei gab es ein naturtrübes, obergäriges Bier zu verkosten, welches auf bulgarischen Holzchips reifte – ein Bier Namens „Donka“, eigens für Donka Fohr von ihrem Mann, Dr. Markus Fohr – Inhaber der Lahnsteiner Brauerei - gebraut. Ein sanft holzig-harzige Aroma begleitet dieses milde und schlanke Bier.



Als „echtes“ Mädelsbier wanderte dann eine kleine Flasche mit rosa Etikett auf den Tisch: HolladieBierfee! Vier junge Braumeisterinnen im Alter von 24 – 32 Jahren hatten dieses Dinkel-Pale-Ale entwickelt. Duftende Aromahopfen (Mandarina Bavaria, Monroe und VicSecret) veredeln die Bierwürze aus Dinkel- und Caramellmalzen. Sodann sorgen Proseccohefe gepaart mit Alehefen für einen „Prickel-Bitzel-Wirbel am Gaumen“ bei 6 % Vol.-Alkohol.

Das Bier auch hervorragend als Cocktailzutat taugt, wurde anschließend anhand eines „CaiBierInha“ unter Beweis gestellt. Kristallweizenbier gemixt mit Aperol und Limetten ergeben eine erfrischende Mischung, die den Damen leuchtende Augen verschaffte.



Schneebock ist ein Doppelbockbier der Lahnsteiner Brauerei, welches bereits vielseitig im Einsatz ist, wie etwa bei Bierstengeln, Biersenf oder Biernudeln. An diesem Abend gab es dieses Starkbier zu Essen: Schneebockbrot mit Schneebockaufstrich begleitet von Schneebock im Glas.



Foodpaaring nennt man die Kunst zu bestimmten Gerichten oder Lebensmitteln das passende Getränk zu finden. Was lange Zeit dem Wein vorenthalten war, wird auch immer häufiger für Bier entdeckt. Rohminator Mandarin Bavaria ist ein vollmundiger Doppelbock mit fruchtigem Aromahopfen, der wunderbar zu Apenzeller paßt. Überrascht stellten die Teilnehmerinnen fest, wie gut sich diese Beiden ergänzten und den Geschmack des jeweils anderen hervorhoben.

Zum Abschluß gab es Eisbock mit verschiedenen Schokoladensorten. Der Doppelbock, der mit seinen 14,8 % Vol.-Alkohol schon eher an einen Likör erinnert und von vollmundigem wuchtigem Geschmack ist, benötigt einen starken gerne süßen Partner. Eine Abstimmung ergab, dass vor allem die gesalzene Schokolade mit Caramell ein idealer Begleiter für diesen Nachtisch ist.

Insgesamt waren die anwesenden Frauen positiv überrascht, wie vielseitig Bier ist und sein kann. Und waren sich einig, einen wunderbaren Abend verlebt zu haben, der gerne wiederholt werden darf.

3.426 Zeichen (ohne Leerzeichen)

Abdruck honorarfrei.  
Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt:

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