



Lahnstein, im Dezember 2020

PRESSEMITTEILUNG: **LAHNSTEINER CRAFTBIERBRAUEREI IN BETRIEB**

Man soll die Feste feiern wie sie fallen – und manchmal fallen sie eben auch zusammen. So geschah es am 4. Juni 2019 in der Lahnsteiner Brauerei. Der erste Anlass zum Feiern war bereits seit 50 Jahren planbar: Dr. Markus Fohr, Inhaber der Brauerei, feierte die Vollendung seines 50. Lebensjahres. Der Plan an exakt diesem Tag auch die neue 1.000 Liter Craftbierbrauerei in Betrieb zu nehmen gewann erst einige Monate vorab Konturen. Doch er passte perfekt und so stellte der Jubilar selbst die rhetorische Frage: „Was kann es für einen Bierbrauer und amtierenden deutschen Meister der Biersommeliers Schöneres geben als an seinem 50. Geburtstag eine Craftbierbrauerei einzuweihen?“

Eineinhalb Jahre später lieferte Dr. Markus Fohr selbst die Antwort auf seine Frage: „Mit der Inbetriebnahme des neuen Flaschenfüllers und Etikettierers sowie dreier zusätzlicher Tanks hat die Craftbierbrauerei nun ihre volle Leistungsfähigkeit erreicht!“

Hier die Fakten im Überblick:

- Produktionsvolumen 1.000 Liter Vollbier je Charge.
- Jedes Rezept inner- und außerhalb des Deutschen Reinheitsgebotes ist möglich.
- Acht Gär- und Lagertanks mit einem Volumen von je 1.550 Litern.
- Abfüllung in Fässer, 330 ml oder 500 ml Euroflaschen mit Kronenkorken.
- Abfüllung in kleinen Mengen in 1,0 l oder 3,0 l Bügelverschlussflaschen, 5 l Partydosen, Siphons oder andere Spezialgebinde.



Bei den ersten Tests: Braumeister Henrik Rohmann und Dr. Markus Fohr (links), Viktor Fohr (Mitte)

Den Plan eine Craftbierbrauerei zu bauen hegten die Lahnsteiner Bierbrauer schon seit einigen Jahren. Zum einen ermöglicht ihnen die Craftbierbrauerei nun selbst jedes nur erdenkliche Rezept in die Tat umzusetzen – zum anderen gilt dies auch für die vielen Anfra-



www.lahnsteiner-brauerei.de

info@lahnsteiner-brauerei.de

gen von Gypsy-, Gasthaus- oder Hobbybrauern, Gastronomen sowie Getränkegroß- und Einzelhändlern die die Lahnsteiner Brauerei in den letzten Jahren erreichen.

Der Maßstab von 1.000 Liter Produktionsvolumen je Charge bei einer Stammwürze von 11 % bietet hierzu den idealen Rahmen. Auch eine andere Stammwürze ist möglich, wobei sich dann das Produktionsvolumen entsprechend verkleinert oder vergrößert. Jeder Sud gärt und lagert individuell in einem separaten Gär- und Lagertank mit einem Fassungsvermögen von 1.550 Litern. Die Tanks verfügen über eine eigene Kühlung um jederzeit perfekte Bedingungen zu gewährleisten. Acht Tanks stehen zur Verfügung. Bei Bedarf ist es jederzeit möglich weitere Tanks zu ergänzen. Eine eigene Schrotmühle sorgt für perfektes Schrot individuell für jeden Sud, ein eigener Plattenkühler für die Würzekühlung.



Dr. Markus Fohr und seine Mutter Hannelore Fohr bei der Hopfengabe beim Jungfernsud

Im ursprünglichen Sinne handwerklichen Bierbrauens kommt in der Craftbierbrauerei ausschließlich Naturhopfen in Form von Pellets oder Dolden zum Einsatz. Zwar hat der Hopfenextrakt das schlechte Image, das er derzeit häufig genießt, nach Meinung der Lahnsteiner Bierbrauer nicht verdient, doch ist er zum einen in der Craftbierszene nicht gern gesehen, zum anderen auch zum Brauen im handwerklichen Maßstab und zum Einsatz von Aromahopfen nicht geeignet. Ferner bleiben alle Biere aus der Craftbierbrauerei naturbelassen. Es erfolgt weder eine Filtration noch eine Wärmebehandlung in Form von Pasteurisation oder Kurzzeiterhitzung.

Die Abfüllung der Biere erfolgt in Kegs sowie in 330 ml und 500 ml Euroflaschen mit Kronenkorken. In kleinen Mengen sind auch 5 l Partydosen, Bügelverschlussflaschen 1,0 l und 3,0 l oder andere Spezialgebinde möglich.



www.lahnsteiner-brauerei.de

info@lahnsteiner-brauerei.de



Flaschenfüller (links), Etikettierer (Mitte) und Blick in die Craftbierbrauerei (rechts)

Als Geburtstags- und Jungfernsud braute Braumeister Henrik Rohmann seinem Chef und Freund aus Weihenstephaner Studientagen ein Rauchbier mit 11 % Stammwürze und einem dezenten Rauchmalzanteil von 7 %. Natürlich gibt es weitere Ideen, doch dies wollen die Lahnsteiner Bierbrauer nicht alleine entscheiden. Hier sollen die Freunde der Brauerei mitreden und zum einen Bierstile oder auch konkrete Rezepte vorschlagen und zum anderen im Anschluss abstimmen welches der vorgeschlagenen Biere den Anfang macht.

Und natürlich sollen die Freunde auch etwas davon haben. Brautage an der Craftbierbrauerei sind genauso angedacht wie die Möglichkeit für Lohnbrauer bei „ihrem“ Sud dabei zu sein – eine handwerkliche Brauerei zum Anfassen eben.

Mit den ersten Bieren aus der Craftbierbrauerei hält auch ein neues Etikettendesign für die Lahnsteiner Craftbiere Einzug. Das neue Design zeigt sich moderner, klarer und einheitlicher als das bisherige. Der Vallendarer Designer Andreas Breiden und die Druckerei Lohmann entwickelten es exklusiv und auf Wunsch für die Lahnsteiner Brauerei. Als Logo der neuen Linie fungiert eine Variante des Lahnsteiner Brauerei Logos das den bewährten Schriftzug nutzt und mit dem historischen Brauereiturm den markantesten Teil des Brauerei Logos zum dominanten Teil des Logos erhebt. Ferner enthalten die neuen Etiketten die wichtigsten Informationen zum jeweiligen Craftbier sowie eine Ampel, die für Jedermann verständlich über Farbe, Bittere, Stärke, Aroma und Süße des jeweiligen Bieres informiert.



Das neue Etikettendesign am Beispiel Honigbier



www.lahnsteiner-brauerei.de

info@lahnsteiner-brauerei.de

5.232 Zeichen (mit 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

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