

Lahnstein, im Dezember 2016

PRESSEMITTEILUNG

54. LAHNSTEINER BIERSEMINAR:

FRANKENBRÄU & MEHR

Nach einem naturtrüben Zwickelbier als „Starter“ feierte ein neues Lahnsteiner Craftbier Premiere, das „Lahnsteiner AIPIÄY“. Selbst Biersommeliers müssen den Namen erst laut aussprechen bevor sie realisieren was es damit auf sich hat: „AIPIÄY“ beruft sich auf die Tradition britischer India Pale Ales, kurz „IPA“, lehnt sich aber in Design und Rezeptur an US-amerikanische und kanadische West-Coast-Style IPAs an. Was sich nach diesem Satz zunächst nach massivem „Brauchinesisch“ in Reinkultur anhört wird nach dem Blick aufs Etikett schnell sonnenklar. Es kommt flippig, exotisch und ein wenig crazy um die Ecke – anders gesagt ganz anders als der Stil, den britische und auch deutsche Traditionsbrauereien sonst pflegen. Für ein modernes Bier passt es wie die sprichwörtliche „Faust aufs Auge“.



Traditionelle British-Style-IPAs zeigen sich bernsteinfarben, klar filtriert und im Aroma geprägt von karamelliger Malzsüße auf der einen und mächtiger Hopfenbittere auf der anderen Seite. Dieses Lahnsteiner-Style-IPA dagegen scheint strohgelb, fast wie eine Ähre in der Frühlingssonne. Es ist naturtrüb und besitzt eine gut verteilte angenehme Trübung. Freundliche Malzsüße empfangen die Nase genauso wie einladende Citrusnoten von Mandarine, Limette und Grapefruit gepaart mit einer leicht pfeffrigen Note. Alles was der Duft in Aussicht stellt erfüllt sich auch auf dem Gaumen. Mehr noch, ein sanftes Prickeln im Antrunk sowie eine muskulöse aber harmonisch integrierte Frucht und Hopfenbittere erheben das AIPIÄY zu einem Genuss für bekennende Hop-Heads.

Letztere und alle anderen lassen sich AIPIÄY gerne im sommerlichen Biergarten oder als Aperitif schmecken. Kräutrige Fruchtsalate, Gemüsesuppen oder Grünkernbratlinge erwählen es als Speisenbegleiter, genauso wie Bockshornkleekäse und andere aromatische Käsesorten. Hop-Heads benötigen weder Anlass noch Speise um ihrem natürlichen Drang nach Aroma und Bittere zu fröhnen. Hinweis: Hop-Heads kennt die internationale Bierszene als Bezeichnung für Mitmenschen, denen Hopfenaroma und Hopfenbittere nie genug sein können, egal wie intensiv beide sind.

Ein kleines Weihnachtsgeschenk erhielten die Teilnehmer vom Engelsburger Getränkevertrieb in Remscheid, einem langjährigen Geschäftspartner der Lahnsteiner Brauerei, in Form des neuen Remscheider Pils naturtrüb. Der Remscheider Bräu ist eine neu gegründete Gasthausbrauerei im Herzen von Remscheid und bietet vier Biersorten an. Mehr dazu unter www.remscheider-brau.de

Im Herzen des Frankenlands beheimatet ist die Frankenbräu in Mitwitz. Einer ihrer Mitarbeiter stammt aus dem Herzen des Mittelrheines und besitzt eine Lahnsteiner Vergangen-



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

e-mail: webmaster@lahnsteiner-brauerei.de

heit wie Gegenwart: Frank Michel war lange Jahre Mitarbeiter der Lahnsteiner Brauerei und lebt auch heute noch in Lahnstein. Er stellte die Brauerei und zwei ihrer leckersten Biere vor: Das bernsteinfarbene Starkbier sowie das Schädelschbrennger Export by XXU-we „Original fränggisch Schädelschbrennger Export“ aus der aus der fränggischen Kultserie: Franken Animals by XXUwe!

Mehr dazu unter www.frankenbraeu-mitwitz.de und www.xxuwe.de

Richtig weihnachtlich ist der „Glühbock“. Einmal im Jahr zur Adventszeit braut die Lahnsteiner Brauerei diesen hellen Doppelbock, der ähnlich einem Glühwein mit Nelken, Sternanis, Zimt und Orangenschalen gewürzt ist. Basisbier ist der Lahnsteiner Martinator. Glühbock schmeckt gekühlt gut, temperiert noch besser und wärmt auch wie Glühwein wenn er denn erhitzt ist. Letzteres sollte schonend passieren da sich die Kohlensäure im Bier schlagartig entbindet – oder aber man entkohlsäuert vor dem Erhitzen. Als „Bonbon“ der Glühbierverkostung tauchten einige Flaschen Glühbock aus dem Jahr 2015 auf. Wie immer ging das Rennen frischer Bock gegen gereifter Bock schieblich-friedlich unentschieden aus. Beide Varianten besitzen ihren ganz eigenen Reiz.

Als Finale des Abends fungierte eine weitere Neuauflage unter den Lahnsteiner Craftbieren: Der Megabock Rohminator gereift auf Buchenholz. Dieses ohnehin schon eindrucksvolle kupferrote Starkbier erfährt durch die feinen Holznoten eine elegante Abrundung, fast so als könnte man einen Kreis noch runder machen. Nicht nochmals runder – dafür aber nochmals aromatischer – gestaltete sich die Verkostung zusammen mit reifem Bierkäse. Ein wahres „Wettrennen“ der Aromen!

Damit war das Lahnsteiner Bierseminar zu einem würdigen Abschluss gelangt und – es kann sich auf eine ebenso würdige Fortsetzung 2017 freuen. Die Termine stehen bereits fest. Wie für 2016 wird es auch für 2017 eine Jahreskarte geben, die als Zugabe freien Eintritt für das Bierkellerseminar am 1. Juni 2017 enthält.

- 12. Januar 2017
- 2. Februar 2017
- 9. März 2017 Damenbierseminar – for Boys and Girls
- 6. April 2017
- 4. Mai 2017
- 1. Juni 2017 (Bierkellerführung – für Jahreskarteninhaber Eintritt frei)
- 7. September 2017
- 2. November 2017
- 7. Dezember 2017

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

4.968 Zeichen (mit Leerzeichen)

Abdruck honorarfrei.

Bilder in druckfähiger Auflösung auf Anfrage.

Belegexemplar erbeten.

D:\Eigene Dateien\Bierseminare\2016\Dezember\Presse 54. Bierseminar 8. Dezember 2016.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



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

e-mail: webmaster@lahnsteiner-brauerei.de

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-delikatessen.de>

D:\Eigene Dateien\Bierseminare\2016\Dezember\Presse 54. Bierseminar 8. Dezember 2016.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