

Lahnstein, im Januar 2017

PRESSEMITTEILUNG

55. LAHNSTEINER BIERSEMINAR:

350 JAHRE UND ZEHN GENERATIONEN

2017 wird definitiv als ein Jubiläumsjahr in die Geschichte der Lahnsteiner Brauerei eingehen. Sie selbst feierte am 1. Januar 2017 ihren zehnten Geburtstag. Doch ihre Tradition reicht viel weiter zurück. Es war einmal, vor langer Zeit ...

... im Jahre 1667, da erwarb Jacob Fohr, direkter Urahn der heutigen Inhaber der Lahnsteiner Brauerei, in Ransbach im Westerwald den Bannzapf, wie das Braurecht damals hieß. Zuvor besaß er schon eine Hälfte dieses Bannzapfs, war also bereits als Bierbrauer tätig. Der Brauer Jacob Foor, so die damalige Schreibweise, stammte wahrscheinlich aus der Gegend von Lüttich im heutigen Belgien. Viele seiner Landsleute kamen damals in den Westerwald, das „Kannenbäckerland“, um in den Tongruben zu arbeiten. Ihrer Furcht, in dieser Gegend kein adäquates Bier vorzufinden, verdankt die Familie Fohr den Beginn ihrer nun 350-jährigen Brautradition. Viele weitere Details und auch noch historische Daten in der Lahnsteiner Braugeschichte finden sich im Buch „Besser leben mit Bier“ oder online unter www.lahnsteiner-brauerei.de

Trotz oder gerade wegen aller Tradition – es gilt sie immer wieder aufs Neue mit Leben zu erfüllen. Dies vollzog Braumeister Rohmann mit einem kleinen Testsud „British Style Ale“. Eine original englische Alehefe und ein Schüsschen Röst-Karamellmalz verleihen dem Bier eine Note, die Fans englischer Biere in der Tat als „very british“ werten.



Donka und Dr. Markus Fohr bei der Präsentation des Innis & Gunn Original

Und man blieb auf dem britischen Weg. Donka Fohr präsentierte ein Bier aus einer Brauerei in der Holz das zentrale Programm ist – Innis & Gunn. Dieser schottische Craftbrauer begrüßt den Besucher auf seiner Homepage <http://innisandgunn.com> mit den Worten:

Wir sind ein kleiner Brauer und ein wenig ungewöhnlich. Wir reifen unser Bier mit Eichenholz und erreichen einzigartige Flavors und ein Sortiment von Bieren die in aller Welt Freunde finden (Holzanklopfen).

Alles begann mit einem Unfall. 2002 bat eine berühmte Whisky Destillerie Braumeister Dougal Sharp um Hilfe. Sie waren auf der Suche nach einem süßen, malzigen und aromatischen Bier um einige ihrer Eichenholzfässer geschmacklich abzurunden. An der Idee

eines „ale-finished Whisky“ hatten sich schon viele Brauer und Brenner versucht – leider ohne Erfolg.

Sharp kreierte ein für diesen Zweck maßgeschneidertes Rezept und das resultierende Bier wanderte in die Fässer. Nach 30 Tagen ließ man das Bier ab und füllte die Fässer mit Whisky. Während seiner Reifung erlangte der Scotch besondere Eigenschaften aus dem mit Bier getränkten Holz. Das Ergebnis war ein wahrhaft bewundernswerter Tropfen, dem viele Wiederholungen dieses erfolgreichen Experiments folgten. Das Bier floss dabei jeweils in den Kanal.

Monate später und völlig unerwartet erhielt Braumeister Dougal Sharp einen aufregenden Anruf – diesmal war es nicht der Whisky der sich Bestnoten verdiente. Einige Neugierige in der Destillerie hatten das Bier nach seiner Reifung in den Fässern probiert. Sharp folgte diesem Beispiel – und der Geschmack war bemerkenswert. Das Eichenholz hatte das Aroma des Bieres ungewöhnlich verfeinert. Und nicht nur der Braumeister selbst war begeistert. Alle Verkoster in der Brauerei teilten seine Begeisterung.

Dougal Sharp glaubte so sehr an dieses Bier, dass er seine Stelle aufgab. Ein ganzes Jahr langer Abende und kurzer Nächte investierte er um den Reifungsprozess in den Whiskyfässern zu perfektionieren und Innis & Gunn auf den Markt zu bringen.

Seit diesem Tag hat sich Innis & Gunn der Aufgabe verschrieben, die einzigartigen Flavors im Eichenholzfass gereifter Biere mit der Welt zu teilen und damit bewiesen, dass ein kleines Glück eine ganze Weile anhalten kann.

Aus der mittlerweile breiten Palette der Innis & Gunn Biere verkosteten die Teilnehmer das „Original“ und das „Toasted Oak IPA“.



Den Fortgang des Abends bot ein besonderes Bier, das als limitierte Edition jedes Jahr in einer neuen Variante entsteht: Kiesbyes Waldbier – 2016 als Wacholder. Die Flaschen nahm Dr. Markus Fohr persönlich vom Brauer Axel Kiesbye im Rahmen der Jahreshauptversammlung des Biersommelierverbandes in Kulmbach entgegen.

Kiesbye´s Bierkulturhaus ist ein Name in der Branche – wenn nicht der Name! Axel Kiesbye ist Begründer des Biersommeliere und bietet Ausbildungen rund ums Bier an. Und er braut seit 2011 jedes Jahr eine neue Variante seines Waldbiers in streng limitierter Menge und mit sehr viel Handarbeit in Zusammenarbeit mit den Österreichischen Bundesforsten. 2016 bietet der Wacholder die spezielle Zutat aus dem Wald.

Alpen-Wacholderzweige und -beeren stammen zu 100% aus Österreich. Die Ernte erfolgte erstmalig in der Geschichte der Waldbier-Reihe zu zwei verschiedenen Zeitpunkten in Bundesforste-Wäldern im Salzburger Lungau in der Nähe von Zederhaus: Im Frühsommer sammelte man rund 15 kg junge Wacholder-Zweige ein, um bereits im Sudhaus die holzigen Aromen und die goldene Bier-

farbe zu gewinnen. Im Spätsommer wurden dann rund fünf Kilogramm Beeren vom Strauch geschüttelt, gereinigt, aufgebrochen und dem Bier zugeführt.

Weitere Informationen gibt es unter www.bierkulturhaus.com

Das Finale des Abends bot zunächst der Megabock Rohminator – schon für sich ein fulminanter Genuss. Und auch hier ereignete sich ein hölzerner „Unfall“. Braumeister Rohmann hatte vor eine neue Charge des hellen Doppelbocks Martinator in der Variante „auf Sandelholz gereift“ anzusetzen. Als Goldmedaillengewinner beim International Craft Beer Award 2015 zählt dieses Bier zum Stammpersonal der Lahnsteiner Craftbiere. Mehr aus Versehen erwischte der Braumeister statt dem Martinator den Rohminator – und fertig war der „Rohminator Sandelholz“. Nach dem Urteil aller Teilnehmer wird dieser 2017 den Weg zum International Craft Beer Award finden – Holz und Bock harmonieren perfekt!



Degustation des Eisbock live

Noch fulminanter trumpft der Rohminator als Eisbock auf, der sich live vor den Augen der Besucher Tropfen für Tropfen aus dem Eis schlich. Und dieser Rohminator Eisbock war nur einmal ausgefroren. In den tiefen Kellern der Lahnsteiner Brauerei reift noch ein viermal ausgefrorener Rohminator Eisbock heran. Wann er ausgereift ist? Diese Frage werden die Teilnehmer eines der folgenden Lahnsteiner Bierseminare als erste beantworten können.

Noch fast neu erschienen ist der Lahnsteiner Bierseminarkalender 2017. Ein Damenbierseminar „For Boys and Girls“ findet am 9. März 2017 statt – hier haben beide Geschlechter Zutritt. Wie für 2016 gibt es auch für 2017 eine Jahreskarte, die als Zugabe freien Eintritt für das Bierkellerseminar am 1. Juni 2017 enthält.

- 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.



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

e-mail: webmaster@lahnsteiner-brauerei.de

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-delikatessen.de>

D:\Eigene Dateien\Bierseminare\2017\Januar\Presse 55. Bierseminar 12. Januar 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