

Lahnstein, im März 2017

PRESSEMITTEILUNG

57. LAHNSTEINER DAMEN-BIERSEMINAR „BOYS AND GIRLS“

Nicht zum ersten und sicher auch nicht zum letzten Mal hieß es am 9. März 2017 in Lahnstein: „Willkommen zum Damen-Bierseminar“. Zwar waren männliche Teilnehmer geduldet, doch das Programm schmiegte sich eher an die weiblichen Vorlieben an. Dafür sorgten mit Donka Fohr und Monika Zaun auch zwei Damen, die den Abend sowohl konzipierten als auch durchführten.



Die Damen in Aktion: Monika Zaun (links) und Donka Fohr (rechts)

Beide befinden sich in guter wie zahlreicher Gesellschaft: In großen Teilen Afrikas und Amerikas brauen auch heute noch ausschließlich Frauen das Bier, etwa in Ecuador die Quechua Indianerinnen das „Chicha“. Aber auch im alten Ägypten waren die Frauen dafür verantwortlich, ebenso wie im alten Mesopotamien.



Auch in der belgischen Brauerei Liefmans zeichnete lange Zeit eine Frau für alles verantwortlich. Rose Blanquaert-Merckx, von Haus aus Balletttänzerin, nahm 1946 eine Anstellung als Sekretärin bei Liefmans an. Später erlernte sie das Brauerhandwerk, avancierte zur Braumeisterin und leitete 40 Jahre lang die Brauerei. Mit Liefmans Fruitesse on the rocks, einem belgischen Fruchtbier, nahm der Abend in jeder Hinsicht weiblich seinen Lauf.

Dem entsprechend lieferten sich nun zwei Biere eine Art Wettlauf. Mit „craftBee versus Honigbier“ eiferten zwei Honigbiere um die Gunst der Genießer. Craftbee, ein Vollbier mit 10 % Honig-Wasser-Gemisch-Zusatz, und das Lahnsteiner Honigbier, bei dem der Honig in einer zweiten Gärung mit vergoren wird. Einen Sieger hatte dieser Wettlauf nicht, beide Biere schmeckten den Boys und den Girls.

Ob sie auch den Walküren der nordischen Sage gemundet hätten? Fragen können wir sie nicht, doch die 2016 neu gegründete Brauerei Wacken widmet ihnen mit dem „Walkürenschluck“ ein eigenes Starkbier. Sein Aroma kommt fein bitter, malzig, nach reifen Früchten und Karamell daher und mundete definitiv den anwesenden Damen.

Walküren – auch Schlacht- oder Schildjungfern, stehen in der nordischen Mythologie für ein weibliches Geistwesen aus dem Gefolge von Göttervater Odin. Ursprünglich wählten Walküren die auf dem Schlachtfeld verstorbenen Einherjer (ehrentvoll Gefallene) aus, um

D:\Eigene Dateien\Bierseminare\2017\März\Presse 57. Bierseminar 9. März 2017.doc

sie zum Totengott zu führen. Später wandelte sich Walhall zur Festhalle Odins und die Walküren zu irdischen Kriegerinnen, die Bier ausschenken und sich in Krieger verlieben konnten.

Anders aber genauso interessant zeigte sich das Aroma des „Salty Dog“ aus der Bakunin Brauerei, Estland. Gebraut ist es nach Art einer Leipziger Gose unter Zusatz von Salz und schmeckt auch so – salzig bis säuerlich. So fordert Salty Dog die Vermählung mit Obsthäppchen heraus, deren fruchtige und säuerliche Noten es harmonisch ergänzt.



Salty Dog und seine Speisenpartner

Das Finale des Lahnsteiner Bierseminars bildet oft ein sehr starkes Starkbier – dieses Mal gleich in doppelter Weise. Das Keyte Oostendse Dobbels Tripel der Brauerei Strubbe aus Belgien erreicht an sich bereits stolze 9,2 Vol.-% und beeindruckende Noten von Karamellsüße und reifen Früchten.



Nippen statt Kippen – der Stammtisch des Lahnsteiner Bierseminars

Wie stark es nach dem Einfrieren wird steht in den Sternen – die Tatsache dass das Einfrieren den Charakter eines Starkbieres nochmals stark intensiviert keinesfalls. Es braucht ein wenig Zeit bis sich das Bier vor den Augen des Betrachters aus dem Eis gelöst hat. Es braucht noch ein wenig Zeit bis sich die Kälte aus dem Bier gelöst hat, doch dann offenbart es wärmenden Charakter, Noten von Sherry und Portwein, Süße und noch reiferen Früchten als im Original, das nun fast wie ein Dünnbier wirkt – aber eben nur fast!

Weitere Lahnsteiner Bierseminare finden statt:

- 6. April 2017
- 4. Mai 2017
- 1. Juni 2017 (Bierkellerführung – für Jahreskarteninhaber Eintritt frei)
- 7. September 2017
- 2. November 2017

D:\Eigene Dateien\Bierseminare\2017\März\Presse 57. Bierseminar 9. März 2017.doc



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

e-mail: webmaster@lahnsteiner-brauerei.de

➤ 7. Dezember 2017

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

3.914 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-delikatessen.de>