

Lahnstein, im April 2017

## PRESSEMITTEILUNG

### 58. LAHNSTEINER BIERSEMINAR: INDIA PALE ALE

Es ist DAS Bier der Craftbierbewegung: India Pale Ale, kurz IPA. Ursprünglich „erfunden“ und gebraut im 19. Jahrhundert für den Export nach Indien geriet das IPA in Vergessenheit. Aus dieser erweckten es in den 1980er Jahren amerikanische Craftbierbrauer. Heute kennen und lieben „Hop Heads“ in aller Welt das IPA. Es avancierte von einem Bierstil hin zu einem Gattungsbegriff für eine ganze Familie von Bieren:

- British Style IPA (das Original)
- American East-Coast Style IPA
- American West-Coast Style IPA
- Black IPA
- Wheat IPA
- Coffee IPA
- Oak Aged IPA
- Session IPA
- Double, Imperial oder Strong IPA
- Single Hop IPA (Shipa)
- Double, Triple oder Multi-Hop IPA
- India Pale Lager
- Und sogar: Alkoholfreies IPA

Wir sehen – das IPA zeugte mittlerweile so viele Kinder, dass damit problemlos eine Klasse oder auch ein Bierseminar zu füllen ist. Dieses veranstaltete die Lahnsteiner Brauerei zusammen mit dem DGS Getränkemarkt in Koblenz, der sich auf IPAs und andere Craftbiere spezialisiert hat.



An das Experiment alkoholfreies IPA wagte sich kein geringerer als Oliver Wesseloh, Weltmeister der Sommeliers für Bier 2013, in seiner Kreativbrauerei Kehr wieder in Hamburg. Schon länger beschäftigte er sich mit der Frage: Alkoholfrei und aromaintensiv - das muss doch irgendwie zu machen sein. Die Frage war nur wie? Die Antwort: Das erste deutsche IPA alkoholfrei, mit Namen „ü.NN“ (über Normal Null). Voll gepackt mit fantastischen Aromahopfenarten und gebraut mit einer Hefe, die Malzzucker nicht vergären kann.

- Malz: Dunkles böhmisches Tennenmalz, Caramelmalz.
- Hopfen: Simcoe & Mosaic, Bittere 45 BE.

- Stammwürze: 7,5 °Plato.
- Alkohol: 0,4% Vol.-%.

Die heutige Brau Manufactur Allgäu in Nesselwang entstand aus der früheren Postbrauerei am gleichen Standort. Inhaber sind Karl Meyer und seine Töchter Kathrin und Stephanie. Die Brau Manufactur Allgäu steht für handwerklich gebraute Biere, Vielfalt und Einzigartigkeit. Familie Meyer will nicht den kleinsten, gemeinsamen Nenner der Biertrinker treffen, sondern aufregende Biere mit viel Aroma und Geschmack brauen. Familie Meyer aus Nesselwang und Familie Fohr aus Lahnstein sind seit Jahrzehnten gut bekannt. Senior Karl Meyer lieferte einst Post Weizen zu Senior Dr. Rainer Fohr nach Lahnstein, als dort noch kein eigenes Weizenbier gebraut wurde. Die Junioren Stephanie und Kathrin Meyer sowie Dr. Markus Fohr kennen sich von der Ausbildung zum Biersommelier, die sie gemeinsam im Frühjahr 2011 absolvierten.

In der Manufactur gibt es zwei Linien. Das sind einmal die Klassiker, die vier "Nesselwanger" Biere mit Dunkel, Gold, Weizen und Bock. Und zum Anderen die "Edel-Biere", wie Hopfen Royal, Liberalitas Bavariae, Allgäu Kräuter-Märchen – und eben Brau-Katz.

- Braukatz Pale Ale besticht durch seine goldgelbe Farbe. Spezialmalze und fantastische Hopfensorten wie "Mandarina Bavaria", "Hallertauer Tradition", "Spalter Select" und "Hersbrucker spät" verleihen ihm sein unwiderstehliches Aroma. Obergäriges Bier mit 5,4 Vol.-% Alk., Stammwürze 13,4 %, Bittere 35 IBU.
- Braukatz Red Ale - kräftig mit Karamell- und Ale-Malzen gebraut. Die beiden fruchtigen Hopfensorten "Comet" und "Galaxy" sind gut in den leicht malzigen Körper des Bieres eingebettet. Die feinwürzige Bittere verleiht dem Bier einen spritzigen Charakter. Obergäriges Bier 5,4 Vol.-% Alk., Stammwürze 13,0 %, Bittere 30 IBU.

[www.brau-manufactur-allgaeu.de](http://www.brau-manufactur-allgaeu.de)



Pünktlich zum Abend reife die zweite Charge des Lahnsteiner „AIPIÄY“ heran – fast. Ein wenig reifen sollte sie noch, doch Braumeister Rohmann zwickelte einige Liter vom Tank ab um den Teilnehmern einen Fohrgeschmack zu liefern. Wie die erste Charge ist auch die zweite ein naturtrübes obergäriges Bier mit 11,3 % Stammwürze, 4,9 Vol.-% Alk. und 50 Bittereinheiten, das mit den Aromahopfensorten Citra und Mandarina Bavaria gestopft ist. Letztere entfalten schon im Duft ein wunderbar frisches Aroma von Südfrüchten, insbesondere Zitrus und Mandarine. ÄIPIÄY schmeckt leicht aber trotzdem aromatisch, bitter aber dennoch

auch ein wenig süß – ein Craftbier dessen Drinkability mindestens genauso hoch liegt wie die eines frisch gezapften Pils. Im Unterschied zur ersten Charge übernahm diesmal eine American-West-Coast-Alehefe die Gärung.

Ein weiteres regionales Projekt stellte Jörg Schlichter, Initiator der Internetseite [www.bierland-westerwald.de](http://www.bierland-westerwald.de) vor. Auf „Bierland Westerwald“ werden die besten Brauereien, Bier-Events, -Locations und bierigsten Infos in der Region Westerwald, Koblenz, Montabaur und Umgebung präsentiert! Die Plattform hat es sich zur Aufgabe gemacht, Aufklärungsarbeit in Sachen Bier zu leisten und dem Biertrinker speziell die Welt über die Industriebiere hinaus, die sogenannten Craftbiere, zu zeigen. Im Craft-Blog erscheinen regelmäßig eigene Artikel oder Gastbeiträge von Experten.



*Drei Köpfe hinter dem Bierland Westerwald (von links nach rechts): Dr. Markus Fohr, Lahnsteiner Brauerei, Thomas Stoffels, Brauerei Brexx in Grenzau, und Jörg Schlichter, Initiator von [www.bierland-westerwald.de](http://www.bierland-westerwald.de)*

Als relativ junge schottische Brauerei war Innis & Gunn schon auf dem Lahnsteiner Bierseminar zu Gast. Dieses Mal besuchte sie es in Form des Toasted Oak IPA mit 5,6 Vol.-% Alk. Die Reifung im getoasteten Eichenholzfass bereichert das Bier um kräftige Holz- und Harzaromen wie sie Lahnstein vom „Martinator amerikanische Eiche“, einem ähnlich gebrauten Bier, kennt.

Die Brauerei Shepherd Neame ist im Südosten Englands in Faversham beheimatet. Sie braut das „Original“, ein bernsteinfarbenes IPA wie es im 19. Jahrhundert geläufig war. Aroma und Duft gestalten sich eher malzig, karamellig, vollmundig – aber von einer fulminanten Bittere. Es erreicht 6,1 Vol.-% Alk., weitere Daten gibt die Brauerei leider nicht preis. [www.shepherdneame.co.uk](http://www.shepherdneame.co.uk)

Wild Animal klingt im ersten Ohr nach einem amerikanischen Craftbierbrauer – ist aber eine australisch-deutsche Produktion. Die Eltern des Inhabers Michael Stanzel wanderten vor 30 Jahren nach Australien aus. Er selbst wuchs in Melbourne auf und kam zusammen mit seiner Frau Chloe 2012 nach Deutschland um dort das Bierbrauen zu erlernen wo es seiner Meinung nach das beste Bier gibt. 2016 gründeten die beiden in Koblenz die Brauerei „Wild Animal“, die aktuell drei Biere braut: Wild Animal Coffee Oatmeal Stout, Wild Animal Blue Throat Pils – und eben The Hare IPA mit 6,3 Vol.-% Alk.

Braufactum ist allgemein bekannt als Tochter der Radeberger Braugruppe, die zum Teil internationale Craftbiere importiert als auch selbst eigene Kreationen braut. Zu diesen gehört Indra Weizen IAP mit 6,8 Vol.-% Alk.

Indra ist gebraut aus den Zutaten Wasser, Weizenmalz (helles Weizenmalz, Weizenkaramellmalz), Gerstenmalz (Wiener Malz, Karamellmalz), Hopfen (Cascade, Magnum) und

Hefe. Seine Farbe leuchtet wie helles Goldgelb, leicht trüb und mit leichter Schaumbildung. Der Auftakt zeigt sich überraschen mit Aromen von Eichenholz, hinter denen ein Mix aus Honig, Orangenlimo und Kräuter wie Waldmeister auftauchen. Im Mund fügt sich mit einem erdigen Unterton noch eine weitere Facette hinzu. Herbes gibt's zum Abschluss.

Vor wenigen Jahren übernahm die Familie Tack die Vulkan Brauerei in Mendig und gründete diese neu. Mendig beherbergte durch seine Basaltsteinkeller einst über 70 Brauereien, die jedoch im Lauf der Zeit alle bis auf eben diese schlossen. Heute ist die Vulkan Brauerei eine Gasthaus- und Craftbierbrauerei, die neben vielen anderen Bieren auch ein IPA mit 17 % Stammwürze und 7,0 Vol.-% Alk. braut. Es ist zweifach hopfengestopft – mehr verrät die Brauerei nicht.



*Ulli Hastenplug, Bierbrauer in Lahnstein, mit einigen Gästen des Lahnsteiner Bierseminars*

1970 erlernte Ken Grossmann vom Vater eines Freundes die Kunst des Heimbrauens – und verliebte sich in das Bier. 1972 zog er vom Süden in den Norden Kaliforniens in die Stadt Chico, wo er 1976 einen Home Brew Shop eröffnete. Seit 1977 bezieht Ken Grossmann seine Hopfendolden direkt von den Hopfenbauern des Yakima Valley. Mit dieser Quelle im Rücken gründete er 1979 die Sierra Nevada Brewing Co., die ihren Namen vom nahe gelegenen Gebirge erhielt, wo Ken Grossmann gerne wandert. 1980 braute sie ihr erstes Bier, das Sierra Nevada Stout, dem im gleichen Jahr ein hopfenbetontes Pale Ale folgte. 1981 erlebte das erste „Celebration Ale“, ein Grünhopfenbier, das als wegweisend für den Stil des „American IPA“ gilt. Cascade Hopfen wurde zum Markenzeichen des Westcoast IPA.

2011 feierte das Sierra Nevada Hoptimum Imperial IPA mit satten 21 % Stammwürze, 10,2 Vol.-% Alk. und 65 IBU Premiere. Es sollte eine einmalige Edition darstellen, doch in der Folge bestürmten Fans dieses Bieres die Brauerei mit dem Wunsch nach weiteren Editionen, so dass es seither einmal jährlich eine gibt.

Hoptimum ist ein Hurricane, eine Höhepunkt des Hopfenaromas. Es erhält Hopfengaben im Sudhaus, mittels Hopfenstopfen und mittels des „Torpedo“, einer speziellen Hopfengabevorrichtung. Es enthält mit Citra, Magnum, Chinook und Simcoe eine Vielzahl an Hopfensorten. Zwangsläufig folgen intensive Hopfennoten von Grapefruit, Pinien, Kräutern und tropischen Früchten. Hoptimum ist ein „aggressives Trinkerlebnis“ für passionierte Hop Heads!

Und der ultimative Höhepunkt eines jeden Bierseminars!



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

e-mail: [webmaster@lahnsteiner-brauerei.de](mailto:webmaster@lahnsteiner-brauerei.de)

Weitere Bierseminartermine 2017 sind:

- 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](mailto:fohr@lahnsteiner-brauerei.de)

8.192 Zeichen (ohne 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](mailto:fohr@lahnsteiner-brauerei.de)

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