

Lahnstein, im Juni 2017

## PRESSEMITTEILUNG

### 60. LAHNSTEINER BIERSEMINAR: BIERKELLERFÜHRUNG

Die Zahl 60 an sich hätte bereits einen geziemenden Grund zum Feiern geliefert, doch es gab noch einige mehr an diesem 1. Juni 2017.



**BOURBATOR**



**MARTINATOR COGNAC**



**COOL ELEPHANTS**

Gleich drei lieferte Meiningers International Craft Beer Award 2017. Drei Biere reichte die Lahnsteiner Brauerei beim diesjährigen Meiningers International Craft Beer Award ein - alle drei errangen eine Medaille. Besser geht's nicht! Nach zwei Goldmedaillen 2015 und einer Platinmedaille 2016 ist dies nun das dritte Jahr in Folge mit Edelmetall für die Lahnsteiner Brauerei.

Und hier sind die ausgezeichneten Biere 2017:

**Gold** für **Bourbator** – heller Doppelbock 8,0 Vol.-% Alk. gereift auf Holzchips aus Bourbon-Whisky-Fässern

**Gold** für **Martinator Cognac** – heller Doppelbock 8,0 Vol.-% Alk. gereift auf Holzchips aus Cognac-Fässern

**Silber** für **Cool Elephants** – kupferroter Megabock 10,2 Vol.-% Alk. gereift auf Sandelholzchips

Ganz so einfach ist es gar nicht eine Medaille zu erringen, wie der Veranstalter mitteilt: Knapp 1.000 Craft Biere aus 28 Nationen wurden Anfang Mai durch die 90-köpfige Expertenjury verkostet und bewertet. Durch die strengen Regeln des Wettbewerbs ist die Medaillen-Vergabe auf maximal 30 Prozent der Anstellungen beschränkt.

Insgesamt haben 291 Craft Biere eine Medaille erhalten, davon erreichten 30 Platin, 125 Gold und 136 Silber.

Weitere Informationen sowie eine Bildauswahl finden Sie unter <http://bit.ly/MICBA2017PM> in der Pressemitteilung sowie auf Facebook <https://www.facebook.com/craftbeeraward>.

Statistisch gesehen beträgt also die Wahrscheinlichkeit, dass von drei eingereichten Bierern auch alle drei eine Auszeichnung erhalten, nur 2,7 %. Ein schlagender Beweis für die Qualität der Lahnsteiner Biere.



*Und noch eine Urkunde – für Dr. Volker Haas anlässlich seiner 25. Teilnahme*

Eine Neuheit die zum diesjährigen Craft Beer Award noch nicht verfügbar war präsentiert die Lahnsteiner Brauerei nun in Form eines Wein-Bier-Mischgetränks mit Namen „fohr“. Hierzu wird es noch eine eigene Pressemitteilung geben – für die Teilnehmer gab es einen Probierschluck „fohrab“.



Unter dem Motto „Handmade in Frankfurt“ brauen Sascha Reifenberg und Georg-Augustin Schmidt seit 2014 über 20 verschiedene Craftbiere jährlich im „BrauStil“, einer echten Mikrobrauerei mit Shop, Bar und Biergarten in Frankfurt-Nordend. Die Biere sind Craftbiere im ursprünglichen Sinn: Frisch, geschmackvoll, naturbelassen und weder filtriert noch pasteurisiert.

Zum dritten Geburtstag von BrauStil am 18. Januar 2017 floss erstmals das „Tripel Lambic“ vom Hahn. Es kombiniert die belgischen Klassiker „Tripel“ und „Lambic“ zu einem neuen BrauStil. Mit Trappisten-Hefe vergoren und einer zweiten Gärung mit natürlichen Milchsäurebakterien unterzogen resultiert ein fruchtig-säuerlich Starkbier nach der Brauart des belgischen Tripel im säuerlichen Lambic-Stil.

„Tripel & Lambic Style Fusion“ – diese Bezeichnung von BrauStil selbst trifft den sprichwörtlichen Nagel auf den Kopf. Hartnäckig wechselt die Sensorik dieses Bieres zwischen den beiden Stilen. Ein warmes Nougat-Bronze mit kräftiger Trübung und einem beigen Schaumhäubchen empfängt das Auge. Die Nase taucht ein in kräftige und harmonische Säurenoten flankiert von süßen Malznoten und einer vielfältigen Fruchtigkeit aus Aprikosen, Mandarinen, roten Trauben, Pflaumen und Rosinen. Im Trunk gesellen sich Noten von Apfelmust, Hopfendolden, Honig und geröstetem Getreide hinzu und integrieren die im Duft noch dominante Säurenote mild und elegant. Vier Aromahopfsorten sorgen für die angenehme Bittere.

Die interessante Kombination aus Säure, Frucht, Süße und Bittere erhebt Tripel-Lambic zur genusstechnischen Allzweckwaffe. Es trumpft als kräftiges Biergartenbier genauso überzeugend auf wie als Aperitif und als Begleiter verschiedenster Speisen. Für alle, denen die Welt der Sauerbiere noch fremd ist, dient es als sanfter Einstieg.

Kommen wir zum eigentlichen Thema des Abends – der Bierkellerführung. Die Lahnsteiner Brauerei besitzt den einzigen seiner Art in ganz Deutschland!

Ein Bierkeller ist so etwas Ähnliches wie ein Weinkeller, nur dass man dort eben Bier ein-kellert. In einem idealen ist es Bierkeller dunkel, möglichst konstant um die 10 °C tempe-

riert und von mittlerer Luftfeuchtigkeit um 65 %. Alle Biere bilden bei längerer Lagerung einen Bodensatz. Daher sollten die Flaschen stehend gelagert und beim Einschenken dekantiert werden. Ausnahme: Flaschen mit Naturkork sollten liegend lagern, damit der Naturkorken nicht austrocknet und reißt.

Diese Biere bevölkern einen Bierkeller in Lahnstein wie anderswo:

- Biere mit einem Alkoholgehalt von 6,5 – 7,0 % oder mehr konservieren sich fast von selbst. Sie enthalten außerdem viele Gärungsnebenprodukte, die im Verlauf der Lagerung interessante Geschmacksvariationen bieten.
- Spontan vergorene Biere sind unabhängig von ihrem Alkoholgehalt lagerfähig, da sie relativ sauer sind und da alle Zucker vergoren sind.
- Dunkle Biere sind lagerfähiger als helle.
- Filtrierte Biere sind lagerfähiger als trübe Biere.
- Pasteurisierte Biere sind lagerfähiger als nicht pasteurisierte Biere.
- Biere in möglichst großen Flaschen.



*Konzentration auf das Wesentliche – herfohrragendes Bier!*

Folgende Veränderungen laufen während der Lagerung ab:

- Die Hopfenbittere baut sich ab.
- Der alkoholische Eindruck nimmt zu.
- Aromen von Sherry, Cognac und Vanille nehmen zu.
- Das geschmackliche Optimum ist häufig nach etwa drei bis fünf Jahren erreicht. Im Einzelfall kann dies ganz anders sein.

Soweit zur Theorie. Praktisch begaben sich die Bierseminaristen nun einige Treppen hinab in den Bierkeller, der im alten Stadtgraben Oberlahnsteins liegt. Dort finden sich neben zahlreichen internationalen Starkbierspezialitäten auch die Jahrgänge der Starkbiere „Schnee Bock“ und Martinator der Lahnsteiner Brauerei. Seit November 2010 finden von jeder Abfüllung einige Kisten den Weg in den Bierkeller. Die ältesten Biere sind nun also etwa sieben Jahre gereift.



*Bei heißem Wetter heiß begehrt – ein Platz im kühlen Lahnsteiner Bierkeller*

Die Verkostung der beiden gereiften Starkbiere bestätigte die trockene Theorie in vollem Umfang – und dies auf für alle Sinne genussvolle Weise. Die Hopfenbittere ist nach sieben



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

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

Jahren verschwunden. Malzige und süßliche Noten nahmen erkennbar zu, der Geschmackseindruck wird insgesamt intensiver und die Farbe insbesondere beim hellen Bock kräftiger. Dieser zeigt auch in Duft und Geschmack Noten beginnender alkoholischer Schärfe und Anklänge getrockneten Dörrobsts, von Portwein und Sherry.

Weitere Bierseminartermine 2017 sind:

- 7. September 2017
- 2. November 2017
- 23. November 2017 Damenbierseminar "girls only"
- 7. Dezember 2017

Ab 2018 kostet die Teilnahme 15 € pro Person (Zehnerkarte 135 € - Termine frei wählbar):

- 11. Januar 2018
- 1. Februar 2018
- 1. März 2018
- 3. Mai 2018
- 7. Juni 2018 (Bierkellerführung – für Jahreskarteninhaber Eintritt frei)
- 9. August 2018
- 5. September 2018
- 8. November 2018
- 6. Dezember 2018

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)

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

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

---

D:\Eigene Dateien\Bierseminare\2017\Juni\Presse 60. Bierseminar 1. Juni 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