

Lahnstein, im September 2017

PRESSEMITTEILUNG

61. LAHNSTEINER BIERSEMINAR: DER NEUE SCHALANDER

Die Bierseminarpause im Sommer nutzte die Lahnsteiner Brauerei um ihren Schalander ein wenig zu modernisieren. Neue Spinte, ein neuer Gläserschrank, weniger dunkles Holz und mehr helle und frisch verputzte Wände, eine Gläserpülmaschine und vor allem ein Flatscreen zur besseren Präsentation hielten Einzug.

Insbesondere letzterer war kontinuierlich im Einsatz, begrüßte die Teilnehmer, zeigte viele interessante Fotos und Fakten und zum Ende die kommenden Veranstaltungen.



Schalander der Lahnsteiner Brauerei mit dem neuen Flatscreen

Die vielleicht wichtigste der kommenden Veranstaltungen findet allerdings nicht in Lahnstein statt: Die Weltmeisterschaft für Biersommeliers am 10. September 2017. Als einer von 70 Biersommeliers aus 15 Ländern rund um den Globus wird auch Dr. Markus Fohr, Inhaber der Lahnsteiner Brauerei, um den begehrten Titel kämpfen. Zahlreiche Fotos von der deutschen und der letzten Weltmeisterschaft wanderten über den Bildschirm und illustrierten Fohrbereitung und Ablauf eines solchen Turniers.

Natürlich gab es auch viele Biere aus Lahnstein und dem Rest der Welt zu verkosten. Als erstes musste das Weizenblond im wahrsten Sinne des Wortes „dran glauben“. Weizenblond ist – seit diesem Abend war – das Lahnsteiner Sommerbier 2017, ein helles Hefeweizenbier verfeinert mit dem Aromahopfen Citra. Die letzten Bestände ließen sich die Teilnehmer als Startbier schmecken.



Als „zweites Startbier“ fungierte ein Test aus Braumeister Rohmanns Bierküche. Er verfeinerte das Lahnsteiner Zwickel Bier, ein naturtrübes Pils, mit ein wenig Röstmalz und verlieh ihm so nicht nur eine wohlige Bernsteinfarbe sondern auch ein wenig röstige, malzige und karamellige Noten, die ein schönes Pendant zu den Hopfen- und Hefearomen bilden.

Gleich die nächsten drei Biere waren „Zug´roaste“ aus Obert-

rum bei Salzburg in Österreich. Axel Kiesbye, Konsemmester von Dr. Markus Fohr, Inhaber von Kiesbyes Bierkulturhaus und Begründer der Biersommelier-Bewegung, besuchte jüngst die Lahnsteiner Brauerei und brachte einige seiner köstlichen Waldbiere mit. Hierbei dient jeweils eine frisch aus den österreichischen Bundesforsten geerntete Waldzutat zur Verfeinerung des Bieres. Aus 2015 stammte ein in einem offenen Holzbottich im Wald gereiftes Bier, von 2016 ein Wachholderbier und frisch von 2017 das „Tau“, ein leichtes Sommerbier mit Minze.



Von links nach rechts: Dr. Markus Fohr, Nadja Höke, Axel Kiesbye

Ebenfalls ein Gewürzbier – diesmal aber auf dem Holzweg – schloss sich mit Donka an. Hier reifte ein naturrübes Lahnsteiner Pils lange Wochen auf bulgarischem Eichenholz und bulgarischem Wildthymian – und alle diese Komponenten fügten sich zu einem süffigen und harmonischen Ganzen zusammen. Die Insbieration für diese Bierspezialität reifte in den Personen von Dr. Markus Fohr und seiner Frau Donka, die aus Bulgarien stammt. Hier fügten die beiden ein typisch rheinisches Bier mit typisch bulgarischem Holz und Würzkräut zusammen.

Turbomäßig ging es danach mit „Henrik´s Turbo Ale“, einem weiteren Test aus Braumeister Rohmanns Bierküche, weiter. Henriks Turbo Ale basiert auf Lahnsteiner Obergärig, besitzt aber durch Einsatz einer übervergärenden „Turbohefe“ einen höheren Alkoholgehalt von 6,0 % anstelle der üblichen 4,9 %. Resultat ist ein trotz der Stärke überraschend schlankes und wohl gehopftes Bier.

Wohl gehopft und nicht nur das – als „Finalebier“ diente „Baltic Dubbel“ aus der Inselbrauerei Rügen. Erst 2013 von Braumeister Markus Berberich gegründet eilt diese zur Zeit von Erfolg zu Erfolg bei internationalen Wettbewerben. Sowohl Markus Berberich selbst als auch sein Produktionsleiter Frank Lukas, der amtierender deutscher Meister und Vizeweltmeister ist, nehmen ebenfalls an der Weltmeisterschaft der Biersommeliers 2017 teil. Ihr Baltic Dubbel basiert auf dem belgischen Bierstil „Dubbel“, einem dunklen obergärigen Starkbier, das sie nach dem „Rügener Artenschutzabkommen für seltene Biere“ neu definiert haben.



Hier die Sensorik und Genußempfehlung von Markus Berberich selbst:



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

e-mail: webmaster@lahnsteiner-brauerei.de

„Die sehr seltene Abteihefe freut sich über den Extrakt von Roggen, Weizen und Röstgetreide und ergibt sehr seltene Duft- und Geschmacksnoten: Nuss, etwas Rum und Pflaume, etwas Biskuit, zart nach Schokolade. Das Bier mündet in einen weinartigen Charakter und Mundgefühl. Ein sehr komplexes Genussbier mit einem Feuerwerk an interessanten Genusskomponenten.

Genussanlass: Digestif.

Genusskombination: Sehr perfekt zu würzigen Käsesorten.“

Weitere Bierseminartermine 2017 sind:

- 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

5.427 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>

D:\Eigene Dateien\Bierseminare\2017\September\Presse 61. Bierseminar 7. September 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