

Lahnstein, im März 2016

PRESSEMITTEILUNG

48. LAHNSTEINER BIERSEMINAR: DAMENBIERSEMINAR

Biere von Frauen für Frauen gebraut und von Frauen präsentiert – einige wagemutige Männer wagten sich dennoch auch auf das Lahnsteiner Damenbierseminar präsentiert von Donka Fohr (im Bild links) und Monika Zaun. Bereits zwei Wochen vorab war die Veranstaltung ausgebucht – ob es am Motto oder an den beiden Damen lag ist nicht bekannt.



Als Einstiegsbier fungierte ein Leichtbier. Ein Bier also das im Vergleich zum „richtigen“ Bier 40 % weniger Alkohol enthält und somit vielen Frauen entgegen kommt. Natürlich musste es aus einer Brauerei stammen die von einer Frau gelenkt wird – in diesem Falle die Generalbevollmächtigte der Neumarkter Lammsbräu, Susanne Horn. Die Leichte Bio-Weisse ist ein Obergäriges Weißbier mit weniger Alkohol. Sein Aroma zeigt Nuancen von Honig und reifen Früchten, sein ist Charakter schlank, aromatisch und von erfrischender Spritzigkeit. Goldgelbe Farbe und klassische Hefetrübung gepaart mit einer weißen Schaumkrone lachen das Auge an. Neumarkter Leichte Bio Weisse passt perfekt zu Salaten mit Nüssen und Pilzen an einem heißen Sommertag.

Ursprünglich ein weibliches Gewerbe gehörte das Brauen lange zu den häuslichen Pflichten der Frau sowie der Braukessel zum festen Bestandteil einer Mitgift. Erst mit der Technisierung wanderte das Braugewerbe endgültig in Männerhände. Aber es gibt sie immer noch und sie werden mehr: die Brauerinnen ...

So etwa bei der Brauerei Strate in Detmold mit dem Detmolder Thusnelda-Bier. Braumeisterin Frederike Strate braute damit das Bier des Jahres 2013 mit einem Aroma von würzigen Malz- und Hopfennoten. Es schmeckt spritzig und durchaus herb-süffig, präsentiert sich goldgelb mit weißer Schaumkrone und mit 4,8 % vol. Alk. nicht zu stark. Als Speisenbegleiter passt es perfekt zu deftigen Gerichten.

Eine Frau ist auch in der Klosterbrauerei Mellersdorf am Werk. Seit 40 Jahren steht Schwester Doris für die Qualität des Mellersdorfer Bieres, von denen die Damen das Vollbier nach Münchner Art kosteten.

Mit 5,0 % Vol. Alk. bei 12 % Stammwürze ist es schon ein wenig stärker. Stark glänzt auch seiner goldgelbe Farbe, die eine weiße Schaumkrone trägt. Das vollmundige und malz-aromatische Bier mit frischen Bananen- und Malznoten passt perfekt zu Salaten und leichten Sommergerichten - oder zur typisch bayrischen Weisswurst.

Zwischendurch und vor den stärkeren Bieren kredenzt den Damen (und den wenigen Herren) einen Snack mit Biergelee, hergestellt aus Lahnsteiner Schneebock und Gelierzucker.



Stärkere Biere hatte sich auch Bierbotschafterin IHK Donka Fohr ausgesucht – und sie paarte sie mit starken Speisen. Nuss-Nougat-Pralinen, Vollmilchpralinen und würziger gereifter Lahnsteiner Bierkäse standen nun bereit um mit dem schwarzen Doppelbock „Darth Beer“ und dem Megabock „Rohminator“ um die aromatische Vorherrschaft zu ringen. Ein Ringen, das keinen klaren Sieger fand,

denn zu perfekt ergänzten sich die einzelnen Kombinationen, zu variantenreich gestaltete sich ihr Zusammenspiel. Insbesondere galt dies für den Bierkäse und für den Rohminator. Diesen kupferfarbenen „Megabock“ mit 26 % Stammwürze und 10,2 Vol.-% Alk. hatte die Lahnsteiner Brauerei erst im Januar 2016 auf den Markt gebracht.



Braumeister Henrik Rohmann (links) und Dr. Markus Fohr mit dem neuen Rohminator Megabock

Doch es gibt bekanntlich nichts was Frau nicht noch toppen kann. An diesem Abend stellten sich Ziegenfrischkäse und Lahnsteiner Bierlikör erfolgreich dieser Aufgabe. Der säuerlich-würzige Käse und der süße, malzige und vollmundige Likör erzeugen ungeahnte Geschmacksexplosionen auf der Zunge – Frau muß es einfach ausprobieren (Mann auch).



Der nächste bierige Höhepunkt in Lahnstein wird am „magischen Tag aller Bierfans“ folgen - dem 23. April 2016, wenn das deutsche Reinheitsgebot seinen 500. Geburtstag feiert. Das volle Programm finden Sie unter www.lahnsteiner-brauerei.de

Weitere Bierseminare finden statt am: 2. Juni, 7. Juli (Bierkellerführung), 1. September, 6. Oktober, 3. November und 8. Dezember. Die Biere und Themen sind wie immer das am



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

e-mail: webmaster@lahnsteiner-brauerei.de

besten gehütete Geheimnis der Lahnsteiner Brauerei – Anmeldung unter fohr@lahnsteiner-brauerei.de

3.583 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

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