

Lahnstein, im Dezember 2017

PRESSEMITTEILUNG VON FRAUEN FÜR FRAUEN - DAMENBIERSEMINAR

Und wieder hieß es: Ladies only. Am 23. November fand die zweite Auflage des reinen Damenbierseminars in der Lahnsteiner Brauerei statt. Wieder führten Frau Donka Fohr und Frau Monika Zaun durch den Abend und erklärten und präsentierten außergewöhnliches mit und über Bier.



Zur Begrüßung ihrer Gäste verteilten die beiden Seminarleiterinnen, die eine Bierbotschafterin IHK, die andere leidenschaftliche Hobbybierologin, einen Biercocktail an ihre Gäste. Nachdem auf den letzten Seminaren bereits BierAcolada und CaiBierInha getestet und für gut befunden wurden, gab es heute zur Abwechslung eine alkoholfreie Variante: Pilsbrause. Für dieses herrliche Erfrischungsgetränk benötigt man Grenadine, Ginger Ale und jede Menge Crushed Ice. Das ganze wird mit Lahnsteiner Pils getoppt und ergibt – wie alle Damen bescheinigten - einen leckeren Durstlöscher für alle Lebenslagen.

Als zweites Bier wurde „Donka“ serviert. Eine Liebeserklärung an seine Frau Donka vom Besitzer der Lahnsteiner Brauerei, Dr. Markus Fohr. Dieses Bier hat zwar als Basis ein klassisches Pils, allerdings durfte es auf bulgarischen Eicheholzchips reifen zusammen mit Thymianzweigen aus dem heimischen Garten. Heraus kam ein schmackhaftes vollmundiges Bier mit feinen Holznoten und dem typischen Duft nach Thymian.

Während das „Donka“ mit aller Ruhe genossen wurde, gab es ein wenig Bierwissen: eine kleine Übersicht über die Biergeschichte, welche zu weiten Teilen auch Frauengeschichte ist. Von alters her nur ein Punkt auf der endlos langen Listen der Frauenarbeit wechselte das Brauen erst im späten Mittelalter die Seiten und wurde zur Männerdomäne.

Weiter ging es mit einem „Wiess“ der Kölner Brauerei Hellers, welches ein naturtrübes Kölsch ist. Durch die fehlende Filtration ist das Wiess wesentlich vollmundiger und vielfältiger als ein normales Kölsch und konnte mit einer feinen Süße bei ausgewogener Bittere überzeugen. Ein Bier dieser Brauerei gehörte zwangsläufig auf das Programm des Abends, da die Brauerei von einer jungen Frau geführt wird. 2010 als gerade 24jährige durch den plötzlichen Tod des Vaters zur Übernahme gezwungen, entwickelte die gelernte Brauer- und Mälzerin einen guten Geschäftssinn und





leitet heute das Unternehmen (Brauerei und Gastronomie) mit großem Erfolg weiter.

Als nächsten Höhepunkt erwartete die Gäste ein Beispiel aus dem Foodpairing: Lahnsteiner Cool Elephants, ein rotgoldenes, malziges Starkbier mit feinen Sandelholznoten in Kombination mit Hartkäse. Erstaunt nahmen die Damen die Geschmacksveränderungen wahr, die sich bei dem gleichzeitigen Genuss von Käse und Bier im Mund ergeben.

Weiter ging es mit einer kleinen Bierkunde. Die Herstellung – welche zu weiten Teilen „nix anderes ist wie Zwiebelbrühe kochen, nur die Hefe fehlt“ – wurde kurz und verständlich erklärt ebenso die verschiedenen Sorten und Bierstile beleuchtet.

Frauen haben ja bekanntermaßen einen süßen Zahn und dieser wurde am heutigen Abend besonders bedacht. Zuerst mit einem Schokoladenbier oder besser ein Organic Chocolate Stout der englischen Brauerei Samuel Smith. Dunkelbraun und mit Kakaoextrakt vergoren, verwöhnt es Nasen und Gaumen mit cremig-köstlichem Schokoladen Charakter, ohne dabei vergessen zu lassen, dass es sich um ein Bier handelt. Glänzende Augen und schwärmerische Ausrufe waren das Resultat.



Zum Abschluss – als Nachtisch - gab es den Lahnsteiner Bierlikör gepaart mit Bitterschokolade. Der Likör wird aus dem dunklen Starkbier „Schneebock“ der Lahnsteiner Brauerei gewonnen und enthält u. a. natürliche Vanille. Dieses Aroma passt hervorragend zu dem Bitter-süßen einer Zartbitterschokolade. Und auch bei dem Bierlikör hat eine Frau bei der Herstellung ihre Hände im Spiel: Ellen Hickmann aus Winnigen, die ein besonderes Händchen für Likörherstellung und das Glück hat, ihr Hobby zum Beruf machen zu können.

Insgesamt waren die anwesenden Frauen positiv überrascht, wie vielseitig Bier ist und sein kann. Viel Zuspruch erhielten die beiden Seminarleiterinnen für die Auswahl und Zusammenstellung der Produkte sowie die informative aber trotzdem schwungvolle Führung durch den Abend. Und waren sich alle einig, einen wunderbaren Abend verlebt zu haben, der gerne wiederholt werden darf.

4.023 Zeichen (ohne Leerzeichen)

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt:

Dr. Markus Fohr
Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG, Sandgasse 1, 56112 Lahnstein
Tel. 02621-917431
Fax 02621-917434
Mobil 0171-7841954



www.lahnsteiner-brauerei.de

info@lahnsteiner-brauerei.de

email: fohr@lahnsteiner-brauerei.de
<http://www.lahnsteiner-brauerei.de>
<http://www.lahnsteiner-delikatessen.de>
<http://www.facebook.com/Lahnsteiner.brauerei>