

Lahnstein, im Juli 2016

PRESSEMITTEILUNG

50. LAHNSTEINER BIERSEMINAR: BIERKELLER

Schon lange – genau genommen 854 Tage seit dem 6. März 2016 - hatte der Stammtisch des Lahnsteiner Bierseminars auf eine weitere Bierkellerführung gehofft. Eine Hoffnung, die bei den jüngsten Veranstaltungen bedingt durch die hohen Teilnehmerzahlen nicht erfüllt werden konnte – an diesem 50 „Jubiläumsseminar“ war es nun so weit.

Vor dem Bierkeller gab es noch drei interessante „Mitbringsel“ aus Ostdeutschland und aus Österreich zu probieren.

Auf den Namen „Schwarzer Abt“ hört ein Bier aus der Klosterbrauerei Neuzelle, das wie kaum ein anderes deutsche Biergeschichte geschrieben hat. Es berief sich als erstes Bier überhaupt auf den § 7a des vorläufigen Biergesetzes, wonach Ausnahmen vom deutschen Reinheitsgebot zulässig sind, wenn die fragliche Rezeptur in der jeweiligen Region nachweislich schon im Einsatz war bevor das Reinheitsgebot erlassen wurde. Dies ist beim „Schwarzer Abt“ der Fall – in Ostdeutschland braute man schon im Mittelalter Schwarzbier die man mit Invertzuckersirup abschmeckte.

Exotisch klingt der „Mauritius Bock Dunkel“ – hergestellt wird er jedoch nicht im fernen Mauritius im indischen Ozean sondern in der Mauritius Brauerei in Zwickau als klassischer dunkler Bock.



Exotisch zumindest in seiner Herstellung ist Kiesbyes Waldbier 2015 Sour Edition. Das Bier ist nicht nur mit Fichtenharz als Zutat gebraut, es erfuh auch seine Nachgärung und Reifung in einem Holzbottich im Wald des Salzburger Seenlands. Resultat ist ein echtes Craftbier mit harmonischen fruchtig-holzigen Noten. Wohl dem der sich einige der 3.200 Flaschen sichern konnte.

Mehr zu Axel Kiesbye, seinem Bierkulturhaus und seinen Waldbieren unter www.bierkulturhaus.com

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

D:\Eigene Dateien\Bierseminare\2016\Juli\Presse 50. Bierseminar 7. Juli 2016.doc

- 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.

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 Bierseminariten 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 über sechs Jahre gereift.



Jahrgänge von Schnee Bock und Martinator (Foto: Volker R. Quante auf www.brunnenbraeu.eu)

An dieser Stelle stellt automatisch ein Teilnehmer die Frage: „Die Biere sind aber doch abgelaufen!“ Das sind sie auch, doch das Mindesthaltbarkeitsdatum ist eben kein Wegwerfdatum, wie die frühere Bundes-Verbraucherschutzministerin Ilse Aigner so treffend formulierte. Gerade ein Starkbier hält sich durch den hohen Alkoholgehalt endlos lange. Dies hat mittlerweile auch der Gesetzgeber erkannt und entschieden, dass Starkbiere mit einem Alkoholgehalt über 10 Vol.-% nicht mehr mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum ausgezeichnet werden müssen, da ein Verderb ausgeschlossen ist. Gesundheitsgefährdend kann auch ein normal starkes „abgelaufenes“ Bier durch den niedrigen pH-Wert von Bier niemals sein.

D:\Eigene Dateien\Bierseminare\2016\Juli\Presse 50. Bierseminar 7. Juli 2016.doc



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

e-mail: webmaster@lahnsteiner-brauerei.de

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 sechs 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.

Neu erschienen ist der Veranstaltungskalender 2016 / 2017. Neu ist ein reines Damenbierseminar am 17. November 2016 im Sinne von „Ladies Only“. Nur Damen haben Zutritt, Herren nicht. Dies gilt auch für die Seminarleitung in Form von Donka Fohr und Monika Zaun. Ein weiteres Damenbierseminar „For Boys and Girls“ findet am 9. März 2017 statt – hier haben beide Geschlechter Zutritt. Wie für 2016 wird es auch für 2017 eine Jahreskarte geben, die als Zugabe freien Eintritt für das Bierkellerseminar am 1. Juni 2017 enthält.

- 1. September 2016
- 6. Oktober 2016
- 3. November 2016
- 17. November 2016 Damenbierseminar – Ladies Only
- 8. Dezember 2016
- 12. Januar 2017
- 2. Februar 2017
- 9. März 2017 Damenbierseminar – for Boys and Girls
- 6. April 2017
- 4. Mai 2017
- 1. Juni 2017 (Bierkellerführung – für Jahreskarteninhaber Eintritt frei)

Die Biere und Themen sind wie immer das am besten gehütete Geheimnis der Lahnsteiner Brauerei – Anmeldung unter fohr@lahnsteiner-brauerei.de

5.012 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>

D:\Eigene Dateien\Bierseminare\2016\Juli\Presse 50. Bierseminar 7. Juli 2016.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