

Lahnstein, im September 2016

## PRESSEMITTEILUNG

### 51. LAHNSTEINER BIERSEMINAR

Nach den Sommerferien kommen Bierfans nicht einfach nur zurück nach Hause – sie bringen mit nach Hause, was sie in den Ferien genossen haben. So brachte Andre Krause, Stammgast des Lahnsteiner Bierseminars, einige Köstlichkeiten aus der Mittenwalder Privatbrauerei und aus der Ettaler Klosterbrauerei mit.

Zum Einstand gab es vorab das Lahnsteiner Sommerbier „Citra Hop“, ein obergäriges naturtrübes Craftbier mit Aromahopfen „Citra“, das mit fruchtigen herben Citrus- und Limettennoten herrlich in das Bukett des Sommers passt. Im kommenden Jahr wird es ein weiteres Lahnsteiner Sommerbier mit Aromahopfen geben.



*Grünhopfenbier selbst zubereitet*

Parallel hatten die Teilnehmer Gelegenheit sich selbst ein „Grünhopfenbier“ aus frisch geerntetem wildem Hopfen aus dem Rheintal zuzubereiten. Dr. Markus Fohr hatte wenige Tage zuvor wilden Hopfen geerntet. Jeder zupfte sich selbst die Dolden ab, legte diese in einem Glas vor und goss typisch rheinisches obergäriges Bier darüber. Dieses ließ man nun einige Zeit ziehen und konnte im Anschluß Grünhopfenbier mit seiner unverwechselbaren grasigen und heuähnlichen Note genießen.

Nun zu den Mitbringeln: 1609 gründete das Kloster Ettal seine eigene Brauerei. Mit der Säkularisation von 1803 war zwar das Ende des alten Klosters Ettal gekommen - die Klosterbrauerei wurde jedoch auf Staatskosten weiterbetrieben und schließlich 1809 verkauft. Nach mehreren Eigentümerwechseln erwarb am 4. 11. 1899 die Abtei Scheyern das frühere Kloster und ermöglichte so seine Wiedergründung am 6. August 1900. In der Folge ging die Brauerei wieder in den Besitz des Klosters über.

1998 konnte mit dem Ettaler Brauerei- und Destillationsmuseum eine neue Attraktion in Ettal geschaffen werden. Auf über 400 qm-Ausstellungsfläche wird die Geschichte der Klosterbrauerei Ettal dokumentiert und mit Brauereigerätschaften aus vergangenen Zeiten das Bierbrauen den Besuchern erläutert. Die Klosterbrauerei Ettal ist heute eine der wenigen wirklich echten Klosterbrauereien, in denen die Mönche noch selbst für das Brauwesen verantwortlich zeichnen. Mehr dazu unter [www.klosterbrauerei-ettal.de](http://www.klosterbrauerei-ettal.de)

Das Sortiment der Brauerei umfasst heute Biersorten, wobei ausschließlich bayrische Rohstoffe zum Einsatz kommen. Zur Verkostung standen dem entsprechend auch zwei typische bayrische Bierstile: Edel Hell und Kloster Dunkel.

Die Mittenwalder Privatbrauerei gilt seit 1808 als höchst gelegene Privatbrauerei Deutschlands. Seit 1860 befindet sie sich im Besitz der Familie Neuner, die höchsten Wert auf regionale Rohstoffe und lange Reifezeiten ihrer Biere legt. 14 Mitarbeiter produzieren 17.000 hl Bier und 5.000 hl alkoholfreie Getränke im Jahr.

Von den insgesamt 15 Bieren verkosteten die Teilnehmer drei wiederum typisch bayrische Bierstile: Karwendel Hell, Edel Märzen und Jager Dunkel. Weitere Infos gibt es unter [www.brauerei-mittenwald.de](http://www.brauerei-mittenwald.de)

Neben die Urlaubsmitbringern aus dem fernen Bayern begrüßte das Lahnsteiner Bierseminar mit Dominik Selt und Alexander Domanski aus dem nahen Neuwied am Rhein zwei Hobbybrauer, die entsprechend ihrer Leidenschaft ein selbst gebrautes Dubbel mitbrachten. Das Dubbel ist ein belgischer Bierstil in Form eines obergärigen dunklen Starkbieres, dem es offenbar auch am Rhein gefällt. Selt und Domanski planen ihr Dubbel zukünftig in größerem Stil bei der Lahnsteiner Brauerei brauen zu lassen.



*Hobbybrauer mit „Rheinischem Dubbel“: Dominik Selt (2.v.l.) und Alexander Domanski (2.v.r.)*

Der Höhepunkt des Abends stammte aus der Brauerei Faust in Miltenberg. 1654 gründete Kilian Francois Mathieu Servantaine in Miltenberg die Löwenbrauerei. 1875 gelangte diese in den Besitz der heutigen Inhabersfamilie Faust, behält jedoch bis 1993 den Namen Löwenbrauerei. Erst dann erhält sie ihren heutigen Namen Brauhaus Faust. Seit 1996 leitet mit den Brüdern Cornelius und Johannes Faust die vierte Generation Faust die Geschicke des Unternehmens, das 2016 die Auszeichnung „Craftbierbrauerei des Jahres“ erhielt.

Neben dem klassischen Biersortiment braut Faust „Bier-Raritäten“, zu denen die „Braucherreserve 1237“ zählt. Die Braucherreserve 1237 ist ein mit 10,9 Vol.-% Alk. sehr starkes und somit lange lagerfähiges Bier mit fruchtigen Aromen. Diese mit einer ausgewählten Malzkomposition eingebraute Bier-Rarität erhielt ihren Namen zu Ehren der Stadt Miltenberg.

Neu erscheint in Kürze der Lahnsteiner Bierseminarkalender 2016 / 2017. Neues Element ist ein reines Damenbierseminar am 17. November 2016 im Sinne von „Ladies Only“. Nur



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

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

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.

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

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

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

---

D:\Eigene Dateien\Bierseminare\2016\September\Presse 51. Bierseminar 1. September 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