

DIE NEUE BIERKULTUR 4.0

Drei Dinge sind unendlich, das Universum, die menschliche Dummheit und die Vielfalt des Bieres, aber bei dem Universum bin ich mir noch nicht ganz sicher.

(Zitat frei nach Albert Einstein)

Bier ist Vielfalt. Es liefert ein ganzes Universum an Geschichte und Geschichten. Ebenso vielfältig sind seine Rohstoffe Wasser, Hopfen, Malz und Hefe bereits in Deutschland – und in den meisten Ländern kommen noch Gewürze, Früchte, Honig, Kaffee und vieles mehr hinzu. Brautechnik und Reifung eröffnen ein weiteres Universum der Möglichkeiten.

All dies führte dazu dass die brautechnischen Daten wie Alkoholgehalt, Stammwürze, Farb- oder Bitterwert zur Beschreibung eines Bieres nicht mehr ausreichten. Nicht zuletzt mit dem Aufkommen der Biersommeliers seit 2004 rückte die anschauliche sensorische Beschreibung von Bieren, ihre Präsentation als „Biertainment“, Foodpairing, das Entstehen von Bierkellern und vieles mehr in den Fokus. Mit Begeisterung und Leidenschaft erschufen professionelle und passionierte Bierbrauer, Händler, Gastronomen und auch zahlreiche Bierenthusiasten ohne jeden fachlichen Hintergrund, die einfach der Faszination Bier verfallen sind, eine neue Bierkultur, sozusagen „Die neue Bierkultur 4.0“. Der berühmte Schneeball war ins Rollen gekommen – und er setzte eine Lawine in Gang die gerade erst so richtig ins Rollen kommt.



Die Autoren mit dem neuen Buch: Axel Kiesbye, Dr. Markus Fohr, Dr. Wolfgang Stempf (v. l. n. r.)

Geformt hatten den Schneeball Dr. Wolfgang Stempf, heute im Unruhestand und damals Geschäftsführer von Doemens e. V. in Gräfelfing bei München, einer berühmten Ausbildungsstätte für Brautechnologen und Braumeister, sowie Axel Kiesbye, Inhaber und Gründer von Kiesbyes Bierkulturhaus in Obertrum bei Salzburg, als sie die Ausbildung Biersommelier erschufen.



Auf der Grundlage des daraus erwachsenen Wissens erschuf im Jahr 2018 Dr. Markus Fohr, der das Bier sowohl als Bierbrauer, Inhaber der Lahnsteiner Brauerei in Lahnstein am Mittelrhein, Bierjournalist, Biersommelier und Getränkehändler von allen Seiten kennt, dieses Buch. Und er erschuf es bewusst in einer Diktion die genauso unterhaltsam wie für jeden verständlich ist – nicht dass die Sache in eine „bierernste“ Lektüre ausartet. Erschienen ist die Lektüre im Getränke-Fachverlag Hans Carl in Nürnberg, der vor über 150 Jahren die erste Zeitschrift für Bierbrauer herausgab und die Geschicke des Brauwesens seither auf der ganzen Welt begleitet.

Und - dieses Werk ist eine Unvollendete. Zum einen erschöpft sich für viele Menschen das Thema Bier nach wie vor im Pils – zum anderen wissen wir ja schon durch Einstein von der Unendlichkeit.

Kommen Sie mit uns auf Ihre Expedition ins Bierreich 4.0!!

Technische Daten:

- Erhältlich überall zum Preis von 29,90 € inkl. ges. Mwst. unter der ISBN 978-3-418-00130-2.
- Wiederverkäufer wenden sich am besten direkt an Herrn Wolf-Dieter Schoyerer vom Fachverlag Hans Carl schoyerer@hanscarl.com
- 304 genauso kurzweilige wie informative Seiten.
- Erste Auflage 2018.
- Begleitbuch zum Biersommelier.
- Hinweis der Autoren: Achtung! Bier 4.0 ist hochgradig infektiös. Es besteht die Gefahr der Infektion mit dem Biervirus. Wer einmal von ihm befallen ist, den lässt er oft nicht mehr los...
- Dennoch weder apotheken- noch rezeptpflichtig.
- Mögliche Folgewirkungen: Ausbildung zum Biersommelier.

Genussempfehlung:

- Am besten zu lesen mit Ihrem Lieblingsbier dazu. Bei der Lektüre werden Sie neue Kandidaten zum Lieblingsbier kennen lernen.
- Geeignet auch zum lesen „zwischenrin“ – die dreißig Kapitel sind voneinander unabhängig jedes originell für sich.
- Zielgruppe: Alle vom Laien bis zum Experten, die sich für Bier interessieren. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.
- Als Vorbereitung der Ausbildung zum Biersommelier genauso nützlich wie in der Nachbereitung und im täglichen Gebrauch.