

Lahnstein, im November 2016

PRESSEMITTEILUNG

53. LAHNSTEINER BIERSEMINAR: MUNRUFFER BIERFABRIK

Eine Überraschung der bierigen Art erlebte Donka Fohr an diesem Abend: Ein Bier das ihr Ehemann Dr. Markus Fohr ihr widmete und das folgerichtig mit „Donka“ auch ihren Namen trägt. Basis dieses Bieres ist ein traditionelles naturtrübes obergäriges Bier des Rheinlands, der Heimat des Ehemannes. Sein sanft holzig-harzige Aroma verlangt es der Reifung auf Holzchips aus Bulgarien, der Heimat der Ehefrau. Mit einer Stammwürze von 11,3 % fällt es rechtlich in die Kategorie der Vollbiere – sozusagen der Beweis dass die Ehe ein voller Erfolg ist. Als Teil der Lahnsteiner Craftbierlinie gibt es „Donka“ in Kürze auch käuflich zu erwerben.



Brauer aus Leidenschaft unter sich: Michael Heuser, Munruffer Bierfabrik (links), und Dr. Markus Fohr, Lahnsteiner Brauerei (rechts)

Ähnlich wie bei der Lahnsteiner Brauerei steht auch hinter der „Munruffer Bierfabrik“ eine ganz konkrete Person: Michael Heuser. Dieser stellte als Ehrengast des Abends seine Brauerei und seine Biere gleich selbst vor. 2013 gründete Michael Heuser die Munruffer Bierfabrik in Mogendorf im Westerwald. Als Standort dient eine ehemalige Traditionstöpferei im Ort, die ehemals unter dem Namen „Wolf-Keramik“ und zuvor als „Elfie’s Schylstuff“ bekannt war. In einer 15 Monate dauernden Umbauphase verwandelte Michael Heuser das Gebäude in Eigenleistung in eine kleine Brauerei auf zwei Etagen. Diesem Umbau ging eine zweijährige Planungsphase voraus. Nun betreiben drei Generationen der Familie Heuser die Handwerksbrauerei als Familienbetrieb, derzeit im Nebenerwerb nach dem Motto „Klein aber fein!“



Michael Heuser live – er füllt ausschließlich in Fässer ab und zapft diese auch selbst

Fünf Biere stellte Michael Heuser vor:

- Munruffer Zwickl – untergäriges goldenes Kellerbier mit charmanter Hopfennote und Duft und Geschmack, Munruffer „Hauptbier“ mit 5,2 Vol.-% Alk.

- Munruffer Schnatzen – ein bernsteinfarbenes Märzenbier in der Tradition des typisch bayrischen Oktoberfestmärzen, entsprechend kräftig gebraut mit 5,7 Vol.-% Alk.
- Munruffer MUNSch – mildes helles obergäriges Vollbier rheinischer Brauart mit 5,0 Vol.-% Alk.
- Munruffer Paul's Pint – ein Irish Stout, typisch schwarz wie die Nacht und benannt nach Michael Heusers Sohn Paul, 5,2 Vol.-% Alk.
- Munruffer Strammer Arthur – süffiges bernsteinfarbenes untergäriges Bockbier mit 7,2 Vol.-% Alk., benannt nach Michael Heusers Großvater Arthur

Alle Biere der Munruffer Bierfabrik sind naturbelassen und nicht filtriert. Auch die Hopfengabe erfolgt natürlich als Naturhopfen der Sorten „Hallertauer Magnum“ und „Tettnanger“. Wer diese kleine charmante Handwerksbrauerei selbst erleben möchte findet Termine und weitere Informationen unter www.munruffer-bierfabrik.de

Zum Schluß des Abends erfolgte noch eine Ehrung der besonderen Art: Stefan Schneider erhielt für seine 50. Teilnahme am Lahnsteiner Bierseminar eine Ehrenurkunde und die Einladung, mit Dr. Markus Fohr gemeinsam für die deutsche Meisterschaft der Biersommeliers zu trainieren.



Stefan Schneider mit der Urkunde für seine 50. Teilnahme am Lahnsteiner Bierseminar

Noch fast neu erschienen ist der Lahnsteiner Bierseminarkalender 2016 / 2017. Neues Element 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.

- 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



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

e-mail: webmaster@lahnsteiner-brauerei.de

3.490 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>