AUSGABE 48/2016

Kiesbye's

Handgemacht seit 2003

BIERKULTUR MAGAZIN

WAHR!
Bier ist für Gastronomen wieder sexy!

Topthema:

DIE NEUEN NITRO-BIERE

Explosiver Trend aus Übersee oder „old school" aus Europa?

BIERARIUM
Freiheitsbier! Die Vorteile der offenen Gärung.

BIERKULTURHAUS
Rollenspiele
Bierbrauen als Firmenincentive!

INHALT

BIERARIUM

04. JETZT WIRD'S WILD!
Von Martina Trottmann

07. AUF EIN BIER MIT AXEL
... persönliche Memoiren - Teil II

17. GLUTI'S KOLUMNE
USA, crazy aber strukturiert…

19. SCHANK-BIER
Bier ist für Gastronomen wieder sexy!

22. FREIHEITS-BIER
Be open minded!

23. NITRO-BIER
Explosiver Trend oder "old school"?

BIERKULTURHAUS

08. IHR WEG ZUM DIPLOM BIERSOMMELIER
Mit den Besten auf Kurs!

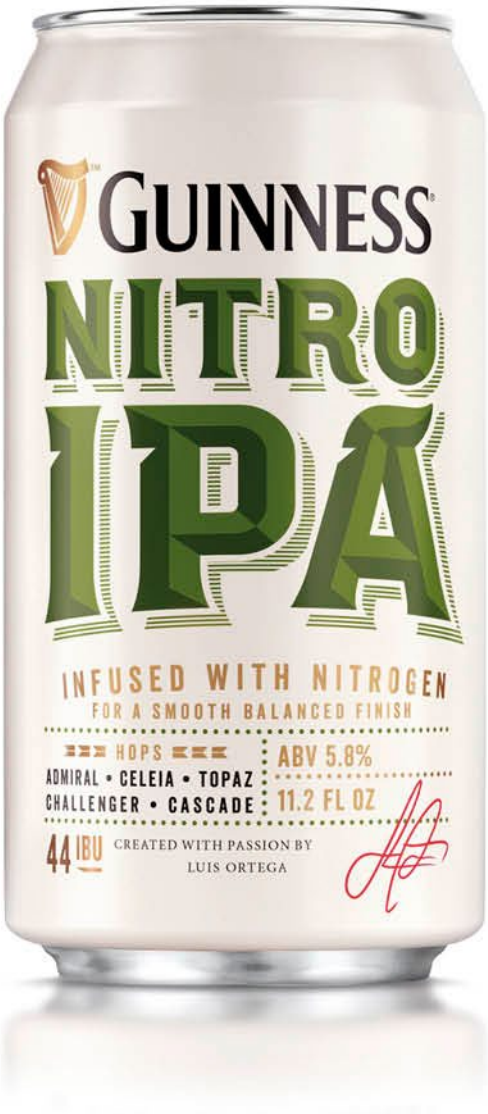
10. TERMINKALENDER
Kiesbye's & friends

12. RÜCKBLICKE
Unser GRAND CRU „Brauereiführungen“
Mit den CULTURBRAUERN auf Kurs!

21. ROLLENSPIELE
Bierbrauen als Firmenincentive!

BULLETIN

14. VERBAND DER DIPLOM BIERSOMMELIERS



»BE OPEN MINDED.«

LIEBE BIERFREUNDINNEN UND -FREUNDE!

2002 habe ich die ersten Gedanken zur visionären Bierkultur im damaligen Vereinsmagazin der BierIG niedergeschrieben. Es waren die ersten, regelmäßigen Publikationen für Bierinteressierte im deutschsprachigen Raum. Mittlerweile befinden wir uns mitten in einer Bierrevolution, die laufend durch zahlreiche mediale Berichterstattungen weiter angefacht wird.
Die Branche zeigt Flagge, die Fachpublikationen zum Thema Craftbier sind en gros hochprofessionell gemacht. Super! – das ist der Schneeballeffekt, auf den wir von Beginn an gesetzt haben. Unser Bierkulturmagazin entzieht sich bewusst diesem Wettbewerb. Wir haben keine Art Direktion, keine bezahlten Redakteure, keine Anzeigenkeiler. Es ist alles handgemacht. Unser Magazin kann man nicht kaufen, uns bekommt man, wenn man dazu gehört, einfach.
Wir wollen nicht allen gefallen, sondern nur unseren Fans. Wir setzen auf Pioniergeist und visionäres Gedankengut. Natürlich zeigen wir, was wir anbieten und was wir können. Davon leben schließlich unsere vier Familien.
Aber Wissensvermittlung ist immer eine Win-Win-Situation. Lebenslanges Lernen bleibt die wichtigste Herausforderung in der Schnelllebigkeit unserer Zeit.
Hat vor fünf Jahren ein Braumeister schon auch nur einen Gedanken verschwendet, ein IPA, Stout oder holzfassgereiftes Bier zu brauen?
Heute verlangt man dieses Wissen von ihm! So wollen wir weiter dazu beitragen, besser zu werden, die Zukunft vorwegzunehmen, aber auch die Liebe zum Bier zu vertiefen.
Ich hoffe, unser emotionales, neues Layout gefällt Ihnen so gut wie uns!

Ihr Axel Kiesbye

JETZT WIRD'S WILD!

Die Beleuchtung eines Arbeitsverhältnisses

Text: Martina Trottmann
Bildnachweis: r.u.: Axel Kiesbye, Hintergrund: thinkprogress.org

Wilde Zeiten sind angebrochen bei den Genießern! Spontane Vergärung, Fermentation, langsame Reifung sind in aller Munde. Zuhause wird der Keller für die Sauerkrautproduktion leer geräumt, die Garage zwecks Wursttrocknung umgerüstet und die Waschküche zur Brauerei umfunktioniert. „Fermentos", so nennen sich die Selbermacher, oxidieren, säuern und vergären was das Zeug hält. Und auch die großen Lebensmittelproduzenten setzen mit Schlagwörtern wie handgemacht, natürlich oder „wie zu Großmutters Zeiten" stark auf diesen Trend. Aber halt, beginnen wir am Anfang. Die mikroskopisch kleinen Mitarbeiter aus der Familie von Hefen, Pilzen und Bakterien stehen zwar momentan ganz hoch im Kurs. Neu ist ihre Mithilfe bei der Speisen- und Getränkeveredlung jedoch nicht. Im Gegenteil, sie geben für uns bereits seit Jahrtausenden ihr Bestes. Sie machen Lebensmittel haltbarer, bekömmlicher und, wie beim sauren Gemüse, auch vitaminreicher. Da sich ihr Lebensraum mit demjenigen von Menschen und Tieren überschneidet, scheint es logisch, dass sich eine Zusammenarbeit ergab. Zuerst noch zufällig und wahrscheinlich auch ungewollt, dann immer absichtlicher und geplanter.

Die Fermentation

Heute ist es bestes Teamwork. Man nennt es Fermentation. Es sind Prozesse wie sie natürlicherweise beim biologischen Abbau eines Lebensmittels passieren, aber gezielt gesteuert. Wir Menschen liefern die idealen Bedingungen zur Vermehrung und die Mikroorganismen geben für uns dem Brot, Käse, Joghurt, Salami, Rohschinken, Bier, Wein, Sauerkraut oder Essig den entscheidenden Schliff. Die Stars unter den Speiseveredlern sind Hefen, Milchsäurebakterien und Edelschimmel. Gezüchtet im Labor, erledigen sie ihre Arbeit treu und zuverlässig, mit konstantem Resultat.
Und nun diese Hinwendung zu den wilden Cousins. Wieso wird ein so perfekt funktionierendes Arbeitsverhältnis auf einmal in Frage gestellt? Wild und launenhaft statt genau? Divenhafte Künstlernatur statt exaktes Arbeitspferd?
Die Antwort liegt im Resultat. Im Unterschied zur kontrollierten Produktion mit standardisierten Helfern aus dem Labor, geht eine wahre Faszination von der natürlichen, langsamen Form der Fermentation aus. Diese passiert spontan durch ursprüngliche Mikroorganismen, die aus den Grundzutaten selbst oder aus der umgebenden Luft stammen.
So entsteht eine unglaubliche geschmackliche Vielfalt und Tiefe. Eine Einzigartigkeit, die ein solches Lebensmittel stark von genormten Handelsprodukten abhebt. Das ist, wie wenn man ein Stück Sauerteigbrot, belegt mit gereiftem Rohmilchkäse, mit einer Scheibe Schnittkäse auf Toastbrot vergleicht. Geschmacklich liegen da Welten dazwischen!
Mit dem Trend hin zu mehr Bodenständigkeit und Natürlichkeit wollen viele Konsumenten auch beim Essen und Trinken wieder mehr „Handgemachtes", etwas Echtes, Authentisches eben. Und das können die Wilden sehr gut.

Die Arbeitsweise

Um ihre Arbeitsweise zu studieren eignen sich alle traditionellen Herstellungsmethoden sehr gut, zum Beispiel die Lufttrocknung von Salami. Gerade weil diese Rohwurst so vorzüglich zu einem großen Hellen passt, werfen wir gleich mal einen Blick auf die nützlichen Mikroorganismen, welche bei der Herstellung zum Einsatz kommen. Es sind Milchsäurebakterien und Staphylokokken, diese machen das rohe Fleisch in der Wursthaut erst zur lagerfähigen Salami.
Bei der industriellen Produktion werden sie gezielt beigegeben. In der traditionellen Herstellung, die auf der „spontanen Fermentation" beruht, gelangen sie bei der Herstellung natürlicherweise von der Haut, dem Darm des Tieres oder aus der Umgebung ins Fleisch und damit in die Wurst.
Während der wochenlangen Reifung trocknet die Salami von außen nach innen langsam ab. Dazu braucht es kühle Temperaturen um 15°C und eine tiefe Luftfeuchtigkeit. Unter Ausschluss von Sauerstoff produzieren die Laktobakterien Milchsäure, was die Wurst leicht sauer werden lässt. Das ist einerseits geschmacklich erwünscht und hilft andererseits unerwünschte Keime in Schach zu halten. Die zweite nützliche Bakteriengattung, spezielle Staphylokokken, wandeln mit ihren Enzymen die Fleischproteine und das Fett um.

Es entstehen die typischen Aromastoffe. Auch beim Fermentieren von Gemüsen kommen Milchsäurebakterien ganz groß raus. Damit sie die optimalen Bedingungen zum Vermehren haben, müssen zuerst Hefen und Essigsäurebakterien, von der Oberfläche des Gemüses stammend, den noch vorhandenen Sauerstoff aufbrauchen. Doch dann legen die Laktobakterien los, ob Sauerkraut, saure Bohnen, Salzgurken oder koreanisches Kimchi, anaerob, also ohne Luft erzeugen sie einen so tiefen pH-Wert, dass es anderen Keimen zu sauer wird. Fäulnisbakterien haben also keine Chance und das Gemüse kann wochenlang zur schmackhaften, vitaminreichen Winternahrung heranreifen. Je tiefer übrigens die Temperatur, desto länger dauert die Reifung, aber die lange Wartezeit wird mit besonders viel Geschmack belohnt. Auch bei der Milch ist es nicht anders. Sie wird seit jeher verarbeitet, um sie haltbarer zu machen. Sei es nun Joghurt, Kefir oder Käse, überall haben die mikroskopischen Heinzelmännchen ihre Finger im Spiel. Laktobakterien lassen die frische Milch gerinnen für Joghurt oder Sauermilchkäse, Rotschmierbakterien sorgen für eine würzige Rinde, und wer kennt nicht die herrlichen Blauschimmelkäse, deren Adern dank des Edelschimmels Penicillium roqueforti so kräftig schmecken? Der Schimmel braucht Sauerstoff, um sich zu vermehren, und Zeit. Beim Roquefort sind es Monate, die ein Käselaib in dunklen, kühlen Kalksteinhöhlen ruht, damit er seinen einzigartigen Geschmack entwickeln kann.

Die Wilden beim Bierbrauen

Was kann daraus für das Bierbrauen abgeleitet werden? Natürlich sind sowohl Bierbrauer, als auch Biergenießer offen für neue Biere. Die spontane Vergärung mit wilden Mikroorganismen ist in der Szene bereits mehr als ein Trend. Zunächst scheint, was für einige belgische Brauer seit jeher zum Selbstverständnis gehört, für die durchschnittliche Brauerei sehr verwegen. Denn normalerweise wird alles gemieden, was nicht kontrolliert vor sich hin wächst.
Aber wenn das Resultat im Bier so umwerfend ist wie bei den belgischen Klassikern und der Konsument so gierig nach neuen, außergewöhnliche Bieren ist, dann kann man wohl eine Ausnahme machen.

Genaugenommen sind spontan vergorene Biere überhaupt nicht neu, sie sind sehr traditionell.
Ihre zunehmende Beliebtheit ist auch eine Rückbesinnung auf Altbewährtes. Althergebrachte Herstellungsmethoden wie das offene Abkühlen im Kühlschiff oder das Lagern in Holzfässern kommen wieder zum Zug. Damit es gelingt braucht es auch viel Zeit. Nur wenn die Produktionsverfahren und der Zeitfaktor zueinander passen, ergeben sich die richtigen Bedingungen für die passenden Mikroorganismen.
Sie wollen schon gepflegt sein, die Wilden.
Nur wenn alles stimmt, dann können zuckerhaltige Dampfschwaden aus dem Kühlschiff einen perfekten Nährboden für Hefen bilden und die porösen Dauben des Holzfasses einen Gasaustausch erlauben. Und dann siedeln sich in der Umgebung des Bieres verschiedene Brettanomyces, Saccharomyces und Milchsäurebakterien an. Sie bilden mit der Zeit eine brauereitypische Mikroflora, welche schließlich den unverwechselbaren Geschmack liefert.

Geduld und Sorgfalt

Geduld und Sorgfalt so scheint es, sind auch bei den spontan vergorenen Bieren der Schlüssel zu Geschmacksintensität.
Es muss ja nicht gleich so extrem sein wie bei John Maier. Der amerikanische Brauer von Rogue hat angeblich die Hefen für sein spezielles „beard beer" im eigenen Bart gezüchtet, ganze 28 Jahre lang.

Anzeigen

ENTSCHLEUNIGUNG BEGINNT FÜR UNS BEIM BRAUEN.
Gut Bier braucht Weile. Darum brauen wir nach der Philosophie des Slow Brewing und geben unserem Bier mehr Zeit zum Reifen. Das Ergebnis: mehr Geschmack und höchste Bekömmlichkeit.
ZERTIFIZIERTE SLOW BREWING SPITZENQUALITÄT
SEIT 1601
TRUMER PILS

Auf ein Bier mit Axel

Persönliche Memoiren

Teil II

Meine CRAFT-Bierbrauleidenschaft begann also bereits schon im Jahr 2000 und erlebte mit der Errichtung des Bierkulturhauses, der Gründung der österreichischen BierIG und der Veröffentlichung des Buches „Kräuterbier & Co“ im Jahr 2003 seinen ersten Zenit. Pionier zu sein ist eine wohl in meinen Genen festgeschriebene Eigenschaft. Den Ehrgeiz, Neues zu entdecken, war auch die Basis für die erfolgreiche Absolvierung des Brauingenieurstudiums in Weihenstephan. Ich war nämlich ein äußerst durchschnittlicher Abiturient (Abinote 3,2) und habe mich auch im Studium ziemlich schwer getan, - einige Ehrenrunden in Physik und Mathematik inklusive. Die Lust am Wissen hat mich damals gerettet. Hätte es damals eine reine Bierakademie gegeben, hätte ich mich sicher eher dort eingeschrieben. Denn meine fehlende Begeisterung für ingenieurwissenschaftliche Themen hat mich in den 21 Jahren meiner Braumeistertätigkeit ständig verfolgt.
Im Herzen war und bin ich ein naturwissenschaftlicher Brautechnologe – und habe Gottseidank mit vielen kompetenten Lieferanten zusammenarbeiten dürfen, die ihre Motivation aus der Funktionsweise von Motoren, Pumpen, Aggregaten und Maschinen gezogen haben.
Schon in meinen Dortmunder Schulzeiten präferierte ich Biologie vor Physik. Selbstverständlich gehörte es sich für einen echten Dortmunder, den Dreiklang BVB, Kohle & Stahl und Bier zu frönen. Fortgehen ohne Biergenuss war unvorstellbar.

So war es nicht verwunderlich, dass ich 1989 im Schatten von Fördertürmen der Zechen in diversen Dortmunder Brauereien, wie Kronen, Stifts oder Krone am Markt in die Bierproduktion hinein schnuppern durfte. Und das muss mir wohl gefallen haben. So begann ich im Herbst 1989 mein Studium für „Brauwesen und Getränketechnologie“ und schloss mich gleich auch der Brauerverbindung „Landsmannschaft Bavaria zu Weihenstephan“ an, da ich mich schon immer gerne im Team wohlgefühlt habe. Vielleicht wurde da auch schon mein Interesse an dem Geschäftsfeld „Fortbildungen“gelegt, denn ich war als „Senior“und „Fuchsmajor“ mit der Führung und Weiterbildung meiner „Bundesbrüder“ betraut. Aber vielleicht ist das auch eine genetische Eigenschaft, denn meine Mutter war selber Rektorin einer Grundschule. Nach elf Semestern und stolzem Weihenstephaner Diplom-Titel waren meine ersten drei Berufsjahre davon geprägt, in drei Brauereien ISO 9001 - standardisierte Qualitäts - und Umweltschutzmanagementsysteme aufzubauen. Da musste ich ja ein Qualitätsfanatiker werden. Und so ist es bis heute meine Stärke (manche sehen meinen Hang zum Perfektionismus auch durchaus kritisch), strukturiert vorzugehen und mich mit Akribie an technologischen Fragestellungen festzubeißen. Das Ergebnis: höchstprämierte Biere, eigenständige Bierstile und ein patentiertes Brauverfahren. Dazu mehr in Episode 3 meiner „Halbzeitmemoiren“ - im nächsten Bierkulturmagazin.

IHR WEG ZUM DIPLOM BIERSOMMELIER

» MIT DEN BESTEN AUF KURS «

Kiesbye's

BIER KULTUR HAUS

Creativbrauen | Fortbildungen

Kurstyp KLASSIK

die Fast Lane

Dieser Diplom Biersommelier–Kurs findet in der Regel an zwei aufeinander folgenden Wochen statt. Die erste Woche wird bei DOEMENS in Gräfelfing/D durchgeführt, die zweite dann in KIESBYE`s BIERKULTURHAUS. Die Inhalte sind die gleichen wie beim MODUL-System, nur mit einem größeren Schwerpunkt auf die Brautechnologie. Dieser Kurstyp ist sehr intensiv, schafft dafür aber auch eine starke Bindung unter den Kursteilnehmern.

Dauer: 11 Tage
Seminargebühr: € 2950 brutto
einschließlich aller Mittagessen, Bierproben, Rahmenprogramm, Unterlagen und Diplomfeier

Diplom Biersommelier

Information & Anmeldung unter
buchner@doemens.org

Kurstyp MODUL

Schritt für Schritt zur höchsten Ausbildungsstufe!

Dieser Weg zum Diplom Biersommelier wird in 5 Schritten absolviert, deren Termine flexibel gewählt werden können. Die Module „Braukurs“ (A1), der „Service CRAFT-Kurs“ (A2) und der „Vertiefungskurs“ (B) unterliegen inhaltlich der Ausbildungsordnung des Verbandes der Brauereien Österreichs. Mit einer erfolgreichen Abschlussprüfung wird man Biersommelier (Mittelstufe). Anschließend folgen die „Aufbaukurse“ mit den Schwerpunkten Sensorik (C1) und Gastronomie (C2) für das Upgrade zum Diplom Biersommelier. Das MODULSYSTEM orientiert sich stärker an der Zielgruppe Gastronomie, Handel, Genuss, ist stressfreier und bietet ein gemächliches Herantasten an die neue Bierkultur. Es schließt schlussendlich mit der gleichen Prüfung ab wie beim Kurstyp KLASSIK.

BRAUKURS A1

Grundlagen Bier brauen
Dauer: 1 Tag
Seminargebühr: € 90 (zuzüglich gesetzlicher MwSt.) einschließlich Mittagessen und Bierproben
Inhalte:
Erlebnis-Braukurs unter fachkundiger Anleitung
Obertrum: Erlebnisführung durch die Trumer Privatbrauerei
Wien: Führung durch den Biererlebnis-Store BeerLovers
Vorstellung nationaler und internationaler Bierstile

SERVICE CRAFT - KURS A2

Grundlagen Bierservice am Gast
Dauer: 1 Tag
Seminargebühr: € 90 (zuzüglich gesetzlicher MwSt.) einschließlich Unterlagen, Mittagessen und Bierproben
Inhalte:
Aufgaben einer SERVICE CRAFT
Österreichische Bierstile kennen und verstehen
Schanktechnik-Basics, Störungsbehebungen & Zapfschulung
Biersprache und Bierkarte

VERTIEFUNGSKURS B

mit Prüfung zum Biersommelier Mittelstufe
Dauer: 4 Tage
Seminargebühr: € 990 (zuzüglich gesetzlicher MwSt.) einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Rahmenprogramm und Bierproben
Inhalte:
Technologie des Bierbrauens
Geschichte des Bieres & aktueller Biermarkt
Verkosterschulung, Grundlagen der Sensorik
Bier & Food Pairings, Theorie
Schanktechnik im Detail
Bier und Gesundheit
Abschluss: Berechtigung zur Führung der Bezeichnung „Biersommelier", Zertifikat und Abzeichen

BIER sommelier

UPGRADE zum DIPLOM BIERSOMMELIER

AUFBAUKURS C1

Schwerpunkt Sensorik
Dauer: 3 Tage
Seminargebühr: € 770 (zuzüglich gesetzlicher MwSt.) einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Rahmenprogramm und Bierproben
Inhalte:
Sinnesphysiologie & Psychologie des Bierkonsums
Erkennen von Bierfehlern
Spezielle Brauvariationen & ihre resultierenden Biere
Einbrauen Diplom-Sud
Internationaler Biermarkt
Internationale Biersorten
Biertrends
Holzreifung und Vintage-Biere
Einfluss des Glases auf den Genuss

AUFBAUKURS C2 - Schwerpunkt Gastronomie

mit Abschlussprüfung zum Diplom Biersommelier
Dauer: 3 Tage
Seminargebühr: € 870 (zuzüglich gesetzlicher MwST.) einschließlich Unterlagen, Mittagessen, Rahmenprogramm, Bierproben und Prüfungsgebühr
Inhalte:
Bedienrituale
Biermarketing, Bierevents
Bierpreiskalkulation
Bierkulinarium, Kochen mit Bier
Gastro-Bier-Mystery Check
Bierkorrespondenzen; Bier & Käse, Bier & Gewürze, Bier & Schokolade
Abschlussprüfung & anschließende Diplom-Feier
Abschluss: Berechtigung zur Führung der Bezeichnung „Diplom Biersommelier", Zertifikat und Abzeichen, Aufnahme in den internationalen Verband der Diplom Biersommeliere

Diplom Biersommelier

Information und Anmeldung unter
info@bierkulturhaus.com

VERANSTALTUNGEN
von Kiesbye's & friends
» ALLIANZ FÜR BIERKULTUR «

HIGH-END-SEMINARE

Zielgruppe: Brau- und Bierprofis

	BEZEICHNUNG	VERANSTALTER	VERANSTALTUNGSORT	DATUM VON...BIS...
BIER / GENUSS - Kurse	Bier & Whisky	Deutsche Bierakademie	Bamberg/D	17.09.2016
	Bier & Käse			15.10.2016
	Bier & Schokolade			12.11.2016
	Craft 'n' Curry			02.12.2016 und 07.12.2017
	GRAND CRU " Bier & Kulinarik"	Kiesbye`s BIERKULTURHAUS	Obertrum/A	30. bis 31.01.2016
BIER / SOMMELIERE - Veranstaltungen	Diplom Biersommelier	Kiesbye`s BIERKULTURHAUS & DOEMENS	Gräfelfing/D	12. bis 16.09. & 10. bis 14.10. 2016
			und	17. bis 28.10.2016
			Obertrum/A	14. bis 25.11.2016
				28.11. bis 09.12.2016
			Bamberg/D	09.01. bis 20.01.2017
	UPGRADE C1+C2		Obertrum/A	19. bis 23.09.2016
	zum Diplom Biersommelier			17. bis 21.10.2016
	UPGRADE C1 zum Diplom Biersommelier		Obertrum/A	23. bis 25.01.2017
	Biersommelier REFRESH		Obertrum/A	30.11. bis 01.12.2016
	Staatsmeisterschaft der Biersommeliers		Hallein/A	29.10.2016
BESSER / BRAUEN - Kurse	GRAND CRU " Brauen mit Holz"		Obertrum/A	26. bis 27.01.2017

MITTELSTUFE

Zielgruppe: Servicekräfte, Aussendienst, Marketingmitarbeiter, Hobbybrauer

	BEZEICHNUNG	VERANSTALTER	VERANSTALTUNGSORT	DATUM VON...BIS...
BIER / SOMMELIERE - Veranstaltungen	Biersommelier Mittelstufe	Trumer Privatbrauerei Josef Sigl	Obertrum/A	12. bis 16.09.2016
				09. bis 13.01.2016

BASISKURSE

Zielgruppe: Bierliebhaber, Lustmacherkurzveranstaltungen

	BEZEICHNUNG	VERANSTALTER	VERANSTALTUNGSORT	DATUM VON...BIS...
BIER / KULTUR ALLGEMEIN	Lahnsteiner Bierseminar	Lahnsteiner Brauerei	Lahnstein / D	01.09.2016
				06.10.2016
				03.11.2016
				08.12.2016
				12.01.2017
BIER / KULTUR für Gastronomen	CRAFT BIER SPIRIT	Kiesbye`s BIERKULTURHAUS & WAGNERS BIERSHOP	Obertrum/A	26.09.2016
	Alles für die SERVICECRAFT	Kiesbye`s BIERKULTURHAUS & Beerlovers	Wien/A	27.09./03.10./04.10.2016
				07./08.11.2016
BIER / KULTUR für Damen	Damenbierseminar	Lahnsteiner Brauerei	Lahnstein / D	17.11.2016
BIER / BRAUEN Grundkurse	Braukurs CRAFT	Kiesbye`s BIERKULTURHAUS	Obertrum/A	22.10.2016
	Braukurs CLASSIC	Kiesbye`s BIERKULTURHAUS	Obertrum/A	alle 14 Tage samstags

Sichern Sie sich jetzt die noch freien Plätze!

Information und Anmeldung unter
info@bierkulturhaus.com

BIER AKADEMIE · Doemens · Lahnsteiner Brauerei · BeerLovers all about craft · Seit 1601 Trumer Josef Sigl · Kiesbye's BIER KULTUR HAUS Creativbrauen | Fortbildungen

INHALTE	ABSCHLUSS
Eine Whisky-Reise um die Welt, mit jeweils korrespondierenden Bieren und Speisen - Genuss der Superlative!	✗
Feinste Käsesorten treffen auf exklusive Biere aus aller Welt, der Hochgenuss ist vorprogrammiert!	✗
Verkostung von acht exklusiven Bieren mit speziell ausgewählten Pralinen und Schokoladen, zusammen mit Chocolatier und Diplom Biersommelier	✗
Eintauchen in die Welt der Currywurst 2.0, wo erlesene Zutaten IN der Wurst stecken, in Kombination mit besonders aromatischen internationalen Craft-Bieren	✗
Feines Essen mit Bier kombinieren, Bierkultur bei Foodpairings (Bier & Käse, Schokolade, Gewürze) zelebrieren, Bierkulinarien richtig durchführen.	✗
Das Original, 2003 von uns entwickelt und eingeführt, mit rund 1200 Absolventen die erfolgreichste Bierausbildung im deutschsprachigen Raum (siehe Seite 8/9)	✓
Aufbauend auf alle Biersommelier Mittelstufe erhalten Sie viel Tiefgang & Emotionen, Abschluss mit dem begehrten Diplom, Eintritt in den Absolventenverband	✓
Aufbauend auf alle Biersommelier Mittelstufe erhalten Sie viel Tiefgang & Emotionen, Abschluss nach Kursteil C2 möglich.	✗
Wir bringen alle Biersommelier-Absolventen wieder auf den aktuellsten Stand! Inklusive aller aktuellen Biertrends, Marktdaten, Ausbildungsthemen	✗
Alle 2 Jahre veranstalten wir für den österr. Brauereiverband das bierige Kräftemessen der österreichischen Biersommeliers, die Besten fahren zur Weltmeisterschaft!	✗
Alles über die Holzfassreifung: Geschichte, Chemie & Biologie, Vorbelegung, Handling, Sensorik, Pichen, Holzprodukte, Hopfen & Holz	✗

BIER sommelier

INHALTE	ABSCHLUSS
Kursmodul A2 (ServiceCraft) und Kursmodul B (Vertiefung) mit Abschluss zum Biersommelier/gemäß Ausbildungsrichtlinien des österr. Brauereiverbandes	✓

INHALTE	ABSCHLUSS
Jeden Monat eine neue Expedition ins (Craft-)Bierreich	✗
Das Lustmacher Symposium auf Craft Bier speziell für Gastronomen, Lassen auch Sie sich verzaubern und überzeugen von der neuen Bierkultur	✗
Das Basisseminar für alle Mitarbeiter im Service - mit Freude Craftbier verkaufen, gut zapfen und servieren, Bierkompetenz zeigen!	✗
Expedition ins (Craft-)Bierreich NUR FÜR DAMEN	✗
Unser intensivster Braukurs, mit Bierverkostung, Brauerbuffet, Bier sabrieren, dekantieren, bukantieren und nitrogenieren...& more	✗
Der beliebteste Einsteigerkurs für alle Bierbegeisterten und Brau-Neulinge	✗

GRAND CRU

Alle **GRAND CRU**-Kurse sind Bestandteil der „Master of Beer-Ausbildung"

Masters of Beer

RÜCKBLICKE

UNSER GRAND CRU-KURS „BRAUEREIFÜHRUNGEN“

Theater um ~~Nichts~~ Alles!

Text: Jens Luckart
Bildnachweis: Axel Kiesbye, Hintergrund: Fotolia.com

Kiesbye's
BIER KULTUR HAUS
Creativbrauen | Fortbildungen

vorbildlich: Brau-commune Freistadt

"Damit die Brauereiführung nicht zum Drama wird," unter dieser Überschrift haben sich von 11. bis 12. Mai 2016 im Bierkulturhaus 21 Teilnehmer getroffen und sich der Brauereiführung wie einem Theaterstück genähert.
Auf dem Programm standen unterschiedliche Besichtigungen, wie zum Beispiel einer „normalen“ Brauerei, aber auch einer Kleinstbrauerei mit 1hl Ausschlagmenge, sowie eines branchenfremden Betriebs wie dem Salzbergwerk Hallein. Die Eindrücke waren extrem unterschiedlich, aber alle waren Lieferant für einen reichen Ideenpool.
Gewürzt wurden die Ausflüge mit praktischen Vorträgen von Klaus Artmann und unserem Bierkulturhaus-Team zu Storytelling, Preisfindung, Vermarktungsstrategie, Anforderung an den Guide und Führungsweg. Ein Höhepunkt war sicher der Besuch bei Günther Seeleitner in seinem „Wohnzimmer“ Braumanufactur Kaltenhausen. Neben dem praktischen Erleben und dem theoretischen Hören, standen auch mehrere interaktive Workshops auf dem Programm, sodass alle Teilnehmer mit konkreten Ideen zu Ihren Brauereien zurückkehrten.
Lust bekommen bei kommenden GRAND CRU Seminaren teilzunehmen?

Information und Anmeldung unter info@bierkulturhaus.com

InsBIERierte Teilnehmer

MIT DEN 9 CULTURBRAUERN AUF KURS

Bericht eines einmaligen Ausbildungskonzepts. Jeder Ausbildungstag der Diplom Biersommelier-Ausbildung wird an einem anderen Brauereistandort durchgeführt.

Text: Jens Luckart
Bildnachweis: Axel Kiesbye, CULTURBRAUER

Im Mai starteten in exklusiver Kooperation mit der Culturbrauervereinigung ein maßgeschneiderter Biersommelierkurs. Durch ein logistisch perfekt organisiertes, modulares System wandern wir im Zuge der Ausbildung durch Österreich. Die Braustätten der Culturbrauer bieten nicht nur eine optimale Infrastruktur, sondern auch Vielfalt und bierigen Spirit. Das durfte die Gruppe bereits am ersten Tag in der Mohrenbrauerei in Dornbirn erleben. Für den Brautag fanden wir dort die perfekten Rahmenbedingungen vor. Der zweite Tag im Zillertal stand ganz unter dem Thema Sensorik. Wie bei jeder Diplom Biersommelier-Ausbildung findet auch diese, an den Braustätten der Culturbrauer, mit unserem Partner Doemens statt. Nach einer kurzen Verschnaufpause traf sich die Gruppe in Zwettl wieder zu den Themen Rohstoffe und Bierbereitung, was in der Hopfenanbauregion und beim Getreidespezialisten Karl Trojan der Brauerei Schrems die stimmigen Themen waren. Die bisher letzte Station war die Brauerei Freistadt, wo wir herzlich empfangen wurden und uns dem Thema Schanktechnik in Theorie und Praxis nähern konnten. Weiter geht's mit dem Kurskonzept im September, wo wir über die Stationen Hirt, Murau, Eggenberg zuletzt in Obertrum landen werden.
Die Culturbrauer bieten den idealen Rahmen für einen vielfältigen Überblick über Österreichs Bierlandschaft.

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns, Sie demnächst bei diesem einmaligen Ausbildungskonzept begrüßen zu dürfen!

Information und Anmeldung unter info@bierkulturhaus.com

BULLETIN DES VERBANDES DER

Text: Verband der Diplom Biersommelieres, Bildnachweis: Hintergrund: Axel Kiesbye, r.u.: Christoph Kämpf

Liebe Mitglieder!

In den letzten Monaten gab es einige „unglückliche" Bierbewertungen von Kollegen in den Medien, die teilweise zu heftigen Reaktionen bei den „betroffenen" Brauereien geführt haben.
Wir möchten daher nochmal auf unsere Ethikgrundsätze des Verbandes hinweisen, die insbesondere unsere Rolle als Diplom Biersommeliers beschreibt. Während Eurer Ausbildung bei Doemens und in Kiesbye`s Bierkulturhaus wurdet Ihr immer wieder darauf hingewiesen, Bier positiv zu beschreiben und alles zur Förderung der Bierkultur zu tun. Reflektiert bitte selber, ob Eure Erfahrung, Kompetenz oder das Lebensalter ausreichend ist, Biere öffentlich bewerten zu können. Medien warten nur auf polarisierende Äußerungen und einmal gesagte Sätze löscht ein Journalist nicht mehr, sondern setzt diese zu Eurem eigenen Nachteil gezielt ein.

Verband begrüßt erstes Fördermitglied

Unser Verband begrüßt die Winterhalter Gastronom GmbH als erstes Fördermitglied. Mit über 1.250 Mitarbeitern weltweit zählt die inhabergeführte Firmengruppe zu den Global Playern der Großküchenbranche. Winterhalter ist Spezialist für gewerbliche Spülsysteme. Der Hauptsitz des Unternehmens befindet sich in Meckenbeuren am Bodensee.

Veranstaltungen des Verbandes

Nach den Sommerferien dürft Ihr Euch gleich wieder auf eine tolle Bierveranstaltung freuen. Unsere Jahrestreffen sind bereits legendär und die ausrichtenden Brauereien und Kollegen legen sich immer unglaublich ins Zeug, Euch ein perfektes Wochenende zu bieten.

Wir erwarten Euch daher zahlreich beim diesjährigen

JAHRESTREFFEN 2016 IN KULMBACH
14. BIS 16. OKTOBER

Die detaillierten Einladungen sind bereits an Euch versendet worden.

Bitte unbedingt aus der beigefügten Hotelliste die Übernachtung bereits jetzt buchen, um sicher ein Zimmer zu bekommen.

Programmübersicht:

Donnerstag, 13.10.16
- Sektionsleitertreffen

Freitag, 14.10.16
- Schulungstag u.a. mit folgenden Themen: Bier & Gesundheit, Bier & Marmelade, Bier & Gewürzen mit tollen Referenten
- Begrüßungsabend
- Verkostung von mitgebrachten Bierspezialitäten < 16° Stammwürze

Samstag, 15.10.16
- Generalversammlung
- Museumsführungen in den Museen (Gewürze, Bäckerei, Bier)
- Galaabend auf der Plassenburg mit historischem Bier-Gelage
- Verkostung von mitgebrachten Bierspezialitäten > 16° Stammwürze

TOLLE STAMMTISCHE MIT BIERIGEN ATTRAKTIONEN IN UNSEREN REGIONEN.
Bitte um rege Teilnahme!

Sektion West-Österreich

Internationale Biertrends (Blending, Nitrobiere, Mix&Match, Session und Saison-Biere u.v.m.) werden vorgestellt und dabei auch das ein oder andere Bier verkostet. Der Stammtisch findet am Abend des Biersommelier REFRESH-Kurses statt – ausreichend Teilnehmer sind also garantiert!

Wann: 30.November 2016, 20.00 Uhr
Wo: Kiesbye`s Bierkulturhaus, Obertrum
Anmeldung: bei Axel Kiesbye
axel@bierkulturhaus.com
+43 (0) 664 25 34 162

DIPLOM BIERSOMMELIERS

Sektion Schweiz
Bier & Grillieren: Guido Albrecht wird uns in seiner Bierakademie auf eine sensorische Reise zwischen Hopfen, Malz & Röst- und Raucharomen mitnehmen. Zu degustieren gibt es 6 verschiedene Biere mit überraschenden Grillagen. Unkostenbeitrag: 35 CHF
Wann: 02. August 2016, 19.00 Uhr
Wo: Bierakademie Schweiz,
Zürcherstrasse 495
9015 St. Gallen
kontakt@bierakademieschweiz.ch
Anmeldung: bis 20. Juli 2016

Sektionen Deutschland
Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland
Wir werden uns das attraktive Glaabsbräu in Seligenstadt anschauen und uns bei der Verkostung des Biersortiments über die Aktivitäten in unserer Region und Sektion austauschen.

Wann: 17. September 2016, 17.00 Uhr
Anmeldung: bei Jörg C. Kathe
www.bierkathe.de
bierkathe@gmx.de

Bayern
Biersommelierkollege Karl-Ludwig Rieck berichtet vom Gründungsstammtisch der Biersommelier Sektion Nordbayern im Weyermann®-Gästezentrum in Bamberg am Donnerstag, den 14. April 2016:
„Am 14. April war es endlich soweit – der langersehnte Gründungsstammtisch der Biersommelier Sektion Nordbayern wurde einberufen. Eine stattliche Anzahl von rund 45 Biersommeliers ist der Einladung von Sabine Weyermann in das Weyermann®-Gästezentrum nach Bamberg gefolgt. Als große Überraschung ist unser Präsident Christoph Kämpf aus Straubing angereist und hat mit einer feierlichen Ansprache die Sektionsgründung zelebriert.

Baden-Württemberg
Irina Zimmermann wird wieder ein schönes, zu Redaktionsschluss leider noch nicht bekanntes, Bierprogramm in Alpirsbach zusammenstellen.

Wann: 05. November 2016
Anmeldung: bei Irina Zimmermann
Irina.zimmermann@freenet.de

Bild rechts: Präsident Christoph Kämpf mit DBS Karl-Ludwig Rieck beim Gründungsstammtisch in Bamberg

More KEG – More Diversity

- **PLUS KEG / junior PLUS KEG**
  Teil- und vollummantelte PU-KEGs
- **ECO KEG**
  Edelstahl KEGs mit PP Kopf- und Fußringen
- **SUDEX Edelstahl KEG**
  100 % Edelstahl KEGs
- **Party-KEG**
  Party-KEGs zum Selberzapfen

www.schaefer-container-systems.de

Franz Gruber · Werksvertretung SCHÄFER · Österreich & Südtirol
4780 Schärding am Inn · Franz-Engl-Straße 11
Telefon: +43 (0) 7712/3463 · Telefax: +43 (0) 7712/7727 · Mobil: +43 (0) 664/3508444 · Email: franz_gruber@inext.at

SCHÄFER CONTAINER SYSTEMS

Brauanlage 120 l

Edelstahlverarbeitung Schindlauer

Gegend 24
A-4894 Oberhofen
Mobil: 0043 664 500 68 55
E-Mail: office@edelstahl-schindlauer.at

- Bierbrauanlagen
- Flaschenwaschmaschinen
- Maschinenbau

Flaschenwaschmaschine F25

Sonderanfertigungen in Edelstahl

www.kleinbrauanlagen.at

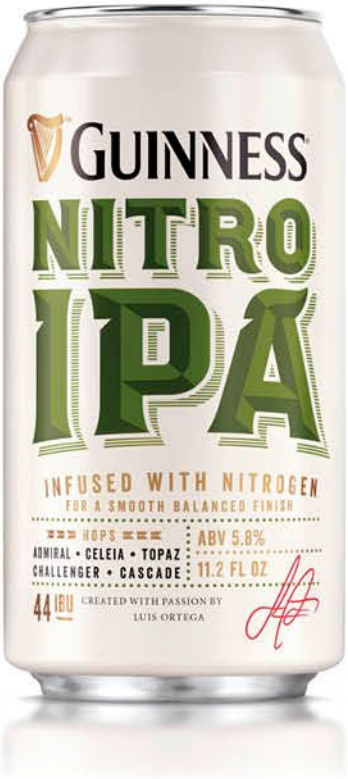
Gluti's Kolumne

von Jens Luckart

Bildnachweis: l.u.: de.pinterest.com, r.o.: Axel Kiesbye

USA, crazy aber strukturiert…

IPA, ist in aller Munde. Die Geschichte von Indien und Hopfenstopfen muss man kaum jemanden mehr erklären. Viele traditionelle Bierstile werden über den Umweg IPA neu umbenannt (siehe letzte Ausgabe z.B.: Black IPA). IPA ist auch für viele Brauereien der erste Versuch, um sich als Teil der Craft (Daumen hoch)-Bewegung zu fühlen. Dabei ist IPA erstmal gar nicht genau definiert.
Als Rahmenbedingungen könnte man obergärig, hopfengestopft nennen. Farblich lassen sich kaum Grenzen setzen, Alkoholmäßig ebenso. Habe ich beim letzten Mal vom Bierstildschungel gesprochen, haben wir es hier mit einem total wuchernden IPA-Gestrüpp zu tun. Die Wurzeln des IPA liegen in England, die Extremen werden in den USA ausgelotet. Seit vielen Jahren perfektionieren die dortigen Brauer die traditionelle Arbeitsweise des Hopfenstopfens mit modernen Methoden. Bei aller Verrücktheit und Experimentierfreudigkeit, konnte man die USA IPAs trotzdem grob in zwei Lager einteilen, die Westcoast und die Eastcoast IPAs.



Dem Hopfenanbau an der Westküste geschuldet, waren die westlichen IPAs immer schon more hoppy als die östlichen Vertreter. Also kein Gestrüpp sondern zwei unterschiedliche Pflanzen, verrückt aber doch irgendwie strukturiert und durchschaubar. Interessanterweise auch durch unterschiedliche Wasserqualitäten geschuldet, da an der Westküste höher mineralisierte Wässer (manchmal auch Mangan) vorliegen.
Aber es geht noch weiter, ähnlich dem Terroirgedanken beim Wein, kristallisieren sich noch mehrere Abstufungen heraus, die sich aber immer klar einer Region zuteilen lassen. Zum Beispiel die IPAs aus Kalifornien könnte man als hell, extrem bitter und aromatisch beschreiben, oder wie Mitch Steele von Stone: „Balance? We forget that side of the equation to maximize hops character."
Also mal wieder die alte Brauerformel: Viel hilft viel!
Oder die IPAs im Nordwesten der USA, die Bundesstaaten Washington oder Oregon, zeichnen sich ebenso durch enorme Zitrus- und Exotikaromen aus, aber begleitet von deutlichen Karamell- und Malzaromen.
„We keep the beer more balanced" sagt James McDermet, Braumeister bei Fermont Brewing. Hingegen die IPAs des mittleren Westens haben kräftigere Farben, mehr Restsüße und sind manchmal etwas kräftiger aber drinkable, „our IPA is more consumer driven" fasst es Eric Bean, Braumeister von Ohio Columbus Brewing, zusammen. Zu guter Letzt die IPAs in New England zeichnen sich durch intensivstes Aroma und im Verhältnis verhaltener Bittere aus. „We don`t even care about IBUs." meint Noah Bissell, Bissell Brothers. Also bei aller Verrücktheiten durchaus strukturiert und somit weiß man als Biertrinker zumindest ungefähr was man bekommt. Blindflug fühlt sich nie so richtig kuschelig an.
Also raus aus dem Blindflug, Augen auf, was macht unsere Region aus, was macht unsere Biere einzigartig?
Damit es auch in Zukunft heißt:

SCHANK-BIER

Oder warum Bier für Gastronomen wieder sexy ist!

Durch die Craftbierbewegung erhält die gesamt Getränkekategorie Bier eine gewaltige Aufwertung. Was in anderen Ländern schon vor 20 Jahren begann, wird auch hierzulande immer populärer – Bier gilt als das In-Getränk der kommenden Jahre. Denn: Bier ist wieder cool. Bier ist bei den alkoholischen Getränken die Wellness-Antwort. Bier ist kreativer Genuss und spricht alle und damit auch neue Zielgruppen an. Und Bier macht vor allem Spaß. Vor allem mit leidenschaftlichen Gastronomen!

Text: Axel Kiesbye
Bildnachweis: r.o.: turmhaus.com, Hintergrund: tgifridays.at

Ein Blick in die USA. In den USA spielt die Gastronomie eine Schlüsselrolle bei dem unglaublichen Erfolg der Craftbiere. Denn eine noch so umfangreiche Bierbeschreibung auf Etikett und Flyer kann nicht die Kompetenz und persönliche Beratung einer Servicekraft ersetzen.
In den USA besteht das Gehalt einer Kellnerin zu einem großen Anteil aus Trinkgeld, das entsprechend üppig sprudelt, wenn der Gast perfekt betreut wird.
Die Bereitschaft der Mitarbeiter, wissbegierig die Ideen und Geschichten hinter den Biermarken gierig aufzusaugen, ist daher groß. Auch, weil dadurch der mancherorts zum Tellerträger degradierte Kellner so zu einer kompetenten, wertvollen und hochmotivierten Servicekraft wird.

Erfolgreich durch Kompetenz

So gehört es auch zum selbstverständlichen Repertoire des Gastronomen, durch entsprechende Zapftechnik und Gläserauswahl die Qualität der Biere zu optimieren. Gerade der Offenausschank ist historisch betrachtet eng mit der Gasthauskultur verbunden.
Ohne Bier gäbe es heute wohl noch immer nicht Zapfanlagen, denn Bier ist das einzige Kaltgetränk, was einen stabilen Schaum bildet – eine erhaltenswerte Einzigartigkeit, für die aber Kenntnisse zur Anlagenhygiene und zur Zapftechnik notwendig ist.
Die Amerikaner haben erkannt, dass ein mehr an Qualität auch ein mehr an Umsatz bedeutet.
Das denkt sich mit unseren Auswertungen der von uns seit 5 Jahren durchgeführten BIER GASTRO CHECKS in über hundert österreichischen Bierlokalen. Nur mal zwei Zahlen: Allein die Einführung einer Bierkarte erhöhte im Durchschnitt den Bierumsatz um über 5% und wenn man seine Bierkompetenz auf vielfältigster Weise zeigt, kann der Umsatz bis zu 23% steigen!

Bier als Inszenierung

Craftbiere werden in der Gastronomie vielerorts inszeniert! Gängigstes Instrument ist der „Sampler", das dem Gast ermöglicht, aus einer Auswahl an Kostproben sein Lieblingsbier heraus zu finden.
Unterstützend werden umfangreiche Bierkarten aufgelegt und Sichtkühlschränke in Augenhöhe platziert. Craftbiere bilden den Mittelpunkt von gastronomischen Events. Da wird das Bier sinnlich „gestachelt" und damit handwerklich vom Kellner verfeinert.
Die neue Biervielfalt wird gekonnt als perfekter Begleiter von mehrgängigen Kulinarien eingesetzt. Und Mottoabende mit passenden Speisen und musikalischer Begleitung bilden den richtigen Kontext zum Bier ab. Craftbiere eignen sich exzellent, sich vom Angebot des Handels abzusetzen und den Außer-Haus-Konsum wieder zu fördern. Wir brauchen Wirte mit Entertainer-Qualitäten, sonst wird sich allein aufgrund der Preisdifferenzen zwischen Handel und Gastronomie der Konsum noch stärker in die eigenen Wände verlagern!

Mit Bier Geld in der Gastronomie verdienen

Bei näherer Betrachtung ist Bier ein in jeglicher Hinsicht hochattraktives Getränk für jeden Gastronomen. Das fängt bei den Trinkgelegenheiten für Bier an, die aufgrund der Vielfältigkeit der Biere grenzenlos ist.
Morgens ein alkoholfreies IPA, mittags ein leichtes Sessionbier und abends dann voll Gas geben im Rahmen eines Kulinariums mit Bierbegleitung?
Die Kategorie Bier ist 24 Stunden lang die richtige Wahl! Ebenso ist die Aromenvielfalt grandios – gerade die Craftbiere sind bei jungen Konsumenten cool und für Frauen mit edlen Verpackungen und neuen, zugänglicheren Geschmäckern versehen. Bier bietet für alle Zielgruppen attraktive Genusslösungen – Bier engt nicht ein, sondern eröffnet den Zugang zu neuen Gästen.
Bleibt noch das liebe Geld. Auch wenn pro Einheit (Glas, Tasse) andere Getränke scheinbar einen höheren Gewinn versprechen, ist diese Rechnung zumeist falsch. Denn die Verweildauer und die gesamte Konsumationsmenge eines Gastes hängt wesentlich davon ab, wie bekömmlich das Getränk ist und ob es zum Weitertrinken anregt. In beiden Fällen hat Bier die Nase vorn, aufgrund seines in der Regel doch moderaten Alkohols und der hohen Drinkibility des feinen Zucker-Säure-Hopfen-Spiels.
Und sollte ein Craftbier doch mal extremerer Natur sein, empfehlen wir für mehr Aroma auch höhere Verkaufspreise und den Ausschank in kleinen Gläsern, um die Wertigkeit zu erhöhen.

Ohne Frage hat Bier einen hohen Lustfaktor.

Wer als Gastronom nun Lust bekommen hat, kann zu unseren Lustmacher-Symposien „CRAFT BIER SPIRITS“ kommen oder sich gleich die höchsten Weihen aneignen - im Rahmen von unseren speziell auf die Gastronomie adaptierten DIPLOM BIERSOMMELIE-Kursen, die fit für diesen Megatrend machen. Oder sich seinen aktuellen Status in Sachen Bierkultur anonym mittels unserer BIER GASTRO CHECKS überprüfen lassen!

INASERV®
INDUSTRIAL AUTOMATION SERVICES LTD

PRODUKTIONS-OPTIMIERUNG

- ERSATZTEILE
- REPARATUREN
- SERVICE
- SUPPORT
- CONSULTING

PRODUKTIONS-AUTOMATION

- MODERNISIERUNG
- PROZESSINDUSTRIE
- FERTIGUNGSINDUSTRIE
- LOGISTIK
- ROBOTICS

KONTAKT

Eur-Ing.
Horst Neulinger

INASERV
Industrial Automation Services LTD

Tel. Österreich +43 699 155 151 20
Tel. Deutschland +49 8503 923 99 15
E-Mail office@inaserv.com
Web www.inaserv.com

ALFRED GRUBER KEG-ANLAGEN

» Halb- und vollautomatische Reinigungs-, Füll- und Verschließmaschinen für Kegs, Flaschen, Dosen und Party-Kegs
» KEG-Transpondertechnik
» Kleinbrauereien bis 200 Liter

GRUBER
KEG-ANLAGEN

INFOS ZU ALLEN PRODUKTEN AUF **WWW.KEG-GRUBER.AT**
Alfred Gruber Gesellschaft m.b.H., Eugendorf bei Salzburg – Telefon: +43/6225-7160-0

Haus der 131 Biere
Karlshöhe 27 · D-22175 Hamburg
☎ +49(40)640 72 99
🖷 +49(40)640 20 71
e-Mail: info@haus-der-131-biere.de
www.haus-der-131-biere.de

BEER AROUND THE WORLD
BIER IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Craftbiere
aus aller Welt

RollenSPIELE

Wie für Firmen das gemeinsame Bierbrauen zu einem jährlichen Highlight wird: zur Förderung der Mitarbeiterentwicklung, Motivation und zur Ausprägung eines nachhaltigen Teamspirits.

Text: Axel Kiesbye
Bildnachweis: Trumer Privatbrauerei

Ist nicht jeder Chef ein cooler Typ, wenn er seine Mitarbeiter zu einem gemeinsamen Brautag einlädt? Denn schließlich ist Bier das Lieblingsgetränk der Deutschen und Österreicher.
Daher ist die Idee, einmal den Laptop oder die Werkbank gegen Maischepaddel, Zuckerspindel und Hackenschlüssel zu tauschen und einen Tag selber Bier herzustellen, eine sehr reizvolle Idee für den Großteil der Belegschaft. Wenn dann noch das Vergnügen mit ernsthaften wirtschaftspsychologischen Elementen vereint wird, ergibt sich für die Entwicklung des Unternehmens eine lang nachhallende, positive Energie. Und dann steht der perfekten Firmenveranstaltung nichts mehr im Wege. Doch gehen wir mal so einen Brautag durch:
Das beginnt mit dem „Tapetenwechsel" – raus aus dem Betrieb und andere visuelle Reize bekommen, am Besten das Handy ausschalten und sich einen Tag vom betrieblichen Alltag abmelden. Abtauchen in eine Wohlfühl-Umgebung, individuelle Rückzugsorte haben, Freiheit genießen. Im Bierkulturhaus werden Sie mit einem Trumer Pils begrüßt. Denn es geht um Bier – und bekanntlich ist Alkohol in geringen Dosen förderlich für die Kreativität – und überwindet auch Distanzen. Perfekt also, neue Mitarbeiter in etablierte Teams zu integrieren oder in den Braupausen Ideen-Entwicklungs-Workshops einzubauen. Es folgt die Arbeitseinteilung – denn so ein Brauteam besteht aus Braumeister, Brauführer, Brauern, Heizer, Hygienebeauftragte, Logistiker, Qualitätssicherer, Beschaffer und Marketingfachleuten. Jeder in Ihrem Team bekommt eine reizvolle Aufgabe und kann auch einmal in eine neue Rolle schlüpfen. Da zeigt sich rasch, wer bereit ist, Verantwortung zu übernehmen.
Während des Brauvorgangs selbst werden Sie unter fachkundiger Anleitung betreut – trotz alle dem soll es natürlich Ihr eigenes Bier werden. Da können dann Ihre Mitarbeiter Teamgeist beweisen und zusammen die Rohstoffe auswählen, die Rezeptur definieren, den Biercharakter diskutieren und einen Biernamen samt gestaltetes Etikett entwickeln.
Zwischendrin bleibt ausreichend Zeit für ungezwungene Gespräche, für eine spannende Verkostung von Craftbieren, für eine Brauereiführung und ein schmackhaftes, warmes Mittagessen. Und schlussendlich erhalten Sie dann rund 4-6 Wochen später das selbstgebraute Bier in Flaschen oder Fässer ausgeliefert. Einerseits eine gelungene und nachhallende Belohnung für einen aufregenden Firmenausflug, andererseits aber auch das genussvolle Gemeinschaftswerk eines erfolgreichen und spannenden Teamworks.

Information und Anmeldung unter info@bierkulturhaus.com

Anzeige

STAMAG
Stadlauer Malz®
www.stamag.at

Freiheits-BIER

Be open minded! In der Regel wird heute Bier in geschlossenen Tanks vergoren. Doch hinsichtlich Aroma hat offen produziertes, „befreites“ Bier seine Vorteile.

Text: Axel Kiesbye
Bildnachweis: l.u.: Trumer Privatbrauerei

Die Stärken der zylindrischen, meist vertikal errichteten, geschlossenen Gefäße liegen auf der Hand: sie schaffen große Kapazitäten auf engem Raum, minimieren die Baukosten, erlauben Schnellgärverfahren bei hohen Drücken und Temperaturen, lassen eine Verwendung sowohl zum Gären, Reifen und Lagern zu und ermöglichen eine vollautomatische, weniger personalintensive Reinigung und Desinfektion. Die aktuelle, bierkulturelle Revolution steht ganz im Zeichen einer neuen Bierqualität. Immer mehr Brauereien setzen dabei wieder offene Gärbottiche für ihre feinen Biere ein, da diese Behälterart geschmackliche Vorteile gegenüber den „Zigarren“ hat!

Stressfrei mehr

Die gärende Würze ist dadurch weder einem hohen Eigen- oder Tankdruck ausgesetzt und die Hefe, das wunderbare Lebewesen, was uns die Malzzucker so leidenschaftlich zu Alkohol, Kohlensäure und Aromastoffe vergärt, fühlt sich so richtig pudelwohl. Denn Druck bedeutet für die Hefezellen Stress.

Und der hemmt die Gäraktivität und damit auch die Bildung von Geschmacksstoffen.

Aromaschonend

Hinzu kommt, dass aus der Bauform der offenen Gärbottiche eine geringere Thermik bzw. Zirkulation innerhalb der gärenden Würze resultiert. Diese Thermik hängt mit Temperaturunterschieden zusammen, die zwischen der wärmeabgebenden Hefe und der wärmeabführenden Gärgefäßkühlung entsteht. Umso stärker diese Thermik ist, desto wallender ist die Gärung, und umso mehr Aromastoffe werden aus dem Bier ausgetrieben! Eine offene Gärung erzeugt durch die Behältergeoemtrie nur eine sehr geringe Thermik und ist daher viel aromaschonender!

Schlechtes raus

Der „offene“ Brauer hat es zudem gut und kann die unedle Kräusenmasse laufend abschöpfen und so aus dem Bierherstellungsprozess entfernen. Das Resultat ist eine feinere, nicht nachhängende Bittere mit schlankem Körper.

Open minded

Der größte Vorteil der offenen Gärung ist jedoch die Offenheit selbst. Nicht nur Brauereibesucher, vor allem die Brauer selbst haben die Chance, die Vorgänge während der Gärung persönlich mit ihren eigenen Augen zu begutachten. So können anhand des optischen Eindrucks sofort Korrekturen vorgenommen werden, die zu besseren Bieren führen. Doch eine offene Produktionsweise macht auch etwas im Geiste eines jeden Mitarbeiters. Er baut eine Beziehung zu seinem Bier aus, denn er kann es sehen, riechen, hören, schmecken und fühlen.
Eine transparente Brauerei zwingt auch zu Reinlichkeit und Hygiene. Und die Sichtbarkeit schafft einen Wissensvorsprung über die Vorgänge beim Gären, was zum Expertentum führt.

nitro-BIER

"surge and settle-effect"

Was steckt hinter den neuen NITRO-Bieren? Ein explosiver neuer Trend aus Übersee oder „old school" aus Europa? Wir klären auf!

Text: Axel Kiesbeye
Bildnachweis: r.u.: chilledmagazine.com

Es geht um Luft. Genaugenommen nur um ca. 78% dieser Luft. Stickstoff = N2. Mit jedem Atemzug nehmen wir genau 78,08% dieses Elements auf, obwohl wir eigentlich scharf auf die 20,95% Sauerstoffmoleküle sind. Doch in der Natur ist Stickstoff essentiell.
Es ist Basis für jede Aminosäure und diese wiederum ist die kleinste Einheit eines Proteins, eines Eiweißes. Ohne Stickstoff gäbe es also keine Muskelmasse oder kein Gehirn. Auch bei der Bierherstellung ist Stickstoff wesentlich für die Güte des Bieres. Stickstoff ist Bestandteil eines jeden Enzyms beim Maischen, Stickstoff ist Nährstoff für die Hefen bei der Vergärung, ist ein essentielles Molekül bei der Bildung des Bierschaums und erhöht eingebunden in ein großes Molekül die Vollmundigkeit bzw. Körper des Bieres. Doch immer noch werden stickstoffhaltige Moleküle unter Brauern eher kritisch beäugt. Zu viel davon im Malz schmälert die Zuckerausbeute und macht den Rohstoff unwirtschaftlicher – zu viel davon macht das Bier anfällig für Trübungen. Doch Stickstoff selber ist ein toller, EU-weit zugelassener Hilfsstoff.
So dient er pur oder in Kombination mit Kohlensäure als nahezu perfektes Fördergas in Schankanlagen. Als sogenanntes Inertgas ist es sehr reaktionsarm und dient daher in vielen Lebensmittelverpackungen als Schutzgas. Eine besondere Bedeutung erlangt Stickstoff bei den NITRO-Bieren. Hierbei wird elementarer Stickstoff (englisch: Nitrogen) zunächst noch in der Brauerei im Bier angereichert und dieses nitrogenierte Bier dann mittels Stickstoff und eine speziellen Zapftechnik ausgeschenkt. Das Ergebnis ist ein unglaublich cremiger, kompakter und langlebiger Schaum, der sich erst aus der eingeschenkten Bierflüssigkeit bildet und eine deutliche Erhöhung des Körpers, der das Bier milder und weicher macht. Vermutlich hat jeder von uns schon einmal ein solches Bier getrunken; das berühmte Guinness aus Dublin/Irland, entwickelt 1952 von dem Mathematiker Michael Ash.
Dieser **„surge and settle-effect"** wurde von Guinness & Co patentiert und in Form einer „widget"-Kugel auch in Dosenbier bei einigen speziellen Bieren wie das Guinness Draught oder Kilkenny eingesetzt.*
Mittlerweile haben amerikanische Craftbrauer dieses spezielle Verfahren für sich entdeckt. NITRO-ALES sind im Kommen. Auch Guinness selbst verspricht den Bierliebhabern mit dem Guinness-NITRO-IPA eine besondere Hopfenaromatik durch das ausgewogene Verhältnis aus Stickstoff und Kohlensäure im Bier.
Wer sich selber an ein NITRO-Bier herantasten möchte, empfehlen wir den Besuch unseres GRAND CRU–KURS „Brauen mit Rock`n Roll". Denn mit der Verfahrenstechnik, insbesondere den hohen Drücken, ist ohne das erforderliche Know-How, nicht zu spaßen.

***See more at:**
https://www.guinness.com/en/our-craft/michael-ash/#sthash.zLDnvEmY.dpuf

Anzeigen

HOPSTEINERFORUM Österreich – Donnerstag, 13. Oktober 2016 – 13.00 Uhr

Ort | Wirtshaus zur Bums´n, Denisgasse 8, A-4780 Schärding
Vortragssprache | deutsch
Anmeldung | forum@hopsteiner.de oder Tel +49 (0) 8751-8605-0
Anmeldeschluß | 29.09.2016

HOPSTEINERFORUM
ÖSTERREICH

Uhrzeit	Thema
13.00	Begrüßung der Teilnehmer – Joachim Gehde
13.15	Fachvortrag 1 – **Hopfenanbau in der Hallertau** – Martin Schöttl-Pichlmaier
13.45	Fachvortrag 2 – **Humulus Lupulus – Züchtung und neue Hopfensorte** – Frank Peifer
14.15	Fachvortrag 3 – **Die Ernte 2016 – Marktanalyse & Qualität** – Mark Wilken
14.45	**Bonitierung**
15.15	Kaffeepause
15.45	Fachvortrag 4 – **(Brau-)Technik – Neuerungen und Wissenswertes** – Frank Peifer
18.00	Brauereiführung – **Brauerei Baumgartner**
19.30	Gemeinsames Dinner

Wir weisen darauf hin, dass die Anzahl der Teilnehmer begrenzt ist. Nach Anmeldung erhalten Sie von uns eine Reservierungsbestätigung. Programmänderungen vorbehalten.

Hopsteiner
DEM BRAUER VERPFLICHTET.

Auhofstrasse 18 | D-84048 Mainburg | www.hopsteiner.de

Vorschau: In der nächsten Ausgabe...

BIERARIUM

KOMM INS TRAININGSLAGER
für die Biersommelier-WM!

THINKTANK
Aktuelle Biertrends aus den USA

BIERKULTURHAUS

UNSERE NEUEN GRAND CRU'S:
„Bier trifft Weinkultur“ und
„Vintagebiere"

IMBIERIUM
Kiesbye's BIERKULTURMAGAZIN
für anspruchsvolle Biergenießer!

Redaktionsadresse: Axel Kiesbye GmbH,
Sixtenstr. 3, A-5162 Obertrum
E-Mail: info@bierkulturhaus.com
Internet: www.bierkulturhaus.com
Layout: Markenconsult
Bildnachweis Coverbild: fotolia.com
Bildnachweis Inhalt: de.pinterest.com, Axel Kiesbye,
Verband der Diplom Biersommeliers,
Wolfgang Simlinger
Anzeigen: Sabrina Prem
sabrina@bierkulturhaus.com
Erscheinungsdatum: 2x Jährlich
Auflage: 2500 Stk