AUSGABE 49/2016

Kiesbye's

BIERKULTUR MAGAZIN

UNSERE BIERBEZIEHUNG: wissenschaftlich – praxisnah – emotional

Topthema:

US CRAFT BIER TRENDS

Die spannendsten Trends der Ost- und Westküste

BIERARIUM
Bierprämierungen!
Die drei Gebote der Biereinreichung

BIERKULTURHAUS
CRAFT BIER SPIRIT
Lustmachersymposien für Gastronomen

INHALT

BIERARIUM

04 GEWÜRZBIERE

07 AUF EIN BIER MIT AXEL

17 GLUTI'S KOLUMNE

19 GEBOTE FÜR BIERPRÄMIERUNGEN

22 AROMARAD FÜR VINTAGE BIERE

23 MIKROKOSMOS DER GURKEN

26 US CRAFT BIER TRENDS

Bierland ÖSTERREICH

BIERKULTURHAUS

08 ROADSHOW DER CULTURBRAUER

10 TERMINKALENDER

12 RÜCKBLICK GRAND CRU „BIER & HOLZ“

13 RÜCKBLICK GRAND CRU „BIER & KULINARIK“

21 UNSER MITARBEITER OLIVER KLAMMINGER

24 RÜCKSPIEGEL: DIE HIGHLIGHTS 2016

25 RÜCKBLICK CRAFT BIER SPIRIT

BULLETIN

14 VERBAND DER DIPLOM BIERSOMMELIERS

»GASTROSOPHIE«

LIEBE BIERFREUNDINNEN UND -FREUNDE!

Gastronomen entdecken mehr und mehr Craftbier als attraktives Zusatzangebot für Ihre Gäste. Unser "CRAFT BIER SPIRIT" - das Lustmacher-symposium für Bierspezialitäten, war mit über 50 Teilnehmern aus der Gastronomie bestens besucht (Mehr dazu auf Seite 25).

Hier zeigt sich die Vorreiterrolle Österreichs in Sachen Bierkultur, - nur zur Erinnerung: Bereits 2001, vor 15 Jahren, organisierte die österreichische Bier-konsumentenorganisation BierIG mit 35 Brauereiständen das erste Bierfestival im deutschsprachigen Raum. 2003 startete von Obertrum/Salzburg aus die Bier-sommelierbewegung. Bei der offiziellen "Bierzählung" letztes Jahr wurden über 1000 Biermarken gezählt, bezogen auf die geringe Bevölkerungszahl hat Österreich weltweit die meisten Biere und meisten Brauereien!
Aktuell bauen die österreichischen Brauereien ihre Areale zu wahren Bier-& Genusserlebnistempeln aus und zementieren damit Österreich als das führende Genussland Europas. Dieses Know-How geben wir in unserem Grand Cru-Kurs "Brauereiführungen" (03./04.Mai 2017 in Obertrum) weiter.
Dazu passt auch, dass der Verband der Brauereien Österreichs das schlummernde Potential entdeckt und sich ein modernes Outfit gegeben hat.

Auch die regionalen Tourismusverbände haben Bier als Attraktion erkannt. Immer mehr Bierregionen wie "Steiermarkbier, Innviertler Biererlebnis, Mühlviertel= Bierviertel" oder "Bierstadt Salzburg" promoten sich erfolgreich.
So passt es gut, dass bei der nächstjährigen Jahreshaupt-versammlung des Verbandes der Diplom Biersommeliers das Thema "Touristisches Potential der Vermarktung von Bierkultur" ganz oben auf der Agenda steht.
Das Ziel Österreichs steht fest: Österreich als führende Biernation in den Köpfen der Bierliebhaber zu verankern und damit zusätzliche Impulse zu schaffen, den Urlaub oder Fortbildungen in Österreich zu verbringen.
Wir lieben Genuss und entwickeln daher laufend neue Formate, um allen Aspekten der neuen Bierkultur Raum zu geben. So sind wir schon etwas stolz auf unsere neuen Grand Cru-Spezialkurse 2017:
Grand Cru-Kurs " Bier trifft Weinkultur"
Grand Cru-Kurs: " Vintagebiere und Bierreifung"

Als Spezialist für die Gastronomie haben wir uns aber vor allem vorgenommen, noch mehr Gastronomen von der Wertigkeit von Bier zu überzeugen und Ihnen mit ziel-gruppengerechten Angeboten den Einstieg in die Diplom Biersommelier Ausbildung zu vereinfachen. Denn: Noch ist die Bewegung beim Gast nicht angekommen. Hierfür brauchen wir die Kompetenz des Wirtes und seiner tausendfachen Fachmänner und -frauen.
Mit unserer ServiceCRAFT-Ausbildung (Kurs A2) - als integriertes Modul des Diplom Biersommelierkurses - legen wir dazu den Grundstein.
Als Deutscher freue ich mich besonders über "Besuch" aus meiner Heimat. Ist doch gerade der länderübergreifende Austausch dass, was eine Sache groß macht. Denn nur wenn alle zusammenhelfen, können wir ein Umdenken zu mehr Bierqualität in der Gastronomie bewirken.

Mit gastrosophischen Grüßen,

Axel Kiesbye

GEWÜRZBIERE

Gleich und Gleich gesellt sich gern!

Text: Martina Trottmann
Bildnachweis: Hintergrund: quotesgram.com, l.u.: eatsmarter.de, r.u.: Axel Kiesbye

Wenn es draußen früher dunkel wird, der Nebel wie eine Decke über mir liegt und die Kälte in die Knochen kriecht, kommt automatisch die Lust mir etwas Gutes zu tun. Ein Feuer im Kamin entfachen wäre eine gute Idee. Nur leider besitze ich keinen.
Natürlich könnte ich auch vermehrt heißen Tee trinken oder Schokolade essen. Jedoch finde ich Tee etwas langweilig und zu viel Schokolade verursacht ein hässliches Kneifen durch zu enge Hosen. Deshalb starte ich mein persönliches Winter-Aufmunterungs-Programm meist mit einem Gewürzbier.

Gewürzbier - Was ist das?

Doch was genau versteckt sich hinter dem Namen Gewürzbier? Der Begriff ist schwer einzugrenzen.

Bei internationalen Bierwettbewerben, wie dem European Beer Star oder dem World Beer Cup, werden die Kriterien für Kategorie «herb and spice beer» denn auch ziemlich offen gehandhabt. Wichtig ist ein stimmiges Gesamtbild aus dem Bierstil und den verwendeten Gewürzen. Die Gewürze sollen die Bieraromatik verschönern, ohne sie zu übertönen.

Zur Jahreszeit passend bevorzuge ich in meinem Bier typische Wintergewürze wie Zimt, Nelke, Ingwer, Kardamom oder Koriander. Das Bier darf auch gerne ein paar Umdrehungen mehr haben, damit die Aromen so richtig schön eingebettet sind. Und natürlich muss es wohl temperiert sein, dann steht dem perfekten Genuss nichts mehr im Weg.

Mit meinem Bierglas in der Hand gehe ich auf Fantasiereise. Kaum erschnuppere ich den würzigen Duft, kippt ein kleiner Schalter im Kopf und die Erinnerung läuft ab wie ein Film: Großmutters klebrig-süße Zimtsterne, der knusprige Sonntagsbraten mit Nelken und Lorbeer, weicher Lebkuchen vom Nikolaus oder heiße Kürbissuppe mit Ingwer nach dem Laternenumzug. Herrlich! Einer meiner Lieblings «winter warmer» ist das Traquair Jacobite Ale aus Schottland. Ein mahagonifarbenes, wunderbar malzig-würziges Bier mit 8.0 vol.%. Es wird mit Koriandersamen aromatisiert, was ihm eine typisch frisch-warme Zitronennote gibt. Gebraut wird es im historischen Stammhaus der Familie Stuart nach einem Rezept aus dem 18. Jahrhundert.

Gewürze waren Goldes wert!

In meiner Heimatstadt gibt es einen kleinen Gewürzladen. Nichts, was es dort nicht gibt. Die Regale sind voll bis unter die Decke mit Dosen und Säckchen. Für jeden erschwinglich. Das war nicht immer so.
Im Mittelalter wurden Gewürze mit Karawanen über tausende Kilometer, durch staubige Wüsten und über hohe Gebirge transportiert. Sie waren so wertvoll, dass sie mit Gold aufgewogen und ihr Handel durch Armeen geregelt wurde. Gewürze waren raffinierte Speisenveredler und Statussymbole. Wer es sich leisten konnte, verwendete große Mengen, für unsere Gaumen wäre es wohl sehr gewöhnungsbedürftig gewesen.

Gewürze als Medizin- und Konservierungsmittel

Gewürze dienten auch schon früh als Medizin und Konservierungsmittel. Sie sind sowohl Bestandteil der traditionellen Chinesischen Medizin als auch der Indischen Heilkunst Ayurveda. Mittlerweile sind die positiven Auswirkungen auf die Gesundheit medizinisch erforscht und bewiesen, die reinste Naturapotheke. Nelken- und Zimtöl wirken antibakteriell, Ingwer hilft gegen Übelkeit, ist appetitanregend, Kardamom sowie Koriandersamen fördern die Verdauung. Völlig klar, dass Brauerinnen und Brauer schon seit jeher Gewürze als intensivierende Zutat für ihr Bier verwendeten. Je nach persönlichen Vorlieben, Verfügbarkeit und finanziellen Möglichkeiten. Holzige Gewürze wie Zimtrinde oder Nelken und Samen geben besonders viel Geschmack ab, wenn sie in der Würze mitgekocht werden.

Um den Geschmack besser dosieren zu können, stellen findige Brauer zuerst einen Gewürz-Auszug her. Der kann in exakt der gewünschten Menge der Würze beigegeben werden.

«Gleiches mit Gleichem»

Kulinarisch herrliche Vereinigungen ergeben sich mit Gewürzbieren, wenn man sie nach dem Grundsatz «Gleiches mit Gleichem» kombiniert. Sie passen wunderbar zu den typischen Eintopf- und Schmorgerichten mit ihren süßlich-warmen Zutaten, die im Winter so beliebt sind.
Zu meinem Traquair Jacobite Ale genieße ich gerne einen Rindsschmortopf mit Karotten, Zwiebeln, Pastinaken und eine cremige Polenta. Das zaubert pure Lebensfreude und schon kann der nasskalte Nebel meiner Stimmung nichts mehr anhaben!

SEIT 1601

TRUMER PILS

Die Hopfenbox

UNSER PILSBIER-ABO.
VIERMAL JÄHRLICH DIREKT
VOR DIE HAUSTÜR.

Freuen Sie sich alle drei Monate auf eine vom Braumeister ausgewählte Selektion aus saisonal wechselnden Bierspezialitäten sowie zwei unserer prämierten Pilsgläser.

JETZT ABONNIEREN*

HOPFENBOX.AT

* Derzeit nur in Österreich lieferbar.

Auf ein Bier mit Axel

Persönliche Memoiren

Teil III

Die Prinzipien des Brauens haben sich seit vielen Jahrhunderten nicht geändert und erleben gerade wieder mit der Holzfassreifung, dem Hopfenstopfen, der Spontangärung oder dem Weglassen der Filtration eine starke Rennaisance.

Das mag am Retrotrend liegen, der alle Bereiche unseres Lebens umfasst, oder aber an der Rückbesinnung auf gute Qualität. Die Beibehaltung der offenen Gärung bei meinem größten Bauvorhaben in der Trumer Brauerei, dem Gär- und Lagerkellerneuban im Jahre 2005 war auch ein Schritt zurück in die Zukunft. Denn die Entwicklung der offenen, zylindrokonischen Gärbottiche mit patentiertem, vollautomatischen Reinigungssystem orientierte sich an den Vorzügen klassischer Gärbottiche auf die Bierqualität und vereinte sie mit den hygienischen und betriebswirtschaftlichen Anforderungen einer modernen Braumanufaktur. Ebenso wurde es mir ermöglicht, einen 24 Barriques umfassenden Holzreifekeller zu errichten und mit Leben zu erfüllen, eine für Craftbier konzeptionierte neue Flaschenabfülllinie zu bauen und sich schon sehr frühzeitig mit Produktentwicklungen jenseits des Mainstreams zu befassen.

Bereits 1997 kam das "amber" auf dem Markt, das sich konzeptionell an dem irischen Kilkenny orientierte. Als Herbstbier ist es bis heute eine saisonale Spezialität der Trumer Brauerei geblieben.
Es folgte 1998 das "Weizengold" ein Weizenbier mit 100% Weizenmalz-Anteil, welches in Obertrum viele Jahre im Auftrag der Stieglbrauerei produziert wurde und eine große brautechnische Herausforderung war.

2008 wurde von mir ein einzigartiges Bier entwickelt, das seiner Zeit weit voraus war: Das "Trumer Diamond Bier". Der Auftrag war, ein extraordinäres Bier zu brauen und entsprechend wurde das doppelt filtrierte Kristallweizen-Bockbier mit Urweizen und -gerste und ausgesiebtem Hopfenlupulin eingebraut und in eigens für Trumer lackierte rote Champagnerflaschen in der Sektkellerei Inführ in Klosterneuburg abgefüllt. Extrem aufwändig in Allem, extrem bananig im Geschmack und extrem erfolglos...leider. Denn vor acht Jahren gab es weder Craftbier am Markt, noch eine Sensibilität für gute Bezahlung für beste Qualität.
2015 erhielt ich dann den Auftrag, ein schlankeres Pilsbier unter dem Arbeitstitel "Hopfenradler" zu entwickeln. Dabei sollte uns die Technologie der "Kalthopfung" helfen. Das Ergebnis ist das "Trumer Hopfenspiel", ein enorm revolutionäres Leichtbier, das auf Anhieb ein "Platin" bei Meiningers Craft Beer Award abräumte.

Parallel zu den vielen Bierentwicklungen bei Trumer bot mir mein damaliger Chef und Förderer, Mag. Josef Sigl der VII, 2009 an, doch ein eigenes Bier zu kreieren und zu vermarkten. Eine unglaubliche Motivationsmaßnahme, auf die ich sehr dankbar zurückblicke!

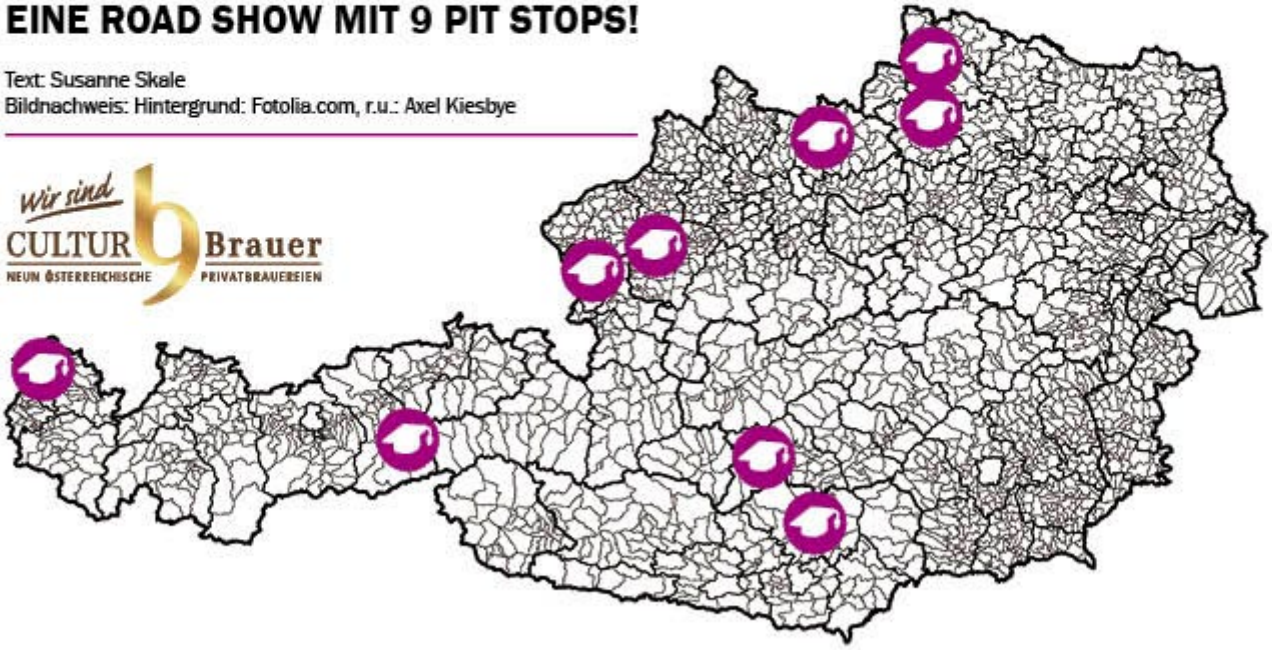
Wenn man nun plötzlich selber Brauherr wird, ist es gar nicht so einfach Klarheit darüber zu bekommen, welches Bier man brauen möchte, für welche Werte das Produkt stehen soll, welche Zielgruppen angesprochen werden sollen und wie die ganzen "Nebenschauplätze" von der Logistik über den Markenschutz bis zur Buchhaltung abgewickelt werden. Mein Lieblingsbier damals war das "ALBA" der Heather Ale Company aus Schottland, ein Ale mit Piniennadeln verfeinert. Es war DIE Inspirationsquelle für mein WALDBIER-Label.

Dazu im nächsten Magazin mehr...

MIT DEN CULTURBrauern ZUM DIPLOM BIERSOMMELIER

EINE ROAD SHOW MIT 9 PIT STOPS!

Text: Susanne Skale
Bildnachweis: Hintergrund: Fotolia.com, r.u.: Axel Kiesbye



1. Stopp: Montag, 23.5.2016.
Start your engines - Auf ins Bier-Ländle.
Ein Kupferbottich, fast so groß wie ich.
Rundherum 10 Männer und ich die einzige Frau.
Da waren wir also, am Beginn unserer Diplom Biersommelier-Ausbildung. Und ehe wir uns versehen, sind wir schon in medias res. Wasser und Malz stehen am Beginn eines jeden Bieres – das wusste ich bereits. Und doch, Begriffe wie „abläutern", „anschwänzen" oder „spindeln" hörte ich zum ersten Mal. Braumeister Ralf Freitag aber erklärte uns geduldig die Fachbegriffe des Bier-Brauens, während wir reihum einen überdimensionalen Kochlöffel herumreichten, um den Bier-Sud in Bewegung zu halten. 4 Stunden später kenne ich auch meine Mit-Bier-Schüler und unser liebevoll gerührter Sud ist im Gärbottich, wo er nun die nächsten Wochen reift, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

2. Stopp: Dienstag, 24.5.2016.
Von Dornbirn nach Zell am Ziller. Oder: von Österreichs westlichster Brauerei ins schöne Zillertal.
Vor der Kulisse der Zillertaler Alpen erwartet uns schon Braumeister Peter Kaufmann. Dass die Luft hier eine ganz besondere ist, merke ich auf Anhieb. Nicht umsonst gedeiht hier die spezielle Fisser Imperialgerste. Während ich mich noch über den Heimatstolz der Tiroler wundere, haben wir schon das erste Bier vor uns stehen. Es ist rosa. Seit wann ist Bier rosa? Nun gut, erste Lektion in Bier-Sensorik. Wir riechen in das Glas hinein. Es riecht nach Himbeeren. Kann ein Bier nach Himbeeren riechen? Ich bin mächtig verwirrt. Karin Salfer von Doemens klärt uns auf: Wir haben uns vom Aussehen des Bieres täuschen lassen, denn eigentlich haben wir einen ganz schlichten, aber gefärbten Zitronen-Radler im Glas.
Am Ende des Tages habe ich eine Biernase. Also in meinem Skriptum. So nämlich nennt man das Aromenspektrum von Bieren.

3. Stopp: Montag, 5. Juni 2016.
Von Wien ins Waldviertel zur Privatbrauerei der Familie Schwarz in Zwettl.
Hier im nördlichen Waldviertel widmen wir uns einen ganzen Tag lang der Theorie des Bierbrauens. Vom Maischverfahren über Würzekochen, Hopfengabe, Trubabscheidung, Kühlen bis hin zur Gärung – Michael Eder von Doemens wird nicht müde, uns den Ablauf des Brauverfahrens von A bis Z zu erklären. Als wir dann aber beim Futter- und Lebensmittelbedarfsgegenständegesetz ankommen, brauchen wir dringend ein Bier. Zum Glück haben die Zwettler ein Braustüberl, wo wir einen höchst vergnüglichen Abend mit Diplom Biersommelier Martin Pichler verbringen, der uns die neuesten Zwettler Bierspezialitäten verkosten lässt.

4. Stopp bzw. Safety Car Phase: Dienstag, 7. Juni 2016.
Rasante Taxifahrt zur Schremser Brauerei.
Nachmittags brechen wir von Zwettl ins nahe gelegene Schrems auf - im Kleinbus-Taxi und unser Chauffeur steigt ordentlich ins Gas. Man könnte fast meinen, wir fahren bei der Zwettl Ralley mit. In Schrems angekommen, mit festem Boden unter den Füßen, treffen wir im „Schalander", dem Raum, der vormals den Brauereimitarbeitern als Pausenraum diente, auf Braumeister Karl Trojan. „Wie erkennt man eigentlich qualitativ hochwertiges Bier?", fragt er uns. Vielleicht an den Rohstoffen, raten wir. Oder an der technischen Ausstattung der Brauerei? Nichts von dem alleine und zugleich alles, weil es um ein Gesamtpaket geht.

Alles muss passen. Und um die Frage nach dem Erkennen zu beantworten, gibt uns Karl Trojan einen einfachen Tipp mit auf den Weg: „Die Qualität eines Bieres erkennt man indem man 5 Halbe trinkt und sich anschaut, wie man sich am nächsten Tag fühlt!" Noch viele solcher Weisheiten verrät uns Karl Trojan bei einem vorzüglichen Bier-Degustations-Menü. „The most underestimated beer is Lager." Mit diesem Satz machen wir uns auf den Weg zurück nach Zwettl.

5. Stopp: Mittwoch, 8. Juni 2016.
Die Freibrauer von Oberösterreich.
Eine Stunde nördlich von Linz liegt Europas einzige, noch bestehende Braucommune. 150 Hauseigentümer in Freistadt sind Teilhaber an der Brauerei – ihr Anteil wird noch heute in „Eimern" Bier gemessen. Im „Juchee" erwartet uns schon Michael Eder, um uns in die hohe Kunst der Schanktechnik einzuführen. Wir lernen: Zwei Tage ist die magische Grenze, um ein Bierfass leer zu zapfen. Danach merkt der Kunde einen Qualitätsverlust. Und das wollen wir als künftige Diplom Biersommeliers natürlich vermeiden. Nach so viel Theorie freuen wir uns mit Braumeister Hannes Leitner mit einem frisch gezapften Freistädter Junghopfenpils anstoßen zu dürfen. Zum Abschluss dürfen wir uns noch Österreichs letzten offenen Malzboden anschauen.

6. Stopp: Montag, 5. September 2016.
Hart, härter, auf nach Hirt.
Nach 3 Monaten Pause freue ich mich sehr auf das Wiedersehen mit den anderen Kursteilnehmern. Roland Winter, Zweiter Braumeister der Hirter Brauerei in Kärnten zeigt uns seine Wirkstätte und führt uns in den ältesten Teil der Brauerei, dem Holfzasskeller.
Im dritten Ausbildungsteil stoßen wir endlich zu meinem Lieblingsthema vor: Dem Bier-Food-Pairing. Denn was gibt es Schöneres, als ein perfektes Bier mit einem großartigen Gericht zu kombinieren. Unser Ausbildungsleiter Jens Luckart erklärt uns anschaulich wie Bierinhaltsstoffe auf Speisen wirken können und macht uns wohl mit der wichtigsten Regel des Bier-Food-Pairings vertraut: „Probiert, probiert, probiert, denn erlaubt ist, was schmeckt."

7. Stopp: Dienstag, 6. September 2016.
Im Konvoi auf dem Weg in Österreichs Bierstadt. Murau.
Nach einem langen Theorietag machen wir uns gemeinsam auf den Weg nach Murau, um den Tag gemütlich ausklingen zu lassen. Braumeister Johann Zirn zeigt uns die Murauer Brauerei und bei der Gelegenheit dürfen wir die neueste Bierspezialität zwickeln. Nie kann man ein Bier so frisch, so unverfälscht trinken, wie beim Zwickeln. So nämlich nennt man es, wenn man das Bier frisch und unfiltriert aus dem Tank direkt ins Glas lässt.
Bierstile stehen heute auf dem Programm: vom Münchner Oktoberfest Bier über das belgische Trappistenbier bis hin zum India Pale Ale, das man ursprünglich in England für die indischen Kronkolonien mit einem höheren Alkohol- und Hopfengehalt kreierte um, es für die Überfahrt haltbar zu machen und das sich im Zuge der Craft Bier Bewegung auch hierzulande großer Beliebtheit erfreut.

8. Stopp: Montag, 28. September 2016.
Kurzausflug ins Samichlaus-Imperium auf Schloss Eggenberg.
Bier ist gesund. Wirklich! (Moderater) Bierkonsum senkt das Herzinfarktrisiko, und Hopfen wirkt sogar antioxidativ. Wer das ideale „Gesundheitsbier" trinken möchte, greift zu einem dunkeln, unfiltrierten, hopfengestopften Bier, dessen Gärung unterbrochen wurde. Das Problem dabei: So ein Bier gibt es (noch) nicht. Um unsere Verkostungskompetenz weiter zu schulen, verkosten wir nochmal ordentlich Bier. Und zwar „Samichläuse" in der Vertikale. Durch die Verkostung führt Braumeister Thomas Lugmayr.

9. Stopp: Dienstag, 29. September 2016.
Auf nach Obertrum!
Kochen mit Bier! Spitzenkoch Georg Friedl entführt uns in die Welt der Bier-Kochkunst. Aber wer jetzt denkt, dass er ganz simpel ein Bier zum Gericht gibt, der irrt. Er sucht sich die spannendsten Rohstoffe des Bieres aus und reduziert etwa die Vorderwürze zu einer hochkonzentrierten Sauce, eine Art Sojasauce-Ersatz. Oder zaubert aus Malz einen Milch-Malz-Brotaufstrich und kreiert für uns eine gebeizte Lachsforelle mit Hefehonig. Wäre ich nicht schon nervös wegen der bevorstehenden Prüfung, dann würde ich mich jetzt wie im Himmel fühlen.

Zielgerade: Mittwoch, 30. September 2016.
Der Tag der Wahrheit!
Heute wird sich zeigen, wie viel wir über Bier wissen.
Nach 96 Kursstunden, 9 Boxenstopps quer durch Österreich und über 500 Seiten Skriptum sind wir am Ende der Diplom Biersommelier-Ausbildung angekommen. Kurz überlege ich, auf Tauchstation in einem der offenen Gärbottiche der Trumer Brauerei zu gehen, um der Prüfung zu entgehen. Denn Karl Schiffner, Biersommelier Weltmeister, schenkt uns nichts: mündlich, schriftlich und sensorisch wird uns alles abverlangt. Aber am Ende des Tages haben wir's geschafft. Aus den 11 Maischbottichrührenden Rookies wurden innerhalb von 4 Monaten top ausgebildete und stolze Diplom Biersommeliers, die hinausziehen, um die Welt mit ihrer Leidenschaft für Bier zu erobern. Zum krönenden Abschluss bekommen wir nicht nur feierlich unser Diplom überreicht, sondern auch unser in Dornbirn gebrautes Bayrisch Märzen im Glas serviert. Das beste Bier überhaupt, wie ich finde.

Interesse an Roadshow 2017?
Reservierung der wenigen freien Plätze unter info@bierkulturhaus.com

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

2017

High-End-Seminare

für Brau- und Bierprofis

	Bezeichnung der Veranstaltung	Modul	Veranstalter	Leitung	Veranstaltungsort	Datum von bis
BIER / GENUSS-Kurse	GRAND CRU Brauen mit Holz		Kiesbye`s BIERKULTURHAUS	Jens Luckart	Obertrum/Salzburg	26. bis 27.01.
	GRAND CRU Bier und Kulinarik		Kiesbye`s BIERKULTURHAUS	Jens Luckart	Obertrum/A	30. bis 31.01.
	GRAND CRU Perfekte Brauereiführungen!		Kiesbye`s BIERKULTURHAUS & Exbierience	Jens Luckart Klaus Artmann	Obertrum/Salzburg	03. bis 04. 05.
	GRAND CRU Bier- und Weinkultur		Kiesbye`s BIERKULTURHAUS & Wein4senses	Jens Luckart Johannes Einzenberger	Obertrum/Salzburg	23. bis 24.05.
	Biersommelier-REFRESH!		Kiesbye`s BIERKULTURHAUS	Jens Luckart	Obertrum/A	07.06. bis 08.06.
BIER / SOMMELIERE-Kurse	Diplom Biersommelierkurs in 5 MODULEN (A1-C2)	C1	Kiesbye`s BIERKULTURHAUS	Jens Luckart	Obertrum/Salzburg	23.01.bis 25.01.
		C1				24.04 bis 26.04.
		C2			Obertrum/Salzburg	01.02. bis 03.02.
		C2				10.05. bis 12.05.
	Diplom Biersommelierkurs KLASSIK	Kurs 63	Kiesbye`s BIERKULTURHAUS & Doemens	Wolfgang Stempfl Jens Luckart	Bamberg/D	10. bis 20.01.
		Kurs 64			Gräfelfing/D	23.01 bis 28.01.
					Obertrum/Salzburg	06.03. bis 10.03.
		Kurs 65			Gräfelfing/D	20.03. bis 25.03.
					Obertrum/Salzburg	27.03. bis 31.03.
		Kurs 66			Gräfelfing/D	27.03. bis 01.04.
					Obertrum/Salzburg	03. bis 07.04.

Mittelstufe

für Servicekräfte, Aussendienst, Marketingmitarbeiter, Hobbybrauer

BIER / SOMMELIER	Biersommelier Mittelstufe des Österr. Brauereiverbandes	A1	Trumer Privatbrauerei	Jens Luckart	Obertrum/Salzburg	25.02./06.05./ 17.06.
		A2				27.02./ 15.05.
		B				28.02 bis 04.03.
BIER / BOTSCHAFTER	Bierbotschafter IHK		GBZ Koblenz	Dr. Markus Fohr	Koblenz / D	6.-11.3.
BIER / GENIESSER	Bier & Whisky		BierAkademie	Markus Raupach	Kleinstadthafen, Bamberg/D	13.05.
BIER / GASTRONOMEN	CRAFT BIER SPIRIT Lustmachersymposium Gastro		Kiesbye`s BIERKULTURHAUS & Wagners Biershop	Axel Kiesbye	Obertrum/A	08.05.
BIER / BRAUER	Hopfenintensivkurs		BierAkademie	Markus Raupach	Brauerei Drei Kronen, Memmelsdorf/D	14.04.

BASISKURSE

für Bierliebhaber

BIER / KULTUR	Bierseminar "Wir lieben Bier"		Kiesbye`s BIERKULTURHAUS	Oliver Klamminger	Obertrum/A	03.02/ 24.02.
	Lahnsteiner Bierseminar	Kurs 57	Lahnsteiner Brauerei	Dr. Markus Fohr	Lahnstein / D	09.03.
		Kurs 58				06.04.
		Kurs 59				04.05.
		Kurs 60				01.06.
BIER / GENIESSER	Bier & Schokolade		BierAkademie	Markus Raupach	Confiserie Storath, Bamberg	04.03.
	Bier & Käse		BierAkademie	Markus Raupach	Kleinstadthafen, Bamberg	15.06.

Information und Anmeldung unter
info@bierkulturhaus.com

Inhalte
Holzfassreifung: Geschichte, Chemie & Biologie, Vorbelegung, Handling, Sensorik, das Pichen, Holzprodukte und Hopfen & Holz-Kombinationen
Ergebnisse aus 10 Jahre Korerspondenzanalyse, Bier & Schokolade, Bier & Wein, Bier & Gewürze, Championsleague Bierkulinarium, Starkoch-Showcooking
Dramaturgie & Inszenierung, Storytelling, Preisstrategie und Vermarktung, Brauerei- und Betriebsbesichtigungen
Einführung in die Weinbereitung und Weinkunde, Verkostung von typischen Weinsorten, Bier und Wein im Match (Gläser, Kulinarium), weinähnliche Bierstile
Der Aktualisierungskurs, Wir bringen die Biersommeliers der ersten Stunde auf dem aktuellsten Stand!
Aufbaukurs, Sinnesphysiologie, Psychologie des Bierkonsums, Bierfehler, Brauvariationen, internationale Biersorten, Biertrends, Bierglaskultur
Aufbaukurs, Bier & Käse/Schokolade/Gewürze, Bedienrituale, Biermarketing, Bierpreiskalkulation, Bierkulinarium, Gastrochecksystem, Abschlussprüfung mit DIPLOM
Das Original. 2003 vom Bierkulturhaus entwickelt und eingeführt, mit rund 1400 Absolventen die erfolgreichste Bierausbildung im deutschsprachigen Raum.

Lustmacher-Einstiegskurs Bierbrauen, Einbrauen eines eigenen Sudes, Verkostung internationaler Bierstile, Brauereiführung
Lustmacher-Einstiegskurs Bierkultur in der Gastronomie, inkl. Schanktechnik, Bierzapfen, klassische Bierstile, Bierkarte
Vertiefungskurs, Technologie des (Craft-) Bierbrauens, Geschichte des Bieres, Sensorik, Bier & Foodpairings, Schanktechnik, Bier und Gesundheit, Mittelstufenprüfung
Bierbrauen, Bierstile weltweit, Bier & Speisen, Bier-Marketing
Eine spannende Reise durch die Welt von Bier und Whisky in sechs feinsten Kombinationen, jeweils auch mit Food-Pairing
Lustmacher-Symposium exklusiv für Gastronomen, Bier & Foodpairing, faszinierende Impulsvorträge, Come together im Bierkulturhaus
Hopfensorten, Hopfenanbaugebiete, Verarbeitung, Verwendung im Brauprozess, mit Blindverkostung "Duvel Tripel Hop"-Serie, Hopfenstopf-Experimenten und Finale mit dem BierSommelierSpiel

Vorstellung und Verkostung traditioneller, klassischer Bierstile, quasi das Bier ABC für Einsteiger
Damen-Bierseminar für Damen UND Herren
Jeden Monat eine neue Expedition ins (Craft-)Bierreich
Verkostung von acht Bieren und zwölf Schokoladen/Pralinen in der Confiserie Storath mit BierSommelier und Chocolatier
Aromenvielfalt pur - die besten Käse der Welt gepaart mit seltenen und aromastarken Bieren, ein echter Hochgenuss!

RÜCKBLICKE

UNSER GRAND CRU-KURS „BIER & HOLZ" EIN PROST AUF DIE HOLZKLASSE!

Text: Jens Luckart
Bildnachweis: Hintergrund: abendzeitung-muenchen.de

Einer firmeneigenen Zeitung klebt immer der Schatten an, dass man viel über eigene Projekte berichtet. Das stimmt für die folgenden Seiten ganz besonders. Andersrum berichtet eine Zeitung meist über tolle Ereignisse, über etwas das begeistert... und genau das sollen unsere 2 Tagesseminare, die wir Grand Cru nennen, sein: tolle Ereignisse, die in Erinnerung bleiben. Wir veranstalten sie, weil wir begeistert sind vom Thema Bier und was man daraus machen kann.

Unseren "Grand Cru"-Kurs Bier & Holz führten wir bereits zum 4. Mal durch. Seit dem ersten Mal auch immer mit dem gleichen Referententeam.

So eröffnete traditionell das Holzthema Dipl. Forstwirtin Lizzy Luckart. Um ein Bierfass richtig zu behandeln und zu befüllen, muss man den Werkstoff Holz erstmal verstehen!
Danach ließen zwei anerkannte Braumeister Österreichs und Holzfassspezialisten der ersten Stunde tief in ihre Trickkiste blicken. Wenn Honso Kugler von BrewAge und Axel Kiesbye persönlich von ihren Erfahrung berichten, ist für jeden Brautechniker etwas dabei, garantiert!

Auch das Abendprogramm stand unter dem Motto "alternative Bierreifung". Das nahegelegene Stieglgut Wildshut wurde besichtigt, wo das erste Amphorenbier gebraut wurde. Braumeister Trinker stand für alle Fragen zur Verfügung und zeigte uns mit Stolz das Gut von Mälzerei bis Brennerei.
Danach gab es eine BIO-Jause, zu Speck gewordene Treber. Was nach zahlreichen holzfassgelagerten Starkbieren ein guter Tagesabschluss war.

Am nächsten Morgen begrüßte uns Markus Eder und berichtete von großen Fudern und was die Weinbranche in den letzten 40 Jahren aus dem Thema Holzfass gemacht hat. Dieser Blick in die Vergangenheit war gleichzeitig ein Blick in eine bierige Zukunft.

Holzfass ist ein Trendthema, genauso wie Hopfenstopfen.
Die Firma Hopsteiner forscht für uns seit vielen Jahren in der Kombination dieser beiden Aromen komponenten, Hopfen und Holz! Schon legendär sind die Verkostungen zu diesem Thema und eröffnet neue Ideen für kreative Biere.

Der nächste Kurs: 26. bis 27. 01.2017 !!!
Rasche Anmeldung unter
info@bierkulturhaus.com

STAMAG
Stadlauer Malz®
www.stamag.at

UNSER GRAND CRU-KURS „BIER & KULINARIK" ... GENUSS PUR!

Text: Jens Luckart
Bildnachweis: l.o.: Axel Kiesbye

Jeder, der dieses Seminar nicht besucht, ist selbst schuld! Da es beim Foodpairing um Geschmacksache geht, wird auch viel verkostet und gegessen. Im letzten Jahr haben wir extreme Speisen (sehr süß, salzig, bitter, scharf und sauer) mit extrem guten Bieren kombiniert und festgestellt, nicht alles passt, aber manches passt gewaltig gut!

Wir haben aber auch theoretisch das Thema beleuchtet, um danach wieder ganz praktisch zu werden.

Werner Wiesenberger zauberte vor unseren Augen Bierpralinen, ganz einfach und für jeden zum Nachahmen. Zum Nachtisch kombinierten wir Biere mit der frischen Schokolade.

Abends stand ein Bier/Wein Match zum Essen an und es hat auch manchmal der Wein gewonnen, auf alle Fälle haben die Teilnehmer gewonnen, weil man von jedem Pairing lernen konnte.

Der nächste Tag begann mit einer zeitnahen Auswertung der Verkostungen vom Vortag. Das Thema Gewürze und Textur wurde unter die Lupe genommen. Hier liegt letztlich der Schlüssel für ein gutes Pairing, seitdem sind diese Themen auch in die Diplom Biersommelierausbildung eingeflossen.

Als Abschluss zauberte Yaoyao Hu in unserer Küche asiatische Gerichte und zog frische Nudeln immer in Verbindung mit seinen Gewürzbieren. Warum ist jetzt jeder selbst schuld, der nicht da war? Kulinarisch gibt es glaub ich kein angenehmeres Seminar, soviel gutes Essen und immer mit einer guten Erklärung warum man schon wieder was genießen soll.

Ein Muss und Vergnügen für jeden Gastronom, ein Erlebnis für jeden Bierliebhaber und auch für mich!

Der nächste Kurs: 30. bis 31.01.2017
Rasche Anmeldung unter
info@bierkulturhaus.com

Jahreshauptversammlung in Kulmbach als Höhepunkt unseres Verbandsjahres.

Text: Axel Kiesbye, Bildnachweis: Hintergrund: fotolia.com, oben und l.m.: Axel Kiesbye

Liebe Mitglieder!

Die Jahreshauptversammlung in Kulmbach war wieder der Höhepunkt unseres Verbandsjahres. Das Rahmenprogramm der Kulmbacher Brauereien war vom Feinsten und ist ein eigenes Bulletin wert. In der nächsten Ausgabe werde ich dazu ausführlich mehrberichten. Diesmal geht es einmal um uns selbst!

Bild: Volle „Hütte" bei der Generalversammlung des Verbandes anlässlich des Jahrestreffens in Kulmbach

Exklusiv

In den Verband der Diplom Biersommeliers können, wie Ihr wisst, ausschließlich Absolventen der Diplom Biersommelier Kurse beitreten. Alle Mitglieder haben diese intensivste Ausbildung für Bierkultur durchlebt, alle kennen die Referenten und Kursleiter und natürlich auch die Alma mater, Doemens und das Bierkulturhaus. Diese gleichen Erlebnisse schweißen zusammen und machen einen Erfahrungsaustausch – davon wurde wieder in Kulmbach regen Gebrauch gemacht – auf gleichen Augenhöhe möglich.

In Kulmbach konnten wir mit Philipp Ketterer das 1000ste Mitglied ehren, zwischenzeitlich haben wir 1100 Mitglieder erreicht und nächstes Jahr, zur Jahreshauptversammlung in der Bierregion Innviertel, Oberösterreich, werden es vermutlich schon 1300 Mitglieder sein. Unser Verband wächst also aufgrund der großen Nachfrage nach qualifiziertem Personal stark.

Stark

Ein länderübergreifender Verband, mit Mitgliedern aus nahezu allen Brauereien im deutschsprachigen Raum, mit zahlreichen Mitgliedern aus dem Bereich Bierfachhandel und Gastronomen und mit zunehmend privaten Bierliebhabern deckt flächendeckend das ab, was medial als NEUE Bierkultur oder CRAFT Bier Bewegung angesehen wird. Unser Verband vereint Menschen, die Biervielfalt lieben und Biergenuss fördern wollen. Zunehmend gibt es neben der Geselligkeit und des „Networkings" aber auch weitergehende Erwartungen an den Verband, seitens der Medien, des Bier- und Brauereimarktes und natürlich der eigenen Mitglieder.

Visionär

Immer wieder werden an das Präsidium Anfragen zu aktuellen Themen herangetragen. Sei es zum Reinheitsgebot, zu der Craftbierbewegung, zur Alkoholpolitik , zu anderen gesellschaftspolitischen Themen oder bezüglich Honorarrichtlinien für praktizierende Diplom Biersommeliers. Man erwartet sich von einem so großen Verband, das er klar Stellung bezieht und die Mitglieder aktiv in der Ausübung Ihres Berufsstandes unterstützt.

Der Verband wird sich dieser größer werdenden Verantwortung stellen. Mit rein ehrenamtlich arbeitende Präsidiumsmitgliedern werden wir aber die Herausforderungen der Zukunft nicht stemmen können.

Es ist daher notowendig, sich weiter organisatorisch zu professionalisieren.

DIPLOM BIERSOMMELIERS

Professionell
Das Präsidium hat daher bereits 2015 beschlossen, für die Leitung der Generalversammlung DBS Andreas Parrer zu bestellen, der als Finanzchef der Bundesgrünen in Österreich und ausgewiesener Vereinsexperte die Sitzung streng und entschieden, aber exakt und vor allem statutenkonform leitet. Bei rund 200 anwesenden Mitgliedern ist strukturelles Vorgehen wirklich notwendig.

Des weiteren beschäftigt sich das Präsidium schon seit vielen Monaten mit der Schaffung einer sogenannten „Geschäftsführer"-Position. Dazu hat Präsidiumsmitglied DBS Klaus Artmann zunächst einen detaillierten Finanzierungsplan für diesen Mitarbeiter aufgestellt. Durch die kontinuierliche Aufnahme von prominenten Sponsoren wie die Firmen Sahm (Gläser), Marzek (Etiketten) oder Winterhalter (Gläserspülmaschinen) wird der finanzielle Spielraum des Verbandes erweitert.

Bei der Präsidiumssitzung Anfang Februar in Ried werden dann die Rahmenbedingungen für das Bewerbungsverfahren abgesteckt.

Dazu gehören neben dem Stundenumfang, der Bezahlung, zahlreichen organisatorischen Fragen, der Art des Arbeitsverhältnisses und der vielschichtigen inhaltlichen Aufgaben auch alle Fragen rund um das Bewerbungs- und Entscheidungsverfahren selbst.

Wir freuen uns, dass das Präsidium mit DBS Markus Mertins, Firma merwert, ein Top-Profi in Sachen Personalentwicklung und Coaching, ins Gespräch gekommen ist, dem die nachhaltige Weiterentwicklung des Verbandes am Herzen liegt.

Der zukünftige Geschäftsführer wird den Verband auf eine andere Professionalitätsstufe heben. Gleichzeitig werden die Aufgaben innerhalb des Präsidiums neu gewichtet und verteilt. Gut daher, Fachleute dabei zu haben, die alle Facetten und Auswirkungen auf Abläufe und Gefüge im Auge haben.

Bier
Letztendlich geht es um gutes Bier.
Die Bierherstellung braucht Zeit. Biergenuss braucht Zeit. Bierrituale und –inszenierungen brauchen Zeit. Auch das Präsidiums nimmt sich die notwendige Zeit, nicht nur die oder den besten Kandidaten für die Geschäftsführung zu finden, sondern auch die begleitenden strukturellen Maßnahmen im Sinne unserer Werte und Richtlinien umzusetzen.

Wir hoffen auf Eure Geduld und das notwendige Vertrauen in das Präsidium, im 12. Jahr des Bestehens die richtigen, elementaren Weichen für die Zukunft zu stellen.

Axel Kiesbye, Vizepräsident

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

Warum Craftbier in Deutschland so langsam anläuft...

In welcher Welt lebt der denn? Werdet Ihr Euch vielleicht fragen. Diesen Sommerurlaub habe ich mit meiner Familie in Berlin verbringen dürfen. Sorry an alle, die ich nicht besucht habe ;-) Aber es war Familienurlaub und es war gut in Berlin zu sein.
Ich habe mich gefreut und war gespannt wo/wie und wann und auf welches Bier ich stoßen werde. Wie gesagt es war Familienurlaub, also sind wir nicht gezielt zu den Bierzentren gefahren, sondern waren im Freibad, Kino, Ku-Damm, B-Zoo - was man halt so macht. Aber nirgendwo bin ich zufällig über Craftbier gestolpert. Selbst im Getränkemarkt um die Ecke gab es „nur" normales Bier. Wobei ich feststellen durfte, dass „normales" Bier in Berlin sehr vielfältig ist; Helles, Pils eh klar, wobei gerade beim Pils gab es einige norddeutsche Perlen, die ich in Österreich so nie bekomme, Weißbier, dunkel, leicht und hell, ja genau Dunkles sogar aus Franken, natürlich Schwarzbier verschiedenste Sorten, Märzenbiere, deutsche Porter, sogar alkoholfreie, die ich noch nicht kannte, kurz es war genug da, um die zwei Wochen abends gemütlich durch zu kosten.
Wenn man obige Liste anschaut, könnte man durchaus diskutieren, was ist eigentlich Craftbier [illegible], aber im Gegensatz zu vielen anderen Biermagazinkolumnisten schreibe ich tatsächlich nur einmal über das Thema. Worüber ich schreiben möchte ist:

ZUFRIEDENHEIT!

Ich war zufrieden mit dem Biersortiment und aus der Zufriedenheit zu faul, um nach etwas anderem zu suchen.

So mancher Leser oder vor allem Leserinnen durchschauen eventuell mein Experiment und könnten sagen, dass ich "nur" zwei Wochen mit obengenannten Bierangebot leben musste, außerdem beruflich soviel Freakiges oder Kreatives wie unser Codex es nennt verkosten darf, dass das „normale" Biersortiment völlig ausreichend war.
Naja es hätte mich durchaus interessiert ‚etwas anderes zu verkosten, aber jetzt extra wohin fahren…

Wien ist anders, das wissen wir ja alle. Aber es ist in der Tat so, dass man sich in Wien dem Thema schwerer entziehen kann. In fast jedem Schaufenster eines Genussladens steht auch ein Bier, dass seinem Äußeren nach Craft zu sein scheint. Man trifft leichter und öfter auf das Thema. Wien ist ja auch deutlich kleiner als Berlin, dafür ist die Szene in Berlin deutlich größer. Trotzdem habe ich sie zentrierter wahrgenommen, nicht so in den Alltag des Durchschnittsberliners integriert.

Ein ähnliches Problem hatte auch Jesus. Er war ja Jude und seine Botschaft galt zunächst den Juden und zum Glück auch für uns. Tatsächlich hatte er bei den Juden die größten Probleme. Die bekanntesten von Ihnen, die Pharisäer, die wussten Bescheid im Wort Gottes, waren bestens versorgt mit Weisheiten aus der Schrift. Die Botschaft von Jesus war zu freakig, vielleicht sogar zu kreativ. Die Pharisäer lebten in einem Berliner Durchschnittsgetränkemarkt und fühlten sich wohl, manche sogar bis heute. In Ihrer Blase und dem Schein alles zu wissen, waren sie zufrieden, so wie ich im Urlaub.
In beiden Fällen kann man nichts erzwingen, man kann nur hoffen, dass Neues entdeckt und angenommen wird.

Allerdings ist das in einer Umgebung der Zufriedenheit leider am schwersten. Das ist quasi die gute Nachricht zum Schluss, wenn Du Dich gerade unzufrieden fühlst, es gibt es etwas was Deine Unzufriedenheit stillt und es hat Kraft!

Bildnachweis: r.o.: Axel Kiesbye, Hintergrund: static.pexels.com

Offen sein für Neues – so lautet unsere Devise. Gleichzeitig besitzen traditionelle Werte wie Qualität und Zuverlässigkeit für uns immer Gültigkeit.

Denn wir sind unseren Pflanzern und Brauern gleichermaßen verpflichtet – vom Hopfenanbau über die Veredelung bis zur Logistik und Forschung.

Mit Service und Beratung wollen wir unseren Partnern noch ein Stück näher sein.
Der richtige Nährboden für gemeinsamen Erfolg.

Hopsteiner

WIR SIND UNSEREN KUNDEN VERPFLICHTET.

WELTWEIT.

HOPSTEINER® – WIR BERATEN SIE GERNE

HOP SALES EUROPA

Simon M. Steiner Hopfen GmbH
Auhofstrasse 18
D-84048 Mainburg, Germany
Tel +49 (0) 87 51-86 05-0
Fax +49 (0) 87 51-86 05-80
Email: info@hopsteiner.de

WWW.HOPSTEINER.DE

Hopsteiner.
DEM BRAUER VERPFLICHTET.

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

Österreichfass präsentiert

VIELE ÖSTERREICHISCHE BRAUER auf der BRAU in Nürnberg

Nürnberg. In Nürnberg ging kürzlich die BrauBeviale 2016 zu Ende. Knapp 38.000 Fachbesucher aus aller Welt besuchten diese Fachmesse der Getränkeindustrie. Unter den 1118 Ausstellern aus 52 Nationen war auch der Schärdinger Handelsagent Franz Gruber, Vertretung des deutschen Containerherstellers SCHÄFER Werke für Österreich und Südtirol. Er präsentierte das neue SCHÄFER Österreichfass in den Landesfarben rot-weiß-rot. Unterstützt wurde er am Stand vom 1. Biersommelier Weltmeister Karl Schiffner aus Aigen im Mühlkreis, der die Besucher mit Bierspezialitäten verwöhnte.

Foto: Werk; Biersommelier-Weltmeister Karl Schiffner, DI Jens Luckart, Ausbildungsleiter von „Kiesbye's Bierkulturhaus" Obertrum, Handelsagent Franz Gruber, Schäfer Werke für Österreich und Südtirol und Diplombier-Sommelier Franz Haslehner, beide aus Schärding.

BIERPRÄMIERUNGEN

Die drei Gebote der Biereinreichung - Wer falsch liegt, hat schon verloren!

Bildnachweis: l.o. (Foto Cornelius Faust) und r.u. (Foto Hubert Hanghofer): https://www.flickr.com/gp/brewbert/m89g9T

Autor Hubert Hanghofer, DBS: Chemiker auf Abwegen - seit 1991 nebenberuflich aktiv als Heimbrauer, Fachautor, internationaler Bierjuror und Konsumentenschützer. War Trainer und Prüfer im DBS-Ausbildungsprogramm.

1. Sei Dir absolut sicher, dass Du die Sortenrichtlinien/Style Guidelines kennst und auch verstehst!
Nimm Dir wieder mal Zeit zum Lesen! Beachte dabei, dass sich die Sortenrichtlinien der Bewerbe voneinander unterscheiden. Zögere nicht, Dich von einem Diplom-Biersommelier oder Juror beraten zu lassen.

2. Sei Dir absolut sicher, dass Dein Bier diesen Sortenrichtlinien entspricht!
Immer wieder kommt es vor, dass zu helle Biere in einer dunklen Kategorie eingereicht werden oder umgekehrt. Nimm die Sonnenbrille ab und vergewissere Dich, dass Du die Farbangaben richtig interpretierst!
Die www.bierfarbkarte.de könnte dabei eine Hilfe sein. Sie wird auch auf Wettbewerben eingesetzt.
Weiteres Beispiel: Die Sortenrichtlinien geben vor, ob Diacetyl oder DMS wahrnehmbar sein darf oder nicht! Seien wir uns ehrlich, ein Hauch Diacetyl in einem dunklen Bier ist doch nichts Schlechtes – für mich wie die Butter auf's Schwarzbrot – ich mag das (aber bitte nicht weitersagen)!

Wenn da aber in der Sortenbeschreibung steht „kein Diacetyl" dann bedeutet das …genau das: KEIN DIACETYL! Punkt.

Du kannst davon ausgehen, dass an jedem Verkostungstisch ein paar Diacetylparanoiker sitzen, die nur darauf warten, Dein Bier unter die Nase zu bekommen. Ich würde die Probe zwar genüsslich austrinken, aber Dein Dunkles hätte keine Chance, die Vorrunde zu überstehen.

3. Sei Dir absolut sicher, dass Du es rechtzeitig, aber möglichst frisch abgefüllt einreichst!
Viel zu viele Biere weisen oxidative Alterungsnoten auf. Ein Fehler, den jeder Bierkenner bemerkt; NUR DU NICHT, weil es vor Deiner Qualitätskontrolle perfekt dunkel und kühl gelagert wurde. Aber wie lange dauert der Transport inklusive Zwischenlagerung? Welchen Bedingungen ist das Bier ausgesetzt? Achte beim Abfüllen auf perfekte Einstellung des Füllers. Spare nicht bei Verpackung und Transportkosten.
Lass Dich von einer Spedition beraten.
Bei internationalen Prämierungen ist es üblich, dass die Biere mindestens einen Monat vor der Verkostung ankommen müssen. Keine Angst, die Veranstalter werden Deinen Schatz sorgsam verwahren!
Die Quarantäne soll bewirken, dass regionale Brauereien keinen „Frischevorteil" gegenüber ihren Mitbewerbern aus Übersee haben.

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

Craftbiere aus aller Welt

Liebes BEZIEHUNG

Unsere Mitarbeiter und ihre Liebesbeziehung zu Bier. Diesmal: Oliver Klamminger - zuständig für das Bierkulturhaus und die Braukurse

Text: Oliver Klamminger
Bildnachweis: Axel Kiesbye

Leidenschaft!
Ein viel schöneres Wort, um eine Vorstellung zu beginnen, als das Wort „ich". Und am Ende des Tages fasst es auch alle meine Beweggründe zusammen, den Journalismus zu verlassen, um mich im September im jugendlichen Alter von 32 Jahren dem Bierkulturhaus-Team anzuschließen.

Doch der Weg dorthin war lange, sprichwörtlich. Denn als gebürtiger Oststeirer hatte man es biertechnisch nicht immer leicht. Naja, eigentlich doch! Denn Bier war und ist im schönen Anger – immerhin das selbsternannte Herz der Oststeiermark – allgegenwärtig. Nur war die Auswahl oft stark limitiert. Die Wahl war – und ist leider – meistens eingeschränkt auf ein „Großes" oder „Kleines". Der immer gleichen Sorte und Marke selbstverständlich.
Dass sich für den „ormen Steierabuam" 2004 beim Umzug nach Salzburg schlagartig ein neues, bieriges Universum auftat, kann man sich gut vorstellen. Die Nähe zu Bayern, der Umschwung in der Bierszene und die Freundschaft zu den vielen internationalen Austausch-Studenten machte es möglich.

Das Feuer war entflammt, der innere Jäger und Sammler geweckt. Nebenjobs als Barkeeper, DJ und Moderator auf zahlreichen Events in ganz Österreich brachten mich dem Thema Bier dabei stetig näher.
Als Student der Kommunikationswissenschaft und diplomierter Sportjournalist lag eine Berufslaufbahn im Journalismus aber doch deutlich näher. So verschlug es mich als Redakteur, Reporter und Sport-Livemoderator zum Privatradiosender Antenne Salzburg. Als Ressortleiter beim aufstrebenden lokalen Online-Portal salzburg24.at war es mir eine Freude das Sportressort zu etablieren, ehe mich der Ruf der Salzburger Kronenzeitung ereilte. Mit der Fußball Bundesliga auf du und du, das ganze Land vom Zugfenster aus im Blickwinkel... und auch die im Printbereich gesammelten Erfahrungen waren unbezahlbar.
Unvergessliche Momente und Freundschaften inklusive. Das Thema Bier war dabei stets präsent. Der Journalist in mir recherchierte wissbegierig nach neuen Marken und bierigen Events in der näheren Umgebung.
Die Teilnahme am Diplom Biersommelier-Kurs im Bierkulturhaus im Februar hat mir aber endgültig die Augen geöffnet. Es sollte mich früher oder später – lieber früher als später – in die Bierbranche verschlagen. Dank Axel Kiesbye ist dieser Wunsch wahr geworden. Und da braut er nun. Der 32-jährige Oliver, Bierliebhaber, mittlerweile Diplom Biersommelier als Leiter des Bierkulturhauses in Obertrum. Und alles begann mit einem Funken Leidenschaft!

Das Aromarad für Vintagebiere

Vom Bierkulturhaus-Team für alle Bierliebhaber entwickelt zum Download unter
www.bierkulturhaus.com

DER MIKROKOSMOS DER GURKEN

„Wahnsinn seit 2012“ steht auf ihrem Banner. Geben tut es sie allerdings schon viel länger. Und Bier trinken sie ohnehin schon ewig. Im Grunde hat es sie erst so richtig zusammengeschweißt. Gemeint sind die „Humboldt Gurkenkicker“. Eine kleine Gruppe von Studenten, Fußballbegeisterten ...

Text: Oliver Klamminger
Bildnachweis: Hintergrund: photomakers.org, l.u.: Salzburg24.at, Seite 22: markenconsult

Die Hobbykicker aus Salzburg treffen sich mindesten ein Mal pro Woche zum Training. Nach eineinhalb Stunden „gegurke“ folgt allerdings der essentielle Teil: Teambuilding, Nachbesprechung und Geselligkeit beim einen oder anderen Bier. Wobei es nur selten bei einem bleibt. Am liebsten trinken die Gurkenkicker ihr Elixier allerdings aus großen Pokalen, bei rauschenden Feiern nach gewonnenen Kleinfeldturnieren. Ja, das Teambuilding hat bereits Früchte getragen! Dafür kauft der Schatzmeister regelmäßig Bier im Supermarkt, für das jeder Kicker gerne einen Euro in die Mannschaftskassa einzahlt. Der „ertrunkene“ Gewinn dient als Nenngeld für kommende Turniere und logischerweise für Nachschub. Doch im Sommer 2016 kam es zur Erschütterung im Mikrokosmos der Gurken. Das gewohnte Märzenbier schien nicht mehr zu schmecken. Es gab Klagen. Was nun? Kein Teambuilding mehr? Das würde sich aber auf dem Platz negativ bemerkbar machen! Die Lösung lag jedoch sehr nah: Man wagte sich durch die dunklen Gänge der Supermärkte, testete sich durch verschiedene Biere. Nach wie vor Märzenbier. Schließlich wollte man das Universum nicht verlassen, lediglich einen benachbarten Planeten erkunden. Aber immerhin. Ein echter Favorit hat sich bislang noch nicht herauskristallisiert. Die Gurkenkicker erfreuen sich an der Vielfalt.

Und genau an diesem Punkt wird klar: Was unsere Salzburger Sportsfreunde durchmachen, steht als Synonym für den aktuellen Umschwung auf dem Biermarkt. Nur eben im Kleinen, im Mikrokosmos. Wie der Geschmack der Gurkenkicker hat sich auch jener des „normalen“ Biertrinkers weiterentwickelt. Viele haben schon einmal vom Weizen, Zwickel, Dunklen oder gar Pale Ale genascht. Allessamt Geschmacks-Horizont-erweiternde Ereignisse. Bier wurde plötzlich cool, spannend und vor Allem: Vielfältig. Man redet wieder über Bier. Die Evolution hat bereits begonnen. Man darf sie nur nicht erzwingen. Denn im Gegensatz zur Revolution geht eine Evolution natürlich vonstatten. Ganz ohne Zwang oder Marketing-Abteilung. Der Biertrinker muss selbst darauf kommen, denn so brennt sich das Geschmackserlebnis auch nachhaltig ein. Das neue Bier, das unserem Biertrinker plötzlich so schmeckt, hat er auch selbst ausgewählt. Demnach freut er sich über seine eigene Wahl, seinen guten Geschmack und wird es auch eher weiterempfehlen. Und schon wieder haben wir einen neuen Genussfreund gewonnen. Ob er oder sie – bekanntlich lassen sich Frauen eher auf Neues ein – den Begriff „Craftbeer“ kennen muss, ist vollkommen egal. Beinahe belanglos, wahrscheinlich sogar kontraproduktiv. Wichtig ist, dass er oder sie Bier mag und sich ab sofort auf die „neue“ Bierwelt einlässt. Wie die Gurkenkicker, die noch immer liebend gerne experimentieren und plötzlich über die verschiedenen Biersorten diskutieren und darüber abstimmen. Die Veränderung kann man beinahe wie im Zeitraffer beobachten. Wenn der blutgrätschende Außenverteidiger bedächtig sein Weißbierglas füllt, der bayerische Sturmtank genüsslich sein Duvel schlürft und der Linksaußen vom Mühlviertler Bier schwärmt, spürt man es ganz genau:

Die neue Bierkultur ist bereits angekommen, lebendig und wunderschön!

RÜCKSPIEGEL

Die bierigen Highlights unserer Mitarbeiter - Das Bierkulturhaus konnte im letzten Halbjahr wieder tolle Impulse für den Biermarkt setzen. Wir haben unsere Mitarbeiter gefragt, was ihre persönlichen Höhepunkte der letzten 6 Monate waren!

„Unser 1.CRAFT BIER SPIRIT im September war mein bieriges Highlight des Jahres! Mit über 50 Teilnehmern war ein reger Austausch untereinander möglich und das Thema „Craft Bier in der Gastronomie“sorgte für viel Diskussionsstoff. Die gemeinsame Verkostung ausgewählter Biere und eigens dazu kreierten Speisen war eine kulinarische Genussreise, die mir viel Spaß gemacht hat – beim Vorbereiten und Verkosten!

Sabrina Prem,
Diplom Biersommelière
und Leitung Marketing

„Echt cool ist das neue, im Team gemeinsam entwickelte Aromarad für „Vintagebiere“. Nun kann ich die Schätze aus unserem Jahrgangsbierkeller noch fundierter mit meinen Teilnehmern und Gästen verkosten!“

Oliver Klamminger,
Diplom Biersommelier
und Creativbrauer

Die Leistungsdichte bei der heurigen Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier war enorm. Gratulation an den österreichischen Staatsmeister Michael Leingartner!
Nun holen wir 2017 auch den WM-Pokal. Dafür sorgt schon unser exklusives Trainingslager, das alle 10 WM-Teilnehmer vom Brauereiverband bezahlt bekommen . Super Fans!

Jens Luckart,
Dipl.-Ing., Leiter Fortbildungen

„Die neueste Waldbier-Edition ist ein wahrer Gaumen- und Augenschmeichler. Soooo gut, dass wir beim Craft Bier Fest in Wien um acht ausgetrunken waren. So macht Bier verkaufen Spaß!

Nadja Höke,
Logopädin und Leiterin Verkauf Waldbier

„Der gemeinsame Glasworkshop mit Georg Riedel, dem anerkanntesten Weinglasspezialisten weltweit, war eine gewaltige Inspirationsquelle. Noch schöner aber das Ergebnis: Das dabei für Trumer und Spiegelau entwickelte neu CRAFT PILSNER GLASS. Ein Glas für Biere Pilsner Brauart, das den Genuss potenziert – gewaltig!“

Axel Kiesbye,
Dipl.-Ing., Chef

Bildnachweis: Axel Kiesbye, Hintergrund: AlterTuemliches.at

CRAFT BIER *Spirit*

Ausbildungsoffensive GASTRONOMIE! Damit die Wirte endlich einmal erfahren, welche Potentiale im CRAFT BIER stecken, haben wir im September ein „erstes, fulminantes Lustmachersymposium“ für CRAFT BIER in der Gastronomie ausgerichtet.

Text: Axel Kiesbye
Bildnachweis: Julian Selinger

Wir sehen die Gastronomie als spirituelles Zentrum der Gesellschaft, wo gefeiert und geweint, gesungen und musiziert, getrunken und gegessen und vor allem miteinander geredet wird. Bier ist dabei der Kit zwischen den Geschlechtern, zwischen arm und reich und jung und alt. Besonders CRAFT BIER hat im wörtlichen Sinne die Kraft, Menschen zusammen zu bringen, indem über die Güte, die Herstellungsart und Philosophie gemeinsam diskutiert wird.
CRAFT BIER bietet die Chance der „Teilkultur“, kann uns und andere belohnen und glücklich machen. CRAFT BIER macht den Lokalbesuch attraktiv, bietet Differenzierung gegenüber dem Handel und gefällt auch dem Wirt seinen Steuerberater.

Die Zahlen:
26.09.2016
- 15.00 bis 19.00 Uhr
- ein Saal mit 200 Quadratmeter
- 9 internationale Bierspezialitäten

und dazu...

- begleitendes, österreichisches Fingerfood
- 4 Kurzvorträge
- 50 Gastronomen
- 59 Euro pro Person...

Das Ergebnis:
- beeindruckte Wirte und glückliche Gäste

Anmeldung unter info@bierkulturhaus.com

Save the date! Craft Bier Spirits 2017
08. Mai und 26. September
15.00 bis 19.00 Uhr
Braugasthof Sigl, Obertrum

THINK-TANK

Die neuesten CRAFT Bier Trends aus den USA

Seit 2004 unterrichtet Axel Kiesbye das Themengebiet „Trends und Zukunftsperspektiven von Bier". Das „Scouting" nach den heißesten Biertrends umfasst das Studium internationaler Fachmagazine, regelmässige Studienreisen in die Hot Spots der Bierkultur, der Besuch von Bierfestivals, Gespräche mit Händler und Gastronomen sowie schlussendlich die freundschaftliche Verbindung zur Trumer Brauerei Berkley in Kalifornien für aktuelle Recherchen im US-Biermarkt.

Text: Axel Kiesbye
Bildnachweis: r.o.: Julian Selinger, r.u.: 1zoom.me

Grundsätzlich steht weltweit die Entwicklung zu noch besseren Qualitäten im Fokus. Vorbei die Zeit, wo nur das Mehr an Hopfen oder Alkohol oder skurille Zutaten alleine ausreichend waren, um gekauft zu werden. Statt Hopfenbomben zählt Ausgewogenheit, Reproduzierbarkeit löst zunehmend das rein Experimentelle ab und als Guru gilt der, der leichtere, weniger maskierende und damit schwierigere Bierstile trotzdem sauber und mit Finesse herstellt.

Barrel-aged Ales XO – die neue Holzklasse

Zahlreiche Craftbiere mit „barrel aged"-Aufdruck bereichern die Szene. Vieles davon ist experimenteller Natur und wird einmalig und streng limitiert angeboten. Die neue Holzklasse ist anders. Die Barriques, ob frisch getoastet oder mit Vorbelegung, werden bewusst und wissenschaftlich fundiert ausgewählt, es wird durch das Criadera- und Solera-Verfahren eine kontinuierliche Biererzeugung aufgebaut und durch Verschnitt verschiedener Chargen eine gleichmässige Bierqualität erreicht. Ob das Bier dabei gezielt säuert oder reinhefig bleibt, ist eine vorbestimmte Zielsetzung des Brauers.

Cloudy beers – schöne, trübe Aussichten

Eine schöne Biertrübung steht für „unfiltered quality" und „freshness". In der amerikanischen Craftbierszene steht Glanzfeinheit zudem für Aromaverlust durch industrielle Massenproduktion. Die Braukunst dabei: Eine gleichmässige Dauertrübung einzustellen! Wer sich näher interessiert, sollte sich daher insbesondere mit den "hazy" New England-style IPAs beschäftigen...

Farmhouse style – Mikroorganismen haben Saison

Was früher die Brauer in existenzielle Nöte brachte, ist heute en vogue – Mikroorganismen im Bier jenseits der Reinzucht-Bierhefen! Verschiedenste Methoden kommen dabei zum Einsatz, um an die leckeren, für manche auch durchaus gewöhnungsbedürftigen Stoffwechselprodukte der kleinen Helferlein zu gelangen. Einerseits durch spontane Gärungen in einer „infizierten" Umgebung, meist alte Holzfässer, von Spinnennetzen umgarnte Dachgebälke über Kühlschiffen oder durch vorherige, kulturreiche Bierchargen. Andererseits wird die Bierwürze bewusst den Milchsäurebakterien in Stäbchen- oder Kugelform oder die freakigen Brett (anomyces)- Hefen in diversen Subkategorien „zum Fraß" vorgeworfen. Dazu kommen dann noch wilde Hefen, die direkt auf dem Gelände der „Farm" gefunden, kultiviert und als einzigartiges „Haustier" für den ebenso nicht kopierbaren Hausgeschmack eingesetzt werden.

Nitros – sanft statt explosiv

Guinness hat bereits 1959 ein Verfahren entwickelt, Bier während der Herstellung mit Stickstoff (Nitrogen) anzureichern und dann über ein spezielles Zapfsystem auszuschenken. In Amerika haben nun einige Craft Brauer dieses Verfahren aufgegriffen und nitrogenieren bereits verschiedenste Biere, insbesondere auch IPAs.
Die Vorteile der Nitros; weniger Säure, cremiges Mundgefühl mit einer seidigen Haptik, ein aufmerksamkeitsstarkes Trinkerlebnis vom Einschenken bis zum Genuss. Und es ist technologisch anspruchsvoll, daher auch ein Zeichen für Qualitätsbrauen mit Know-how.

Salt series – unglaublich gut

Traditionell wird Salz in der ostdeutschen Gose oder dem deutschen Porter schon seit Jahrhunderten eingesetzt und auch die amerikanischen Sour Ales vertragen Salz erstaunlicherweise sehr gut. Die „Fuck you brewing company" (allerdings aus Holland) hat sogar eine ganze Reihe von gesalzenen IPAs entwickelt und festgestellt, dass die Salzqualität und Herkunft unglaubliche Effekte auf das Aroma hat.

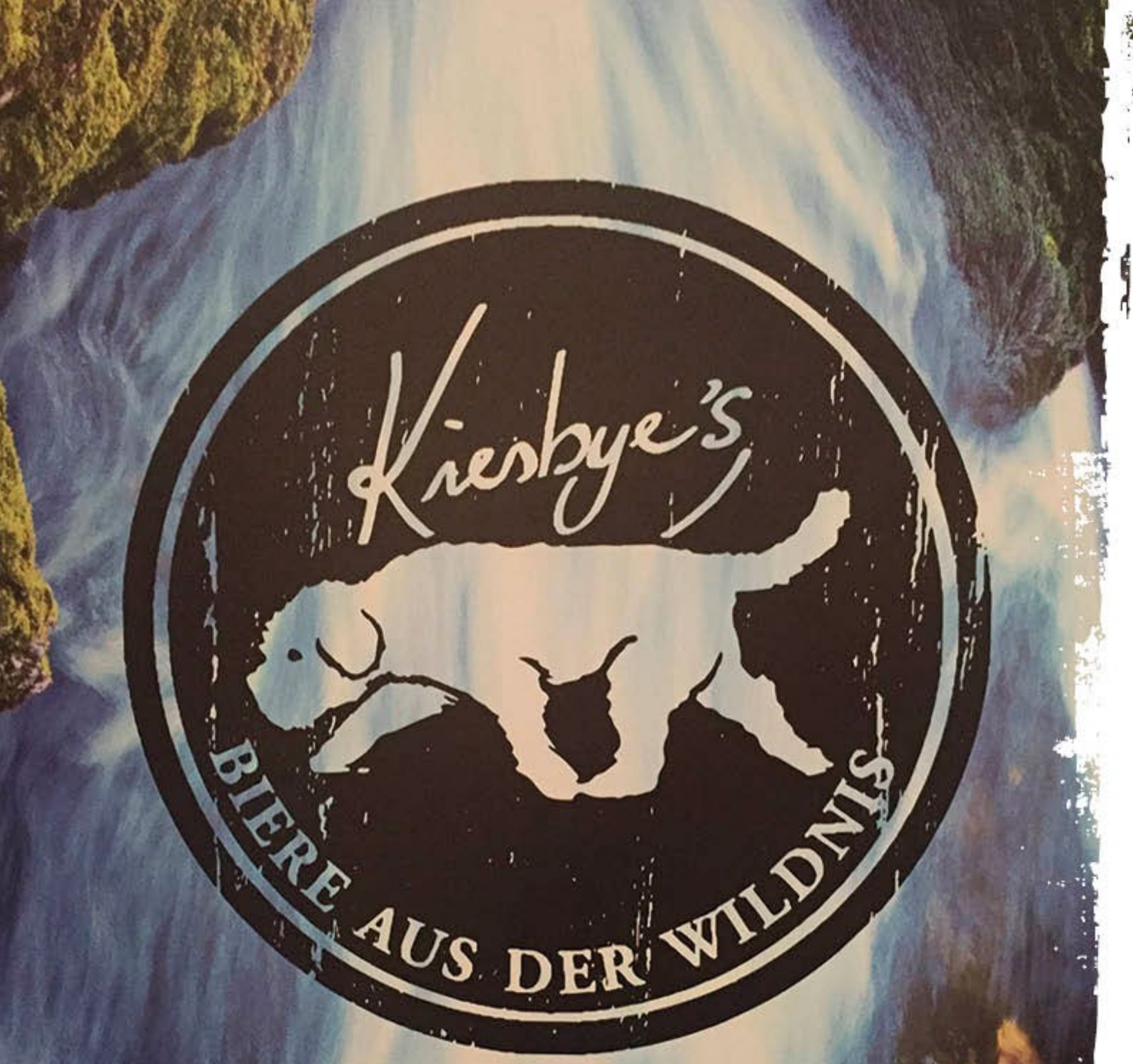
Vintage beers – nur für den späteren Genuss

Der neueste Trend ist, bewusst Biere herzustellen, die erst in 10 oder 15 Jahren geöffnet werden sollen! Hierzu bedarf es ganz neuer Brautechnologien, um einerseits das Bier vor negativen Alterungskomponenten weitgehend zu schützen, andererseits aber die positiven Umwandlungsprozesse zu fördern. Dazu gehört auch, dass was in der Flasche über die Lagerjahre passiert, vorherzusehen und damit den heiligen Moment des Verkaufsstarts planen zu können.

Eine echte Challenge für alle Crafties!

Mix & Match – der Geschmack ist blend (end)

Kaum ein Monat, wo in der Welt nicht ein neuer Bierstil erfunden wird. Der kreative Einsatz von 4 + X Rohstoffen, verschiedensten Brauverfahrens-Technologien und Anlagentechnik erzeugt unendliche Kombinationsmöglichkeiten.
Hopfengestopftes Weizenbockbier, IPAs mit Früchten, Ales mit Gewürzen und Kräutern, Doppelbockvarianten der klassischen Bierstile Berliner Weisse, Altbier, Gose etc., oder ein untergäriges Leichtbier-IPA – diese Varianten entstehen durch eine gedankliche Vermischung traditioneller Bierstile.
Gegenständliche Vermischungen sind übrigens ein alter Hut. Schon das berühmte Porterbier entstand ursprünglich aus dem „Blending" von 1/3 gehopftem jungem Leichtbier, 1/3 ungehopftem gealterten Ale und 1/3 gehopftem starkem Bier. Die Kunst des gleichzeitigen Einschenkens zweier miteinander harmonierende Bierstile hat beispielsweise in den Studentenkneipen Belgiens Hochsaison.
Insgesamt wird die amerikanische Craftbierwelt immer komplexer.
Umfangreiches sowie exzellentes Know-How und Pioniergeist sind entscheidende Erfolgsfaktoren. Dabei geht der Trend zu leichteren, aber mit Charakter eingebrauten Bierspezialitäten. So hat auch das Brauen eines guten „german-style" Pilsners echte Hochkonjunktur!



Vorschau: In der nächsten Ausgabe...

BIERARIUM

SAISON FÜR SESSION:
Warum die CRAFTBIER-Bewegung Leichtbiere braucht!

BIERSOMMELIERS BEIM GAST:
Hier entscheidet sich die Zukunft!

BIERKULTURHAUS

DAS BIERGLAS – DER FÜNFTE ROHSTOFF!
Gläserdesign aus sensorischer Sicht!

KONSUMENTENFORSCHUNG
Wie entwickelt sich der Biermarkt?

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 Cover: Julian Selinger
Inhalt: Axel Kiesbye,
Verband der Diplom Biersommeliers,
Wolfgang Sinlinger
Anzeigen: Sabrina Prem
sabrina@bierkulturhaus.com
Erscheinungsdatum: 2x Jährlich
Auflage: 2500 Stk