AUSGABE 51/2017

Kiesbye's

Handgemacht seit 2003

BIERKULTUR MAGAZIN

FAKTOR DRINKABILITY

ESSENTIELL FÜR GENUSS UND ERFOLG

BIERARIUM

Das österreichische Märzen

Reiselust: New York & Philly

BIERKULTURHAUS

Ihre Akademie. Für Bierkultur.

BIERARIUM

04 DRINKABILITY
Der essentielle Genuss- und Erfolgsfaktor

08 DAS ÖSTERREICHISCHE MÄRZEN
Sortendaseinsberechtigung - JA oder NEIN?

17 WELTMEISTERLICH
Unser Trainingslager für angehende Weltmeister

18 MEET THE BIERSOMMELIER-TOUR 2017
Deutschland von Süd bis Nord - und retour

21 DIE UNTERBRECHUNG EINER REISE
Axel Kiesbye`s Abschied aus dem Präsidium des Verbandes

22 REISELUST: NEW YORK & PHILADELPHIA
Die Craftbierszene der Ostküsten-Metropolen

26 BIER IN MASSENMEDIEN
Wir fordern mehr Inhalt & Kompetenz

BIERKULTURHAUS

07 RÜCKSPIEGEL: DIE HIGHLIGHTS 2017
Tolle Impulse für den Biermarkt

10 UNSERE GRAND CRUS
Bierkultur, die bewegt!

24 STEP BY STEP. ZUM RENOMMIERTEN TITEL.
In 5 Modulen zum Diplom Biersommelier

ZERTIFIZIERTE SPITZENQUALITÄT
SLOW BREWING

Wir sind Fördermitglied von SlowBrewing. Von Beginn an.

BULLETIN

14 VERBAND DER DIPLOM BIERSOMMELIERS

»KLARE NUMMER EINS«
für Bierkultur in der Gastronomie

LIEBE BIERFREUNDINNEN UND -FREUNDE!

Wer unseren Werdegang verfolgt weiß, dass wir seit 2004 eine klareVision haben: **Bierkultur und –vielfalt in der Gastronomie zu verwurzeln.** So brachte Johann Pessl, damaliger Leiter der Praxisbetriebe der reommierten Salzburger Tourismusschule Klessheim die Idee ein, eine Bierausbildung für seinen Gastronomienachwuchs zu entwickeln. Der Rest ist mit dem grandiosen, weltweiten Erfolg unserer **Diplom Biersommelier-Ausbildung** bereits Geschichte.
Außerdem überarbeiteten wir bereits mehrfach das umfangreiche Skriptum für die in Österreich angebotene Ausbildung zum **Bier-Jungsommelier** an Schulen, um den Fachkräften von morgen Bierbegeisterung zu vermitteln.

Ebenso engagiert arbeiten wir in der Arbeitsgruppe „**Salzburger Bierkultur**" der TSG (Tourismus Salzburg GmbH) mit, die sich vor allem das Ziel gesetzt hat, die von Touristen „spürbare" Bierkompetenz Salzburgs zu verstärken. Da spielt die Biergastronomie Salzburg natürlich eine große Rolle. Hier helfen wir mit unserem schon legendären BierGastroCheck-System durch anonyme Besuche mit, die Präsenz und Güte von Bierkultur in der Gastronomie nachhaltig zu verbessern – mit statistisch abgesichertem Erfolg!
Übrigens ein Konzept, das andere Tourismusregionen übernommen haben. So hat nicht nur die Bierstadt Salzburg etwas davon, sondern das gesamte Bierland Österreich. Und wir können so bald den tausendsten Check für uns verbuchen.
Gleichzeitig bieten wir der Gastronomie an, spielerisch leicht und mit wenig Aufwand in die *Neue Bierkultur* einzutauchen. So bieten wir integriert in unsere modulare Diplom Biersommelier Ausbildung die sogenannte **ServiceCraft-Ausbildung** an. Diese enthält die puren bierigen Basics für jeden Kellner. Denn wir wollen den Einstieg fördern.

Gleiches haben wir im Sinn, wenn unser „**Craft Bier Spirit**", das Lustmachersymposium für Craftbier, in Zusammenarbeit mit der Trumer Privatbrauerei und dem Getränkefachgroßhändler Wagner zweimal jährlich zahlreiche Gastronomen in unser Bierkulturhaus lockt.

Launige Kurzvorträge, tolle Food & Beer Pairings und ungezwungene Zeiten des Dialogs vermitteln genau das was Bier kann: „Bier bringt die Leute zusammen".

Unser Engagement für die Gastronomie geht aber noch weiter. So haben wir ganz dem „open source"-Gedanken folgend Gastronomieprofis aus Deutschland 3 Fragen gestellt:
1. Warum sollen erfolgreiche Gastronomen überhaupt Craft Bier anbieten?
2. Wie verkaufen erfolgreiche Gastronomen Craft Bier?
3. Warum bringt Craftbier erfolgreichen Gastronomen mehr Umsatz?

Die Ergebnisse haben wir zusammengestellt und als „**Craftbier-Leitfaden**" für Gastronomen auf unserer Website (www.bierkulturhaus.com) zum Download zur Verfügung gestellt.

Wenn es um Bierkultur geht, sind wir der Ansprechpartner Nr. 1 für die Gastronomie.
Sprechen Sie uns für Ihre individuellen Aufgabenstellungen an!

Beste bierige Grüße,

Axel Kiesbye

DRINKABILITY

ALS ESSENTIELLER ERFOLGS- UND GENUSSFAKTOR

Ob ein Bier zum Weitertrinken anregt, ist ein elementarer Qualitätsfaktor. Ein Faktor, der in der Brauszene viel zu wenig Beachtung findet. Selbst die internationalen Qualitätswettbewerbe wie der European Beer Star oder der World Beer Cup können den Faktor Drinkability nur unzureichend bewerten. Gilt er doch auch als ein sehr subjektiver Eindruck des „Genusswertes" eines Bieres. Zeit also, den Stand der Wissenschaft mit unseren Erkenntnissen aus 13 Jahren Diplom Biersommelier Ausbildung und Unternehmensberatungen zu ergänzen und Regeln für die Drinkability aufzustellen.

Text, Bildnachweis: oben: Axel Kiesbye, r.u.: Kaltner, D.: Untersuchungen zur Ausbildung des Hopfenaromas und technologische Maßnahmen zur Erzeugung hopfenaromatischer Biere. TU München, Dissertation, 2000.

Teil 1: Definition und Ursprung

Die Drinkability definiert sich als Eigenschaft eines Bieres, zum Weitertrinken anzuregen bzw. uns von einer Sättigung abzuhalten. Dabei gibt es zahlreiche äußere Faktoren, die das langanhaltende, positive Empfinden für ein Bier beeinflussen. Dazu zählen etwa Alter, Geschlecht, kulturelles Umfeld, sozialer Status, emotionale Verfassung, physiologischer Zustand oder auch Tageszeit. Hierauf hat der Brauer nur bedingt Einfluss. Allerdings kann er, sofern er seine Zielgruppe klar definiert hat, sein Bier diesbezüglich etwas „trimmen". Allerdings gibt es auch eine Reihe von allgemeingültigen Aussagen zum Thema Drinkability bei Bier, die in Studien renommierter Universitäten wie Weihenstephan in Freising nachgewiesen wurden und die sich in zahllosen Verkostungen im Bierkulturhaus bestätigt haben. Für den Genuss, aber auch den wirtschaftlichen Erfolg eines Bieres ist die Eigenschaft der Trinkbarkeit essentiell – auch wenn aktuell einige Craftbrauer die sensorischen Grenzen des Erträglichen ausloten.

Der Ursprung liegt in der Intuition…

Die Drinkability ist mit der Evolutionsgeschichte des Menschen eng verbunden. Der Mensch benötigt für die ideale Aufrechterhaltung der Körperfunktionen einen fein abgestimmten Cocktail aus Elementen und Molekülen natürlichen Ursprungs, die er zwingend durch Nahrung zuführen muss. Einerseits Kohlenhydrate für die Energiezufuhr, andererseits Proteine für lebenswichtige Bausteine wie Enzyme, der Erbsubstanz DNA oder für den Muskelaufbau. Mineralstoffe wie Magnesium, Kalzium oder Natrium sind ebenso elementar für den Knochenaufbau, der Aufrechterhaltung des Wasserhaushalts oder der Reizleitung der Nervenzellen. Logisch daher, dass der Körper per se schon einmal positiv reagiert, wenn diese ihm in leicht verwertbaren, idealerweise flüssiger und isotonischer Form zugeführt werden. Gleichzeitig sagt uns der Körper aber auch, welche Stoffgruppen eher nicht so gesundheitsförderlich sind. Darunter zählen säuerliche, aber auch bittere, vor allem adstringierend wirkende Aromen. Sie suggerieren in der Natur Verderbnis oder sogar Giftigkeit. Gleiches gilt für Alkohol als Toxin und chemischen, unnatürlichen Substanzen. Nagao et al (1999, Kyoto University/Japan) hatte bereits 1998 herausgefunden, dass Biere mit einer schlechten Drinkability länger im Magen verbleiben und auch der Harndrang reduziert wird – als müsste der Körper mit den, scheinbar, negativen Stoffen erst einmal klar kommen.

Scheinbar deshalb, weil sich der Körper bei der Beurteilung „blind" auf seine Sinnesorgane verlässt. Signalisiert uns das Mundgefühl eine pelzige, trockene Haptik, dann wird gleich die Magensäureproduktion angeregt, um den vermeintlichen Feind zu bekämpfen – auch wenn es nur die höchst gesunden Bitterstoffe des Hopfens sind! Wir kennen dieses Phänomen bei hopfenbetonten Bieren, die besonders den Appetit anregen, der Magensäfteproduktion sei gedankt.

Eine besondere Bedeutung für die Drinkability hat nach Untersuchungen von Guinard et al (1998) der erste Schluck. Die Phase also, wo die Sinnesorgane in einem besonderen sensibilisierten Zustand sind, wo die „Antennen" also auf Gefahrenabwehr stehen. Und wo

der Mensch intuitiv agiert – und dieses ist in einer ganz anderen Gehirnregion verortet als das Bewusstsein. Ein Faktor, der bei der Produktentwicklung von Bierspezialitäten eine große Bedeutung beigemessen werden sollte. Im Rahmen des Qualitätsmanagements sollten daher die Teilnehmer in einem Verkosterkreis aufgefordert werden, spontan ihre sensorischen Ersteindrücke festzuhalten – also ohne viel Nachdenken und langen Analysen!

…und der Lebenserfahrung!

Neben der Intuition, ob etwas gut oder schlecht für unseren Körper ist, macht der Mensch auch noch im Laufe seines Biertrinkerlebens einen Lernprozess mit. Er lernt beispielsweise, die Optik eines Bieres qualitativ einzustufen. So steht ein schlechter Schaum für mangelnde Sorgfalt des Brauers, für schmutzige oder mit Reinigungsmitteln kontaminierte Biergläser oder für sehr hohe Alkoholgehalte. Und schon ist die Drinkability beim Teufel. Er macht auch Erfahrungen mit zu kalten oder zu warmen Bieren - Gastritis eingeschlossen. Eine entsprechende Empfehlung zur idealen Trinktemperatur gehört daher auf jede Flasche. Er lauscht den aufklärenden Worten eines Craftbrauers zu seinen exotischen Rohstoffen und außergewöhnlichen Rezepturen und erfährt dadurch, den unbekannten Bieraromen zu vertrauen. Er erfährt aber auch, welche Bierstile ihm nicht geschmeckt haben und meidet sie dann.
Gerade abseits des sensorischen Mainstreams bedarf es daher guter Argumente, um die intuitive Abwehrhaltung zu überbrücken.

Und es gibt die allgegenwärtigen Aromen, die im jeweiligen Kulturkreis dominieren. Es ist immer wieder erstaunlich, wie manche Brauer die wildesten Verrenkungen unternehmen, um einen Hauch von Litschi-, Granatapfel- oder Rhabarberaromen ins Bier zu zaubern. Gleichzeitig fristen die puren Säfte und Limonaden aus diesen Früchten ein Schattendasein im Licht der populären Zitrusfrüchte oder der heimischen Obstsorten wie Äpfel oder Birnen. Drinkability heißt daher auch, sich sensorisch auf die Trinkerfahrungen seiner Kunden einzustellen und diese zu berücksichtigen.

Eigenschaften für eine gute Drinkability

Abschließend eine knappe Zusammenfassung der wichtigsten Faktoren. Im nächsten Magazin werde ich dann im Detail darauf eingehen und auch Bierstile vorstellen, die ein hohes Drinkability-Potential aufweisen.

D	Dextringehalt
R	Ratio (Zucker-Säure-Verhältnis)
I	Intensität und Art der Aromen
N	Natriumchloridgehalt (Salzigkeit)
K	Kohlensäure
A	Ausgewogenheit (Balance)
B	Bittere
I	Inkompetenz (Off-Flavors)
L	Leichtigkeit (Alkohol + Proteine)
I	Intoleranzen (Unverträglichkeiten)
T	Tonikum (u.a. Rezenz, Einfluss des Glases)
Y	Schwankungen/Konstanz der Bierqualität

OPTIMAL!

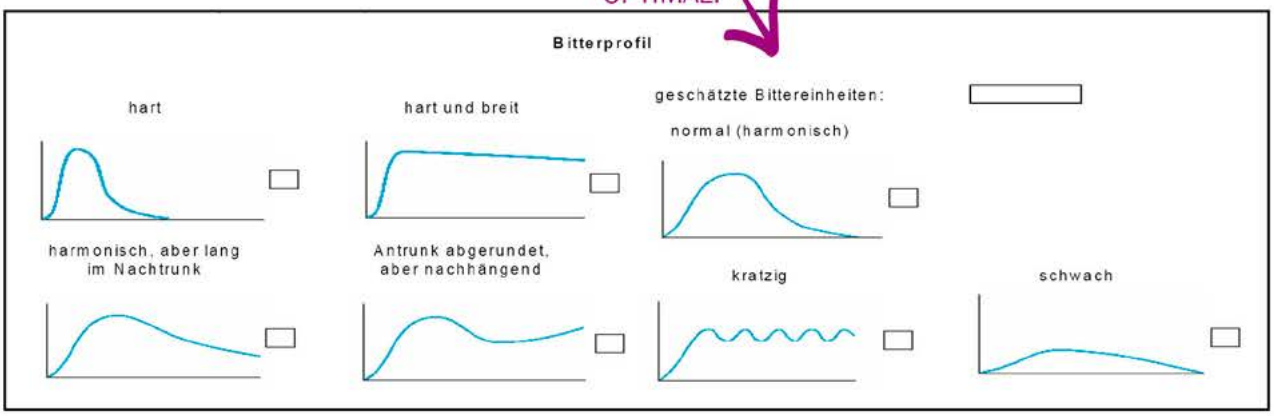

Bild: Die unterschiedliche Wahrnehmung der Bittere dargestellt in Profilen auf Basis der Dauer (x) und der Intensität (y).

Anzeige

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. Pro Box 18 Flaschen (3 Sorten) plus zwei Pilsgläser versandkostenfrei geliefert.

JETZT ABONNIEREN*

HOPFENBOX.AT

* Derzeit nur in Österreich lieferbar.

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!

Auf der "Alles für den Gast"-Messe in Salzburg habe ich viel positive Resonanz für unsere Bierseminare erhalten. Die fünf Tage als Aussteller haben gezeigt, dass Gastronomen bereit sind auf die Craft Bier-Welle aufzuspringen. Vor allem das Bierstacheln am Stand hat Schwung reingebracht!

Sabrina Prem, BA
Diplom Biersommelière
und Leitung Marketing

Grandios war unser Grand Cru "Technologien des Craft Bier Brauens", bei dem Axel und Jens, quasi als Flügelzange, die unzähligen Fragen der Teilnehmer beantwortet haben. Ich konnte viel mitnehmen. Das gebe ich nun bei unseren Braukursen und Diplom-Suden weiter.

Oliver Klamminger,
Diplom Biersommelier
und Creativbrauer

Im Rückblick sind mir viele Kurse in Erinnerung. "Bier und Glas" ist immer wieder ein faszinierendes Thema. Es freut mich, wenn die Teilnehmer beim Grand Cru Seminar hinter die Physik des Glases schauen und sie begreifen.

Jens Luckart,
Dipl.-Ing., Leiter Fortbildungen

Die "Meet the Biersommelier" Tour durch Deutschland war mein Highlight. Nette, bier-euphorische Menschen, tolle Konzepte, spannende Biere und mir noch unbekannte, grandiose Landschaften!"

Nadja Höke, Diplom Biersommelière,
Logopädin und Leiterin Verkauf Waldbier

Axel Kiesbye,
Dipl.-Ing., Chef

„Unser Trainingslager mit Profis aus dem Bereich Körperwahrnehmung und Mimik und Gestik haben meinen Horizont nochmals erweitert, was die sensorische Wahrnehmungsfähigkeit und die Qualität einer Bierpräsentation betrifft!

Bildnachweis: Axel Kiesbye, Hintergrund: AlterTuemliches.at

Das österreichische Märzen

Sortendaseinsberechtigung - JA oder NEIN?

Text: Jens Luckart, Bildnachweis: r.o.: Axel Kiesbye, r.m.: Wine&Partners

Wie komme ich überhaupt zu der Frage?

Die Geschichte des Märzens wird immer im Zusammenhang mit dem Monat März erzählt und soweit ist sie ja auch richtig. Zum Bierbrauen braucht man kalte Temperaturen. Ab März wird es warm, daher wurde das letzte Bier im März gebraut. Das Märzenbier, um im Herbst getrunken zu werden. Damit es die lange Lagerzeit gut übersteht, wurde es etwas stärker eingebraut.

Das österreichische Märzen mit 12° Stammwürze und 5 Vol % Alkohol ist aber alles andere als stark. Darum werden wir Österreicher manchmal belächelt und nicht wenige Kenner der Szene glauben, dass wir Österreicher am eigentlichen Stil vorbei brauen.
In Bierstilbeschreibungen findet man viel mehr die Begriffe "German Style Helles" oder „Münchner Style Helles" oder „German Helles". Aber woher haben diese Begriffe Ihren Ursprung und hat die Bezeichnung österreichisches Märzen doch seine Richtigkeit? Diesen Sachen möchte ich im Folgenden geschichtlich etwas auf den Grund gehen.

Die Geschichte des Märzenbieres ist viel zitiert

Vor der Erfindung der Kühlmaschine konnte man nur in der kalten Jahreszeit die zugegebene Hefe mit Hilfe der natürlichen Kälte im Zaum halten. Der letzte kalte Monat war meist der März, daher der Name. Meine Recherchen haben mich in alte Bierliteratur versinken lassen: Hartleben, Possanner, Thausing, Lintner und Weinfurtner. Sensationelle Lektüre! Daher mein Tipp: Bevor ihr das zehnmillionste Buch über „Craftbier" lest, widmet euch den Größen der Vergangenheit.

Beginnen könnte man beim Begriff „Märzen". Wo wurde der Name das erste Mal verwendet? 1732 sind 14 Brauereien in Wien vermerkt, die unterschiedlichste Biere aus Hafer, Weizen und Gerstenmalz brauten. Eines dieser Gerstenmalzbiere trug bereits den Namen „Märzen". Berühmt wurde der Name ungefähr 100 Jahre später. Anton Dreher und Gabriel Sedlmayr waren die Protagonisten der damaligen Craftbierszene, gut befreundet und im regen Austausch über die "sozialen Medien" von damals. In dieser Zeit, genauer im Jahr 1841, wurde das Wiener Lager geboren. Dreher hatte zudem Erfahrung gesammelt in der Produktion heller Malze. In München hatte sich seit Mitte des 16. Jahrhunderts die untergärige Hefe etabliert. Die Biere aus Österreich waren Abzugbier, Lager und Märzen. Die Bandbreite des Alkohols lag zwischen 3,5 und 5,0 Vol %, die Farbe zwischen 9 (sattes sonnengelb) und 13 (helles bernstein) EBC. Das passt perfekt in den Bereich der heutigen österreichischen Märzenbiere. Die Stammwürzen waren aber doch etwas höher zwischen 10,5° (Abzug) und 15,0° (Märzen). Mit der besseren Mälzungs- und Maischetechnologie wurden aber die Stammwürzen aufgrund der höheren Vergärungsgrade abgesenkt, womit wir analytisch beim österreichischen Märzen landen.

Motiviert und angetrieben durch den Erfolg von Dreher beginnt die Geschichte vom Münchner Hellen erst in den Jahren 1893/94 in der Spaten Brauerei, knapp gefolgt vom Hofbräu 1898. Eine weitere Geschichte über helles Bier beginnt in Dortmund. Berühmt für die Farbe Gelb, nicht nur beim Bier! Hier war aber der Pilsner Biertyp von Josef Groll (1842) die Triebfeder.

Somit liegt der Ursprung des Märzenbieres eindeutig in Österreich.

Für mich als Brautechnologe ist das aber noch nicht genug. Ich wollte wissen, ob man aus den alten Büchern über Rezepturdetails auch Unterschiede zwischen den „Hellen" und somit sensorische Unterscheidungskriterien ableiten kann.

Sensorische Unterscheidungskriterien bei "Hellen"

Der erste und wichtigste Punkt, der mir auffiel, ist die Bittere. Das Wiener Lager wird als weniger gehopft beschrieben als der Pilsner Typ, aber ausgeprägter als der Münchner. Ein Grund könnte hier in der Wasserhärte oder vielmehr der Restalkalität liegen. Das Münchner Wasser liegt hier in einem Bereich von ca. 10° und somit eigentlich unter dem durchschnittlichem Wiener Wasser. Allerdings sind die Einzugsgebiete der Stadt Wien sehr unterschiedlich, sodass es auch Gebiete gibt, die deutlich

CulturBrauer Austrian Lager
www.culturbrauer.at

unter 8°dH aufweisen und in diesen Gegenden findet man auch zufällig die ein oder andere Brauerei.
Bei den Hopfensorten wurde in Wien Saazer Hopfen gewählt und in München natürlich Hallertauer. Ich konnte keine Hinweise auf Hopfenstopfen (oder wie Kollege Seeleitner zu sagen pflegt: Kellerhopfung) finden, allerdings waren die Hopfengaben in Wien eher aromaorientiert.

Zum Malz schreibt Possanner 1896, dass für das Wiener-Bier Malz verwendet wurde, das zwischen 72,5°C bis 85,0°C gedarrt wurde. Das liegt im Bereich Pilsner bis Wiener Malz und ergab „goldgelbe" Biere ergab. Somit ist ein klassisches, österreichisches Märzen etwas satter in der Farbe als der bayrische, helle Nachbar.
Ein Unterschied in der Farbe geht sicher auch auf die Maischmethode zurück. Mitte des 19. Jahrhunderts war die Dekoktionsmaische noch normaler Standard. 50 Jahre später setzte sich die Infusionsmethode mehr und mehr durch. Hermann Rüdiger schreibt 1887: „Wegen der hohen Veränderlichkeit der Würze halten es manche Brauer für ganz unmöglich, zur Sommerzeit überhaupt Infusionsbier zu brauen. Nach dem neuesten Stand der Brautechnik kann diese Aussicht nicht mehr als richtig anerkannt werden." An anderer Stelle (Possanner) wird das 3-Maischverfahren stolz als das „österreichische oder Wiener Maischverfahren" besprochen und noch 1940 schreibt Olberg: „Das Infusionsverfahren wird hierzulande wenig angewendet".

Bezüglich Anstelltemperaturen und Gärführung konnte ich keine sinnvollen Hinweise ableiten. Trotzdem kann man allgemein zusammenfassend einige, wenn auch kleine Unterschiede zwischen „Austrian Style Helles/ Märzen" (ASH) und „German Style" herausarbeiten. Das ASH ist satter in der Farbe, mit Ansätzen von mattem Gold, harmonisch und vor allem auf Aroma gehopft und orientiert sich vom Alkoholgehalt eher an der „5" als an der „4,5".
Die Abgrenzung zum Münchner Hellen ist fließend. Wie bei anderen Bierstilen wird man Vertreter finden, die behaupten, das Eine zu sein, aber das Andere sind. Ein typisches Beispiel hierfür sind die Bierstile Porter und Stout. Hier sind perfekte Brautechnologen gefragt, die ihre Brauanlage bestens im Griff haben. Ganz gegen das Motto „denn sie wissen nicht, was sie tun".

Was ist für mich das Fazit?

1. Ich finde alte Bücher und Biergeschichte faszinierend, auf meinem Schreibtisch sieht es aus wie in der Bibliothek von „Der Name der Rose".
2. Das Bierland Österreich hat (schon immer) einen weiteren eigenen Bierstil. Jetzt liegt es an den Brauereien diesen entsprechend authentisch zu kommunizieren.
3. Die Kategoriebezeichnungen bei so manchem Verkostungswettbewerb und Bierstilbuch gehören angepasst!
4. „Sortendaseinsberechtigung" ist ein grandioses Wort.

UNSERE GRAND CRUS

BIERKULTUR, DIE BEWEGT!

„Brauwissenschaft und Bierkultur in der Gastronomie sind unsere Leidenschaft"

Jens Luckart, Leiter Fortbildungen

Was beim Wein die Spitzenweine aus besonderen Lagen sind, sind in unserer Akademie die High-End-Seminare.

Unsere Grand Crus vertiefen Themen aus der Diplom Biersommelier-Ausbildung. Wir machen Sie zu ganz besonderen Bierexperten.

Unsere Grand Crus sind Ausdruck unseres Pioniergeistes. Wir berichten von eigenen Forschungen und Erhebungen, schauen bewusst vom Tellerrand herunter in andere Branchen und laden Speaker ein, die wirklich etwas zu sagen haben.

Unsere Grand Crus sind immer auch Therapiesitzungen – für die Auffrischung Ihrer Liebe zu Bier. Mit interaktiven Elementen und unter Einbeziehung der wunderbaren Bier- und Kulturstadt Salzburg.

Information und Anmeldung unter
info@bierkulturhaus.com

THE INSTITUTE OF MASTERS OF BEER

Dier Seminare sind offen für alle Teilnehmer, aber auch Bestandteil des Präsenzschulungsprogramms der "Candicates of the IMB".
Weitere Information unter www.masterofbeer.org

Anzeigen

STAMAG
Stadlauer Malz®
www.stamag.at

Edelstahlverarbeitung Schindlauer
- Bierbrauanlagen
- Flaschenwaschmaschinen
- Maschinenbau

Sonderanfertigungen in Edelstahl
www.kleinbrauanlagen.at

BIER & KULINARIK

IHR WEG ZUM FOODPAIRING-PROFI!

GRAND CRU

Bier und gutes Essen! Wir entdecken im Rahmen der zwei Tage ungeahnte Geschmacksfreuden. Neben dem kulinarischen Genuss geben wir gesicherte Fakten und theoretische Ansätze weiter: Welches Bier passt zu welcher Speise? Zudem schulen wir Sie in Ihrer persönlichen sensorischen Wahrnehmung und präsentieren perfekte Biergläser zu Ihrem Bierkulinarium.

MITTWOCH 31.01.2018

08.30 Uhr Alt oder Neu? Pairing Praxis
Wir starten mit einem klassischen Foodpairing. Macht traditionelles Sinn oder schmeckt Althergebrachtes gar nicht?

09.30 Uhr Korrespondenzanalyse Theorie 1
Was passt wieso zusammen? Die Ergebnisse aus 10 Jahren.

10.30 Uhr Korrespondenzanalyse Praxis
Gibt es das Standardbier für alle Speisen? Und gibt es das NO-GO-Bier im Pairing? Wir schmecken die Antworten.

11.30 Uhr Glasanalyse Praxis
Gläser beeinflussen unseren Geschmack und die Sensorik in allen Facetten. Wir erklären auch, warum ein Glas perfekt für einen Stehempfang oder dem gemütlichen Genuss auf dem Sofa gemacht ist.

14.30 Uhr Bier & Schokolade Theorie und Praxis
Dieses Pairing bietet viele Möglichkeiten und Höhepunkte. Neben einer Verkostung geben wir in unserer Schauküche süßen Edelsteinen LIVE mit Bier den perfekten Schliff. Biersommelier Werner Wiesenberger nimmt uns mit in seine faszinierende Welt der Schokolade.

16.30 Uhr Aromenpairing
Die Nase vermittelt uns viel mehr an „Geschmack". Aber wie ist es mit der Kombination? Wir erforschen Foodpairing mit der Nase.

18.30 Uhr Wein oder Bier?
Genussvolle Betthupferl, jeweils gepaart mit Bier oder Wein, präsentiert vom Wein- bzw. Bierexperten.

DONNERSTAG 01.02.2018

09.00 Uhr Championsleague Bierkulinarium
Bier und Speisen in Szene zu setzen ist die hohe Kunst des Biersommeliers. Wo liegen die Gefahren einer solchen Szenerie?

10.00 Uhr Korrespondenzanalyse Theorie 2
Zeitnahe Auswertung der aktuellen Verkostungen.

11.00 Uhr Asiatische Küche: Die Wiege und das Herzblatt als Bierbegleiter
Yaoyao Hu und sein Restaurant Bangkok sind weit über die Grenzen Salzburgs bekannt und wurden von den Restaurant-Guides „á la Carte", „Gault Millau" und „Falstaff" vielfach ausgezeichnet.
In unserer Küche wird Yaoyao LIVE seine Kochkunst vorführen und mit seinen eigenen Bierkreationen mit Ingwer, Wasabi oder Chili kombinieren.

13.30 Uhr …darf es vielleicht noch ein bisschen mehr sein?
Abschließend werden alte Regeln des Pairings bestätigt, aber auch neue erstellt. Begründet durch Erlebtes! Gewürze dominieren meist den Aromaeindruck einer Speise. Wie wirkt sich das wiederum auf die Auswahl des richtigen Bieres aus?

TERMIN: 31. Januar – 01. Februar 2018

REFERENTEN:
Jens Luckart von Kiesbye`s Bierkulturhaus
Werner Wiesenberger von Getränke Wagner GmbH
Yaoyao Hu vom Restaurant yaoyao und Bangkok

TECHNOLOGIEN

DES CRAFT BIER BRAUENS

Es gibt sie, die Legenden - Biere mit Geschichte! Lange bevor Brauereien über CRAFT diskutierten, steckten die Braumeister ihr ganzes Können in ihre Produkte. Wo sind die feinen Stellschrauben, an denen man drehen muss, damit das Bier zur Braukunst wird? Wir durchleuchten neue und historische internationale Bierstile und geben wertvolle, wissenschaftlich fundierte Tipps in kompakter Form!

MITTWOCH 23.05.2018

08.30 Uhr Ankunft und Einmaischen
Spezialmalze geben dem Bier nicht nur Farbe, sondern auch Charakter. Anfangs stellen wir uns die Frage nach den Unterschieden zwischen Malzsorten und wie wir durch den Maischprozess die Aromenbildung steuern können. Dabei bleiben wir nicht theoretisch, sondern brauen einen Sud.

10.00 Uhr Der leicht flüchtige Hopfen?
Hopfenaromen unterliegen einer schnellen Veränderung. Wie es trotzdem möglich ist Hopfen dauerhaft im Bier zu verankern, wird in Theorie und Praxis behandelt.

11.30 Uhr Hopfenstopfen deluxe
New England IPA, West Coast IPA, Traditional - wo liegen die Unterschiede in Geschichte, Herstellung und Sensorik!

12.00 Uhr Mittagessen

13.30 Uhr Basics Porter und Stout
Wir beginnen mit der Geschichte, lösen die Grundlagen der Technologien auf und stellen die richtige Präsentation dar.

15.00 Uhr Blindverkostung Porter und Stout
Gibt es Unterschiede? Wenn ja, werden diese immer richtig ausgelegt? Eine gemeinsame Verkostung setzt das Bier in Szene und bringt Licht ins Dunkel!

16.00 Uhr Vintage(bier) hat Geschichte
Welche Biere haben Reifepotential? Wie kann man das vorab wissen bzw. technologisch über den Brauprozess im Bier festmachen?

17.00 Uhr Verkostung im Vintage-Style
Neue Aromen, Alterungs- und Reifearomen erfordern ein neues Vokabular. Wir beenden unseren Tag mit einem interaktiven Vokabeltest.

18.00 Uhr Ausschlagen, Kühlen, Schluss!

DONNERSTAG 24.05.2018

08.30 Uhr Impuls: Ausbau mit Holz
Die Lagerung im Holzfass verlangt eine Menge Vorbereitung und Überlegung. Denn Holz ist nicht gleich Holz.

09.30 Uhr Die Hefe bringt´s!
Wichtige Faktoren: Herführung von Hefe, Behandlung, Lagerung, Hygiene, einfache mikrobiologische Kontrolle.

10.30 Uhr „Kontrollierbares" Sauerbier
Wir stellen die unterschiedlichen Möglichkeiten der Herstellung von Sauerbier vor, vom Schroten bis zur abgefüllten Flasche.

10.30 Uhr Saison – oder doch Trappist?
Belgische Hefe, trüb, Alkohol über 6 Vol. % und doch gibt es Unterschiede. Wie man diese auch brautechnisch ins Bier bringt, behandeln wir vor dem Mittagessen.

12.30 Uhr Mittagessen

14.00 Uhr Bier und alkoholfrei, das passt!
Es gibt unterschiedliche Verfahren zur Herstellung von AF Bier. Wir decken Vor- und Nachteile auf. Wir beweisen, dass alkoholfrei schmecken kann und zeigen dafür Tricks neben und innerhalb des Reinheitsgebotes.

15.30 Uhr Die vielfältige, alkoholfreie Zone
Die Abschluss-Session bringt auf den Tisch, dass alkoholfreies Bier nicht nur Durstlöscher ist. Es wird die Drinkability und Vielfalt betrachtet und wie man diese gezielt einsetzen kann.

TERMIN: 23. - 24. Mai 2018

REFERENTEN:
Axel Kiesbye von Kiesbye´s Bierkulturhaus
Jens Luckart von Kiesbye´s Bierkulturhaus

BIER & WEIN

DAS MATCH DER KULTURGÜTER

GRAND CRU

Bier und Wein. Zwei Kulturgüter höchster Güte. Sie bereichern unser Leben mit Genuss und spannenden Geschichten. Erleben Sie in unserem GRAND CRU-Kurs zwei Meister Ihres Fachs in Co-Moderation und lassen Sie sich begeistern vom Fachwissen und geballter Emotion. Angefangen vom Terroir und der Herstellung bis zur Lagerung und Ritualen werden alle Stationen beleuchtet.

DIENSTAG 12.06.2018

10.00 Uhr …Trauben- und Getreidesprossensaft
Traubensaft und Vorderwürze treffen auf Käse- und Brotvariationen. Unser spezielles Come together zu einem spannenden Seminar mit den "Urtypen".

11.30 Uhr Die Meilensteine der Wein- und Biergeschichte
Spannende Anekdoten, Biblisches, historische Parallelen und Wegabzweigungen im Leben beider Kulturgetränke.

13.00 Uhr Die Rohstoffe für Winzer und Brauer
Klima, Lage, Boden und ihr Einfluss auf Rebsorte, Getreide und Hopfen.

14.30 Uhr Verkostung:
Weißweine treffen helle Craftbiere.
...ein Match unterstützt mit coolen Aromarädern und feinen Kristallgläsern.

16.00 Uhr Sudhaus und Kellerwirtschaft
Die Bier- und Weinherstellung wird kompakt im Speed-Dating vorgestellt.

18.00 Uhr Abendessen - Nudelparty
mit alkoholfreiem Bier & Wein

18.30 Uhr Verkostung:
Rotweine treffen dunkle Craftbiere
Die Sprache des Weines und des Bieres auf höchstem Niveau!

MITTWOCH 13.06.2018

09.00 Uhr Bier & Wein im Gesundheitscheck
Wir bringen Klarheit in den großen Trubel. Was ist das französische Paradoxon? Was genau ist Xanthohumol? Was ist die Aufgabe der Polyphenole?

10.30 Uhr Verkostung mit Foodpairings:
Wein & Bier - frisch und gealtert
Was schmeckt besser: jung oder im Keller gereift? Der sensorische Höhepunkt: Wir servieren für jeden Finger ein Fingerfood und testen, testen, testen. Zum Zuge kommt dabei ein neu entwickeltes Foodpairing-Tool.

14.00 Uhr Die Rituale der Bier- und Weinkultur
Die Meister zelebrieren ihr Können. Begeistern Sie Gäste und Kunden mit Bedienritualen, Inszenierung und Fachwissen rund um die Kulturgüter erster Klasse!

15.00 Uhr Ende. Möglichkeit ausgewählte Weine und Biere sowie Accessoires zu erwerben.

TERMIN: 12. – 13. Juni 2018

REFERENTEN:
Jens Luckart, diplomierter Brauingenieur,
Diplom Biersommelier, Leiter Fortbildungen
von Kiesbye`s Bierkulturhaus
Johannes Einzenberger, Diplom Sommelier, Diplom Käsesommelier, Trainer und Prüfer, GF wein4senses

BULLETIN DES VERBANDES DER

Fachlicher Austausch und Bierkultur im Fokus: Treffen unter gleichgesinnten Kollegen in Ried als Rückschau und in Wien als Ankündigung

Text: Sandra Ganzenmüller, Bild l.u.: dualpixel.photography

Liebe Mitglieder,

ein spannendes Jahr neigt sich dem Ende zu, in dem wir alle wieder viel zum positiven Image der Bierkultur beigetragen und mit den Verbandsaktivitäten einen großen Schritt in Richtung Professionalität gemacht haben. In diesem Bulletin möchten wir 2017 noch einmal Revue passieren lassen mit der Rückschau auf unsere Verbandshighlights.

Jahreshauptversammlung 2017 in Ried: Alles neu? Präsidiumswahlen und neuer Look der Diplom Biersommeliers

Im Mittelpunkt der diesjährigen Jahreshauptversammlung standen die Neuwahlen des Präsidiums und die Neuerungen des Verbands in Sachen Außenwirkung. Vom 13. bis 14. Oktober 2017 trafen sich 140 Kollegen auf Einladung von Karl Zuser jun. in Ried im Innkreis. Nach einem informativen Weiterbildungstag mit Themen wie Bier und Tourismus, Biersommeliers in den Medien und der Einfluss von Musik auf den Biergenuss stand am Abend der Besuch der Rieder Biermesse auf dem Programm.

Am Samstagvormittag stand die offizielle Generalversammlung auf der Agenda. Nach den Berichten aus dem Präsidium wurde gewählt: Christoph Kämpf wurde als Präsident im Amt bestätigt und Klaus Artmann wurde zum Vizepräsidenten ernannt. Sandra Ganzenmüller, Wolfgang Stempfl und Medea Tappeiner wurden als weitere Präsidiumsmitglieder wiedergewählt. Nicht erneut zur Wahl gestellt haben sich Axel Kiesbye und Manuela Mödlhammer. Axel Kiesbye wurde mit der Ernennung zum Ehrenmitglied für seine Arbeit nicht nur im Verband, sondern auch im Rahmen der Biersommelierausbildung mit Standing-Ovations durch die Anwesenden gewürdigt. Mit einem bierigen Rahmenprogramm und dem Gala-Abend ließen die Biersommeliers die spannenden Tage ausklingen.

„In diesem Jahr wurden wir von Karl Zuser jun. in die Bierregion Innviertel eingeladen. Wir freuen uns, dass so viele Biersommeliers der Einladung gefolgt sind, da es zwei sehr informative, wertvolle und gesellige Tage waren. Wir hatten breit gefächerte Themen am Weiterbildungstag, eine gute Generalversammlung und viele spannende Gespräche – und natürlich auch Biere. Das Wochenende hat mal wieder gezeigt, wie stark Bier verbindet", fasst Kollege Klaus Artmann, Vizepräsident des Verbands der Diplom Biersommeliers, die unglaublich inspirierenden Tage in Ried zusammen. „Es ist ein deutlicher Aufwind zu spüren. In den vergangenen Jahren haben wir viel gearbeitet, um den Verband zu professionalisieren und zu modernisieren.

Verband der DIPLOM BIERSOMMELIERS

Bild: Bier verbindet – 140 Biersommeliers treffen sich zur Jahreshauptversammlung des Verbands der Diplom Biersommeliers in Ried im Innkreis. Logo: Neues offizielles Verbands-Logo des Verbandes

DIPLOM BIERSOMMELIERS

Dieses Jahr konnten wir nicht nur ein neues Logo und Corporate Design präsentieren, sondern unsere neue Website und ein digitales Mitgliedermagazin ankündigen. Das sind tolle neue Mehrwerte für alle Mitglieder und Fördermitglieder. Es freut uns, dass diese nun endlich sichtbar werden." Genau diese Schritte sind bei einem so rasch wachsenden Verband wie dem unseren nötig, um auch in Zukunft attraktiv zu bleiben. „Die Welt der Biersommeliers wird immer größer und damit auch die Anzahl der Mitglieder im Verband", berichtet Dr. Wolfgang Stempfl, Mitglied des Präsidiums des Verbands der Diplom Biersommeliers, über seine Erfahrungen im vergangenen Jahr. Besonders der Anteil von 24 Prozent mehr Frauen im Vergleich zu 21 Prozent mehr Männern lässt positiv in die Zukunft blicken.

Frühjahrstagung 2018 in Wien: Tracing Vienna Lager – Auf den Spuren von Anton Dreher

Der Biersommelier-Spring-Break 2018 führt uns in das Epizentrum der altehrwürdigen Wiener Bierszene. Von Freitag, den 8. Juni, bis Sonntag, den 10. Juni, präsentiert sich die Hauptstadt des Lagerbiers von seiner craftigsten Seite.

Die BeerLovers laden nach Österreich ein, zum Besuch kultiger und auch moderner Hop Spots! Zu den Highlights des Treffens gehören der Besuch der Traditionsbrauerei Schwechater sowie eine Craft-Beer-Rallye. Es erwartet euch also ein typisch wienerisches Wochenende! Details zu Kost und Logis werden per Rundmail in den nächsten Wochen bekannt gegeben.

Dieses Bulletin wird das letzte sein, da wir als Verband in Zukunft verstärkt auf den digitalen Austausch untereinander setzen werden. Der Relaunch der neuen Webseite ist für Anfang 2018 geplant. In diesem Zusammenhang werden wir die Konzeption des Newsletters überarbeiten und euch künftig ein digitales Mitgliedermagazin als Service bieten, das sich immer um einen Schwerpunkt aus unserem Aufgabengebiet als Biersommeliers drehen wird.

Ich freue mich auf ein hoffentlich baldiges, persönliches Wiedersehen.

Euer
Christoph Kämpf, Präsident

HOP, HOP
auf nach Wien zur Frühjahrestagung!

Liebe Mitglieder! Als unsere Absolventen erhaltet ihr auch weiterhin und selbstverständlich kostenlos Kiesbye`s Bierkulturmagazin. Solltet ihr aus welchen Gründen auch immer das Magazin nicht mehr zugeschickt bekommen wollen, reicht eine formlose Nachricht an info@bierkulturhaus.com.

Mit der Kraft des Keimes
Biere mit Charakter
Hopfen und Malz - Gott erhalts!
plohberger malz
grieskirchen österreich
Tel. 0 72 48 / 62 247
office@plohberger-malz.at
Brau- und Backmalze
biologisch oder konventionell

Kostenlose Führungen in 10 Brauereien und rund
60 Veranstaltungen mit Bier, Kulinarik, Kunst, Kultur
1.-31. MRZ
INNVIERTLER
BIERMÄRZ 2018
WWW.BIERMAERZ.AT
APER
LIMITED
Das Bier zum Biermärz 2018
BIER REGION
INNVIERTEL
Überraschend wie sein Getränk.
www.innviertelbier.at
ober österreich

KHS – Weltmarktführer mit Fokus auf
Getränke-Applikationen und komplette Anlagen
COMBIKEG
Die „Kleinen" ganz groß bei KHS –
einem der Weltmarktführer, wenn es um
Getränke geht
EINWEG-KEG
Etwas „Kleines ganz Groß" –
eine Alternative zu den konventionellen KEGs
Mehr Information bei KHS Austria GmbH
Telefon: +43 (0) 2236 / 62510 • E-Mail: christian.dinges@khs.com
KHS
Filling and Packaging – Worldwide

UNSER TRAININGSLAGER FÜR ANGEHENDE WELTMEISTER

Im März 2017 – 6 Monate vor der Weltmeisterschaft der Biersommeliers in München – starteten wir das Projekt „Wir holen den Titel zurück nach Österreich".

Text, Bildnachweis: Axel Kiesbye

Unser Trainingskonzept sah vor, das gesamte österreichische Nationalteam laufend mit aktuellen Informationen, Buch- und Recherchetipps, Hinweisen zum Ablauf der WM und Übungs-Prüfungsfragen zu versorgen. Außerdem versendeten wir umfangreiche „Care-Pakete" mit Gläsern, Bierfehler-Kapseln und dem aktuellen Skriptum der Diplom Biersommelier Ausbildung.

3 Trainingslager – 5 Übungstage – 50 Stunden Tipps & Tricks

Wir organisierten für den 17. Mai 2017 das erste zweitägige Trainingslager in unserem Bierkulturhaus in Obertrum. Neben den praktischen Übungseinheiten bestehend aus sensorischen Tests (Bierfehler, helle Biere unterscheiden, dunkle Biere unterscheiden), Bierbeschreibung und –präsentation gab es Taktikbesprechungen und Maßnahmen zur Förderung des Teamgeistes. So bestimmte das Team Michael Kolarik-Leingartner zum Teamkapitän, der diese Rolle mit großer Leidenschaft und Verantwortung bis zum Finaltag der WM perfekt ausführte. Auch holten wir Hilfe von Experten für physiologische (durch Logopädin Nadja Höke) und mentale (durch Coach Hans Niederegger) Stärkungen.

Dank des gewaltigen Teamspirits und der tollen Initiative von Karl Zuser jun. konnte ein zweites zweitägiges Trainingslager in und um den Bierkeller des Biergasthofes Riedberg durchgeführt werden. Dabei ging es vor allem um internationale Bierstile, perfekte Bier & Foodpairings und Förderung des Teamgeistes.

Am 21. August fand dann das 3. Trainingslager wieder in Obertrum statt, wobei uns dabei die Trumer Privatbrauerei bestens unterstützte. Letztendlich war es eine Generalprobe, um die Prüfungssituation am Finaltag durchzuspielen und kennen zu lernen. Wir entwickelten dafür eine eigene Multiple-Choice-Prüfung und stellten eine Fachjury zusammen. Es war ein Kamerateam von Servus TV vor Ort und selbst Publikum wurde organisiert. Unserem Team sponserten wir zudem ein Nationaltrikot in Form von edlen Gillets.

Österreich holt Vize-Weltmeister-Titel

Bestens gerüstet ging es dann am 10. September nach München. Hier war das gesamte Trainerteam um Jens Luckart und Axel Kiesbye vor Ort, um psychologisch zu unterstützen und das Team anzufeuern. Wer dabei war, kann sich sicher noch gut an die „Austria, Austria"-Rufe der Mannschaft und den fahnenschwenkenden Teamkapitän erinnern. Das Bierland Österreich hat sich wahrlich von seiner besten Seite gezeigt!
Mit zwei Teilnehmern im Finale und dem errungenen Vize-Weltmeistertitel von Felix Schiffner war Österreich so gut wie seit zehn Jahren nicht mehr. Als erfolgreichstes Auswärtsteam der WM gehört die österreichische Biersommelier-Elite nun zu den Top-Anwärtern des Weltmeistertitels im Jahr 2019.

Ein besonderes Dankeschön gilt dem Verband der Brauereien Österreichs für die unglaubliche werbliche und finanzielle Unterstützung des Vorhabens. Das Team ist gereift, hat internationale Anerkennung erfahren und die Kompetenz des Bierlandes Österreich eindrucksvoll repräsentiert.

Meet The Biersomme

Text: Axel Kiesbye
Bildnachweis: Nadja Höke

1. Augsburg, Brauhaus Riegele
2. Stuttgart Lokal „87“
3. Miltenberg, Brauhaus Faust
4. Mainz, Kühn Kunz Rosen Brauerei
5. Lahnstein, Lahnsteiner Brauerei
6. Köln, Trinkkontor
7. Bochum, Fiege Brauerei
8. Duisburg, Brauhaus Urfels
9. Schüttorf, Thomas Vogel
10. Hamburg, Kehrwiederbrauerei
11. Hamburg, Schanzenhöfe Craft Beer Days
12. Timmendorfer Strand, Sudden Death Brewing
13. Stralsund, Störtebecker Brauerei
14. Rügen, Inselbrauerei
15. Berlin, Brauhaus Mitte
16. Berlin, BRLO Craft Beer
17. Berlin, Stone Brewing Company
18. Hannover, Mashsee Brauerei
19. Kassel, Bierkathe
20. Bamberg, Brauerei Schlenkerla
21. Bamberg, Mälzerei Weyermann
22. Seeon, Brauerei Camba Bavaria

ELIER - TOUR 2017

Anzeige

Unsere Produkte umfassen ein breites Angebot an Hopfensorten aus allen Teilen der Welt. Dazu zählen neben vielen weiteren innovativen Erzeugnissen vor allem neue, experimentelle Hopfenzüchtungen, Hopfenöle, Extrakte, Kettle- und Downstream-Produkte, Produkte mit antibakteriellen und antioxidativen Eigenschaften sowie Grundstoffe für phytopharmazeutische Anwendungen.

DEM KUNDEN VERPFLICHTET

INDIVIDUELLE BETREUUNG IST DIE GRUNDLAGE UNSERES ERFOLGS

Als Unternehmen, das in über 170 Jahren Firmengeschichte einen umfassenden Erfahrungsschatz im Anbau von Hopfen erworben hat, wissen wir, dass der Ursprung von Qualität in den Hopfengärten liegt.

Unser Anspruch ist es, unseren Kunden qualitativ hochwertige Produkte zu liefern und sie bestmöglich zu unterstützen, da wir großen Wert auf die Pflege langfristiger Partnerschaften mit Hopfenerzeugern und Brauereien legen.

Das Engagement für den Kunden ist in unserer Firmenphilosophie fest verankert. Unser Ruf als führender Anbieter von Qualitätshopfen basiert seit jeher auf unserem hohen Anspruch, die Bedürfnisse des Kunden rundum zufriedenzustellen.

WWW.HOPSTEINER.COM

Hopsteiner.

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

DIE UNTERBRECHUNG EINER REISE

AUF EIGENEN WUNSCH VERLÄSST AXEL KIESBYE DAS PRÄSIDIUM DES VERBANDES DER DIPLOM BIERSOMMELIERS

Text: Oliver Klamminger, Bilder: dualpixel.photography

Schon der erste Kurs zum Diplom Biersommelier im Jahr 2004 offenbarte die starke emotionale Bindung der Teilnehmer untereinander, die den Protagonisten der Ausbildung die Idee der Gründung eines Alumni-Verbandes nahezu aufdrängte.

So begann die Reise am 03. Juni 2005 mit der konstituierenden Gründungsversammlung. Hier wurde das erste fünfköpfige Präsidium mit Axel Kiesbye als Präsident nach österreichischen Vereinsstatuten gewählt.
Damals bestand das junge Leitungsgremium aus vier Österreichern (Peter Krammer, Andreas Parrer, Ewald Pöschko, Axel Kiesbye) und einem deutschen Vertreter (Dr. Wolfgang Stempfl).
Nach mehr als 12 Jahren als Präsident und Vizepräsident tritt nun nicht nur der geistige Vater der Biersommelier-Ausbildung, sondern auch einer der Gründer des Verbandes aus der ersten Reihe zurück.

Kiesbye begründete auf der Generalversammlung in Ried seine Entscheidung mit der notwendigen, größeren Priorisierung auf private Belange. Zudem betonte er, dass der Verband höchst professionell aufgestellt sei, was den Abschied leichter mache. Axel bedankte sich ganz herzlich bei allen Mitstreitern, die ihn über eine so lange Amtsperiode wohlwollend unterstützt und zur Förderung der Biervielfalt und Bierkultur beigetragen haben.

Das Präsidium sowie die Mitglieder zollten Axel Kiesbye mit der Ernennung der Ehrenmitgliedschaft die höchste Anerkennung für seine Verdienste - für Axel Kiesbye sehr bewegend.
In seiner Dankesrede sprach er von seiner „Freude, der großen Ehre und der Bestärkung, trotz der Konzentration auf die Familie, den Verband soweit es irgendwie zeitlich möglich ist, weiterhin tatkräftig zu unterstützen".

Dazu zählt sicher auch das Bierkulturmagazin, das vom Alumni-Verband und seinen Aktivitäten und aus dem bunten Leben des Biersommelier-Berufs an die ausschließlich bieraffine Leserschaft weiter berichten wird. Und natürlich wird die Ausbildung zum Diplom Biersommelier permanent optimiert und den Marktgegebenheiten angepasst, sowie Werbung für die Marke „Diplom Biersommelier" gemacht. So dass in Zukunft der Verband noch viele neue Mitglieder begrüßen können wird!

So gesehen werden Axel Kiesbye und das Bierkulturhaus als „alma mater" auch weiterhin sehr präsent sein und vielleicht kehrt er eines Tages wieder ins Präsidium zurück – ausgeschlossen hat er es nicht…

Bild: Abschiedsrede und Verabschiedung von Axel Kiesbye bei der JHV in Ried 2017.

NEW YORK & PHILLY

REISELUST: DIE CRAFTBIERSZENE DER OSTKÜSTEN-METROPOLEN

Text, Bildnachweis: Sabrina Prem

1 Betriebsausflug - 2 Städte - 4 Mitarbeiter - 6 Tage - 20 Brauereien, Pubs und Bierlokale

Tag 1: Ankunft in Brooklyn, New York. Unser (Axel, Jens, Nadja & Sabrina) erster Streich: Bierlager in der Unterkunft auffüllen, kurz orientieren und Besichtigung der ersten Brewery Six Point. Die Other Half Brewery liegt am Heimweg.

Tag 2: Nach einer Speed-Sightseeing-Tour durch Manhattan kehren wir durstig im Heartland Brewery Pub ein. Das Belgian Beer Café in der 5th Avenue entdecken wir zufällig - und sind begeistert!

Tag 3: Mission Brooklyn entdecken! Brooklyn Brewery, Sunshine Laundromat, Tørst Bar, The Brooklyn Barge, Brouwerij Lane, Greenpoint Brewery, Mugs Ale House

Tag 4: Mit dem Greyhound Bus fahren wir nach Philadelpia. Dort stolpern wir gleich über den Reading Terminal Market mit Molly Malloy´s. Als Abendprogramm hat Jens das Flying Fish Craft House und Crime & Punishment Brewing zum Drüberstreuen geplant.

Tag 5: Mittags legen wir einen kurzen Stop bei 2nd Story Brewing ein, danach erleben wir eine legendäre Führung bei Yards Brewing mit Mike. Jon von Evil Genius Beer zeigt uns seine Braustätte und hängt sich bei der Saint Benjamin Brewing Company mit an...

Tag 6: Es gibt Sour und Strong Bier Flights im Cinder und ein Abschlussbier bei Monk´s Cafe. Ab geht´s nach Hause!

Step by Step.

Braukurs
Modul A1

Grundlagen der Bierherstellung, Brauereiführung durch die Trumer Privatbrauerei

1 Kurstag

›

ServiceCRAFT
Modul A2

Grundlagen Schanktechnik, Zapfschulung, heimische Bierstile, Biersprache, Bierkarte

1 Kurstag

›

Vertiefung
Modul B

Vertiefung der Brautechnologie, Biergeschichte, nationaler Biermarkt, Sensorik-Basics, Bier und Speisen, Zwischenprüfung

3 Kurstage und 1 Prüfungstag

BIER sommelier

Die Module A1 bis B schließen mit einer Zwischenprüfung zum Trumer Biersommelier ab.

Zum renommierten Titel.

Aufbaukurs
Modul C1

Schwerpunkt Sensorik
Bierfehler, spezielle Brauvariationen, Diplom-Sud, internationaler Biermarkt und Bierstile, Kochen mit Bier, Holzreifung, Vintagebiere, Biergastrocheck

3 Kurstage

Aufbaukurs
Modul C2

Schwerpunkt Gastronomie
Praktische Umsetzung der Bierkultur in der Gastronomie, Psychologie und Trends des Bierkonsums, Biergläser als Geschmacksbooster, Diplom-Prüfung

2 Kurstage und 1 Prüfungstag

Diplom Biersommelier ®

Werde Teil der weltweiten Bewegung für Bierkultur!
Information und Anmeldung unter info@bierkulturhaus.com

Die Module C1 und C2 werden mit unserem langjährigen Partner Doemens durchgeführt.

BIER IN MASSENMEDIEN

Das Thema Bier und besonders Craftbier wird auch für Massenmedien immer interessanter. Aber leider wird die Berichterstattung nicht proportional besser. Ganz im Gegenteil.

Text: Oliver Klamminger, Bildnachweis: l.o.: www.n-tv.de, r.u.: Salzburger Nachrichten vom 20. Oktober 2017

"Es braut sich was zusammen", „Hopfen und Malz sind lange nicht verloren" oder auch „Unglaublich: Bier schmeckt nach Kaffee". Kreativer wird`s leider oft nicht, wenn Massenmedien sich dem Thema Bier widmen. Und hier handelt es sich schon um Titel. Der meist kreativste und besonders für Leser wichtigste Teil eines Artikels. Als gäbe es nicht mehr Facetten bei Bier.

Quantität statt Qualität

Besonders auffällig und gleichsam nervig in Österreich ist das repetitive Feiern unserer Bevölkerung als Vizeweltmeister. Nein, gemeint ist nicht unser Biersommelier-Vizeweltmeister Felix Schiffner, der uns bei der WM in München – wie auch der Rest unseres Nationalteams – grandios vertreten hat. Es geht um uns Österreicher als Vizeweltmeister im Pro-Kopf-Verbrauch. „Zehn Liter trinkt der Österreicher pro Jahr, nur geschlagen von Tschechien". Zehn mal gelesen und ebenso oft darüber geärgert. Wäre es nicht an der Zeit, endlich mal unsere großartige Biervielfalt aufzuzeigen? Ja, ist es! Qualität vor Quantität. In diesem Sinne produzieren die meisten Brauereien des Landes ja auch ihr Bier.

Stumpf ist Trumpf

Verständlich ist, dass Journalisten an ihre Rezipienten denken und den Sachverhalt so einfach wie möglich schildern wollen. Immer abhängig von Medium, Format und Blattlinie. Dabei ist Stumpf eben oft Trumpf. Pauschalisierung und Populismus funktioniert sowohl in Zeitungen als auch in gängigen Infotainment-Formaten. „Der große Biertest". Dem Kenner fallen bei diesem Titel die Geschmacksknospen ins Koma, dem Online-User juckt es in den schimpfwütigen Fingern und dem „Normalo" ist das gerade recht. Das Thema wird ihm schließlich schluckgerecht vorgetragen. Das Gegenteil sind oft vermeintlich investigative Themen á la Glyphosphat-Skandal, Reinheitsgebot-Debatte oder Craftbier. Meist wird nur eine Sichtweise dargestellt und diese nicht wirklich gut. Dann tauchen ab und an „crazy" Themen auf, die polarisieren. „Bier mit Walmehl entsetzt Tierschützer" (siehe links). Welcher Eindruck bleibt beim Konsumenten am Ende übrig? „Dieses Craftbier wird mit Walmehl gemacht!" Als ob die neue Bierkultur nicht schon genug spalten würde.

Gebt euch nicht zufrieden!

Liebe Brauer, Braumeister und Biersommeliers: Hört sofort damit auf, euch über jeden Artikel, Fernseh- oder Onlinebeitrag über euch, euer Produkt oder Brauerei zufrieden zu geben. „Er hat sich eh bemüht", ist kein Qualitätsmerkmal, maximal ein Arbeitsnachweis. Denkt daran wie ihr euer Bier braut, es vermarktet oder Verkostungen leitet. Konsumenten erwarten viel von euch und mindestens die gleiche Sorgfalt steht euch zu, wenn es um einen Presseauftritt geht. Wenn man sich lange mit dem Mindestaufwand zufriedengibt, wird die Qualität sicherlich nicht steigen. Ihr könnt die Berichterstattung durchaus steuern und euch das Endergebnis vor der Veröffentlichung zeigen lassen.

Bei der Jahreshauptversammlung des Verbandes der Diplom Biersommeliers haben wir ja bereits einige gute Tipps zu diesem Thema erhalten. Dazu sei vielleicht noch gesagt, dass nicht jeder Journalist etwas Böses im Schilde führt. Als gelernter Journalist (Radio, Online und Tageszeitung) kann ich zumindest für mich und zahlreiche meiner Ex-Kollegen sprechen. Als Verfechter von Qualität und Kenner beider Seiten liegt mir dieses Thema daher sehr am Herzen und hoffe einen Beitrag zur Qualitätssteigerung geleistet zu haben.
Für beide Lager!

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

Vorschau: In der nächsten Ausgabe...

BIERARIUM

BIER & MUSIK:
Erstaunliche Fakten zum alltäglichen Beerpairing

DAS RUHRGEBIET:
Alte Brautraditionen - neue Brauinnovationen

BIERKULTURHAUS

GRAND CRU TECHNOLOGIEN:
Craft Bier Brauen im Fokus

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: Sabrina Prem
Inhalt: Axel Kiesbye,
Verband der Diplom Biersommeliers,
Anzeigen: Sabrina Prem
sabrina@bierkulturhaus.com
Erscheinungsdatum: 2x Jährlich
Auflage: 3000 Stk