

PRESSEMITTEILUNG

Erstes Treffen 2018 der Biersommeliers: Steigende Biervielfalt

Sektion Deutschland Ost traf sich bei der Brauerei Labieratorium in Cottbus/Brandenburg

Obertrum/Gräfelfing, den 21. Februar 2018 – 21 Biersommeliers erlebten die Brandenburger Biervielfalt beim ersten Treffen der Sektion Ost in diesem Jahr. Es war eine Biererlebnisreise durch die Vielfalt der Bierkultur Brandenburgs; das Brauhaus Finsterwalde, der Brandenburger Klein- & Gasthausbrauereien e.V. sowie die Klosterbrauerei Neuzelle führten die Biersommeliers in die geschmackliche Vielfalt des Bundeslandes ein.

Auch wenn sich die Biersommeliers in Brandenburg an den Fingern abzählen lassen, trafen sich am 20.02.2018 Biersommeliers aus den ostdeutschen Bundesländern erstmals in Cottbus. Vieles gab es zu entdecken, kennenzulernen und zu erschmecken rund um das Bier in Brandenburg. Gastgeber war die erst zwei Jahre alte Brauerei Labieratorium in Cottbus. In der dazugehörigen Craft-Beer-Bar „Labyrinth“ fühlten sich die 19 Biersommeliers aus Deutschland Ost gut aufgehoben. Bisher kannten die Biersommeliers vor allem das mit Gold beim Meininger's International Craft Beer Award ausgezeichnete „F 60 paranoid IPA“ der Brauerei und den Macher des Ganzen, Olaf Wirths. Wirths stellte seine Brauerei und die im August 2017 fertiggestellte Braustätte im Detail vor. Nebenher schenkte er gemeinsam mit seiner Frau, Anja Braun, Betreiberin der Craft-Beer-Bar, das eine oder andere Bier von Labieratorium zur Verkostung ein. Einmalig mit im Angebot die „Flying Cow“, ein galaktisch gehopftes Schankbier.

Besonders eindrucksvoll blieb den Teilnehmern im Gedächtnis, dass die Mikrobrauerei Labieratorium die erste Braustätte in Cottbus ist. Lediglich zwischen 2000 und 2006 gab es laut Wirths eine Gasthausbrauerei. Somit existierte seit 1992 keine Brauerei, die Bier kontinuierlich braute, in Flaschen füllte und regional sowie national vertrieb. Nun sind die Fachleute besonders gespannt, wie Labieratorium diese scheinbare Lücke nutzen wird. Spannend wird es auch sein, wie die Cottbuser und die Region den Wert einer ortsansässigen Brauerei mit individuellen Bieren zu schätzen wissen. Aber Olaf Wirths hatte nicht nur an sich gedacht, sondern weitere bierige Gäste aus Brandenburg eingeladen.

Markus Klosterhoff, Braumeister im Finsterwalder Brauhaus, stellte den Brandenburger Klein- & Gasthausbrauereien e.V. vor und erklärte kurzweilig die Idee der „Brandenburger Bierstraße“, die auf den Verein Brandenburger Kleinbrauereien zurückgeht. Dessen Mitglieder haben im Jahr 2016 zum 500. Jubiläum des Deutschen Reinheitsgebotes auf die wachsende Zahl von märkischen Kleinbrauereien im Land aufmerksam machen wollen. Derzeit verweist die Bierstraße auf 22 Kleinbrauereien in Brandenburg. Aus dem Brauhaus in Finsterwalde hatte Klosterhoff u.a. ein untergäriges Rauchbier dabei, gebraut mit 100 Prozent Rauchmalz. Eine Besonderheit: Üblicherweise werden Rauchbiere nur mit bis zu 30 Prozent, maximal 40 Prozent Rauchmalz gebraut.

Aber auch einen anderen Kollegen und Wettbewerber in Sachen bierige Vielfalt und Vertrieb über die regionalen Grenzen Brandenburgs hinaus hatte Olaf Wirths eingeladen.

Peik Schaueremann, Braumeister der Klosterbrauerei Neuzelle, war mit einem Brauer angereist und präsentierte Biere der Brauerei. Das Imperial Porter weckte dabei besonderes Interesse, ist doch ein „Imperial“ in der Bezeichnung des Bierstiles immer ein Hinweis darauf, dass es stärker als sonst für den Stil üblich eingebraut wurde. Nebenher berichtete er vom „Brandenburger Bierstreit“ und ging der Frage nach, ob das Neuzeller Schwarzbier, dem nach dem Brauprozess Zucker zugegeben wird, ein besonderes Bier ist oder nicht. Mit Entscheidung des Bundesverwaltungsgerichts im Jahr 2005 wurde bekanntlich zugunsten des „Schwarzen Abtes“ und seiner uralten Rezeptur entschieden: „Der Schwarze Abt ist ein besonderes Bier. Es darf gebraut und auch unter dem Namen ‚Bier‘ verkauft werden.“

Es war für die Biersommeliers und die Gastgeber ein rundum gelungener Abend. „Das ist es, was die Biersommeliers der Sektion umtreibt: vielfältige Biere, Brauereien und die dazugehörige Geschichte sowie Geschichten kennenzulernen. Wenn das alles kollegial und abseits des sonst üblichen Wettbewerbs passiert, war es wieder ein gelungener Stammtisch, so wie heute in Cottbus“, fasste Jens Zimmermann, Sektionsleiter der Sektion Deutschland Ost, den Abend zusammen. Das nächste Treffen der Sektion wird schon vorbereitet und wieder an einem anderen bierigen Ort in einem anderen Bundesland stattfinden.

Über den Verband der Diplom Biersommeliers

Der in Österreich ansässige Verband der Diplom Biersommeliers wurde 2005 ins Leben gerufen. Mit derzeit über 1.300 Mitgliedern, davon 15 Prozent Frauen und 85 Prozent Männer, sowie acht Fördermitgliedern aus dem Umfeld der Zulieferindustrie (Joh. Barth & Sohn, Nürnberg/Deutschland, Doemens Akademie, Gräfelfing/Deutschland, GES Großverkaufsring des Süßwaren- und Getränkehandels eG, Nürnberg/Deutschland, Institut Romeis, Bad Kissingen/Deutschland, Kiesbye's Bierkulturhaus, Obertrum/Österreich, Marzek Etiketten+Packaging Gruppe, Traiskirchen/Österreich, SAHM, Höhr-Grenzhausen/Deutschland, Winterhalter, Meckenbeuren/Deutschland), stellt sich der noch junge Verband bereits sehr schlagkräftig dar. Mehr als 3.000 Biersommeliers weltweit wurden bisher bei Doemens in Gräfelfing sowie in Kiesbye's Bierkulturhaus in der Nähe von Salzburg oder in weiteren lizenzierten Ausbildungsorten geschult. Die Mitglieder eint das gemeinsame Ziel, das Image der Bierkultur zu fördern und das Berufsbild des Biersommeliers in den Fokus der Öffentlichkeit zu rücken. Der Verband wird von einem fünfköpfigen Präsidium gelenkt, das in regelmäßigem Turnus von der Mitgliederversammlung gewählt wird. Neben der Webseite als zentralem Informationsinstrument mit einer Biersommeliers-Suche für Verbraucher, Unternehmen, Medien und Partner bietet der Verband auf jährlich stattfindenden Jahreshauptversammlungen sowie in regionalen Sektionstreffen die Struktur zum kollegialen Erfahrungsaustausch und mit Weiterbildungsmaßnahmen den Mitgliedern die Möglichkeit, ihr Wissen stets auf aktuellem Stand zu halten.

Für weitere Details klicken Sie bitte auf www.biersommelier.de.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

Jens Zimmermann, Sektion-DE-Ost@web.de, mobil: 01764 71 70 73 9