

PRESSEMITTEILUNG

Biersommeliers zu Gast bei Hopfenpflanzern im Elbe-Saale-Anbaugebiet

Sektion Deutschland Ost traf bei Meißen Hopfenpflanzern und erlebte tags zuvor Wirtshauskultur

Obertrum, den 17. September 2018 – In einer Zeit, in der Bierspezialitäten und Craftbiere, gebraut mit ausgewählten Rohstoffen, im Trend sind, ist es für Biersommeliers wichtig, die Rohstoffe und deren Geschichten zu kennen, nicht nur die Biere. Dies war der Anlass für das Treffen der Sektion Deutschland Ost am vergangenen Wochenende mit Meißner Hopfenpflanzern, die Einblicke in den Hopfenanbau boten und alle Fragen der Bierexperten beantworteten. Zudem stattete die Truppe dem Baal- & Brauhaus Watzke und der Meissner Schwerter Brauerei einen Besuch ab, um das Wirtschaften in einem Brauhaus aus nächster Nähe zu erleben.

Am vergangenen Samstag hatte der Hopfenpflanzerverband Elbe-Saale e. V. zur 1. Hopfenwanderung eingeladen. Die Idee dazu entstand, wie könnte es anders sein, beim Bier. Reiner Joachim, Vorstand Sachsen im Hopfenpflanzerverband und Jens Zimmermann, Leiter der Sektion Deutschland Ost des Verbands der Diplom Biersommeliers, begegneten sich mehrfach bei Bierverkostungen. Ihr Interesse an der Tätigkeit des Anderen brachte sie ins Gespräch und besonders im regionalen Bezug wurden viele Gemeinsamkeiten gefunden. So ist es beachtenswert, dass "Elbe-Saale Hopfen" ein seit 2014 von der EU geschütztes Produkt ist und mit dem Qualitätssiegel „g.g.A. –geschützte geographische Angabe“ beworben werden darf; eine interessante Geschichte für die Biersommeliers der Region. So wurde die Idee zum Hopfenwandertag im Elbe-Saale-Anbaugebiet geboren. Dazu wurden Hopfenbauern, Brauer, Biersommeliers und Hobbybrauer aus der Region eingeladen, heimische Hopfensorten mit den speziellen Aromen aus dem Elbe-Saale-Gebiet als „green hops“ im Bier vor Ort am Feldrand zu testen. Den ganzen Tag mit dabei war die 2018 frisch gekürte Hopfenkönigin des Anbaugebietes, Julia Joachim. Die Idee kam gut an, schnell hatten sich, wie erhofft, gut 50 Teilnehmer angemeldet.

Mit einem vom Hopfenpflanzerverband organisierten Bus ging es von Meißen zur ersten Station zu einem Hopfenbetrieb in Gävernitz. Bei einer Wanderung durch die Hopfenfelder wurden erste Hopfensorten als „fresh hops“ im Bier verkostet. Die klassischen Sorten „Magnum“ und „Herkules“ machten ihrem Name alle Ehre und überzeugten mit Intensität und Qualität. Danach ging es zu einem Rundgang in das Erntezentrum des Betriebes. Hatten die Teilnehmer die Hopfendolden zuvor auf den Feldern noch gedrückt und gerieben, um die jeweiligen Aromen zu analysieren, so standen sie nun in einer gewaltigen Duftwolke von frisch geernteten Hopfen. Ein „berauschendes“ Erlebnis für die Biersommeliers und anderen Experten. Im Anschluss besuchten sie einen weiteren Hopfenbetrieb in Scharfenberg. Auch hier ging es wieder raus auf die Felder. Dieses Mal wurden die Hopfensorten „Nordbrauer“, „German Saazer“, „Amarillo“ und „Polaris“ als „fresh hops“ getestet. Eine wunderbare Gelegenheit, die Kraft von sogenannten Bitterhopfen mit der von als Aromahopfen bezeichneten Sorten zu vergleichen. Wie der Name schon ahnen lässt, bringen die einen eher die bittere Kraft ins Bier und

sind die anderen vorrangig für Aromen und geschmackliche Vielfalt verantwortlich. In der geschickten Kombination dieser mit den verschiedenen Malzen und den Methoden des Brauens liegt die Kunst der Braumeister.

Diese konnten die Teilnehmer am Abend in der Meissner Schwerter Brauerei erleben, die neun verschiedene Biere braut. Diese Biervielfalt war ein weiterer Höhepunkt des Tages. Der Hopfenpflanzerverband hat diesen Abend begleitet mit Proben aller, aus dem Anbaugebiet verfügbaren, Hopfensorten. Das war noch mal eine gute Zeit für Tests zu den Aromen, die diese Sorten im verarbeiteten Zustand in das Bier eintragen. Die Hopfenbauern, Brauer, Biersommeliers und Hobbybrauer waren mit dem Tag sehr zufrieden, und es wurde vielfach der Wunsch geäußert, dies in einer anderen Region des Anbaugebietes zu wiederholen. Für die Biersommeliers ging damit ein zweitägiges Treffen zu Ende, das am Freitagabend im „Baal- & Brauhaus Watzke“ in Dresden bei einem kollegialen Austausch begann. Die Mitarbeiter des Brau- und Wirtshauses zeigten sich als gute Gastgeber. So offerierten sie eine auf die rustikale deutsche Küche ausgerichtete Speisekarte mit Empfehlungen, welche Biersorte des Hauses ein wunderbarer Begleiter zu den jeweiligen Speisen ist. Wie die Mitarbeiter versicherten, gehören solche Empfehlungen mittlerweile zum Alltag für das geschulte Servicepersonal. Zusätzlich gaben sie ausführlich Auskunft zum „Baal- & Brauhaus Watzke“ und zu den dort gebrauten Bieren. Ein besonderes Erlebnis war dabei das Monatsbier, ein Weizenbock. Geschäftsführer Mirko Unger berichtete aus der Geschichte des 1996 eröffneten Brauhauses und von den besonderen Schwierigkeiten der Anfangszeit. Eine wunderbare Gelegenheit für Biersommeliers und derzeitige Jungbrauer, Erfolgsfaktoren und Schwierigkeiten bei der Vermarktung zu erkennen. Ein Umstand, der dem Brauhaus nach der Eröffnung Schwierigkeiten bereitet hat, ist zum Glück weitestgehend überwunden. Erfahrene DDR-Bürger verbanden trübes Bier mit schlechtem Bier. Dass trübes Bier in einem Brauhaus eher von unfiltriertem Bier zeugt, hat sich mittlerweile rumgesprochen. In Häusern wie dem „Baal- & Brauhaus Watzke“ wird deutsche Wirtshausgeschichte und die vom Kulturgut Bier fortgeschrieben, ein Umstand, den die Biersommeliers so hautnah erleben durften, dass sie das Wissen darüber in ihre Präsentationen ganz sicher mit einfließen lassen werden, versicherten die Teilnehmer.

Bildmaterial



Bildunterschrift: Den ganzen Tag mit dabei war die 2018 frisch gekürte Hopfenkönigin des Anbaugebietes, Julia Joachim.

Dateiname: Hopfenkönigin_Anbaugebiet_Julia_Joachim (jpg, 751 KB)



Bildunterschrift: Sektion Deutschland Ost traf bei Meißen Hopfenpflanzern und erlebte tags zuvor Wirtshauskultur.

Dateiname: Biersommeliers_bei_Hopfenpflanzern_Elbe-Saale-Anbaugebiet (jpg, 639 KB)



Bildunterschrift: Biersommeliers zu Gast bei Hopfenpflanzern im Elbe-Saale-Anbaugebiet

Dateiname: Biersommeliers_bei_Hopfenpflanzern (jpg, 818 KB)

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, 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 Akademie 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, ehrenamtlich arbeitenden Präsidium, das in regelmäßigem Turnus von der Mitgliederversammlung gewählt wird, sowie einer Geschäftsführerin gelenkt, die ihre Tätigkeit im August 2018 aufgenommen hat. 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