

Bier.Kultur.Region: Innovativer Schulterschluss niederbayerischer Brauereien

am [12. Mai 2018](#) von [mareikehasenbeckin](#) [Craft-News](#), [Degustation](#)



Die Brauer der „Bier.Kultur.Region“ (Foto: WEISSRAUM.media)

„Gemeinsam sind wir stark“ – unter dieser Devise feierten acht Brauereien, 17 Gastronomie- und Hotelbetriebe sowie eine Glashütte in Niederbayern gerade offiziell ihren Zusammenschluss als [„Bier.Kultur.Region“](#). Neben regionaler DNA spannender Biere, wollen die Macher gemeinsam auch die Trink- und Tischkultur rund um den Biergenuss weiterentwickeln. Anheizer der Initiative ist Bernhard Sitter, Diplom-Biersommelier und Inhaber des [„Bier- und Wohlfühlhotel Gut Riedelsbach“](#). Die erste Vision für dieses Projekt hatte er schon 2005. „Jetzt ist es endlich soweit“, freut sich Sitter.



Fünf Hopfensorten stecken im Kollaborationssud (Foto: WEISSRAUM.media)

Bei der Einstandsfeier in dieser Woche beim [Apostelbräu](#) in Hauzenberg stellten die Brauereien aus den niederbayerischen Landkreisen Passau und Freyung-Grafenau auch gleich ihren ersten Kollaborationssud vor. Für den Auftakt entwickelten die Brauer ein spezielles Starkbier aus Weizen-, Pilsner-, Dinkel- und Cara Amber-Malz sowie fünf verschiedenen Hopfensorten: Mandarinina Bavaria, Ariana, Cascade, Opal und Sorachi Ace. Flaschengärung rundet den „Hopfenklang – Partitur 1“, wie das Bier heißt, aromatisch ab.



Das Ergebnis leuchtet bernsteinfarben durch das Glas, das extra für das Event von der [Glashütte „Eisch“](#) in Frauenau angefertigt wurde. Getoppt ist das 6,8-prozentige Starkbier von einem feinporigen, cremigen und beigefarbenen Schaum. In die Nase strömen Noten von Kokos, Grapefruit, Orange und Banane. Dabei spielt ein blumiger, würziger und hefiger Anklang mit. Auf der Zunge moussiert das obergärige Bier und breitet sich samtig-weich aus. Es zeigt sich ein Aromaspektrum von Aprikose, Zitrone,

reifer Banane, Birne und Ananas, gepaart mit einer angenehmen Malzigkeit. Im Finish taucht neben einer dezenten Hopfenbittere noch ein zarter nussiger Grundton auf.

Fazit: Erst einmal großen Respekt für das Projekt, mit dem die Bierszene einer Region gemeinsam vorangetrieben wird. Mit ihrem ersten Wurf „Hopfenklang“ haben die Macher auch gleich gezeigt, dass sie nicht nur Wert auf Tradition, sondern auch auf Kreativität und Authentizität legen. Die „Bier.Kultur.Region“ plant weitere Mitglieder aufzunehmen und regelmäßig gemeinsame Sude zu brauen. Ich freue mich schon auf die nächsten Biere, die aus dieser Kooperation entstehen!

Gefällt mir:

Wird geladen...