

WIE KLINGT HOPFEN?

BIERKULTURREGION PRÄMIERT BIERE MIT GESCHICHTE

Brauereien, Hotels, Gastwirtschaften, eine Glasmanufaktur und die Landkreise Freyung-Grafenau und Passau setzen auf die Wirkung des eigenen Vorbilds und stoßen eine neue regionale Bierkultur an. Vor vier Jahren beschlossen die Bierspezialisten mit Biersommelier Bernhard Sitter als Speerspitze, den Klang des Hopfens noch hörbarer zu machen. Es entstand eine Interessensgemeinschaft unter dem Banner

der „Bier.Kultur.Region“. In ihr sind die beiden Landkreise PA und FRG vertreten, sieben Brauereien, eine Glasmanufaktur und aus Gastronomie und Hotellerie weitere 15 Partner des kastanienbraunen, rubinroten, bernsteinfarbenen oder goldglänzenden Produkts, das so besonders für Bayern steht wie kaum ein anderes.



Aber während über die Jahre hinweg sich auch die Braulandschaft global konzentrierte und die Sorten sich auf ebenso namhafte wie recht charakterähnliche Biere zu verdichten schien, leisteten gerade traditionelle und auch kleine neue Brauhäuser der Regionen fast schon gallischen Widerstand gegen die Eroberung durch den Gaumen-Mainstream.

Dr. Lothar Ebbertz, Hauptgeschäftsführer des Bayerischen Brauerbundes bescheinigte bei einem „Treffen der Unbeugsamen“ in Frauenau, in der Glasmanufaktur

Eisch, denen, dass sie noch Ecken und Kanten am Bier ließen; einen Wiedererkennungswert, Identität, Heimat und auch Willkommen-Sein in der Region.

Als 2015 die sieben Charaktertypen also erstmals zusammen kamen, beschlossen sie ihre Gemeinsamkeit der Individualität in ganzer Stärke in einen ganz besonderen Sud zu legen. „Hopfenklang“ hieß das Ergebnis. Limitiert, stark, einfach gehopft, mit Aromenvielfalt belegt und in eine exklusive 0,7l Flasche gefüllt fand es reißenden Absatz und Fangemeinde. Es wurde also Zeit für den „Hopfenklang“ - Partitur 2, ebenfalls in limitierter Auflage.



KONTAKT

GEMEINSCHAFT DER BIERKULTURREGION

Landkreis Freyung Grafenau
Bernhard Hain
Schlosssteig 1, 94078 Freyung



Aber neben dem gemeinsamen Sud beweisen Spitzensolisten, dass die regulären Stars der regionalen Brau-Szene selbst auch virtuos mit ihren jeweiligen Noten zu spielen verstehen. Eine fachkundige Jury wählte aus den Stars der beteiligten Brauereien ergänzend die „besten Erfolgsbiere“ aus, wobei neben dem Geschmack auch Produktionsverfahren sowie der geschichtliche Hintergrund der Biere bewertet wurde.



Das belegt zugleich, dass charakterstarkes Bier auch in seiner „alltäglichen“ Variante nicht nur einfach Durst löscht, sondern Genuss bereitet. Man nehme also idealerweise dazu das passende Bierglas; für Aromensuchende empfiehlt sich ein bauchiges, das sich nach oben verjüngt und in dem sich reife Banane, Vanille oder auch zitronige Frische erst für die Nase sammeln, bevor sich Zunge und Gaumen neben bitter und cremig oder süß und prickelnd als Eindruck ausbauen. Ja, all das kann sich finden und steht der geschätzten Weinverkostung in nichts nach. Es müssen aber nicht alle „glorreichen Sieben“ dabei in einem Zug verkostet werden. Es wird immer Lieblingsbiere geben und eigene Geschmäcker. Aber erleben lässt sich das, so die Überzeugung von Ebbertz, weit vielfältiger im hopfigen Süden statt dem friesischen Norden.

Weitere Informationen zur Bierkulturregion erhalten Sie unter:
WWW.BIERKULTURREGION.DE

SO SEHEN SIEGER AUS



www.bierkulturregion.de