

Bildschirm an und Prost!

ARGE Bierkulturregion veranstaltet erstes niederbayerisches Online-Biertasting – Teilnehmer dank moderner Technik virtuell an einem Tisch

Von Reinhold Steiml

FRG. „Prost alle miteinander“. „Wohl bekomm's!“ „Mei, is des stüffig!“ – was aufgrund der Corona-Sicherheitsvorkehrungen und Vorschriften derzeit nicht in großer, munterer Runde möglich ist, hat die ARGE Bierkulturregion Niederbayern geschafft. Menschen saßen beieinander, genossen fröhlich edle Biere, prosteten sich zu, ließen es sich gut gehen. Es war das erste Online-Biertasting, das da ablief. Bierfreunde in ganz Niederbayern waren dank moderner Technik miteinander virtuell an einem Tisch vereint. Und sie hat bestens geklappt, diese Bierverkostung auf die besondere Art, der noch weitere folgen.

Wie war es zu dieser außergewöhnlichen Idee gekommen? Dazu muss man wissen, wer die Bierkulturregion Niederbayern überhaupt ist. Nämlich ein Zusammenschluss von knapp 30 Partnern aus Gastronomie und Hotellerie, aus Wirtschaft und von Brauereien sowie den Landkreisen Passau und Freyung-Grafenau. Kurz: Gleichgesinnte, die das Ziel haben, die in der Region vorhandene Qualität an Bier, Tourismus, Beherbergungsbetrieben, Gasthäusern, Lokalen zu bündeln, gemeinsam auf- und auszubauen und ein Netzwerk der Genusskultur zu knüpfen. Vor rund vier Jahren hatten sie sich dazu erstmals getroffen und das, was da im 1. Bier- und Wohlfühlhotel Gut Riedelsbach unterm Dreiseessel in der Theorie geboren wurde, ist in den vergangenen Jahren aktiv in die Tat umgesetzt worden.

Die gemeinsame Strategie der verbandelten regionalen Brauereien, Hotels, Gasthäuser, Lokale, der Landkreise mit ihren Touristikern, der mittlerweile auch mit ins Boot geholten Vertreter aus der Glasindustrie, von Metzger- und Bäckerhandwerk haben zur Freude von Ideengeber Bernhard Sitter, zugleich Vorsitzender des Hotel- und Gaststättenverbands Freyung-Grafenau, und all seiner Mitstreiter schon viel Medien-

echo, positive Kritiken und überregionales Lob erhalten. Erinnert sei da an den „Hopfenklang“, ein edles Bier, das gemeinsam von allen Braumeistern der beteiligten acht Brauereien aus ausgewählten Zutaten zusammengestellt wurde oder an die Prämierung der Solistenbiere. Oder an die ganz eigenen Gläser, die von der Glasmanufaktur Eisch in Frauenau speziell für die Bierkulturregion geschaffen wurden, an die Wurst- und Brotspezialitäten aus den Häusern Brodinger und Pilger, die zu den Bieren passen, an die erste Bierstraße Niederbayerns, die im März in Passau im Getränkemarkt Degenhart als neuem Partner der ARGE optisch gebündelt alle Erzeugnisse des Netzwerks anbietet.

Im Zuge der Corona-Krise muss nun auch die ARGE neue Wege beschreiten. Schließlich sind keine öffentlichen Auftritte, Aktionen, Angebote, Events möglich. Eine Idee der „Macher“ war, die Möglichkeiten der modernen Technik zu nutzen, um zu kommunizieren, virtuell zusammenzukommen, Kontakt zu haben und ebensolchen zu knüpfen. So wurde das Online-Biertasting erfunden.

Man wollte überall in Niederbayern Menschen an einen Tisch bekommen, um mit ihnen in gemütlicher Runde ein paar Biersorten zu probieren, miteinander zu reden, zu fachsimpeln, Biere zu charakterisieren und zu bewerten, dazu einen Happen zu essen – einfach in guter Atmosphäre zu genießen. Dazu wurden Menschen aus verschiedenen Wohnungen in ganz Niederbayern zusammengeschaltet – am Laptop oder Tablet sitzend.

Bei der Umsetzung halfen die Medien. So fand bei „Unser Radio“ eine Aktion statt, bei der sich Bewerber und Interessenten für ein Tasting melden konnten. „Das Interesse war enorm“, freut sich Alois Dorfner, seit Anbeginn findiger Berater der Gemeinschaft. Und auch die Radioleute waren beeindruckt über die Resonanz bei ihren Hörern. So durfte dann



Petra und Stephanie Sitter haben im Gut Riedelsbach Vorarbeit für die Online-Veranstaltung gemacht. Sie haben die Geschenkpakete zusammengestellt, die den Gewinnern und Teilnehmern der Bierprobe dann in ganz Niederbayern zugestellt wurden.

– Foto: privat

die „Bierfee“ aus etlichen Hörern jene auswählen für die beiden ersten Tastings. Jeweils zehn pro Online-Tasting, von denen das erste bereits stattgefunden hat und das nächste folgt am Mittwoch, 3. Juni.

Freilich gab es in diesem Fall nicht nur die Teilnahme als Gewinn, sondern auch Aufgaben. Denn die Ausgewählten mussten bzw. müssen präsent für die rund einstündige Zusammenschaltung

sein, um von Angesicht zu Angesicht am Tablet sitzen und in trauter Runde trotz kilometerweiter Entfernungen ein Miteinander zu bilden.

Wie kann man etwas probieren, tasten, das identisch und überall daheim bei der Onlineveranstaltung greifbar sein muss? Den jeweils zehn Auserwählten wurden per Post große Geschenkpakete zugestellt. Die haben im Gut Riedelsbach Petra und Stephanie Sit-

ter liebevoll zusammengepackt – die zu testenden Biere, dazu Brotrichtips von Pilger, Gläser aus Frauenau, als Draufgabe den besonderen „Hopfenklang“. Und auch Rezepte für Erdäpfelkas und Obatztn waren dabei, denn gut Bier braucht auch eine Unterlage. Obendrein durften sich die Auserwählten auch noch ein paar Mittester für die traute Runde in Jandelsbrunn oder Falkenberg, in Passau oder Zwiesel, in Plattling

oder Fürstzell einladen – natürlich immer die Vorgaben der Corona-Sicherheitsrichtlinien eingehaltend.

Dann durfte getastet werden. Online. Alle miteinander verbunden. In trauter Runde. Trotz weiter Entfernung an einem Tisch. Mitjuroren aus ganz Niederbayern und ihre Mittester prosteten sich mit Vertretern der ARGE und den Brauereien zu. Sie unterhielten sich über die Biere, ihren Geschmack, ihre Farbe. Sie hatten auch extra ein Aromarad zur Verfügung, mit dem sie fruchtige Finessen, Kräuter- oder besonderen Blumenduft, Süße oder Aromen bestimmen konnten.

Bestens moderiert hatten die Premiere übrigens mit den beiden Diplom-Biersommeliers Annaleena und Hans Köck zwei neue Mitglieder in der Bierkulturregion, die mit ihrem Gasthaus „Zur Leibspeis“ in Bad Griesbach beigetreten sind. Bei der ersten Runde waren die Solistenbiere vom Lang Bräu Freyung, der Brauerei Huthurm von Bucher Bräu Grafenau und der gemeinsame Hopfenklang eingegesenkt worden, bei Runde zwei am 3. Juni werden es die Biere vom Apostelbräu Hirz aus Hauzenberg, der Löwenbrauerei Passau, das Kösslarner Weissbier, ein Bier von Neumittglied Pfeffer von der Dampfbrauerei Zwiesel und der Hopfenklang sein.

„Freilich hat es bei der Premiere anfangs ein paar technische Probleme gegeben. Aber danach war es echt zünftig“, berichtet Bernhard Sitter. Die Teilnehmer waren begeistert, es habe sogar ein paar Dankmails gegeben. „Ich bin überzeugt, dass auch beim zweiten Abend eine super Stimmung sein wird. Unsere Bierprobe der besonderen Art kommt gut an und der Aufwand hat sich gelohnt“, sagt Sitter. Es wird wohl auch für Interessenten einen Mitschnitt von der Veranstaltungen geben. Einmal eine ganz andere Art, den Bekanntheitsgrad der Arbeitsgemeinschaft Bierkulturregion zu steigern.