

Die Bierfeen sind erwacht



Vier Nachwuchsbrauerinnen präsentierten „HolladieBierfee“

Die vier Brauerinnen im Sudhaus
The four lady brewers in the brewhouse
(v.l.n.r. / from left to right): Monika Meinel-Hansen, Gisela Meinel-Hansen, Isabella Straub und / and Yvonne Wernlein

The flavor fairies have arrived. Four budding young brewers present "HolladieBierfee"

Memmelsdorf/Tregast/Hof

„Girls! Have fun!“ Unter diesem Motto präsentierten Yvonne Wernlein (Brauerei Haberstumpf, Tregast), Isabella Straub (Brauerei Drei Kronen, Memmelsdorf) und die Schwestern Gisela und Monika Meinel-Hansen (Brauerei Meinel, Hof) am Samstagabend ihre neueste Bierkreation. Über 50 enge Freunde und Journalisten waren gekommen, um in der Treggaster Bräuschänke das neue Bier mit dem schönen Namen „HolladieBierfee“ zu verkosten.

„Jetzt brau' ich schon seit über 40 Jahren Bier, aber meinst, mir hätte mal jemand ein Ständchen gespielt?“ Das war das Fazit von Hans Wernlein, für dessen Tochter Yvonne und ihre drei Kolleginnen eine lokale Künstlerin gerade ein „HolladieBierfee“-Lied vorgetragen hatte. Vier Stunden vorher hatte der Abend mit dem Einmarsch der vier Brauer-Mädels begonnen. Jede mit einem Blecheimer auf dem Kopf und einer speziell angefertigten Schürze umgebunden. Jeder Gast bekam einen kleinen Schluck „HolladieBierfee“ frisch vom Fass als Aperitif, und dann erklärte jede der vier „Bierfeen“ ihren Beitrag zu dem „Frauenbier“. Yvonne Wernlein stellte mit Treggaster Brauwasser den „Körper des Bieres“, Isabella Straub zeichnete für Sudhaus und Malz – die „Seele des Bieres“ – verantwortlich. Für die fruchtige „Würze des Bieres“ sorgte Gisela Meinel-Hansen, die eine spezielle Komposition verschiedener edler Hopfensorten zusammengestellt hatte. Ihre Schwester Monika schließlich organisierte den „Geist des Bieres“ – eine Ale- und eine Champagnerhefe.

Memmelsdorf/Tregast/Hof

„Girls! Have fun!“ This is the motto under which Yvonne Wernlein (Haberstumpf brewery, Tregast), Isabella Straub (Drei Kronen brewery, Memmelsdorf) and the sisters Gisela and Monika Meinel-Hansen (Meinel brewery, Hof) presented their latest beer creation on Saturday evening. Over 50 close friends and journalists had come to the Treggast brewery tap room to taste the new beer bearing the beautiful name of "HolladieBierfee".

"Well, I've been brewing beer for over 40 years now, but do you think anyone ever serenaded me?" That was how Hans Wernlein summed it up after a local artist had sung a "HolladieBierfee" song for his daughter and her three colleagues. The evening had begun four hours previous with the grand entry of the four young brewing ladies. Each with a steel bucket on her head and wearing a specially designed apron. Each guest received a glass of freshly tapped "HolladieBierfee" as aperitif and then each of the four "flavor fairies" explained their part in brewing this "ladies beer". Yvonne Wernlein provided the "body of the beer" with Treggast brewing water and Isabella Straub with brewhouse and malt was responsible for the "soul of the beer". The fruity "wort of the beer" is taken care of by Gisela Meinel-Hansen, who composed a special blend of fine hop varieties. Her sister Monika conjures up the "spirit of the beer" with ale and Champagne yeasts.

After three months of maturation the result was a fine strong ale with six percent alcohol which Hans Wernlein spontaneously described with these words: "The hop

Heraus kam nach drei Monaten Reifezeit ein feines Starkbier mit sechs Prozent Alkohol, das Hans Wernlein spontan so beschrieb: „Der Hopfengeruch steigt sofort in die Nase, die Farbe ist leicht orange. Auch im Geschmack wirkt es sofort orangig und fruchtig, ist sehr schlank und im Nachtrunk leicht hopfig. Für mich ein echtes Frauenbier!“ Mit am Tisch saßen Dr. Bernd Sauer, Schatzmeister von Bierland Oberfranken und Hans-Jürgen Päsler, Vorstand der Kulmbacher Kommunbräu. Sauer freute sich über das „innovative“ Bier, das im schlanken Sektglas auch „einfach mal erfrischend anders“ präsentiert wurde. Für ihn ist HolladieBierfee „eine bezaubernde Idee“, bei der er sich vorstellen kann, dass „so manche Frau schwach wird“. Während Sauer das Bier eher als Aperitif oder zum Nachtrunk sieht, würde Kommunbräu-Vorstand Päsler es „eher am Abend zum Entspannen“ genießen.

aroma goes straight to the nose, the color is light orange. It also tastes immediately orangey and fruity, it is very dry and slightly hoppy in the final taste. For me a real ladies beer!" At the table were also Dr. Bernd Sauer, treasurer of Bierland Oberfranken and Hans-Jürgen Päsler, president of the Kulmbacher Kommunbräu brewery. Sauer was happy about the "innovative" beer which served in a slim sparkling wine glass, was "simply something refreshingly different". He found the HolladieBierfee to be a "fascinating beer" which he can imagine will "tempt a good few ladies". Whereas Sauer sees the beer more as an aperitif or to accompany dessert, Päsler would "prefer to drink it when relaxing in the evening". He found it courageous to bottle the beer in 0.33l and 0.75l bottles, but his wife explained that "for us this is ideal. Half a liter is always too much for me, so the small bottle is just right. And the large bottle is ideal as a present!"



HolladieBierfee gibt es in 0,33- und 0,75-Liter-Flaschen.
HolladieBierfee is available in 0.33l and 0.75l bottles.



„Bierfee küsst Fruchtdla“: Zitronensorbet in einem Früchtebett, mit HolladieBierfee aufgegossen

„Bierfee küsst Fruchtdla“: lemon sorbet on a bed of fruit arrosed with HolladieBierfee

Hallertauer Qualitätshopfen von der Interessengemeinschaft Qualitätshopfen Niederlauterbach aus Kontrolliertem Vertragsanbau

Strenge Erzeugungsregeln und lückenlose Aufzeichnungspflicht über Anbau und Pflege

Neutrale Kontrolle über die einzelnen Hopfenfelder und jede Hopfenpartie durch den Hopfenring Hallertau – unterstellt dem LKP (Landes-Kuratorium für Pflanzliche Erzeugung in Bayern e. V.)

LKP-Zertifikat garantiert den integrierten Anbau



Hallertau Quality Hops from Supervised Contracted Cultivation Interessengemeinschaft Qualitätshopfen Niederlauterbach

Stringent production regulations and complete records kept on cultivation, care and attention

Independent inspection for the individual hop fields and for every single lot of hops carried out by the Hopfenring Hallertau which underlies the LKP (Landes-Kuratorium für Pflanzliche Erzeugung in Bayern e. V.)

LKP certificate guarantees the integrated production

Mit Sicherheit und Vertrauen Facing the future with der Zukunft entgegen reliability and confidence

IGN Hopfenvermarktungs- und Vertriebs-GmbH

Geisenfelder Str. 24 · Niederlauterbach · D-85283 Wolnzach Tel: ++49 (0)8442 -4151 · Fax: -3157
info@IGN-Hopfen.de · www.IGN-Hopfen.de



Der erste Schluck schmeckt auch Dr. Bernd Sauer von Bierland Oberfranken (rechts) und Hans-Jürgen Päsler, Vorstand der Kulmbacher Kommunbräu (zweiter von rechts).

Dr. Bernd Sauer, of Bierland Oberfranken (right) and Hans-Jürgen Päsler, president of the Kulmbacher Kommunbräu brewery (second from right) are enjoying the first sip.

Mutig fand er die Abfüllung in 0,33- und 0,75-Liter-Flaschen, aber seine Frau klärte auf: „Das ist für uns doch ideal. Ein halber Liter ist mir immer zu viel, da ist die kleine Flasche genau richtig. Und die große ist prima zum Verschenken!“

Zu ihrem Bier servierten die vier Brauerinnen auch ein kleines Menü, bestehend aus „Bierfee-Krüschedla“ (dunkles getoastetes Bauernbrot mit Spinat, Schinken und verschiedenen Käsesorten), „Bierfee-Küchla“ (Weißbier-Mango-Muffins) und „Bierfee küsst Früchdla“ (Zitronensorbet in einem Früchtebett, mit HolladieBierfee aufgegossen).

Insbesondere der letzte Gang faszinierte alle Anwesenden, die noch bis nach Mitternacht in der Bräuschänke saßen und ihre Bierfeen hochleben ließen. Die zeigten sich sichtlich beeindruckt. Isabella Straub meinte gerührt: „Die Stimmung hier ist richtig Klasse, seit der ersten Minute! Das freut mich natürlich, wo wir so viele Stunden in das Bier investiert haben. Die Leute haben außerdem schon viele Flaschen gekauft, das ist echt super!“ Und Hausherrin Yvonne Wernlein ergänzte: „Ich bin echt geplättet, ich hätte nie gedacht, dass die Gäste so lange sitzen bleiben, ich bin überglücklich!“ Es ist also wahrscheinlich, dass die acht Hektoliter HolladieBierfee auch ähnlich schnell ausgetrunken sein werden wie die Premierien-Edition aus dem letzten Jahr. Doch auch dann wissen die vier Frauen schon, was zu tun ist: „Dann machen wir eine Herbstedition, dunkel und schokoladig“, schwärmte Monika Meinel-Hansen.

To accompany their beer the four lady brewers also served a small menu consisting of “Bierfee-Krüschedla” (toasted dark farmhouse bread with spinach, ham and various cheeses), “Bierfee-Küchla” (wheat beer and mango muffins) and “Bierfee küsst Früchdla” (lemon sorbet on a bed of fruit arrosed with HolladieBierfee).

It was the last course in particular which fascinated all those present who sat well past midnight celebrating their flavor fairies. They were evidently impressed. Isabella Straub was quite touched saying that “the atmosphere here is just great, from the very beginning! I am very happy of course, considering all the time we have invested in creating the beer. Apart from that the people have already bought lots of bottles, which is really super!” The landlady Yvonne Wernlein said in addition that “I am really flabbergasted, I would never have thought that the guests would stay so long. I am over the moon!” It is therefore probable that the eight hectoliters of HolladieBierfee will be drunk just as quickly as the Premiere Edition from last year. But then the four young ladies know exactly what is to be done: “Then we’ll brew an Autumn Edition, dark and chocolaty”, says Monika Meinel-Hansen waxing lyrical.

Autor und Fotos: Markus Raupach

