

Workshops: Bier Querdenker

Neues Denken für eine traditionelle Branche New Lateral Thinking about a Traditional Industry

Bier in Deutschland ist Vielfalt.

Neue Trends innovativer Braumeister setzen Akzente und machen deutsches Bier noch spannender, interessanter und vielfältiger.

Beer in Germany is diversity.

New trends of innovative brewmasters throw a different light on German beer and make it more exciting, more interesting and more varied.

Bier in Deutschland hat eine lange Tradition und ist weltweit anerkannt. Bier in Deutschland ist aber auch Vielfalt, wenngleich nicht wenige der Meinung sind, dass sich diese Vielfalt zu wenig zeigt. Dass Bier in Deutschland aber auch spannender, vielfältiger, ja auch interessanter sein kann, zeigen seit einigen Jahren innovative Braumeister. Sie setzen Trends, die sie in Belgien, den USA oder neuerdings auch in italienischen Kleinbrauereien finden, auf deutsche Verhältnisse um und zeigen, dass sich auch im Rahmen des Reinheitsgebotes echte, geschmacklich hervorragende Bierspezialitäten brauen lassen. Wo andere jammern, es gebe ja nur vier Rohstoffe, nutzen diese Trendsetter die ganze Vielfalt der Malzsorten, Hefetypen und nicht zuletzt die gesamte Bandbreite an Hopfensorten. Dabei wird der Rahmen der Brautechnologie in kreativer Weise ausgefüllt.

Erfolgreiche Workshop-Reihe seit 2008

Diesen Trend wollen die Privaten Brauereien Bayern gemeinsam mit ihren Partnern, dem Brauwelt-Verlag und dem Institut Romeis, forcieren und in die Breite der Branche bringen. Aus diesen Ansätzen entstand 2008 die Workshop-Reihe BierQuerdenker.

Beer in Germany has a long tradition greatly appreciated throughout the world. But beer in Germany is also diversity, although many are of the opinion that this diversity does not come out well enough in real differences in taste. However, for a number of years now, innovative brewmasters have been showing that beer in Germany can be more exciting, more varied and much more interesting. They are adapting to German conditions trends found in Belgium, the USA and more recently in Italian microbreweries and are capably demonstrating that real, high flavored special beers can also be brewed in compliance with the purity law. When others moan about there being only 4 raw materials, these trendsetters make full use of the many types of malt and yeast and not least the enormous range of hop varieties. They take full creative license in the technology of brewing.

Successful Workshops since 2008

The "Private Brauereien Bayern" (Private Breweries of Bavaria) together with their partners, the Brauwelt-Verlag publishing house and the Romeis Institute, want to push this trend throughout the brewing industry. This was the idea behind the BierQuerdenker (lateral thinking in beer) series of workshops started in 2008.

Hinten v.l.n.r. / back left to right: Peter Romeis, Karl-Bernhard Ruppner, Markus Jentsch, Dr. Heyse, Eric Toft, Roland Andre, Markus Berberich, Josef Niklas, Frank Müller;
vorne v.l.n.r. / front left to right: Hans Peter Lutzenburger, Sebastian Priller, Stefan Stang





Im Rahmen dieser Workshops stellen innovative Brauer ihre Bierkreationen vor und zeigen ihre Ansätze, Technologien oder Rezepturen. Braumeister wie Eric Toft, Torsten Jauch, Frank Müller, Roland Andre engagierten sich, um nur einige wenige Namen zu nennen. Doch nicht nur die dahinterstehende Hardware ist wichtig, es geht auch um neue Wege der Vermarktung von derartigen Bierspezialitäten.

Die Workshop-Reihe ist ein voller Erfolg. Fünf ausgebuchte Veranstaltungen mit mehr als 500 Teilnehmern belegen, dass sich die Branche Gedanken über neue Bierspezialitäten macht. In jeder Veranstaltung wurden unterschiedliche Schwerpunkte gesetzt. Diese waren bisher Malz, alternative Getreidesorten, Hefe, Wasser und der Hopfen. Im Workshop mit dem Themenschwerpunkt Hopfen wurde mehr als deutlich, welche Möglichkeiten in der großen Vielfalt der Hopfensorten stecken. Natürlich zeigten die Brauer den Einsatz amerikanischer, tschechischer oder auch australischer Hopfensorten, aber sie verwiesen auch auf das Potenzial, das in traditionellen Hopfensorten aus Spalt, der Hallertau oder aus Tettwang steckt. **(Lesen Sie dazu auch den Artikel „Neue Trends in der Hüller Hopfenforschung – Hüller Special Flavor Hopfen“ auf S. 40.)** Speziell für die Workshops haben die BierQuerdenker Sude auf Kleinanlagen gebraut und ihre Philosophie auch in die Realität umgesetzt. Die Workshop-Teilnehmer erlebten so mit eigenen Sinnen in den Verkostungen, was es heißt, abseits der Mainstreamprodukte Vielfalt im Rahmen des Reinheitsgebotes zu produzieren. Braumeister aus Österreich oder Italien, beispielsweise Giovanni Campari, zeigten in ihren Beiträgen, wie sie neue Bierspezialitäten interpretieren. Zusätzlich haben Biersommeliers in den Veranstaltungen Biere verkostet und beschrieben, darunter waren auch die beiden Biersommelier-Weltmeister Karl Schiffner und Sebastian Priller. Denn auch das wird zukünftig frei nach dem Motto „tue Gutes und rede darüber“ eine wichtige Aufgabe der Brauer.

Doch nicht nur die Biere und deren Vermarktung spielen eine wichtige Rolle. Im diesjährigen Workshop in der Brauerei Riegele in Augsburg zeigte Hans Peter Lutzenburger Bier-Schokoladenkombinationen und demonstrierte damit Beispiele, wie man Bier in das gesamte Themenfeld Genuss einbinden kann.

Die Reihe BierQuerdenker wird auch in Zukunft fortgesetzt. Im Frühjahr 2013 werden die Partner Private Brauereien Bayern, das Institut Romeis und die Brauwelt einen neuen Themenschwerpunkt präsentieren für einen neuen Workshop-Nachmittag. Querdenkende Brauer finden mit ihren Ideen immer Gehör.

In these workshops innovative brewers present their beer creations and show their methods, technologies and recipes. Brewmasters like Eric Toft, Torsten Jauch, Frank Müller and Roland Andre, to mention but a few, are committed to this concept. But it is not just a matter of hardware; there are also new ways to be found for marketing such beer specialties.

The workshop series is a roaring success. Five fully booked events with over 500 participants bear witness to the fact the industry is getting its head around new beer specialties. Each event had a different focus. To date these were malt, alternative grain varieties, yeast, water and hops. In the workshop focused on hops, it became abundantly obvious that the wide variety of hops throws open the doors to so many possibilities. Naturally, the brewers demonstrated the use of American, Czech and even Australian hop varieties, but they also signaled the potential of traditional hop varieties from Spalt, the Hallertau and from Tettwang. (Refer here also to the article entitled "New Trends in Hüll Hop Research – Hüll Special Flavor Hops" on page 40.) The BierQuerdenker brewed brews in small plants specially for the workshops and turned their ideas into deeds. During the tasting session the workshop participants experienced with their own senses what it means to produce diversity in compliance with the purity law but beyond the mainstream products. Brewmasters from Austria and Italy, like Giovanni Campari, showed in their lectures just how they see new beer specialties. Furthermore, beer sommeliers, including the two world champions, Karl Schiffner and Sebastian Priller, tasted and described beers at the events. Because in future one of the brewers' most important tasks will be to "do good and talk about it".

However, it wasn't just the beers and their marketing that played an important role. At this year's workshop, held in the Riegele brewery in Augsburg, Hans Peter Lutzenburger showcased beer-chocolate combinations and demonstrated how you can integrate beer into the general field of gastronomic enjoyment.

The BierQuerdenker series will be continued. In spring 2013, the partners, "Private Brauereien Bayern", the "Romeis Institute" and the "Brauwelt", will present the new central topic for a workshop afternoon. Laterally thinking brewers will always find ears for their ideas.

Workshopteilnehmer bei der Veranstaltung BierQuerdenker 2012 in der Brauerei Riegele in Augsburg

Workshop participants at the BierQuerdenker 2012 event in the Riegele brewery in Augsburg, Germany

Braumeister Eric Toft doziert über aktuelle Trends beim Brauen

Brewmaster Eric Toft talking about the current trends in brewing



Die Philosophie der BierQuerdenker: Abseits der Mainstreamprodukte Vielfalt im Rahmen des Reinheitsgebotes produzieren

The BierQuerdenker philosophy: To produce diversity in compliance with the purity law but beyond the mainstream products

Autor und Fotos: Dr. Werner Gloßner
Infos unter: www.private-brauereien.de