



Workshopreihe Bierquerdenker

Eine Erfolgsgeschichte

BierQuerdenker Workshops –
A Story of Success

2008 kam es zum Treffen eines Dreierbündnisses von BRAUWELT, Institut Romeis und den Privaten Brauereien Bayern. Initiiert von Dr. Karl-Ullrich Heyse (Herausgeber der Zeitschrift BRAUWELT) überlegte man, wie man das Thema Brauen von Bierspezialitäten noch stärker voranbringen könnte. Bei vielen Braumeistern konnte man deutlich den Wunsch spüren, Malz und Hopfen individueller einzusetzen und sich neuen, zum Teil eigentlich sehr alten, technologischen Verfahren zuzuwenden.

So wurde die Idee des BierQuerdenker-Workshops geboren und am 18. März 2009 fand in Bamberg die erste Veranstaltung statt. Kern des Workshops ist, dass Braumeister ihre eigenen Bierideen einbrauen, vorstellen und im Kreis der Kollegen bei einer Verkostung kritisch unter die Lupe nehmen. Doch es wurden im Laufe der Jahre nicht nur neue Rezepturen diskutiert. Innovative technologische Ansätze wie die Holzfassreifung und der Umgang mit neuen

In 2008, there was a meeting of the triumvirate of the BRAUWELT publishers, the Romeis Institute and the Private Breweries of Bavaria. Following the initiative of Dr. Karl-Ullrich Heyse (publisher of the BRAUWELT journal), the three parties considered how better to promote the topic of specialty beer brewing. Many brewmasters were clearly expressing a desire to use malt and hops in a more individual way and turn to new technological procedures, some of which are in fact very old.

Thus was born the idea of the BierQuerdenker Workshop and on March 18, 2009 the first event was held in Bamberg, Germany. The core idea of the workshop was lateral thinking in beer. Brewmasters were invited to brew their own ideas of beer, present them and have them critically reviewed at tastings among colleagues. However, over the years it was not only new recipes that were discussed.

Das Schwerpunktthema Hopfenvariationen – neue Chancen für die „Biervielfalt“ lockte viele interessierte Braumeister nach Nürnberg.
The main topic of hop varieties – new opportunities for the “diversity of beer” attracted many interested brewmasters to Nuremberg.



Die Referenten des 7. BierQuerdenker-Workshops in Nürnberg / Speakers at the 7th BierQuerdenker Workshop in Nuremberg
Marcus Jentsch, Institut Romeis



Thomas Wachno
Hopfenstopfer Häffner Bräu



Innovation
Kreation
Diskussion

Hefestämmen waren ebenso Bestandteil der Workshops wie neue und notwendige Wege in der Vermarktung der Bierspezialitäten.

Ein offensichtlich wichtiger Schwerpunkt war natürlich der Hopfen. Fachleute wie Dr. Adrian Forster von der HVG referierten über Möglichkeiten der Kalthopfung und Erfahrungen mit neuen Hopfensorten. Eine gute Ergänzung waren die Berichte von ausländischen Brauern. Giovanni Campari, Agostino Arioli aus Italien oder Axel Kiesbye aus dem österreichischen Obertrum präsentierten völlig neue Ansätze für das Brauen von Bierspezialitäten und fanden ein hochinteressiertes Auditorium. Die Zahlen der Workshopreihe spiegeln den Erfolg des Konzeptes wider: Über 800 Teilnehmer bei mittlerweile 7 Workshops und mehr als 100 vorgestellte Bierspezialitäten zeugen von dem großen Interesse für diese Workshopreihe in der deutschen Braubranche. Man kann feststellen: Der Spezialitätentrend ist bei den deutschen Braumeistern angekommen. Nach dem Rückzug des BRAUWELT-Verlages werden die Privaten Brauereien Bayern und das Institut Romeis gemeinsam diese Erfolgsgeschichte fortschreiben. Am 18. März 2015 findet der nächste Workshop statt. Nach dem Schwerpunkt Hopfen in 2014 werden dann traditionelle, aber neu interpretierte Spezialitäten im Mittelpunkt der Verkostungen und Diskussionen stehen, wieder umrahmt von hochkarätigen Fachvorträgen.

Innovative technologies like maturing in wood barrels and how to handle new strains of yeast became just as much a part of the workshops as the new and necessary ways of marketing specialty beers.

One major topic was evidently hops. Experts like Dr. Adrian Forster from the HVG spoke about the possibilities of dry hopping and experiences with new hop varieties.

This was complemented by reports from international brewers. Giovanni Campari and Agostino Arioli from Italy, and Axel Kiesbye from Obertrum, Austria, presented completely new approaches to brewing beer specialties and enthralled their audiences. The workshop statistics reflect the success of the concept. Over 800 participants in now 7 workshops and over 100 beer specialties presented bear witness to the enormous interest shown in this series of events in the German brewing sector. It can be said that the specialty trend has taken a hold of the German brewmasters. Following the withdrawal of the BRAUWELT publishing house, the success story will continue to be written together by the Private Breweries of Bavaria and the Romeis Institute. The next workshop is scheduled for March 18, 2015. After the focus on hops in 2014, attention will turn in the tasting and discussions next year to traditional, but newly interpreted specialties, once again flanked by lectures of high quality and interest.

Autor: Dr. Werner Gloßner, Private Brauereien Bayern
Fotos: Michael Schmitt, BRAUWELT

HolladieBierfee, Red Nax, Hopfenstopfer –
alle haben eins gemeinsam! Es sind kreative
Biere von den Bierquerdenkern.

HolladieBierfee, Red Nax, and Hopfenstopfer –
they all have one thing in common!
They are creative beers brewed
by lateral thinkers in beer.



Stefan Stang
Private Brauereien Bayern



Maximilian Krieger
Riedener Brauhaus



Alexander Himburg
BrauKunstKeller, Michelstadt



Cornelius Faust
Brauhaus Faust, Miltenberg

