

Geschmackliche Vielfalt des Bieres entdecken



Veranstalter Michael Solms (2.v.l.) präsentiert in Zusammenarbeit mit Peter Lange, Anna-Maria Koslowski und Theo Vagt (v.l.) von der Dax Bierbörse dem Genießerpublikum auf dem ersten Braunschweiger Bierfest in- und ausländische sowie regionale Bierspezialitäten. Foto: ah

Dass Bier heute geschmacklich mehr sein kann als das Pils wie man es hierzulande kennt und schätzt, möchte Veranstalter und passionierter Bierliebhaber Michael Solms den Besuchern des 1. Braunschweiger Bierfestes von Freitag, den 22. August, bis Sonntag, den 24. August, auf dem Platz der Deutschen Einheit nahebringen.

Aufgrund der Vorliebe der deutschen Biertrinker für Pils und dem Diktat des deutschen Reinheitsgebotes, „sind die deutschen Biere geschmacklich alle sehr einheitlich“, so Solms. Gelegenheit, ihren

Horizont in dieser Hinsicht zu erweitern und einen Blick übers eigene Bierglas hinaus zu wagen, haben die Besucher Freitag von 16 bis 24 Uhr, Samstag bereits ab 14 Uhr und Sonntag von 12 bis 20 Uhr.

Neugierige Bierliebhaber und solche, die es noch werden wollen sind eingeladen, an den Ständen der Spezialbierhändler, Mikrobrauereien sowie Klein- und mittelständischer Brauereien neue, aber auch exotische und spezielle Biersorten zu probieren. Angeboten werden über 150 Biersorten aus 15 Ländern, die die ganze Bandbreite des

Bieres aufzeigen. Besonders wird es jeden Biertrinker freuen, dass ganze 90 Prozent davon als frisch gezapfte Biere vom Fass angeboten werden.

Man hat sich ganz bewusst für den Platz der Deutschen Einheit als traditionellen Braunschweiger Ort entschieden, denn „Bier braucht Heimat und wir suchen die Nähe zum Gast, weshalb auch auf die üblichen Bierwagen verzichtet wird“, betont Solms. Als Braunschweiger Verstärkung hat sich der Veranstalter und Hannoveraner Gastronom Theo Vagt und Martin Müller von der Dax Bier-

börse mit ins Boot geholt.

Der neue Trend sind Craft-Biere, die sich schon vor einiger Zeit in den USA entwickelte und nun auch in Europa und Deutschland immer mehr Anhänger und Nachahmer findet. Craft-Biere werden von kleinen Brauereien oder Ein-Mann-Betrieben nach individuellen Rezepten handgemacht und zeichnen sich durch ihren besonderen Geschmack aus. Alle Biere sind aus rein natürlichen Zutaten gebraut. Das Zentrum der deutschen Craft-Bierbewegung ist in Berlin zu finden. Doch auf dem ersten Braunschweiger Bierfest kann jeder neue Geschmacksrichtungen probieren, wie etwa die sogenannten India Pale Ales, die zwar stark gehopft sind, aber nicht bitter sondern aromatisch schmecken. Neben afrikanischem Bananenbier und Kirschbier aus Belgien verspricht das Milk Stout ein überraschendes Geschmackserlebnis „Das Bier ist mit Milchsäure versetzt. Zuerst dominiert die Kaffeewürze des Stout, die sich dann mit den Milcharomen verbindet und in einem Cappuccinogeschmack gipfelt“, schwärmt Solms.

Neben exotischen Neuheiten finden sich auch lokale Bierspezialitäten von Schadt's Brauerei, der Wolters Brauerei oder dem Brauhaus Fallersleben auf dem Bierfest, das bei freiem Eintritt auch ein musikalisches Rahmenprogramm und bierbegleitende Speisen anbietet. Weitere Informationen finden Sie unter www.braunschweiger-bierfest.de.