



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 02/18

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Fleischeslust und Bier?

Nachdem ich im letzten Newsletter unter anderem über Sexismus im Biergeschäft geschrieben habe („Sex sells“ – noch immer scheinen sich Biere besser zu verkaufen, wenn sie mit halb oder ganz nackten Frauen beworben werden), haben mich eine Reihe ermutigender Reaktionen und Kommentare erreicht (ganz ausgezeichnet [diese Darstellung von Lana Svitankova](#), die zwar in Ukrainisch geschrieben ist, sich mit translate.google.com aber durchaus verständlich übersetzen lässt), allerdings auch viele witzige oder witzig gemeinte Antworten. Unverzichtbar scheint dabei offensichtlich der Hinweis auf den Brauer zu sein, der seine Biere nackt braut: Jürgen Hopf von der Lang-Bräu in Wunsiedel-Schönbrunn. Sexismus in einer neuen Dimension, denn einerseits verfolgt die Brauerei mit ihrem [Erotik-Bier](#), auf deren Etikett sich eine halbnackte Frau lasziv räkelt, den klassisch sexistischen Ansatz, um ihr Bier an schwanzgesteuerte Konsumenten zu verkaufen, andererseits ist sich der Brauer nicht zu schade, selbst ähnlich freizügig vor der Kamera zu agieren und live zu demonstrieren, dass er tatsächlich nur mit einem Schurz und Gummistiefeln geschützt [nackt am Braukessel](#) steht. Jenseits aller Ästhetik.

Auffallen um des Auffallens willen, also. Wichtig ist, dass über die Brauerei, den Brauer und das Bier geredet und berichtet wird, und dann wird sich das Produkt auch gut verkaufen. Auffallen heißt Werbung, und Werbung ist alles.

Um das Auffallen und die damit verbundene Verkaufsförderung geht es auch, wenn man Fleischeslust nicht im übertragenen Sinne nimmt, sondern wörtlich. Fleisch als Zutat im Bier? Oh, ja, auch das gibt es. Nicht nur Fleisch, sondern tierische Produkte im allgemeinen Sinne sogar recht häufig.

Das isländische [Bruggús Steöja](#) verwendet einmal im Jahr zum Porra-Fest alter lokaler Tradition folgend Walfleisch im Sud – als Walmehl, aber es gab auch schon über Schafsdung geräucherte Walhoden im Bier. Das wirft unweigerlich die Frage auf: Wie weit muss man beim Experimentieren gehen? Welche Zutaten machen ein Bier wirklich spannend und tragen zum Geschmackserlebnis bei, und welche sind einfach nur albern?

Vor vielen Jahrhunderten hat man, wildem Aberglauben folgend, auch schon mal ein rohes Ei oder ein ungerupftes Huhn in den Sudkessel geworfen, auf dass der Sud nicht sauer werden möge. Sehr beliebt waren auch Schlangen oder Schlangenhäute oder der Daumen, manchmal sogar der [Penis eines Gehenkten](#).

Unappetitlich? Vielleicht, aber eigentlich auch nicht schlimmer als die Vorstellung, dass ein Bier mit einer Hefe vergoren wird, die wahlweise aus dem [Bart](#) oder aus den [Bauchnabelfusseln](#) eines Brauers oder gar aus der [Vagina eines Fotomodells](#) gewonnen worden ist...

Diese Fälle aus den vergangenen zwei, drei Jahren sind noch recht aktuell, und sie zeigen deutlich, wie manche Kreativbrauer immer wildere Kapriolen schlagen, um in die Schlagzeilen zu kommen. Recht normal scheint da noch der Brauch, ein kräftiges Stout mit [Zugabe von echten Austern](#) zu brauen. Ursprünglich hieß es, ein Stout schmecke vorzüglich zu frischen Austern, und anschließend war es wohl nur eine Frage der Zeit, bis die ersten Brauer auf die Idee kamen, die Austern doch gleich beim Brauprozess zu verwenden und nicht erst zum fertigen Bier zu genießen – das Oyster Stout war geboren.

Schlimmer hört es sich an, wenn Brauer [frittierte Hühnchen](#) in den Sudkessel werfen oder das Bier mit [Spagettiwasser](#) einmaischen. Oder, Gipfel der merkwürdigen Zutaten, Pizza und Bargeld verbrauen – cash to the mash. Genauer: [Tiefkühlpizza, US-Dollars und norwegische Kronen](#). Allerspätestens hier ist für mich der Punkt erreicht, wo ich mir sage: Hier geht es überhaupt nicht mehr ums Bier. Nicht einmal im weitesten Sinne. Sondern nur noch um die Show, um das Übertreiben um des Übertreibens willen!

(Wobei ich allerdings zugeben muss, dass Geld im Brauprozess durchaus schon eine, wenn auch kleine Rolle spielen kann: Als die ersten Edelstahlsudkessel auf den Markt kamen und die alten Kupfergeräte abgelöst haben, gaben die Brauer häufig einen Kupferpfennig mit in den Sud, damit ein paar Kupferionen in Lösung gingen, als Spurenelement den Stoffwechsel der Hefe verbesserten und so den Gärprozess unterstützten.)

Fast, aber wirklich nur fast könnte ich angesichts solcher Eskapaden auf den Gedanken kommen, so etwas wie ein Reinheitsgebot zu fordern. Aber nur fast. Ich vertraue lieber auf die Selbstheilungskräfte des Marktes. Im Moment ist es en vogue, mit möglichst ungewöhnlichen Zutaten zu übertreiben, aber die Masche wird sich abnutzen, der Trend verebben. [Biere aus altem Brot](#) oder [aus Bohnen](#) werden aus der Nische nicht herauskommen, und Biere mit [Urin \(Pilsner statt Pilsner\)](#) oder mit [Meerwasser](#) gehen dorthin, wo sie aufgrund der Rohstoffsituation hingehören: Erstere auf zukünftige Raumstationen und letztere auf Kreuzfahrtschiffe mit Meerwasserentsalzungsanlagen.

Oder?

Bei meinen Reisen in den vergangenen Wochen, von denen Ihr in den verlinkten Berichten unten am Ende des Newsletters lesen könnt, habe ich zwar auch das eine oder andere exotische Bier, oft auch mit Zutaten jenseits des [sogenannten „Reinheitsgebots“](#) getrunken, aber Biere mit so absonderlichen Zutaten, wie gerade beschrieben, waren nicht dabei. Dafür erstaunlich oft Vertreter klassischer Bierstile, die sich gut auch in größeren Mengen trinken lassen und nicht nach einem kleinen Gläschen ermüdend wirken.

Und natürlich, wie ich schon im [letzten Newsletter](#) geschrieben habe, sind alle meine Berichte völlig unabhängig geschrieben – nicht gesponsert (und wenn doch einmal, dann deutlich gekennzeichnet) und nicht in die Feder diktiert. Zu diesem Thema habe ich auch noch eine [sehr spannende Darstellung von Pete Brown](#), dem Autor von unter anderem [The Pub](#) entdeckt – lesenswert!

In diesem Sinne:

Zum Wohl!

Volker

P.S.: Ich hoffe, Ihr habt Spaß an meinen kurzen Geschichten und Berichten, und ich würde mich über Kommentare und Diskussionen auf meiner Homepage sehr freuen. Ich würde mich ebenfalls sehr freuen, mal einen Artikel oder Bericht aus Eurer Feder auf meiner Seite zu veröffentlichen – wenn Ihr also den Drang verspürt, Eure bierigen Erfahrungen mit der Welt zu teilen, dann kontaktiert mich doch einfach per [eMail](#). Und schließlich: Alle seit dem letzten Newsletter erschienenen oder rekonstruierten Geschichten findet Ihr am Ende dieses Newsletters; und einen ausführlichen Kalender der kommenden bierigen Ereignisse [hier](#).

P.P.S.: Aufgrund der zahlreichen Rückmeldungen, die ich zum Thema Sexismus in der Bier-Industrie bekommen habe, habe ich hier noch ein paar Links zu weiterem, interessantem Lesestoff gesammelt:

[Ich möchte mir keinen Bart wachsen lassen / Не хочу відрощувати бороду](#)

[That's Not Very Pink of You](#)

[Von Gender-Marketing und pinkem Craft Beer](#)

[Outrage at 'abusive' Brewdog video](#)

Für ältere Ausgaben meines Newsletters schaut bitte im [Archiv](#) nach.



Angesichts einer solchen Zapfhahn-Batterie lacht das Herz!



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 02/18

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

Carnal desire and beer?

After having written about sexism in the beer business in my last newsletter (“Sex sells” – beer still seems to sell better when advertised with half naked or completely nude women), I've received a series of encouraging reactions and comments (in particular, [this piece written by Lana Svitankova](#) is excellent and worth reading; it is written in Ukrainian language, though, but [translate.google.com](#) provides a surprisingly well understandable translation), but also many funny or funny meant answers. Indispensable seems to be the reference to the brewer who brews his beer naked: Jürgen Hopf from Lang-Bräu in Wunsiedel-Schönbrunn. Sexism in a new dimension, because on the one hand the brewery pursues the classic sexist approach to sell its beers to dick driven consumers, labelling its [erotic beer](#) with a half-naked, lasciviously lolling woman, on the other hand, the brewer himself did not fear to act similarly in front of the camera and demonstrated [brewing naked](#), only protected by an apron and rubber boots, whilst standing at the brewing kettle. Beyond all aesthetics.

Attracting attention at any price. It is important that there is talk of the brewery, of the brewer and of the beer – then the product will sell well. Attracting attention means advertising, hence, advertising is everything.

Being on everyone's lips and the subsequent sales promotion might be important, too, if we are talking about carnal desire not in its figurative sense, but literally. Meat as an ingredient in beer? Beer for carnivores? Oh, yes, of course! Not only meat, but animal products in general are more common than you might expect.

The Icelandic [Brugghús Steðja](#), for example, uses whale meat in its once a year brewed beer, made for the Porra festival, following an old local tradition. They used dried and ground whale meat in the past, but have also added whale testicles smoked over sheep dung recently. This inevitably raises the question: How far do

you want to go with your experiments? Which ingredients make a beer exciting and contribute to the taste experience, and which are just ridiculous?

Many centuries ago, superstition has led brewers to throw a raw egg or an unpolished chicken into the brewing kettle, so that the brew did not turn sour. Other popular ingredients were snakes or snake skins or the thumb, sometimes even the [penis of a hanged man](#).

Unappetising? Maybe, but not worse either, than the idea of fermenting a beer with yeast harvested from a brewer's [beard](#) or [belly button fluff](#) or, even more exciting, harvested from a [photo model's vagina](#)...

These are all cases from the past two or three years, still up to date, and they clearly show how some creative brewers are twisting and turning just to make it to the headlines. In comparison, it seems to be quite normal to brew a strong stout [adding real oysters](#). Initially, years ago, it was said that a stout tasted better, even exquisite, if paired with fresh oysters, and then it was only a matter of time before the first brewers came up with the idea to use the oysters already during the brewing process, and not only to enjoy them later with the finished beer.

Worse, if brewers are throwing a [fried chicken](#) into the brew kettle or mashing the beer with [spaghetti water](#). Or, taking it to the extremes by adding pizza and money – cash to the mash. Concrete: They have already mashed in [frozen pizza, US Dollars and Norwegian Crowns](#). Here, we are reaching the tipping point, where I start telling myself: This is not about the beer anymore. Not even in the broadest sense. This is just for the show, exaggerating things for the sake of exaggeration!

(I have to admit though, that money can indeed play a role during the brewing process, albeit a small one. When the first stainless steel vessels entered the market and replaced the old coppers, the brewers often added a copper penny to the brew: A few copper ions went into solution, served as trace elements, fed the yeast's metabolism and thus, improved the fermentation process.)

Looking at all these strange experiments, I could almost think about something like a purity law. But – almost, only. In fact, I would rather believe in the self-healing powers of the market. Currently, it is in vogue to exaggerate with ingredients as unusual as possible, but the trend will die away. [Beers made from old bread](#) or [beans](#) will not leave their niche, and beers made from [urine \(Pissner instead of Pilsner\)](#) or with [seawater](#) will go where they belong to: The former on future space stations and the latter on cruise ships with seawater desalination plants.

Am I not right?

During my travels over the past few weeks, about which you can read in the linked reports at the end of this newsletter, I've also had a few exotic beers, sometimes with ingredients beyond the [so-called "Purity Law"](#); but beers with such bizarre ingredients as just described, were not among them. Instead, astonishingly often I was drinking classic beer styles, where you can easily enjoy larger quantities and will not get tired and fed up after a small glass.

And of course, as I have already written in [my last newsletter](#): All my reports are completely independently written, without sponsors and advertisements (and even if on a rare occasion, one might have been sponsored, it is clearly marked, then). In this context, I may recommend an [exciting statement from Pete Brown](#), the author of, inter alia, [The Pub](#). Again: Worth reading!

With this in mind, I raise my glass to you:

Cheers!

Volker

P.S.: I hope you will enjoy reading my short stories and reports, and I am looking forward to reading your comments and discussions on my homepage. I would even gladly appreciate to publish some articles and reports penned by you – so if you feel an urge to tell the world about your beer experiences, feel free to contact me via [eMail](#). And finally: All stories published or reconstructed since the last edition of my newsletter can be found at the end of this newsletter, and a detailed calendar of upcoming beery events [here](#).

P.P.S.: Due to the massive feedback I received on the topic of sexism in the beer industry, please find some links to further reading on this topic:

[I don't want to grow a beard / Не хочу відрощувати бороду](#)
[That's Not Very Pink of You](#)

[Von Gender-Marketing und pinkem Craft Beer](#)
[Outrage at 'abusive' Brewdog video](#)

For older issues of this newsletter, please see the [archive](#).



A battery of taps is good for your soul, isn't it?

List of recently added entries:

Calwer-Eck-Bräu [transferred from my outdated website], 11th March 2008 (DEU:

<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15244>, ENG: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15251>)

Gösser Bierklinik, 19th March 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15196>)

Wirtshaus & Biergarten Zattl, 19th March 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15388>)

Der Bettelstudent, 20th March 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15568>)

Plutzer Bräu [transferred from my outdated website], 20th March 2010

(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15720>)

Universitätsbräuhaus [transferred from my outdated website], 21st March 2010

(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15921>)

Tour de Bier 2010: Seßlach – Ritterspiele, Burgruinen, Veteranentreffen [transferred from my outdated website], 9th May 2010 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15445>)

Ravintola Teerenpeli Tampere [transferred from my outdated website], 7th June 2010

(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=14860>)

Brauerei Landsberg GmbH [transferred from my outdated website], 13th May 2011

(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=14987>)

Festival Birofilia 2013 / XI. Konkurs Piw Domowych w Żywcu [restored from my crashed website], 15th June

2013 (DEU: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15348>, ENG: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15353>, POL:

<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15356>)

Brauzentrum Blaubeuren „Pumator“ [restored from my crashed website], 27th September 2013

(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=14956>)

31. Lahnsteiner Bierseminar – „Irrungen und Wirrungen des Reinheitsgebots“ [restored from my crashed

website], 8th May 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15236>)

Lahnsteiner Damenbierseminar – „Girls Only“, 23rd November 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15059>)

63. Lahnsteiner Bierseminar – „Alte Bekannte und neue Freunde“, 7th December 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=14912>)

64. Lahnsteiner Bierseminar – „Hopfenheinz, Henriks Turbo Ale, Ullis Unfall“, 10th January 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15185>)

Beer Nugget: Brau Union übernimmt Ammersin, 17th January 2017 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=14866>)

Beer Nugget: Schlenkerla in Dosen – Schlenkerlas Helles Lagerbier in den USA nun auch in Dosen, 18th January 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=14916>)

Beer Nugget: Der Wiener Würstelstand - Institution und Anlaufstelle für Nachtschwärmer, 21st January 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=14964>)

Duque Brewpub [update], 26th January 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=4531>)

Kanaal, 27th January 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=14894>)

Hills Brewery / Пивоварна Хилс, 28th January 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=14931>)

Biraria Jägerhof / Бирария Jägerhof, 28th January 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=14977>)

Rhombus Craft Brewery / Крафт пивоварна Ромбус, 28th January 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15043>)

„Beer Shop“ В Света на Бирата, 30th January 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15106>)

Beer Nugget: Pety Okean OOD / Пети Океан ООД – Zhivo Pivo / Живо Пиво – lebendiges Bier, 30th January 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15485>)

Beer Box Grill & Beer, 31st January 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15166>)

Pivní Burza – Beer Exchange 2.0, 3rd February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15219>)

Beer Nugget: Der Biertester – Hat es ein guter Youtube-Channel nötig, zu schnorren?, 6th February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15534>)

Brauerei Gasthof Zwönitz, 9th February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15324>)

Die Bierothek® Leipzig / BierFreunde, 9th February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15370>)

Goldhopfen – Craft Beer Bar Leipzig, 9th February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15395>)

Cliff's Brauwerk Leipzig, 9th February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15405>)

Alles neu macht der Mai(bock) – Altes Bier in neuen Schläuchen?, 9th February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15964>)

20 PIP Craft Beer Pub, 11th February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15489>)

Dirk Jasper – Dirk Jasper's Bier Journal Deutschland, 12th February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15513>)

Dynamo – Bar de Soif, 22nd February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15549>)

Léhűtő Kézműves Söröző, 23rd February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15625>)

Hopaholic – In Hop We Trust, 23rd February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15678>)

FIRST Craft Beer & BBQ, 24th February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15698>)

FIRST The Craft Beer Co., 24th February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15746>)

MONYO Tap House, 24th February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15762>)

Csak a jó sör, 24th February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15780>)

Thomas Neumeier – Reinheitsgebot, 24th February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15795>)

Szimpla Kert / Labor Kraft Beer Bar, 24th February 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15873>)

Zapfanstalt, 2nd March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15934>)

Hopfenkult – Der Craft Beer Store, 2nd March 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15978>)

Fränkischer Bierdegustationsabend, Folge 3: Im Nabel der Welt, 9th March 2018
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15808>)

Martin Droschke & Norbert Krines – 111 deutsche Craft Biere die man getrunken haben muss, 11th March 2018
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15820>)

Greening of the Riesenrad / Saint Patrick's Day 2018 / Launch of Vienna's Craft Bier Fest, 12th March 2018
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=15893>)



Brunnenbräu® Bier-Blog und Hausbrauerei
A.B. Svojsíka 760/49
682 01 Vyškov
Tschechische Republik
+49 176 4570 9422
[**cbo@brunnenbraeu.de**](mailto:cbo@brunnenbraeu.de)
[**www.brunnenbraeu.eu**](http://www.brunnenbraeu.eu)