



Preisgekrönt im März 2009 Schwelmer Ur-Pils



Das Urige – frisch gebügelt!

Schwelmer Biermanufaktur

In Schwelm, der Kreisstadt des Ennepe-Ruhr-Kreises wird schon seit 1830 erstklassiges Bier gebraut – und das mitten im Herzen der idyllischen westfälischen Kleinstadt, wo eine Felsenquelle sprudelt, die bestes Brauwasser liefert. Die Schwelmer Biermanufaktur liegt nicht nur im Zentrum, sondern ist selbst ein lebendiges Zentrum der Ortskultur.

Lange Tradition

hat dabei das denkmalgeschützte Verwaltungsgebäude der Brauerei Schwelm, das 1701 erstmals urkundlich erwähnt wurde und als eines der ältesten Häuser der Gegend gilt. Im 19. Jahrhundert erwarben es die Brauerei-Gründer Haarmann & Kathagen, die angrenzend an den schmackhaften Barock-Bau Produktionsanlagen errichteten, in denen man bis heute dem Braumeister über die Schulter schauen kann. Das historische Ensemble, das auch Station der berühmten „Route Industriekultur“ ist, beherbergt heute die letzte Privatbrauerei der Region.

Aufbruch und Rettung

gab es Ende des Jahres 2001, als die Schließung der Brauerei bekannt gegeben wurde. Dank der Proteste der Schwelmer Bevölkerung und der beherzten Übernahme der Brauerei durch die Unternehmerfamilie Dr. Lohbeck am 1.1. 2002, konnten wichtige Arbeitsplätze in Schwelm erhalten bleiben. Erhebliche Investitionen in die Abfüllanlage, die Logistik und eine neue Lagerhalle folgten. Damit schuf man die Voraussetzung zur Präsentation der nostalgischen 0,5 Liter-Bügelflasche, die seit Mai 2002 die Unikatflasche ersetzt und den Schwelmer Bierspezialitäten ein neues Gesicht gibt. Doch auch in diesem Jahr ruhen sich die Brauer in Schwelm nicht aus. So warten neu gegossene Fundamente auf 6 zylindronische Gär- und

Lagertanks. Außerdem werden neue Drucktanks angeschafft. Das alles sind Maßnahmen, die eine Qualitätssicherung der Biermanufaktur unterstützen. Dabei wird die traditionell handwerkliche Braukunst nicht aufgegeben. So wird zum Beispiel das Schwelmer Alt weiterhin aufwändig in offenen Gärbottichen produziert.

Schwelmer Fanclub

Eine unglaubliche Resonanz erfährt der Schwelmer Fanclub, der im April 2002 gegründet wurde. Über 15.000 Schwelmer Fans aus ganz Deutschland, dem benachbarten Ausland und den USA zählen inzwischen zu den Mitgliedern des Clubs. Mitglieder erhalten neben einem Pin und Mitgliedsausweis auch regelmäßige Informationen durch das Fanclub-Journal. Mit der Fanclub-Card gibt es Vergünstigungen auf Artikel aus dem Braushop.

Bier des Monats

Schwelmer Ur-Pils
Als „viel zu schade für den Keller“ befand man die Zwickelproben des in den tiefen Kellern der Schwelmer Biermanufaktur gärenden Pilsbieres. Den unvergleichlichen Geschmack des

Schwelmer Kellerbieres will man jetzt mit anderen Bierfreunden teilen. Seit diesem Monat wird das naturtrübe „Schwelmer Ur-Pils“ in Flaschen gefüllt. Nach alter Tradition von Hand gebraut in der Schwelmer Biermanufaktur. Alle gesunden Vitamine und Mineralstoffe dürfen im Ur-Pils-Bier bleiben und führen zu einem unwiderstehlich guten Geschmack. Ein fester Schaum steht auf der naturtrüben Spezialität. Aromen von kräftigem Malz, trockenen Gräsern und eine leichte Hopfenblume erreichen die Nase. Im Antrunk ausgewogen kämpfen Malz und Hopfen um Dominanz und einigen sich auf ein Remis auf höchstem Niveau. Und der erste Schluck weckt den Durst nach mehr!

Weitere Bierspezialitäten

Schwelmer Pils

Das ist der Schwelmer Klassiker schlechthin: In bester Pilsener Tradition eingebraut und mit Aromahopfen veredelt. Dank unverwechselbar rundem Geschmack ein Garant für gepflegt-bekömmlichen Biergenuss.
4,7 %Vol. Alk.

Schwelmer Alt

Die würzige Spezialität für Altbier-Freunde: Spritzig und mild-herb nach Schwelmer Art obergärig gebraut gilt dieses Alt als Geheimtipp im Ruhrgebiet und im Bergischen Land.
4,2 %Vol. Alk.

Schwelmer Bernstein

Die untergärige, bernsteinfarbene Versuchung für alle Freunde des frischen Geschmacks: Spezialmalze und erlesene Aromahopfen sorgen für einen vollmundigen Biergenuss, der seinesgleichen sucht.
4,8 %Vol. Alk.

Schwelmer Bernstein-Bock

Ein weiteres Meisterstück der Schwelmer Biermanufaktur: Das einzigartige Bernstein wird veredelt und zum feinsinnigen Bockbier gereift. Ein üppiger, kräftiger und doch filigraner Geschmack der als Saisonbier erhältlich ist und in der kalten Jahreszeit besonders gut von innen wärmt.
6,5 %Vol. Alk.

Schwelmer Weizen

Ein spritzig-frisches, fruchtiges Geschmackserlebnis mit schönen Aromen von Banane und Nelke. Ein tolles Weizenbier mit einem vollmundig kräftigem Geschmack.
5,2 %Vol. Alk.

Trassengold

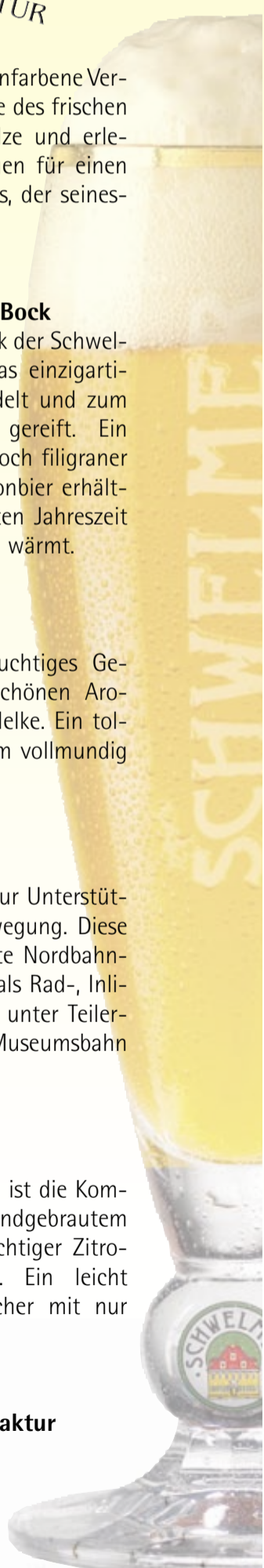
Ein Exportbier gebraut zur Unterstützung der Wuppertalbewegung. Diese reaktiviert die stillgelegte Nordbahntrasse und Kohlenbahn als Rad-, Inlineskating- und Fußweg unter Teilerhalt der Gleise für eine Museumsbahn oder Draisinenstrecke.
5,2 %Vol.

Schwelmer Radler

Prickelnd, spritzig, frisch ist die Kombination von 50% handgebrautem Schwelmer Pils mit fruchtiger Zitronen-Limetten-Limonade. Ein leicht bekömmlicher Durstlöcher mit nur 2,6 %Vol. Alk.

Die Adresse

Schwelmer Biermanufaktur
Neumarkt 1
58332 Schwelm
Tel.: 02336 – 4908-0
Fax: 002336 – 4908-46
www.schwelmer.com



A Bier C?!

Das ProBier-Lexikon

EU-Getreide

Deutschland und Frankreich ernten 40 Prozent des EU-Getreides

Europas Bauern haben im vergangenen Jahr eine Rekord-Getreideernte eingefahren, die mit 310,6 Mio. Tonnen (t) um 22 Prozent über dem - allerdings schlechten - Vorjahresergebnis liegt.

Damit einher gegangen ist nach dem rasanten Anstieg der Preise bis zum Frühsommer 2008 ein Absturz fast wieder auf das vorherige Niveau, zumal auch auf dem Weltmarkt das Getreideangebot wieder deutlich angestiegen ist und auch die Finanzkrise ihre Spuren hinterlässt. Mit Abstand den größten Anteil an Europas Getreideernte haben Frankreich und

Deutschland, die zusammen allein 40 Prozent der Gesamtmenge eingefahren haben. Größter europäischer Getreideerzeuger ist Frankreich, wo im vergangenen Jahr 70,0 Mio. t Getreide geerntet worden sind nach 59,5 Mio. t im Jahr zuvor. An zweiter Stelle steht Deutschland mit 49,9 Mio. t, das waren 22,9 Prozent mehr als im Jahr 2007. Mit großem Abstand folgt Polen mit 27,1 Mio. t auf Platz drei, dort blieb die Erntemenge unverändert. Große Getreideerzeuger in der Gemeinschaft sind darüber hinaus nur noch Großbritannien mit 24,6 Mio. t, Spanien mit 23,2 Mio. t und Italien mit 20,4 Mio. t. Auf diese sechs Länder entfallen 70 Prozent der gesamten EU-Getreideproduktion. Alle übrigen Länder steuern nur verhältnismäßig wenig zur Gesamtmenge bei. Kleinster Produzent ist Malta mit nur 12.000 t Getreide.

Der Anstieg der Erntemenge hat zwei Ursachen. Gegenüber 2007 wurde die Anbaufläche in der Gemeinschaft von 55,7 Mio. Hektar (ha) auf 60,0 Mio. ha aufgestockt, weil die knappe Weltversorgungslage zu einem Preisanstieg führte und damit einen Anreiz zu höherer Produktion gab. Zugleich sorgten günstige Witterungsbedingungen für einen Anstieg der durchschnittli-

chen Erträge von 45,7 Dezitonnen (dt) pro ha auf 51,7 dt je ha. Wichtigste Getreideart ist nach wie vor der Winterweizen, der mit 141 Mio. t fast die Hälfte zur gesamten Erntemenge beisteuerte. Die Weizenernte fiel um gut ein Viertel größer aus als 2007. Auch hier sind Frankreich (37,3 Mio. t) und Deutschland (25,9 Mio. t) mit Abstand die größten Erzeuger.



Deutlich dahinter lag die Erntemenge bei der Gerste als zweitwichtigster Getreideart mit 65,7 Mio t, das waren 14 Prozent mehr als 2007. Die Maisernte der Gemeinschaft war mit 60,8 Mio. t um 31 Prozent größer als im Vorjahr. Frankreich steht hier ebenfalls an der Spitze, während Deutschland mit nur 4,9 Mio. t eine Nebenrolle spielt. Beim Roggen ist Deutschland vor Polen dagegen die Nummer eins. Von insgesamt 9,2 Mio. t Roggen wurde mit 4,9 Mio. t mehr als die Hälfte in Deutschland geerntet.

Weniger Anbauinteresse an Sommergerste

Der Anbau von Sommergerste in Deutschland dürfte 2009 wieder deutlich zurückgehen. Auf den Höfen lagern noch unverkaufte Mengen des Vorjahres, und die derzeit gezahlten Preise für Braugerste bieten den Landwirten keinen Anreiz.

2008 war der Anbau noch ausgeweitet worden: Die Fläche wuchs um zehn Prozent auf 545.000 Hektar, höhere Erträge ließen die Erntemenge auf 2,6 Millionen Tonnen steigen. In Brauqualität stand allerdings kaum die Hälfte dieser Menge zur Verfügung. Trotzdem brachen die Preise ein. Ende Januar 2009 wurde für Braugerste hierzulande nur noch ein Einkaufspreis von rund 132 Euro je Tonne gezahlt, vor Jahresfrist waren es noch 300 Euro. Für eine Kostendeckung reicht dies nicht. Viele Landwirte dürften daher im Frühjahr 2009 aus der Braugerstenproduktion aussteigen.



Termine

Bieriges.

2. - 5. April

3. Slow Food Messe

Zum dritten Mal eröffnet der "Markt des guten Geschmacks" auf dem neuen Gelände der Messe Stuttgart am Flughafen

9. - 10. Mai

Brauereifest

Distelhäuser Brauerei in 97941 Tauberbischofsheim/OT Distelhausen

Bierbörse:

Alle Termine für 2009

19. - 21. Juni

11. Leipziger Bierbörse

am Völkerschlachtdenkmal größtes Open-Air-Bierfestival in Sachsen

26. - 28. Juni 2009

11. Kölner Bierbörse

im großen Kölner Tanzbrunnen am Rheinpark in Köln-Deutz

3. - 5. Juli 2009

3. Viersener Bierbörse

im historischen Ortskern der Dülkener Innenstadt

17. - 19. Juli 2009

11. Mainzer Bierbörse

am Rheinufer hinter dem Rathaus mit Wasserskishow

24. - 26. Juli 2009

14. Bonner Bierbörse

mit musikalischem Sommerfeuerwerk am Freitagabend

31. Juli - 02. August

18. Benrather Bierbörse

in der Fußgängerzone direkt neben dem Benrather Schloss

7. - 10. August

23. Opladener Bierbörse

An der Schusterinsel mit Guildo Horn und einem Feuerwerksspektakel der Spitzenklasse

21. - 22. August

7. Schwelmer Brauereihoffest

Schwelmer Biermanufaktur in 58332 Schwelm

3. - 8. September

Schwelmer Heimatfest

die gesamte Innenstadt samt Schwelmer Biermanufaktur wird zur Kirmesmeile

Am Sonntag mehrere Kilometer langer Umzug aller Schwelmer Nachbarschaften in 58332 Schwelm

Infos zu den Bierbörsen gibt es hier: www.Bierboerse.com



ProBier-Club.de

Die größte Brauerei der Welt wird in der Region Stuttgart geplant.

Ziemann Ludwigsburg GmbH ist bedeutendster Hersteller von Brauereianlagen.

Wo immer auf der Welt Bier hergestellt wird, ist der 1852 gegründete Brauereianlagenspezialist Ziemann Ludwigsburg GmbH mit von der Partie. Sudhäuser, Tankfarmen oder komplette Brauereianlagen sind sämtlich maßgeschneiderte Einzelanfertigungen. Zurzeit baut Ziemann in Mexiko die größte Brauerei der Welt, die pro Jahr drei Milliarden Liter Bier produzieren soll.

Wo immer auf der Welt Bier gebraut wird - die Ziemann Ludwigsburg GmbH hat fast immer ihre Hände im Spiel. Ihr rasanter Aufstieg begann schon kurz nach der Gründung der Kupferschmiedewerkstatt durch den Stuttgarter August Andreas Ziemann im Jahr 1852. Seine gebogenen Kupferrohre, Apparate und Leitungen waren zunächst in den Brauereien der Region begehrt, doch schon bald kamen Bestellungen aus ganz Deutschland und wenig später aus aller Welt. Weil die Stuttgarter Werkstätten für die Herstellung der großen Gärbottiche und Aluminiumtanks bald zu klein waren, zog das aufstrebende Unternehmen in den 1930er Jahren nach Ludwigsburg um. Seither tragen die Behälter, die für die bedeutendsten Brauereien der Welt hergestellt werden das Siegel „Made in Ludwigsburg“.

Zurzeit realisieren die Ludwigsburger das ehrgeizigste Projekt ihrer Unternehmensgeschichte: die größte Brauerei der Welt. Allein die Zahlen sind atemberaubend: 30 Millionen Hektoliter Bier soll die Corona-Brauerei in Piedras Negras auf einem 110 Hektar großen Gelände an der mexikanisch-texanischen Grenze nach ihrer Fertigstellung Jahr für Jahr produzieren und 3.000 Menschen Arbeit geben. Zum Vergleich: Die größte deutsche Brauerei produziert jährlich sechs Millionen Hektoliter. Die neue Corona-Brauerei wird über einen eigenen Bahnanschluss verfügen und ihr Wasser über eine eigene Pipeline von 16 Kilometern Länge beziehen - damit die Anwohner nicht um ihr Trinkwasser fürchten müssen.

Bierkunde Zwickelbier

Zwickelbier ist ein nicht filtriertes oder hefetrübes Bier. Der Name kommt vom "Zwickelhahn". Der Zwickelhahn ermöglicht dem Braumeister während der Ausreifung des Gerstensaftes sein Bier zu kosten, bevor es filtriert und in Flaschen oder Fässer abgefüllt wird. Das Zwickelbier hat durch die Hefe einen süßlicheren und vollmundigeren Geschmack.

Das Zwickelbier ist weniger lang haltbar als gefiltertes. Eine kühle und vor Licht geschützte Lagerung ist deshalb besonders wichtig.

Es ist wegen der geringen Rezens ein sehr verträgliches, ansonsten würziges und süffiges Bier. Da noch alle natürlichen Schweb- und Trubstoffe enthalten sind, ist es außerdem ernährungsphysiologisch wertvoller als filtriertes Bier.

Russland braut weniger Bier

Zum ersten Mal seit 1996 ist die Bierproduktion in Russland zurückgegangen. Nach Auskunft der russischen Bierbrauervereinigung wurden im vergangenen Jahr 1,14 Milliarden Hektoliter Bier gebraut.

Das bedeutet einen Rückgang um 0,6 Prozent gegenüber 2007. Dieser Rückgang liegt nach Einschätzung der Brauervereinigung an der Mehrwertsteuererhöhung, dem kalten Sommer und der Wirtschaftskrise. Vor allem wird die um 32,4 Prozent gestiegene Mehrwertsteuer für Bier und anderer Abgabenerhöhungen dafür verantwortlich gemacht.

Rächt sich der Kaufrausch?

Anheuser-Busch-InBev verhandelt über Verkauf von Oriental-Anteilen

Der weltgrößte Braukonzern Anheuser-Busch-InBev (ABInBev) ist in konkreten Verkaufsverhandlungen über seinen Mehrheitsanteil am südkoreanischen Brauer Oriental Brewery. Die japanische Asahi Brauerei verhandelt gemeinsam mit der südkoreanischen Lotte Gruppe und ABInBev über einen Kauf, berichtet die japanische Wirtschaftszeitung "The Nikkei". Der Kaufpreis dürfte sich dem Blatt zufolge zwischen 860 Millionen bis 1,3 Milliarden Euro bewegen. Oriental hat in Südkorea einen Marktanteil von 40 Prozent.

Der fusionierte belgisch-amerikanische Braukonzern ABInBev habe Lotte informell um ein Gebot für Oriental Brewery gebeten, die beiden Seiten hätten sich jedoch noch nicht auf einen Preis einigen können. Wie "Nikkei" weiter schreibt, will ABInBev die Verkaufserlöse nutzen, um Schulden aus der Übernahme von Anheuser-Busch durch InBev im vergangenen Jahr zu tilgen.

Pichen, wenn die Fässer „schweißen“

In Deutschland sind noch viele Bier- und Brautraditionen lebendig - und darauf sind die Brauer mit Recht stolz. Während der eigentliche Brauprozess derselbe geblieben ist, erleichtern moderne Maschinen und Materialien die einzelnen Arbeitsschritte.

Bier brauen ist Handwerkskunst und Wissenschaft, aber kein körperlicher Kraftakt mehr. Noch vor wenigen Jahrzehnten galten nicht nur Know-how und Fingerspitzengefühl, sondern auch pure Muskelkraft

- ganz besonders, wenn der Braumeister grimmig feststellte: "Die Fässer schweißen!"

Wurde die Pechsicht im Fassinneren rissig, rau oder undicht, konnten sich Bakterien festsetzen und das Bier verderben. Deshalb kontrollierte der Braumeister vor dem Abfüllen des frisch gebrauten Bieres alle Fässer. Entdeckte er schadhafte Stellen in der Pechverkleidung, setzte er einen Pichtag an. An diesem Tag war vom Lehrling bis zum Braumeister jeder Mann gefordert und jeder hatte eine spezielle Aufgabe.



Am Pichtag wurde der Koksofen geschürt, der Pechkessel aufgesetzt und das Feuer geheizt, bis sich Glut bildete. Dann führten die Gesellen einen kalten Luftstrom in den Ofen. Die heiße Luft, die daraufhin durch die Hörner des Koksofens ausströmte, leitete sie durch das Spundloch ins Fass, bis sich das alte Pech verflüssigte und auslief. Inzwischen war das frische Pech im Kessel heiß. Die Gesellen füllten einige Liter Pech in das Fass, nahmen es vom Ofen und verschlossen es mit einem Holzkorken. Dann "schwankten" sie das Fass, drehten, wendeten und schüttelten es also, damit sich das flüssige Pech im Fassinneren gleichmäßig verteilte.

Schließlich legten die Lehrlinge zwei Stangen auf Böcke, stemmten das Fass darauf und drehten es mehrere Minuten lang ganz langsam, während das Pech trocknete. Die Pechsicht musste sehr dünn sein, sonst stimmte die Füllmenge des Fasses bei der nächsten Eichung nicht mehr. Sofort nach dem Drehen wurde kaltes Wasser in die Fässer gefüllt, damit die Pechsicht keine Sprünge und Risse bekam. Nach zwei bis drei Stunden wurde das Wasser wieder abgelassen. Das Pichen war beendet und die Holzfässer kamen zur Reinigung und zur Abfüllung in die "Fasswiche", den Fassreinigungsraum.

Reissdorf unterstützt Köln-Marathon

Die Köln Marathon Veranstaltungs- und Werbe GmbH gewinnt die Privatbrauerei Heinrich Reissdorf als neuen „Offiziellen Förderer“. In den nächsten drei Jahren werden die Teilnehmer des Köln Marathon exklusiv mit Reissdorf-Kölsch versorgt. Neben der Beköstigung der Läuferinnen und Läufer im Zielbereich mit rund 14.000 Litern, wird auch an die VIP-Gäste zukünftig Reissdorf-Kölsch ausgeschenkt. Markus Frisch, Geschäftsführer des Köln-Marathons: „Wir sehen das Engagement der Privatbrauerei Reissdorf als

weiteres, „typisches Kölsches Element“ im Kölner Erlebnislauf.“

Köln Marathon - Der „Marathon op Kölsch“

Der 13. Köln-Marathon findet am 4. Oktober 2009 statt. Neben der Königsdisziplin über 42,195 Kilometer, können Skater beim 13. Inline-Marathon Köln die Strecke auch auf Inline-Skates bewältigen. Der 4. Halb-Marathon-Köln bietet die halbe Strecke bei voller Marathonatmosphäre, während für die Ultraläufe über 63, 84 oder 105 Kilometer eine besondere Kondition gefragt ist.

Schwelmer zum Lutschen

Deutschlands schönste Bonbondosen kommen aus Schwelm. Und den Inhalt gibt es wahlweise als Radler-Edition mit Zitronengeschmack oder als Malztrunk-Edition in Anlehnung an den leckeren Malztrunk der Schwelmer Biermanufaktur.

Diese Idee hat uns so sehr begeistert, dass es die Bonbons in einmalig schönen Weißblechdosen mit Mehrfachprägung nun auch im ProBier-Shop.de gibt.

Inhalt: 90 Gramm.



Bier in der Küche

Geschnetzeltes in Pilsbiersoße

Zutaten für 4 Personen

800g Rinderhüfte, 1 Prise Knoblauch oder Knoblauchsatz, Öl, 1 Zwiebel, 2 Möhren, 1/2 Stange Lauch und 1/2 Sellerie, 500ml Brühe, 200ml Pils, 1/2 Becher Sahne, frische Petersilie, Pfeffer, Salz

So wird's gemacht

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden, mit Pfeffer, Salz, etwas Knoblauch und Öl marinieren.

Die Zwiebel würfeln, in heißem Öl goldbraun anrösten. Möhren, Lauch und Sellerie klein schneiden, zugeben und mitrösten. Mit Brühe ablöschen. Das Fleisch getrennt anbraten und zum Gemüse geben. Mit frischem Pils ablöschen und köcheln lassen. Zum Schluss die Sahne zugeben und mit Petersilie bestreuen.

Prost Mahlzeit!



Mein persönlicher Biertest



Machen Sie hier Ihre Notizen zum „Bier des Monats“.

Mit der Dezember-Lieferung 2009 erhalten Sie Ihren Stimmzettel zur Wahl „Bier des Jahres“.

Bierprobe: **Schwelmer Ur-Pils**

Tester: _____

	Farbe	Geruch	Geschmack	Gesamteindruck
	1 = viel zu hell 2 = etwas zu hell 3 = genau richtig 4 = etwas zu dunkel 5 = viel zu dunkel	1 = viel zu stark 2 = etwas zu stark 3 = genau richtig 4 = etwas zu schwach 5 = viel zu schwach	1 = viel zu herb 2 = etwas zu herb 3 = genau richtig 4 = etwas zu lieblich 5 = viel zu lieblich	1 = sehr gut 2 = gut 3 = befriedigend 4 = mangelhaft
	Probe 1	Probe 1	Probe 1	Probe 1
	Probe 2	Probe 2	Probe 2	Probe 2
	Probe 3	Probe 3	Probe 3	Probe 3

Das gefällt mir: _____

Das würde ich ändern: _____

Dosenbier

Mit diesem "Dosenbier", einer Entwicklung von ProBier-Club.de, brauen Sie Ihr eigenes Bier zu Hause. Die Dose mit dem Aufreißdeckel enthält, mit Ausnahme des Wassers, die Original-Rohstoffe, die auch in Brauereien zum Einsatz kommen. Ihre Küche wird zur "kleinsten Brauerei der Welt", wenn Sie Ihr selbstgebrautes Bier herstellen! Sie arbeiten wie ein echter Braumeister, wenn Sie die

traditionellen Arbeiten des Schrotens, Maischens und Abfüllens nachvollziehen. "Dosenbier" enthält edle Braugerste, echten Naturdoldenhopfen, Trockenhefe und die Brauanleitung. Es eignet sich auch prima als Geschenk!

Das "etwas andere" Dosenbier
Bestellnummer: 100-02
6,90 Euro



Biere die Geschichte machten

Ein Buch von Wolfgang Dieter Speckmann. Mit viel Hingabe und Aufwand hat der Schriftsetzer und Verlagsfachwirt W.D. Speckmann recherchiert, geschrieben fotografiert und gestaltet. Verschiedene, teils schon fast vergessene, teils noch existierende Biere werden hier beschrieben. Das geschieht nicht auf trockene Berichterstattung - es wird begleitet von jahrhundertalten Zitaten berühmter Autoren, von anekdotischen Erinnerungen, von skurrilen Ereignissen und ist illustriert mit alten Dokumenten und teilweise noch nie veröffentlichtem Bildmaterial. Dabei sind Faktenreichtum und Informationsgewinn beeindruckend. So fesselt das durchgehend illustrierte Buch den Leser von der ersten bis zur letzten Seite. Beschrieben werden 19 Biere und ihre Geschichte von "Berliner Weisse" bis "Zerbs

ter" von den Anfängen bis zur Gegenwart. Zusätzlich gibt es einen Anhang "Studentische Biersprache". Ein ausführliches Glossar, ein umfangreicher Literaturnachweis und ein sechsteiliges Register sind hilfreiche Ergänzungen.

Biere die Geschichte machten
von W.D. Speckmann, 200 Seiten, davon 50 Prozent vierfarbig
Bestellnummer: 500-34
Nur 26,30 EUR



Ich will Bier im Abo!!!

- Ja, ich möchte **Mitglied** im ProBier-Club.de werden.
- Ich möchte eine **Mitgliedschaft** vom ProBier-Club.de verschenken.

Erste Lieferung ab Monat: _____

Das "Bier des Monats - Genießerpaket" enthält **9 Flaschen Bierspezialitäten**, die **ProBier-Zeitung** und **Touristeninformationen** aus der jeweiligen Region.

Der Mitgliedsbeitrag bei **ProBier-Club.de** beträgt monatlich 18,90 Euro inklusive Verpackung und Versand (Inland) per Post und ist jederzeit schriftlich bis zum 10. eines Monats zum Ende des Folgemonats ohne weitere Verpflichtung kündbar. Unsere günstigen Versandpreise ins Ausland erfragen Sie bitte.

- Ja, ich möchte aus dem ProBier-Shop bestellen**
Pro Bestellung fallen 6 Euro Porto- und Verpackungspauschale an. (Bei Büchern je 3 Euro - bis max. 6 Euro). Viele weitere Artikel finden Sie unter www.probier-shop.de

Bestellnummer: _____ Anzahl: _____ Preis: _____
Bestellnummer: _____ Anzahl: _____ Preis: _____
Bestellnummer: _____ Anzahl: _____ Preis: _____
Gesamt: _____

Auftraggeber:

Name : _____
Vorname : _____
Straße, Nr. : _____
PLZ : _____
Wohnort : _____

Lieferadresse falls abweichend vom Auftraggeber:

Name : _____
Vorname : _____
Straße, Nr. : _____
PLZ : _____
Wohnort : _____

Einzugsermächtigung:

Ich begleiche meine Bestellung / meinen Mitgliedsbeitrag per Bankeinzug:
Mir ist bekannt, dass bei Nichtdeckung meines Kontos die Rückbuchungskosten zu meinen Lasten gehen.
Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum von ProBier-Club.de.

Kontoinhaber : _____ Bank : _____
BLZ : _____ Konto-Nr. : _____
Datum, Unterschrift : _____

ProBier mal

Eine feine Zusammenstellung traditionell handwerklicher Braukunst enthält Bierspezialitäten verschiedener kleiner Braustätten aus Deutschland. 3-Liter-Überraschung mit ausgewählten Spezialitäten aus 3 Brauereien. Mehrere Flaschen, insgesamt drei Liter.

ProBier Spezial

Das „Überraschungsei für Erwachsene“. 9 verschiedene Flaschen mit ausgewählten Spezialitäten verschiedener deutscher Brauereien. 1 Paket mit neun unterschiedlichen Flaschen



Artikel-Nr: 100-03
Nur 9,90 EUR

Artikel-Nr: 100-05
Nur 15,40 EUR



ProBier-Club.de

- wurde Anfang 1998 von Matthias Kliemt und Frank Winkel gegründet
- zählt mittlerweile **über 5.500 Mitglieder** bundesweit,
- hat Mitglieder in ganz Deutschland, Europa und den USA,
- präsentiert seinen Mitgliedern monatlich eine traditionell handwerklich hergestellte Bierspezialität einer regionalen deutschen Brauerei als „**Bier des Monats**“ und andere Biermarken der gleichen Brauerei
- jeweils im Dezember wählen alle Mitglieder aus den 12 präsentierten „**Bieren des Monats**“ ihr Lieblingsbier zum „**Bier des Jahres**“.

Jährlich treffen sich die Mitglieder zur großen ProBier-Club-Jahresparty mit netten Leuten, Live-Musik und Freibier. Gefeierte wird in der Brauerei des aktuellen „Bier des Jahres“.

Zur Anmeldung

Impressum

Copyright by
ProBier-Club.de
Bissenkamp 3
44135 Dortmund
Tel.: 0231 - 60 70 010
Fax: 0231 - 60 70 011
info@ProBier-Club.de

Gründer von ProBier-Club.de:
Dipl.Ing. Matthias Kliemt
Frank Winkel

Layout:
Hannes Deges
drumhannes@online.de

Internet:
www.ProBier-Club.de
www.ProBier-Shop.de

Schirmherr:
Private Brauereien
Deutschlands e.V.

Förderpreis
Bierkultur 2002



Goldene
Bieridee 2007



Private Brauereien