

**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Freitag, 19. August 2022, 19 bis 22 Uhr

„Wein und Bier – was verbindet sie, was trennt sie?“ mit Prof. Uwe Ahrens und Braumeister Zdenek Prokop von Palmbräu und Craftelicious

Teilgenommen:

Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Dietrich Bauke, Dorothea Braun-Ribbat, Regina Brendle, Bert Glauflügel, Nicole und Roland Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Herbert Kern, Wolfgang Kießling, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Roswitha Löffler, Ewald Lutz, Eberhard Rick, Dietrich Schäfer, Willy Schäfer, Karl-Ernst Schmidt, Geni Wicha, Elke Wiesner-Rohn

Gäste: Jutta und Thomas Buyer, Edith Glauflügel, Renate Kießling, Ilse-Marie Litfin, Gerhard Löffler, Renate Rick, Georg Oyen, Bianca und Rolf Adebahr, Monika und Dr. Helmut Schmidt

Andreas begrüßt die Weinschwester und Weinbrüder sowie die Gäste, auch von der Weinbruderschaft St. Vinzent. Er bittet schon mal um Vorschläge für das Programm des nächsten Jahres. Er stellt kurz die Referenten des Abends vor: unseren Weinbruder Prof. Uwe Ahrens und Braumeister Zdenek Prokop.



Zur Begrüßung gibt es das Beste (Pils) von Palmbräu und einen Spumante Prosecco „Bella Aura Oro“ vom Weingut Le Contesse in Vazzola/Venetien, die beide miteinander



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

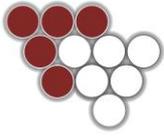
Wein gemeinsam erleben
seit 1991

harmonieren. Uwe erläutert seine Motivation für das Thema und schildert seinen Weg vom Bier- zum Weinliebhaber.



Zum individuellen Essen kann einer von drei Weinen (Weißer Sommer Cuvée trocken vom Weingut G. A. Heinrich, Ursprung Trollinger trocken von der WG Heilbronn, Lemberger trocken vom Weingut Drautz-Able) ausgewählt werden. Dazu werden vier Biere serviert: Zwickel hell, Export, Hefeweizen und American Wheat – alle von der Palmbräu Eppingen. Jede/r wählt aus, welche Biere am besten zum Essen passen. Diese Erfassung wird ausgewertet (s. Anhang).





Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Im Anschluss informiert Zdenek Prokop ausführlich über die Arbeitsschritte des Bierbrauens. Es beginnt mit der Malzherstellung vom Befeuchten des Getreides bis zum Einmaischen des Malzschrotens. Der Würze wird der Hopfen zugegeben, dann nach weiteren Arbeitsschritten die Hefe zugeführt. Nach dem Abschluss der Gärung kann das Bier abgefüllt werden.

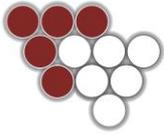


Uwe stellt einige Zahlen von Bier und Wein gegenüber, so u. a. der Verbrauch pro Kopf im Jahr in Deutschland, die Anzahl der Betriebe. Nach einer kurzen Besichtigung der Braukessel, die noch nicht in Gebrauch sind, beginnt die 2. Runde der Verkostung. Parallel versucht werden Citra hell von der Palmbräu und Sauvignon Blanc trocken 2021 vom Weingut Drautz-Able. Die Frische des Citra-Hopfen passt gut zu den Geschmacksnoten des Sauvignon Blanc.

Anders das Hopfenstopfer Citra Ale vom Häffnerbräu in Bad Rappenau und die Rotwein-Cuvée Kyrieleiss Reserve trocken 2018 aus dem Barrique vom Weingut Leiss in Gellmersbach – bei diesem Vergleich entdecken viele keine Gemeinsamkeiten.

Zum Abschluss wird ein Bier-Wein- Hybrid „Sieke & Ole“ von der Brauerei Flügge in Frankfurt ausgeschrieben. Ein Sauerbier im Stil einer Berliner Weiße wird mit einem Orange-Wein aus der Siegerrebe des Weingutes Daniel Mattern in Mettenheim, Rheinhessen mit Hilfe einer belgischen Saisonhefe verarbeitet. Speziell und besonders!

Mit einer Überraschung endet der anregende Abend, mit einem dunklen würzigen Imperial Stout. Es war das Hofbier der russischen Zaren. Röstaromen, Noten von dunkler Schokolade, Kaffeebohnen und Trockenpflaumen bildeten einen genüsslichen Abschluss.

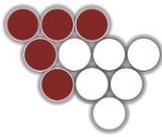


**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Nächster Termin:

23. September, 19 Uhr
Die Weinbaugebiete Cahors und Madiran
Mit Helmut Faller und Eberhard Bauer
Heinrich-Fries-Haus



Anhang: Auswertung der Antworten zu den drei Fragen zu Wein und/oder Bier zum Essen:

- Welche Speise wurde gewählt?
- Welcher Wein wurde zur Speise ausgewählt?
- Welches der vier Biere passt am besten zum ausgewählten Essen?

Nr.	Speisen	Weine			Biere			
		Weißer Sommer-Cuvée. tr	Ursprung Trollinger, tr.	Lemberger, tr.	Zwickel, hell	Export	Hefeweizen	American Wheat B.d.M.
Vorspeisen:								
1	hausgemachter Obazda		1					1
2	Wurstsalat			1			1	1
3	Schweizer Wurstsalat	1					1	1
4	Rindfleischsalat	1	1	2	2		2	2
Salate (mit Bauernbrot):								
5	Salatmaultaschen							
6	Salatpilze							
7	Salathühnchen	2			2			2
8	Salatgarnelen							
Bauernfladen:								
9	klassisch mit Speck		1				1	1
10	Fladen der Woche	1	1	1	1	1	1	1
Suppen:								
11	Karotten-Ingwersuppe							
12	Kartoffelcremesuppe							
Hauptgerichte:								
13	Brauhauschnitzel	1		2	2		1	2
14	Gerollte Maultaschen		1	1	1	1		2
15	Brauart-Pfännle		2					2
16	Zwiebelrostbraten							
17	Forelle		2	1	1	2	2	3
18	Grobe Bauernwurst			1		1		
19	Graupenrisotto	1						1
Zusammenfassung		7	9	9	9	5	9	19
Rang		3	2	1	2	3	9	1

Zum Essen wurde bei den Weinen der „Trollinger“ und der „Lemberger“ am häufigsten gewählt, bei den Bieren mit Abstand am häufigsten das „American Wheat“