

## Pressemitteilung



Passion & Profession

### SOMM'S CRAFT „PALE LAGER“ MIT PASSION GEBRAUT.

Art: Helles untergäriges Lagerbier

Schüttung: Pilsener Malz (Deutschland) & PaleAle Malz (England)

Hopfengabe: Bitterhopfung mit Hallertauer Perle, Aromahopfung mit Cascade und HüllMellon

Maischverfahren: Infusion

Gärung: kalte klassische Untergärung

Lagerung/Reifung: gezielter Diacetylabbau, später kalt

Inhaltsstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Naturhopfen, Hefe

Gebraut und handabgefüllt in Flaschen: Hilfarther Brauhaus, Kaphofstraße 70-74, 41836 Hükelhoven



Das erste Bier des Sommelier-College: Somm's Craft Pale Lager

#### ***DIE STORY***

***Immer öfter steht die Frage im Raum, was den Beruf des Sommeliers definiert. Auch wenn weiterhin das Zusammenspiel von Speise und Wein und die Empfehlung am Gast im Mittelpunkt stehen, finden wir uns immer häufiger in der Situation wieder, in denen wir spannende und überraschende Alternativen zum Wein präsentieren können. Klassik gegen Moderne, eine Entwicklung die unserer Kreativität viel Spielraum lässt.***

#### **DIE „MACHER“**

An einem geselligen Abend auf Weinreise des Sommelier-College ins Burgund im vergangenen Jahr wurde unter den Sommeliers heiß diskutiert, wie man das Thema rund um das Erlebnis im Restaurant hinsichtlich der Getränkebegleitung vor allem für die Gäste, aber auch für die Sommeliers spannender gestalten kann. Gin, Tee, Fruchtsäfte, Essenzen – vieles wurde angesprochen, die Pro's und Contra's diskutiert. „Was ist eigentlich mit Bier?“, kam plötzlich auf und direkt stand dieses Thema im Mittelpunkt der Diskussion. Unter der Leitfrage „was macht ein Bier aus, das sich neben einem guten Trinkfluss auch als ein Gegenspieler zur Speise gibt“, entstand eine Idee, die sich bis Ende des Jahres immer weiterentwickelte.

## Pressemitteilung



Passion & Profession

In der Theorie haben wir uns das ein oder andere Mal mit dem Brauen auseinandergesetzt – was aber, wenn es zur Praxis kommt?

Den finalen Anstoß gab Ronny Schreiber, Chefsommelier im Heinsberger Sternerrestaurant „St. Jacques“, während des Sommelier College Ende letzten Jahres mit einer Präsentation in der er uns seine Idee präsentierte, wie die Idee „Sommeliers brauen ihr eigenes Bier“ umsetzbar sein könnte. Es waren alle sofort begeistert und das Projekt nahm seinen Lauf.

Die erste Version des Biers, das die 20 Sommeliers als Anstoß zu einem langfristigen Projekt sehen, ist als Frühlingsbier gedacht – fruchtig, blumig, mit ordentlich Trinkfluss und Lust auf mehr, ohne dabei eine herbe Note und eine eleganter Kräutrigkeit außer Acht zu lassen. Die drei gewählten „Aroma“-Hopfensorten und eine Selektion heller Malze wurden – nachdem die Idee um das Bier dargelegt wurde – von Braumeister Wilhelm Fell gewählt, um das genannte Aromenprofil entstehen zu lassen. Hand-crafted, kalt vergoren und kalt gelagert präsentiert sich das Bier mit einer enormen Frische.

100 Prozent nach Reinheitsgebot von 1516 ist einer der Leitsätze, nach denen Wilhelm Fell seine Biere braut. Das behaupten die Industriebrauereien von ihren Produkten auch, doch dem Brauautodidakt aus Hilfarth ist durch viele Recherchen oftmals das Gegenteil bewiesen worden. Kleine Tricks im Sud- und Gärprozess sind in Großbetrieben leider keine Seltenheit mehr. Genau deswegen ist Willi für uns der perfekte Partner gewesen – er vertritt den selben Grundgedanken wie wir: das ehrliche Produkt. In einer Zeit in der wir auch im Bereich mit vielen Massenprodukten und Marken konfrontiert werden, sollte ein Bier entstehen, das uns zurück zum Handwerk führt. Mit speziellen Hopfen und frei von jeglichen Zusatzstoffen sollte das Bier unfiltriert auf die Flasche kommen – eine 0.75l Sektflasche mit Kronkorken versteht sich, hat es seine Kinderschuhe doch in den Köpfen von jungen Sommeliers.

Das Bier wurde in dieser ersten Auflage in einer kleinen Menge hergestellt und wird in einer limitierten Auflage von nur 650 Flaschen in den Restaurants der Sommeliers, sowie mit Unterstützung der Sommelier Union vertrieben. Die eigene Internetpräsenz [www.somms-craft.de](http://www.somms-craft.de) verdeutlicht, was hinter dem Projekt steht.

Kommen wir zu einem weiteren essentiellen Macher: Wilhelm Fell. Braufachwissen sprudelt aus ihm heraus wie das Bier aus dem Edelstahl-Kühltank. Der gelernte Korbmachermeister aus Hilfarth erweiterte aufgrund seiner Liebe zum Hobby sein Korbhaus um die Hilfarther Brauerei. „Ich habe eigentlich schon immer gern Bier getrunken, vor

## Pressemitteilung



Passion & Profession

„allein Alt“ nennt Wilhelm Fell die Ur-Motivation sich ein bisschen mehr als nur in Form eines Hobby's mit dem Bierbrauen auseinander zu setzen. „Meine ersten Versuche waren Zumutungen, aber heute kann man das ‚Hilfarther‘ trinken, oder?“ deutet der brauende Korbmachermeister an, der vor allem durch seine Neugier, wie eine überzeugende Gerstenkaltchale hergestellt wird, immer wieder zu neuen und gewagten Kombinationen greift. Das findet auch Chefsommelier Ronny Schreiber aus dem St. Jacques in Heinsberg, der in seinem Restaurant schon das Craft Bier von Willi Fell ausschenkt und der eine zentrale Rolle in der Entwicklung des Bieres spielt. „Die Gäste sind begeistert! Immer wieder wird mir gesagt, dass dieses Bier ‚ganz anders‘, viel authentischer schmecke. Und genau das ist es doch was wir erreichen wollen, das die Gäste wieder die Liebe zum eigentlichen, ehrlichen Produkt entwickeln.“

Vergessen sollten wir auch nicht einen weiteren „ehrenamtlichen“ Mitarbeiter des Projektes, der für die komplette Umsetzung des Web und die grafische Gestaltung verantwortlich ist: Heiko Lindemann, der sich durch Jahrelange Erfahrung in der Gastronomie als perfekter Partner unseres ersten Sommelier Bieres herausstellte.

### **Pressekontakt:**

Alexander Stauch  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Riesheimerstraße 47  
82166 Gräfelfing  
Telefon: +49 89 - 895 582 26  
Mobil: +49 170 - 768 81 20  
stauch@alexanderstauch.de

### **Kontakt Sommelier-Union:**

Geschäftsstelle  
Sebastian Langer  
Friedenstr. 48a  
63743 Aschaffenburg  
Telefon: +49 60 28 - 99 56 500  
info@sommelier-union.de

[www.somms-craft.de](http://www.somms-craft.de)

[www.sommelier-union.de](http://www.sommelier-union.de)

[www.sommelier-college.de](http://www.sommelier-college.de)