



OCHSENFURT

03. März 2016 16:20 Uhr

Ochsenfurter Pils zum Bier des Monats gewählt

6000 Mitglieder haben sich dem Club inzwischen angeschlossen, um die regionale und handwerkliche Braukunst zu unterstützen. Zwölfmal im Jahr lobt der Verein das „Bier des Monats“ aus. Im März fiel die Wahl auf das Pilsener der Ochsenfurter Oechsner-Brauerei.

6000 Mitglieder haben sich dem Club inzwischen angeschlossen, um die regionale und handwerkliche Braukunst zu unterstützen. Zwölfmal im Jahr lobt der

Verein das „Bier des Monats“ aus. Im März fiel die Wahl auf das Pilsener der Ochsenfurter Oechsner-Brauerei.

Zur „Bierwüste“ sei seine Heimat Dortmund inzwischen geworden, klagt Kliemt, der sich inzwischen Diplom-Biersommelier nennen darf. Die wenigen Brauereien, die es in der Region noch gibt, werden von einem einzigen Konzern dominiert.

Wie glücklich dürften sich das die Franken schätzen, wo rund ein Viertel der 1350 deutschen Brauereien zu Hause sind und der Gerstensaft noch in kleinen traditionsbewussten Familienunternehmen gebraut wird. „Die Vielfalt, für die unser deutsches Bier bekannt ist, geschieht in den Betrieben hier“, sagt Matthias Kliemt, „dafür, dass es so bleibt, wollen wir etwas tun.“

Regelmäßig wählt ein „Konsumentenausschuss“ ein „Bier des Monats“, das mit weiteren Kostproben der Brauerei an die 6000 Mitglieder des Bierclubs versandt wird. Aus ihrem Votum wird später das „Bier des Jahres“ gekürt, nach eigenen Angaben der wichtigste Konsumentenpreis der deutschen Braubranche. Die Ehre war 2004 dem Schwarzbier aus dem Hause Oechsner zuteil geworden war.

Matthias Kliemt sieht seinen Auftrag dabei durchaus als Mission. „Wer sich intensiv mit Bier beschäftigt, stellt fest, wie viele verschiedene Aromen er dort“, sagt der Bier-Sommelier und findet, dass das Bier hier den Vergleich mit dem Wein nicht scheuen muss.

Im Gegenteil: Angesicht hunderter Malz-, Hopfen- und Hefesorten sei die Aromavielfalt nahezu unerschöpflich – angefangen von typischen Anklängen von Banane und Nelke im Weißbier bis zur Schokoladen-Note in kräftigen Schwarzbieren.

Trotzdem bleibe ein gutes Pils, dessen schlanker Geschmack keine Fehler verzeiht, die Königsdisziplin eines jeden Braumeisters, ist Matthias Kliemt überzeugt.

Weitere Infos im Internet unter probier-club.de.

Artikel: <http://www.mainpost.de/regional/wuerzburg/Pils;art779,9143960>

© Mainpost 2015. Alle Rechte vorbehalten. Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung