Wenn Bier nach Mango oder Lakritz schmeckt

Bitburger Brauerei erweitert Programm in der Markenerlebniswelt – 40 000 Besucher pro Jahr

In Deutschland produzieren rund 1500 Brauereien etwa 5000 unterschiedliche Biere. Dass diese alle unterschiedlich schmecken, will die Bitburger Brauerei ihren Gästen mit einem neuen Programm beweisen: den „Bitburger Biererlebnissen".

Von unserer Reporterin Sarah-Lena Gombert

Bitburg. Es zischt laut, als Andreas Dick den heißen Metallstab in das Glas mit dunkler, rubinroter Flüssigkeit taucht. Schwarzbier Schaum schnellt nach oben. Obenauf bilden sich kleine, dunkle Flecken Karamell. Einen Biss in den Schokobrownie und dann schnell einen Schluck nehmen von dem „angestochenen Schwarzbier", das der Biersommelier aus Holsthum in der Bitburger Markenerlebniswelt serviert.

„Die Leute sollen sich fragen: Welches Bier passt zu welchem Essen?"

Henner Höper, Marketing-Direktor bei Bitburger

„Wir wollen, dass unsere Besucher Bier nicht einfach nur als Durstlöscher betrachten", sagt Henner Höper, Marketing-Direktor bei Bitburger. Darum hat die Brauerei zur Führung durch die Erlebniswelt einen weiteren Programmpunkt hinzugeführt: die Biererlebnisse. „Die Leute sollen sich fragen: Welches Bier passt zu welchem Essen?" Bei den Führungen durch die Erlebniswelt habe er festgestellt, dass die Leute sehr viel wissen wollen. „Nicht nur über die Herstellung des Bieres, sondern auch über seinen Geschmack."

Und hier kommt Andreas Dick aus Holsthum ins Spiel. Der Hopfenbauer ist diplomierter Biersommelier und hilft den Besuchern dabei, die bis zu 8000 Aromen in einem Bier zu entdecken, beispielsweise Banane und Mango im Weizenbier oder eben der Duft von Kaffee und der Geschmack von Lakritz bei einem Schwarzbier. Dieses Schwarzbier macht Dick durch das „Anstechen" mit seinem erhitzten Metallstab zu einem ungewöhnlichen Getränk: Der Schaum wird warm, während das Getränk kalt bleibt. „Das war bei Schmieden früher so üblich", sagt Dick.

Für den Besucher in der Erlebniswelt ebenso ungewöhnlich: Während der Probe werden auch Biere aus der Spezialitätenbrauerei serviert, beispielsweise ein kalt gehopftes Jungbier, das dem Pils sehr nahe kommt, jedoch auch ein bisschen nach Zitrone und Grapefrucht Früchten schmeckt.

Nach Angaben von Bitburger besuchen jährlich rund 40 000 Gäste die Markenerlebniswelt. „Besonders im Sommer haben wir viele Führungen", sagt Katharina Dehnke, Leiterin der Erlebniswelt. Nicht nur bei Einheimischen, sondern auch bei Urlaubern, beispielsweise aus den Niederlanden, sei das Programm sehr beliebt. „Ich hoffe, dass durch unser Programm ein bisschen mehr Wertschätzung für das Bier entsteht", sagt Andreas Dick, der aber zugibt, dass er auch mal gerne ein Bier in rauen Zügen trinkt.

Das „Anstechen" des Bieres führt Hopfenbauer Andreas Dick mit einem erhitzten Metallstab durch. FOTO: SARAH-LENA GOMBERT

EXTRA

Die **Bitburger Biererlebnisse** kosten zwischen 35 und 66 Euro, inklusive Führung durch die Markenerlebniswelt. Das Programm bietet sich besonders für Gruppen an, mehr als 30 Leute sollten an einer Führung aber nicht teilnehmen. Wer sich für eine Führung interessiert, kann sich unter 06561 946410 oder info@derbiersommelier.de melden. sdg

In Deutschland werden etwa 5000 verschiedene Biere gebraut. Dass diese alle unterschiedlich schmecken, will die **Bitburger Brauerei** ihren Gästen mit einem neuen Programm beweisen: den **„Bitburger Biererlebnissen“** .

Andreas Dick aus Holsthum, Hopfenbauer und diplomierter Biersommelier, hilft den Besuchern dabei, die bis zu 8000 Aromen in einem Bier zu entdecken.

Die Bitburger Biererlebnisse kosten zwischen 35 und 66 Euro, inklusive Führung durch die **Markenerlebniswelt**. Das Programm bietet sich besonders für Gruppen an, mehr als 30 Leute sollten an einer Führung aber nicht teilnehmen. Wer sich für eine Führung interessiert, kann sich unter 06561 946410 oder **info@derbiersommelier. de** melden.

(Quelle: Trierischer Volksfreund, Eifel-Zeitung, Montag, 26. März 2012)

Pressemitteilung der Bitburger Baugruppe vom 23.03.2012