



## Biertestbericht

An einem kalten Winterabend im Januar starteten wir um 19.45 Uhr einen Selbstversuch im Namen des neuen Bier-Gütesiegels „**RAF tested**“.

Erster Kandidat war ein vegetarisches Bier für Studenten und Frauenverstehen. Der einzige Lichtblick war der Schwertschaum, der sehr lange hielt. **Öko Urtrunk** von Rother Bräu, ist zwar rein biologisch angebaut, d. h. mit Mist gedüngt und man muss leider sagen, es schmeckt auch irgendwie danach.

Das altmodische Design des **Paulaner Oktoberfestbier** spiegelt die oberbayrische, traditionelle und unflexible Lebensweise wieder. Was man allerdings diesem Bier zu gute halten muss, es hat den höchsten alkoholischen Anteil an dieser Bierprobe gehabt. Dies musste auch Graf Grappa am eigenen Körper erfahren. Geist und Körper waren willig, so entblöste er sich plötzlich und war zu einer Selbstgeißelung, durch das vorgesetzte Bier, mehr als bereit. Solch eine Ansicht auf einen fränkischen Traumkörper war das Bier nicht gewachsen, so dass es ranzig wurde und die Wertung dementsprechend ausfiel.

Darauf folgte die optische „Edelhure“ unter den Kandidaten der Bierprobe. **Duckstein Bier**, vom Design her ein absoluter Augenschmaus. Leicht irisch angehauchter Geschmack aus Hamburg ist nicht jedermanns Sache stellten einige fest. Fazit: Man mag es oder nicht, fällt aber durchaus unter die Kategorie gemütliches Feierabendbier.

Das Bier schmeckt besser, als es erahnen lässt, immerhin handelt es sich bei dem nächsten um **Löwenbräu Pils**. Für eine weltweit bekannte Brauerei, ist das Design aber eher makaber. Hier bewährt sich allein der Spruch: „Desto mehr man trinkt, desto besser wird es.“

**Unterfränkisches Landbier** von der Kesselring Brauerei ist eine absolute Beleidigung jedes Franken. Wenn man dieses Bier als Grundlage fränkischer Braukunst bezeichnet, wären wir lieber gleich beim Weinanbau geblieben. Der säuerliche Geschmack und auch die sehr schnell in sich zusammen fallende Schaumkrone machten das Bier zu einem Wegschüttbier. Dieser potentielle Toilettenbierkandidat hat unserer Meinung zu recht den letzten Platz erobert (nämlich den 13ten).

Das einzige Zonenbier in unserer Runde hat uns auch nicht ganz überzeugt. Mit einem Wert von 5,38 lag es im Mittelfeld. Als Warsteinerimitat gehandelt verlieh der bittere Nachgeschmack und der Geruch nach totem Hamster all unsere Zuversicht, mit dem Soli-Zuschlag etwas gutes getan zu haben. **Radeberger Premium** ist nur in Ausnahmefällen genießbar. Einige vermuteten, es werde in einem Zweigwerk in Bitterfeld gebraut, weil es so bitter schmeckt. Unser Fazit an das Sachsenwasser: „Nanü. Wer früher kommt, gewinnt nicht immer!“.



Das **Jagdherrn Pils** von der Würzburger Hofbräu Brauerei schaut äußerlich total einfallslos aus und macht seinem Namen überhaupt keine Ehre. Auf jeden Fall hat uns der Inhalt mehr als überzeugt. Wir finden, dies ist eine Ikone fränkischer Braukunst. Diese Bier hat unsere Hoffnung doch bestätigt, dass Franken Bier brauen können. Es ist ein typisches Saufmaschinenbier und deshalb fällt unsere Meinung eindeutig aus: „Die Inneren Werte zählen, nicht die Äußeren.“

Dieses Ruhrpottbier ist vom Design her kein Aufreißer. Der Schaum hält auch nicht so lange, aber dafür ist das Bier süffig. Man kann es also Essen. Übrigens Anmerkungen am Rande: Graf Grappa bemerkt seinen Bierbauch, Lord Lambrusco, als alter Weintrinker, gibt nach dem achten Bier auf. Aber trotzdem Respekt, denn nicht alle Biere waren so gut wie dieses. **Veltins** hat bei unserem kleinen Wettbewerb ganz knapp die Bronze-Medaille verteidigen können. Herzlichen Glückwunsch, denn es ist sicherlich nicht einfach uns Franken zu überzeugen. Langsam stellt sich aufgrund des vielen Schaumkonsums kleinere Anzeichen von Brustwachstum bei Don Promillo ein.

**Herzog von Franken** (mein heimlicher Sieger) von der Burg Brauerei aus Thüngen landete leider nach unserer Auswertung auf dem undankbaren vierten Platz. Als Vorteile wurde die „Ploppflasche“ und der pikelnde Nachgeschmack ausgelegt.

Fazit: „Lass mich das Bier aus deinem Bauchnabel schlürfen!“

Langsam wird es aber dann doch schwer neutral zu beurteilen. Aber wir geben nicht auf, sind doch nur noch vier Biersorten.

**Altmühltaler Gold Export** (erinnert irgendwie an Golden Shower). Dieses Bier ist einfach goldig vom Aussehen her. Aber irgendwie haben wir da schon wieder ein Frauenbier an der Hand. Unteres Mittelfeld erspart uns den Kommentar. Bitte.

Nachdem wir alle Toilettenstandorte strategisch unter die Lupe genommen hatten, stellten wir um kurz nach 23 Uhr fest, Freiherr von Federweißen ist verschwunden.

**Eschenbacher Pilsner Premium**, auch ein Bier mit Standardetikett. Typisches Pils, fränkisch herb, friesisch angehaucht. Die Farbe des Abgangs lässt sich folgendermaßen beschreiben - mitteltrüb, naturhell, fast durchsichtig. Im gesicherten Mittelfeld ist dieses Bier platziert. Praktisch das Schalke der Bierliga. Internationale Chancen nicht ausgeschlossen.

Aus der Naktbar..., ähhh Nachbarortschaft Zeil a. Main ein weiterer Kandidat: **Göller Pils**. Design auch eher Standart. Komischer Geschmack laut einigen Kampftrinkern. Kein Kandidat für intensive Trinkgelage. Wärt Ihr in Zeil doch bloß bei euerem schönen, allseits bekannten Weinfest geblieben.



Als letztes Bier folgt das Regenwaldrettungsbier (*Krombacher*). Im Geschmack auch extrem herb, aber wir sind natur- und bauchliebende Menschen und deswegen viele Pluspunkte wegen dem Engagement bei der Urwaldrettung. Macht weiter so. Ihr habt euch den zweiten Platz verdient.

Nachdem wir 13 Biere durchprobiert und bewertet haben. Können wir uns nun Kenner der lokalen und nationalen Bierkultur schimpfen. OK, wir haben ca. noch 300 Brauereien vor uns. Aber glaubt mir, wir werden alles dafür tun, in den nächsten Monaten und Jahren unsere Körper dem Bierkonsum zu widmen, so dass wir irgendwann vielleicht 150 kg wiegen und einen Bierspoiler haben, aber wir sind dann professionelle nationale Biertester, die spätestens dann versuchen, den internationalen Biermarkt in angriff zu nehmen. Also bis zur nächsten Bierprobe

Euer DON PROMILLO

