



## Der Gattung Bier mit Leidenschaft begegnen

Warstein, 28. September 2009

**Karl Schiffner, amtierender Weltmeister der Biersommeliers, tritt für einen Bier-Genuss mit allen Sinnen ein**

Langsam führt er das mit Bier gefüllte Glas von links nach rechts an seiner Nase vorbei, dann taucht er tiefer in die Tulpe ein, bevor er das Bier zwei Atemzüge später fast bedächtig in den Mundraum fließen lässt. Karl Schiffner, der erste durch die Bier Interessenten Gemeinschaft und die anerkannte Doemens Akademie in München diplomierte Weltmeister der Biersommeliers, verkostet nationale und internationale Bierspezialitäten stets nach diesem Trinkritual. „Trinkrituale sind unerlässlich, wenn man Bier mit allen Sinnen erfahren möchte“, so Schiffner. „Wer direkt aus der Flasche trinkt, gibt dem Getränk keine Chance sich im Mundraum zu entfalten. Übrig bleibt nur die Bittere“. Dann nimmt Schiffner ein neues Verkostungs-Glas, lässt eine weitere Bier-Spezialität mit wenig Abstand zum Glas senkrecht in den Kelch fließen. „Wer ein gutes Bier genießen möchte, muss ihm Sauerstoff geben, sonst können sich die Aromen nicht entfalten“, betont der amtierende Weltmeister. „Unerwartet, aber absolut einleuchtend“, so die Resonanz der 22 Teilnehmer des Warsteiner Bierkenner Wochenendes, das vom 10. bis 13. September 2009 in Warstein stattfand. Neben dem Seminar von Karl Schiffner führte Braumeister Lothar Kuss zu Fuß durch die Warsteiner Brauerei, Reinhard Nölke von der Abteilung Qualitätskontrolle Schankservice leitete den Zapf-Workshop und für manch' kulinarischen Genuss sorgte das Team der Domschänke, Stammhaus der Warsteiner Brauerei, erbaut von Caspar Cramer im Jahr 1803.

Das Trinkritual und die Kunst des Einschenkens blieben nicht die einzigen neuen Erfahrungen im Umgang mit der Gattung Bier. Vermeintliche Selbstverständlichkeiten wie das Wissen um die ideale Trink-Temperatur oder die Dauer eines Zapfvorgangs führten ebenso zu großem Erstaunen wie die „Königsdisziplin“ selbst – die Verkostung nationaler und internationaler Spezialitäten.

Dass die Teilnehmer des Warsteiner Bierkenner Wochenendes dem Bier künftig mit ebenso viel Leidenschaft begegnen wie viele dem Wein, dafür sorgten auch die kulinarischen Feinheiten: Zartbitter-Schokolade zum Luxury Double Chocolate Stout der Marke Young's aus Großbritannien, ein Meantime Coffee Porter zu Vanilleeis oder das ‚Stacheln‘ von Bockbier, bei dem Karl Schiffner mit heißen Eisen eine besonders röstige Malznote der limitierten Spezialität „Sündenbock“ aus der Privatbrauerei Hofstetten, St. Martin, erzeugte.

### Die Warsteiner Brauerei

Die Warsteiner Brauerei, gegründet 1753, zählt zu den größten Privatbrauereien Deutschlands. Ihr Flaggschiff ist die Marke WARSTEINER Premium Verum, die deutschlandweit zu den beliebtesten Biermarken zählt. Darüber hinaus gehören die Biermischgetränke WARSTEINER Premium Orange, Lemon und Cola\*, WARSTEINER Premium Radler sowie WARSTEINER Premium Alkoholfrei zum Produkt-Portfolio. Neben der Warsteiner Brauerei gehören zur Warsteiner Gruppe auch die Paderborner Brauerei Haus Cramer KG (Paderborner, Isenbeck, Weissenburg), die Herforder Brauerei (u.a. Herforder Pils, Herforder 50/50) sowie Beteiligungen an der König Ludwig GmbH & Co. KG Schlossbrauerei Kaltenberg (König Ludwig Dunkel, König Ludwig Weissbier), der Frankenheim Brauerei (Frankenheim Alt, Frankenheim Blue\*) und an weiteren Brauereien im Ausland. Mittlerweile vertreibt die Warsteiner Gruppe ihre Produkte in über 60 Ländern der Welt.

\* koffeinhaltig

### Für nähere Informationen:

Jana Meißner  
Abteilung Unternehmenskommunikation  
Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG

Domring 4-10

59581 Warstein

Tel: 02902-88 1354

Fax: 02902-88 12354

E-Mail: [jmeissner@warsteiner.com](mailto:jmeissner@warsteiner.com)

Homepage: [www.warsteiner.com](http://www.warsteiner.com)