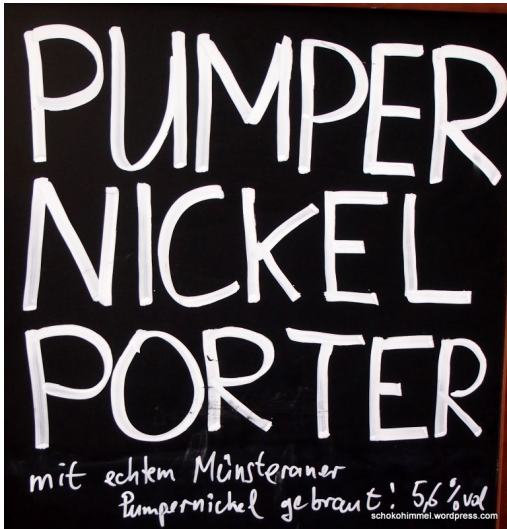




Watermark



Bier-Messe in der Bochumer
Jahrhunderthalle



Bier und Brot gehören auch
zusammen – was es alles gibt!

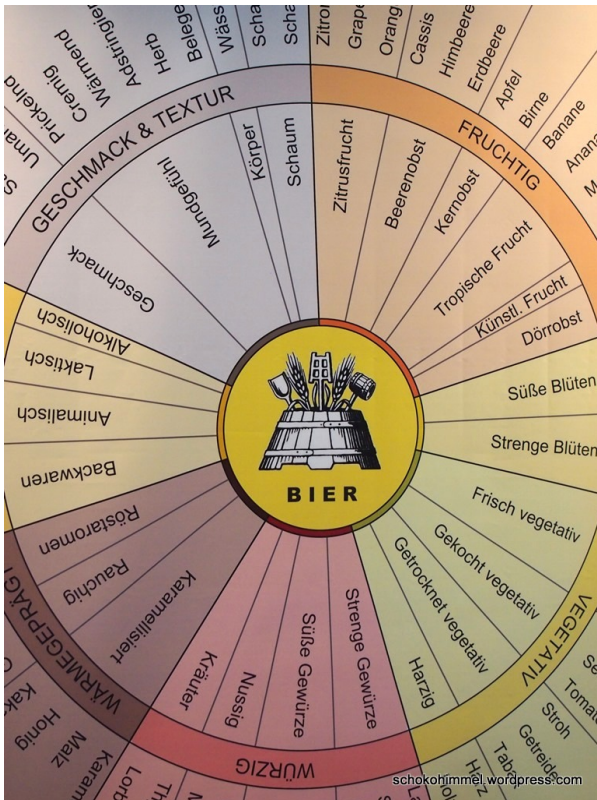
default watermark



Hopfen – was für ein
Aroma!



Craftbeer in speziellem Glas zur Verkostung



Das Rad der Aromen für die

Bierverkostung einfach immer fasziniert, ist ehrliche Handwerkskunst und Qualität. Bezogen auf Lebensmittel: Ja, es ist ein Unterschied, ob ich Schokolade mit Edel-Kakao oder billige Supermarktware esse. Ja, es ist ein Unterschied, ob ich Massen-Kaffee oder [ausgesuchten Kaffee von kleinen Röstereien](#) trinke, die mir sogar die Anbau-Farm nennen können. Ja, es ist ein Unterschied, ob ich sogenannte „Fernseh-Biere“ (die aus der Werbung...) oder Craftbeer genieße. Denn letzteren sind Biere mit Ecken und Kanten, mit Charakter. Das andere ist Massengeschmack.

Bier ist ein unheimlich vielfältiges Lebensmittel, das herb, voll, weich, fruchtig, würzig, rauchig, malzig usw. usf. schmecken kann. Es kann fast schwarz sein, rötlich schimmern oder die Farbe von Honig haben. Dieser Aromenreichtum ist uns doch von Kaffee und Schokolade bestens bekannt... ?

Die Atmosphäre in der Jahrhunderthalle? Sehr gediegen. Die Finest Spirits & Beer Convention hat nichts mit wahllosem Trinken zu tun, sondern zelebriert den bewussten Genuss. Und so habe ich mir an den Aussteller-Ständen verschiedene Biersorten angeschaut, habe einem interessanten [Experten-Vortrag über Craftbeer](#) zugehört, einen Fass-Anschlag beobachtet und viele Bier-Infos gesammelt. Nun weiß ich eine Menge über ober- und untergärige Biere, Stammwürze, Bittereinheiten, Braukunst [...].

Hier und da habe ich natürlich mal eine kleine Menge Gerstensaft verkostet. Und für alle Schokoholics: Nachdem ich ein [Camba Dry Stout](#) probiert habe, weiß ich, dass Bier durchaus auch Kakao- und Schokoladennoten in Geruch und Geschmack aufweisen kann. Das dunkle, obergärige Bier war mild und samtig. Es hatte einen ganz weichen Abgang, überhaupt nicht herb. Da hätte ich verdammt gut Schokolade oder Kuchen zu essen können; diese Köstlichkeiten waren aber leider in dem Moment nicht greifbar. Jedenfalls: Von wegen, nur Wein & Schokolade passen zusammen – das halte ich ja sowieso für ein ziemlich unsinniges Gerücht! ?

Ich hoffe, dass die Bilder Euch einen kleinen Eindruck von dieser schönen Genuss-Messe geben

können. Prost!

Category

1. Uncategorized
2. Unterwegs

Tags

1. Alkohol
2. Bier
3. Bochum
4. Craftbeer
5. Event
6. Festival
7. Finest Spirits & Beer Convention
8. fsbc2014
9. Genuss
10. Jahrhunderthalle
11. Messe

Date Created

21. Oktober 2014

Author

schokohimmel

default watermark