

# „Spring Seasonal Festbier“

**Miltenberg** (st) – Jedes Jahr aufs Neue spürt der amerikanische Braukonzern Sierra Nevada „den Wurzeln des berühmten Oktoberfestbiers nach“. Dazu geht er jeweils ein „Colaboration Brew“ mit einer namhaften deutschen Brauerei ein. Diesmal kam die aus Unterfranken.

In 2017 entschied sich Sierra Nevada bei ihrem „Colaboration Brew“ für die Zusammenarbeit mit dem Brauhaus Faust zu Miltenberg, das den Amerikanern nach vielen internationalen Preisen auf höchstem Niveau längst kein Unbekannter ist. Eine bayerische Brauerei, deren „klassisches Braukonzept man lange bewundere“. Das Brauhaus Faust zu Miltenberg ist zertifiziertes Mitglied der Slow Brewing-Bewegung, die von ihren Mitgliedsbrauereien nicht nur herausragenden Geschmack ihrer Biere verlangt, sondern auch deren faire und nachhaltige Produktion. Zu Sierra Nevada-Gründer und CEO Ken Grossman und dessen Sohn Brian, pflegt das Brauhaus Faust langjährige Kontakte. Aus dem Miltenberger benachbarten Bürgstadt, hat Sierra Nevada viele Ziemann-Tanks

bezogen. Das Ergebnis des gemeinsamen Bierbrauens, zu dem Dipl. Ing. Cornelius Faust vom Brauhaus Faust zu Miltenberg im Frühjahr diesen Jahres in die USA gereist war, liegt nun vor: ein tiefgoldenes, malziges Bier, fein ausbalanciert durch die Zugabe von deutschem Gerstenmalz und Doldenhopfen.

Bei ersten Testsudn im Versuchssudhaus von Sierra Nevada, so berichtet Cornelius Faust, habe man mit Sierra Nevada-Braumeister Scott Jennings zusammen unterschiedliche Gärungs- und Reifeverfahren des Faust-Stils unter amerikanischen Bedingungen ausgelotet. Die Hauptsude seien dann im Sudwerk am Standort Mills River, North Carolina durchgeführt worden. Sierra Nevada (Ausstoß in Chico 760.000 Hektoliter, Ausstoß in Mills River 530.000 Hektoliter) ist im wesentlichen (zu etwa 90 Prozent) auf die Produktion von Pale Ale und IPA ausgerichtet. Unter den 68 über das Jahr hergestellten Biersorten sind aber auch Stout, Porter und Pilsner zu finden sowie Bierspezialitäten und Saisonbiere - unter diesen nun das 2017 Oktoberfest Festbier.



Die beiden Slow Brewer Biersommelier Cornelius Faust (links) und Geschäftsführender Gesellschafter Johannes Faust beim Vergleich des Faust Michaelismesse Festbier 2017 mit dem amerikanisch-deutschen „Colaboration Brew“ – einem von Sierra Nevada und Brauhaus Faust gemeinsam eingebrauten „2017 Oktoberfest Festbier“. • Foto: p

Cornelius Faust: „Das Bier ist an unsere eigenen Festbierrezepturen angelehnt. Mit 14 Prozent Stammwürze, 6,1 Prozent Alkohol und 30 Bittereinheiten, haben wir es an die amerikanischen Konsumentenerwartungen ange-

passt: kräftiger gilt hier als craftiger.“ Der Sud wurde mit fränkischem Malz (Steffi) aus der Bamberger Mälzerei eingebraut sowie zweizeiligem Pale, Münchner und etwas Caramelmalz. Cornelius Faust: „Die untergä-

rige Hefe ist die gleiche, die wir für unsere Festbiere verwenden.“ Gehopft wurde mit deutschem Magnum (Bitterhopfen), sowie Select aus der Hallertau, Tettnanger und Spalter als Aromahopfen. Faust weiter: „Zum ersten

Mal bei Sierra Nevada, hat die Brauerei bei der Herstellung des 2017 Oktoberfestbiers mit Kräusen gegeben zur Nachreife des Jungbieres gearbeitet.“ Wie das fertige Bier bei den amerikanischen Bierfreunden ankommt, wurde dort bei einem „Frühlings-Oktoberfest“ getestet. Mit dem Eintreffen von einigen Testflaschen des Bieres, konnte sich Ende Juli auch Biersommelier Cornelius Faust ein geschmackliches Bild des amerikanisch-deutschen Brauergebnisses machen: Tiefes Gold und feinporiger Schaum stärken die Vorfreude auf dieses kräftige Märzenbier. Aromen von feinen Kräutern, gepaart mit Malztönen, folgt eine feine Süße auf dem Gaumen die mit zarten Caramelnoten zu einem trockenen und festen Abgang führt. Ein Bier mit Charakter und einer hohen Drinkability.“ Für das „Food Pairing“ mit seinem „2017 Oktoberfest Festbier“ schlägt Sierra Nevada den amerikanischen Kunden übrigens „German Weisswurst sausage“ oder „Rost Pork“ vor, wahlweise „Apple Strudel with fresh whipped cream“ - Na denn: Ein Prossit der Gemuetlichkeit!