



Bier- und Weinprobe via world-wide-web

Pandemiebedingtes Spezial-Angebot in der Lockdown-Phase bei der Feuerwehr March.

Aufgrund der Covid-19-Pandemie befand sich die Feuerwehr March seit dem 14.03.2020 im Lockdown. Alle Aktivitäten, einschließlich des Übungsbetriebs ruhten ausnahmslos – es herrschte sogar ein allgemeines Betretungsverbot des Feuerwehrgerätehaus. Vier Wochen nach Beginn des Lockdowns, am 17.04.2020, konnten die Marcher Feuerwehrangehörigen wenigstens erste Online-Seminare über Feuerwehr-Themen besuchen. Anfangs nutzte die Feuerwehr March noch Angebote des Kreisfeuerwehrverbands Emmendingen, vom 18.05. bis 13.07.2020 gab es dann schließlich nahezu wöchentlich eigene Online-Proben.

Ein ganz besonderes Angebot hat sich während der Lockdown-Phase der 1. Stv. Feuerwehrkommandant Andreas Kauder ausgedacht: Er wollte den Feuerwehr-Angehörigen etwas Besonderes anbieten, in dieser seltsamen Zeit und dachte sich, warum nicht eine Online-Bier-Probierprobe anbieten? Gesagt – getan. Außerhalb der regulären Online-Proben-Termine hat er dann zu einer „Sonderprobe“ eingeladen und um verbindliche Anmeldungen der Teilnehmer gebeten. Anhand der Anmeldungen wurde die Anzahl der Teilnehmer ermittelt, die vorab mit dem „Probematerial“ beliefert wurden. Es wurden verschiedene Biersorten ausgewählt und Informationen über diese eingeholt. Am 09.05.2020 war es dann soweit: Jeder Teilnehmer/jede Teilnehmerin bekam also frei Haus ein kleines Sixpack angeliefert. Dieses bestand aus vier Flaschen Bier und je einen Beutel Chips sowie Salzkräcker. Die Biere sollten dann bis zum Abend kalt gestellt werden.

Die erste Stunde der Spezialprobe widmete man sich dem Thema „Gefahren der Einsatzstelle“ durch die Andi Kauder mittels einer Powerpoint-Präsentation fachmännisch leitete. Etwa eine Stunde später ging es dann los. Andi erläuterte den gespannten Teilnehmerinnen und Teilnehmern die Spielregeln:

Spielregeln

- Mikrofone aus
- Wenn was gefragt oder gesagt wird, erst dann Mikro an oder Hand heben
- Wenn vorhanden dann Kopfhörer mit Mikro verwenden

Tasting To do`s:

- Ein kleines Glas verwenden
- Zur Hälfte füllen, damit Aroma nach oben kanalisiert entweichen kann
- Sehen, Riechen, Schmecken
- Bier kurz im Mund behalten
- Nicht ausspucken, da sonst die Bitterkeit im Abgang verpasst wird
- Sehen:
 - Welche Farbe hat das Bier? Geht von hellgelb bis tiefschwarz
 - Klarheit? Klar, verschwommen, trüb
 - Schaumkrone? Klein oder groß, grob oder fein, standfest oder fällt schnell
- Geschmack immer mal zwischendurch neutralisieren, durch Cracker. Als Abschluss die Chips. Sind salzig und machen Durst...

Bier Nummer eins:

„Waldhaus ohne Filter, naturtrüb“

- Erfrischend fruchtig
- Süß würzig
- Kleine Honignote im Hintergrund
- Zitrus und Apfelnote
- Feine Ausgewogenheit durch seine Hefe, Malz und dezent bitteren Hopfen
- Süffig, geht gut runter
- Wasser aus fünf eigenen Schwarzwald-Quellen
- Gerstenmalz aus den Regionen Kreis Waldshut (Stühlingen), Breisgau und Main-Tauber-Gebiet
- Naturhopfen aus Tettngang (Bodensee), Spalt (unterhalb Nürnberg) und Hallertau (oberhalb Freising)
- Hefe aus eigener Zucht
- DLG-Auszeichnung (Deutsche Landwirtschaft Gesellschaft)
 - 18 x Gold
 - 5 x Silber
 - 1 x Bronze
- Brauerei Waldhaus:
 - Zwischen Höchenschwand und Waldshut, direkt an der B 500
 - Seit 185 Jahren
 - 1864 Abgebrannt
 - 100 % regenerative Strom wird überwiegend in den Wasserkraftwerken am Hochrhein und im Schwarzwald produziert.

- Derzeit die vierte Generation der Familie
- Geschäftsführer ist Dieter Schmid (so ein Bart wie ich, zurückgekämmte Haare)
- 2015 Einweihung neues Logistikzentrum
- 15 verschiedene Biersorten

Bier Nummer zwei:

„Wulle Bier“

- Duftet malzbetont nach Honig, Brot und Würze
- Spritzig wie Mineralwasser, wie ein Zitronenscheibchen im Wasserglas
- Würze und Hopfen halten sich geschmacklich zurück
- Feine Apfelsüße, bodenständiger Geschmack
- Brauerei
- Seit 1832, gegr. Von Ernst Immanuel Wulle
- Lernte im Stuttgarter Hofbräuhaus das Bierbrauen, eröffnete mittels Kapitals seiner Frau, welche aus reichem Elternhause stammt, eine Brauerei
- 1861 wird es zur führenden Gastronomie Biermarke Stuttgarts
- 1971 wird die Brauerei geschlossen, wurde von der Dinkelacker Gruppe übernommen, sämtliche Gebäude wurden abgerissen
- 2008 wieder Rückkehr auf den Markt, gebraut von der Dinkelacker Gruppe, Wulle hat keine eigene Brauerei mehr
- Es gibt es nur in 0,33 l Bügelflasche sowie 0,5 l er mit Kronkorken und neuerdings auch in der 0,5-er-Dose, angepriesen als Not-Konserve
- Verzichtet auf Werbung, stellt aber gemeinnützigen Partnern Werbefläche zur Verfügung, z.B. auf werkseigenen Bussen
- Hat übrigens einen Fuhrpark mit VW T 2 Bullis
- Hat bereits 1901 von seiner Stiftung einen Kindergarten in seinem Heimatort gebaut
- Werbespruch „Wir wollen Wulle“ seit 1861 auf den Flaschen zu finden

Bier Nummer drei:

„Chiemseer Hell“

- Frisch, süffig, mild im Geschmack
- Limonadiger Grundton
- Im Abgang ein schöner Süßholz Geschmack
- Zu Beginn offenbar tolle Aromen, welche aber wohl schnell verfallen
- Gebraut von Brauerei Auer in Rosenheim, bekannt auch unter dem Namen Rosenheimer Spezialitätenbrauerei
- Seit 1889
- Gehört zur Paulaner Brauereigruppe
- 11 Biersorten
- Hat 1913 zur Vergrößerung kleinere Brauereien in und um Rosenheim aufgekauft
- Geschäftsführer Thomas Frank

- Seit 1996 eigener Tiefbrunnen auf Gelände, aus welchem das Brauwasser aus 120 Metern Tiefe gewonnen wird
- Sehr engagiert für den Erhalt des Auerhahns – Identifikation mit dem Logo
- Auch die Chiemgauer Brauhaus GmbH, die das Chiemseer-Bier vertreibt, gehört zur Brauerei. In einem Streit um den Markennamen gab das Oberlandesgericht München der klagenden Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs Recht und entschied, dass das Bier nicht mehr als Chiemseer verkauft werden darf, weil der Brau-Ort Rosenheim nicht am Chiemsee liegt. Die Brauerei behält sich vor, als nächste Instanz den Bundesgerichtshof anzurufen.
- Seit Anfang Juni 2016 wird das Bier mit neuen Etiketten ausgeliefert. Der Name Chiemseer blieb bestehen, jedoch mit dem Untertitel Gebraut in Rosenheim am Inn und dem Hinweis, die Rückseite zu beachten. Auf dieser wird auf die Lage Rosenheims zwischen Wendelstein und Chiemsee hingewiesen.
- Im Netz möchte die Brauerei als „kleine nette Brauerei“ von nebenan rüberkommen, wird dafür aber scharf kritisiert da die Paulaner Gruppe wohl eine ziemlich große GmbH ist.
- Tun gutes – und reden auch darüber, viele viele Pressemeldungen über Projekte und Veranstaltungen.

Bier Nummer vier:

„Rogg Bio Landbier“ – die Hausmarke der Feuerwehr March

- Ein hopfenaromatisches Pilsener mit Zutaten rein aus biologischem Anbau.
- Biogetreide von Dachswanger Mühle aus Umkirch
- Hopfensorten aus Tettngang
- unverwechselbare, angenehme Bittere.
- Leicht grasig
- Kräuterig
- Brauerei:
 - Geschäftsführer Joachim Rogg, seines Zeichens Feuerwehrmann der FF Lenzkirch
 - Lenzkirch im Hochschwarzwald
 - Seit 1846, gegründet von Andreas Rogg, damals 51 Jahre alt, gleichzeitige Eröffnung des Gasthofes
 - Früher gab es wohl 100 Privatbrauereien im Hochschwarzwald. Die Brauerei Rogg ist heute noch übriggeblieben
 - 1945 wird die Brauerei von Franzosen besetzt und erst 1947 wiedereröffnet
 - Derzeit 10 Biere im Angebot, und ein Winterbier, was urspr. 2009 nur im Elsass betrieben wurde
 - 1969 wird Limo gebraut, später durch die Marke Libella
 - 2007 Exportbrauerei und beliefert das Elsass
 - 2009 wird ein Weihnachtsbier gebraut und nur im Elsass betrieben
 - Im Herbst wird Bierschnaps gebraut, süffiger Likör, der einem Whisky sehr ähnlich sei

Der große Erfolg dieser Bierprobe hatte zur Folge, dass man dieses „Event“ alsbald wiederholen wollte. Diesmal wollte man edle Weine verkosten lassen. Und erstmals war im Sixpack nun auch ein Schmankerl für die Partnerinnen der meist männlichen Feuerwehrleute mit dabei: Ein schmackhafter Secco, außerdem die beliebten Salz-Kracker.

Die Organisation der Weinprobe war nun wesentlich aufwändiger, denn die Weine mussten ja in Liter-Flaschen eingekauft werden. Damit man die Weinprobe in handlichen Portionen genießen konnte, mussten die Weine vorher in 0,2-Liter-Flaschen abgefüllt werden. Dazu hat die Feuerwehr March dann schließlich rund 150 solcher Fläschchen, samt Schraubverschluss, eigens angeschafft – die wird man künftig sicherlich noch entsprechend verwenden können. Andi Kauder wurde hier nun durch den Feuerwehr-Chefeinkäufer für Kelterei-Produkte, dem Kameraden Werner Winter, tatkräftig unterstützt.

Am 06.06.2020 sollte dann die zweite Spezialprobe als Online-Weinprobe stattfinden. Das Thema vor der Verkostung lautete „Alarm- und Ausrückeordnung aus Sicht der Integrierten Leitstelle“, welchem sich wieder Andi Kauder widmete. Bei dieser Probe hatten wir dann sogar einen externen Gast mit im Webex-Meeting. Rund eine Stunde nach Beginn der Probe ging dann die Verkostung los:

Tasting To do`s:

- Glas: saubere, nach oben kelchförmig geschlossene Weingläser, um eine gute Beurteilung zu erlauben. Der Stiel des Glases dient als Griff und muss deshalb lang und griffig genug sein. Der Kelch soll während der Weinprobe frei von Fingerspuren bleiben und auch die Handwärme soll sich nicht auf den Wein übertragen.
- Auge: Klarheit, Farbe und Reinheit des Weines werden geprüft
- Nase: Geruchseindruck nach Schwenken des Glases
- Zunge: geschmackliche Prüfung im Mund
- Abgang, auch Nachhall genannt: der nachdauernde Eindruck, wenn der Wein den Mund verlassen hat.
- Oftmals werden die Weine ohne Kenntnis ihrer Etiketten verkostet, um eine Vorbeeinflussung auszuschließen: Nur das Produkt im Glas soll beurteilt werden; bekannte oder unbekannte Namen, große und weniger große Jahrgänge sollen nicht das Urteil trüben. Eine solche Verkostung nennt man Blind-Verkostung oder Blindprobe.
- Beurteilung der Farbe oder „Das Auge“
 - Am besten kann man die Farbe erkennen, wenn das Glas vor einen weißen Hintergrund gehalten wird. Dabei werden die Klarheit, die Farbe und die Reinheit eines Weines geprüft. Hierzu betrachtet man das Weinglas einerseits von oben, hält das Glas jedoch auch schräg, da die Weinfarbe je nach Flüssigkeitsstand leicht variieren kann. Nach dem Beurteilen der Farbe soll das Glas waagrecht zum Licht gehalten werden; manche Weine zeigen auf dem Glas sogenannte Tränen, diese bilden sich durch die Oberflächenspannung.

- Anders als vielfach behauptet, geben die sogenannten Tränen oder Kirchenfenster, die sich nach dem Schwenken am Glasrand bilden, keinen direkten Aufschluss über die Qualität eines Weins. Sie zeigen lediglich eine durch Alkohol oder Zucker erhöhte Viskosität (Zähigkeit der Flüssigkeit) an.
- Der Geruch oder „Die Nase“
 - Nach der visuellen Wahrnehmung kommt der olfaktorische (Riechwahrnehmung) Eindruck. Dabei wird versucht, verschiedene markante Gerüche zu unterscheiden und zu benennen. Der olfaktorische Eindruck besteht aus drei Phasen.
 - Zunächst riecht man am Glas, ohne es zu schwenken, da es extrem flüchtige Verbindungen im Wein gibt, die bereits nach dem ersten Schwenken verloren gehen.
 - Nun wird das Glas geschwenkt, um tiefere Aromen an die Oberfläche zu bringen und zu verstärken. Nach erneutem Riechen werden andere Gerüche wahrgenommen.
 - Der Wein braucht nun etwas Zeit, um sich zu erholen; dann erneutes Riechen. Manche Weine bieten nun wieder dieselben Geruchseindrücke wie zu Anfang, bei anderen haben sich die Geruchseindrücke durch die Luftzufuhr verändert.
- Der Geschmack oder „Die Zunge“
 - Die Zunge kann eine Reihe an Geschmackseindrücken vermitteln.
 - Der Wein wird langsam geschlürft, die Luftzufuhr beabsichtigt. Der Wein wird langsam im Mund bewegt und dort auch etwas länger belassen. Die Empfindung für „süß“ nimmt mit der Zeit ab, der bittere Geschmackseindruck nimmt zu. Im Mund machen sich dann ebenso rau-bitterherb die Tannine (Gerbstoffe) und über den Gaumen der Geschmack bemerkbar.
- Der Abgang
 - Große Weine sollten auch bei der Verkostung getrunken werden, um den nachdauernden Eindruck zu beurteilen, nachdem der Wein den Mund verlassen hat. Je nachdem wie lange der Weingeschmack in Mund und Rachenbereich spürbar ist, spricht man von einem langen oder kurzen Abgang oder auch Nachhall.

Wein Nummer eins:

„Weißburgunder & Chardonnay, trocken, 2017“ (Weingut Hiss, Eichstetten)

- Zart butterige Aromen
- Fruchttige Komponente von reifen Birnen und Äpfeln
- Ein Hauch Vanille
- Zum Weingut Hiss
 - Mittlerweile spricht man auch von einem „Event-Haus“
 - Karl Hiss, Küfer, arbeitete sich hoch bis zum Winzer
 - Dessen Sohn machte in den 1960-er Jahren das Weingut zum ersten unabhängigen Weingut am Kaiserstuhl

- Andreas Hiss, mittlerweile 3. Generation
- Kellermeister Manuel Mößner, einer der jungen Wilden, der die Zukunft des Weinbaus am Kaiserstuhl gut im Blick hat
- Die Weinführer vergeben sehr gute Bewertungen und bei internationalen Wettbewerben wurden schon etliche Auszeichnungen vergeben
- Motto: Weine entstehen durch gezieltes Nichtstun
- Jeder Wein bekommt seine benötigte Zeit
- Dadurch optimale Entwicklung und Naturbelassenheit
- Lößboden auf uraltem Vulkangestein, kombiniert mit mediterranem Klima sind beste Bedingungen
- Weinlinie Bodenständig.

Wein Nummer zwei:

„Riesling Kabinett 2018“ (Weingut Hiss, Eichstetten)

- Ein exotisch attraktiver und individueller Wein
- Intensiver Duft nach tropischen Früchten wie Ananas und reifer Sternefrucht
- Am Gaumen saftige Aromen von gelben Früchten mit einer frischen Citrus Note
- Lang im Abgang mit perfektem Säure-Süße-Spiel
- Ideal als Sommerwein, passt zu Antipasti, Käse, asiatische Küche
- Weinlinie Eigenständig
- Verschieden Linien:
 - Ständig: Robuste Alltagsweine wie spritziger Müller und kräftiger Spätburgunder
 - Eigenständig: darunter fallen floraler Muskateller und intensiv beeriger Dornfelder mit den Aromen der Heimat
 - Bodenständig: Verlässlich wie ein guter Freund, mit leicht nussiger Note schmeichelt der Weißburgunder den Gaumen und mit dichter Tannin Struktur (bei harmonischen Weinen (in der Regel Rotweine) spricht man von reifen Tanninen. Im Gegensatz zu unreifen Tanninen, diese schmecken am Gaumen bitter, spitz und adstringierend ((wirken, zusammenziehen)).) der Spätburgunder von alten Reben.
 - Unanständig: Höchsten Genuss durch vielschichtigen Komplex mit exotischen Aromen, so kennt man den Chardonnay und mit dichtem Körper unterstützt durch Schokoladen Röstaromen der Spätburgunder.

Wein Nummer drei:

„Spätburgunder Weißherbst Kabinett, 2018“ (Weingut Moosmann, Buchholz)

- Geschmeidig, beerig, erfrischend
- Farblich, intensiv leuchtendes Gelb
- Zarte Geruchsaromen, die an saftige Birnen erinnern
- Dichte, nussig-mandelige Burgunderaromen, die führen zum dichten Geschmacksbild
- Fantastischer Speisenbegleiter, besonders zu hellem Fleisch, gerne kräftig gewürzt.

- Sehr Ausgewogen, dadurch ein Genuss
- Geheimtipp des Breisgaus
- Gewachsen an der Vorbergzone des Breisgaus
- Präsentiert sich sehr fitnessreich

Wein Nummer vier:

„Muskateller 2018“ (Weingut Moosmann, Buchholz)

- Verspielte Süße
- Saftiger Gesamteindruck
- Zum Weingut Moosmann:
 - gegr. 1986
 - 1994 übernahm Georg Moosmann die Leitung des elterlichen Betriebes
 - Führt diesen seit 2014 alleine in zweiter Generation
 - An den Steilhängen in der Vorbergzone in Buchholz und Sexau wurzeln die Reben tief in das Urgestein.
 - Felsige Gneis Verwitterungsböden bringen mineralische, dicht strukturierte Weine hervor
 - In Mundingen und Herbolzheim stehen Reben auf weichem Lös
 - Die 4 – 5 Meter dicke Lössschicht überdeckt den darunter liegenden Muschelkalkboden und verleiht den Weinen Samtigkeit und Länge
 - Beliefern auch Deutschlandweit Restaurants:
 - Colombi
 - Cafe Dattler
 - München
 - Seeheim-Jugenheim
 - Westerland auf Sylt
 - Seebad Heeringsdorf
 - Lauterbach auf Rügen
 - Schluchsee
 - Donaueschingen
 - Geisingen

Damit wurden zwei hervorragend ausgearbeitete Online-Verkostungen angeboten die ihresgleichen suchen! Es ist noch eine dritte Verkostung in Vorbereitung, die etwa im Herbst 2020 angeboten werden soll – dazu soll aber hier noch nicht zu viel verraten werden.

Vielen Dank Andi für das ausgezeichnete Angebot!