

Noch 21 Tage und dann ist es soweit – die Craft Beer-Fans rocken dann wieder die halle400!

Damit die Zeit bis dahin nicht so lang ist und die Vorfreude immer größer wird, stellen wir Euch in den nächsten 14 Tagen alle Brauerei kurz vor!

Heute geht es auch schon gleich los:

Endlich wieder an Bord: Ratsherrn aus Hamburg. Ehrliches Brauhandwerk liegt ihnen am Herzen! Ratsherrn in den Schanzenhöfen, dahinter steckt leidenschaftliches Handwerk, die Liebe zum Brauen und Entdecken. Seit 2012 kümmert sich das kleine Team um frische Bierspezialitäten und echtes Handwerk. Dabei verlieren sie nie die Hamburger Braugeschichte aus den Augen. Die alte Hansestadt hat einige Geschichten zu erzählen und so hat sich Ratsherrn zum Ziel gesetzt, auch wieder vergessene und einmalige Bierstile zu brauen und neu zu interpretieren. So entstehen bei ihnen ständig neue Rezepte und Sorten.

Zum ersten Mal in Deutschland auf einem Festival: Oppigårds aus Hedemora/Schweden. Der Oppigårds-Hof ist seit 1735 im Besitz der Familie Falkeström. Die Idee des Bierbrauens entsprang in den 1980er Jahren und vor 15 Jahren wurde dann die Oppigårds-Brauerei auf der Farm gebaut. Im ersten Jahr braute Björn Falkeström 8.000 Liter Bier, welches direkt „ab Werk“ verkauft wurde. Mittlerweile werden jährlich über zwei Millionen Liter gebraut und in ganz Schweden und darüber hinaus verkauft. In den achtziger Jahren war helles Lager mit sehr wenig Hopfen das einzige in Schweden zu findende Bier und es gab nur sieben Brauereien, heute sind es über 400 – die schwedische Bierkultur blüht! Oppigårds sind zum ersten Mal auf den KCBDs, um ihre Biere zu präsentieren. Wir freuen uns.

Zum siebten mal auf den KCBDs und damit von Anfang an dabei: die Ricklinger Landbrauerei. Mit ihrer Gründung 1996 ist sie eigentlich Schleswig-Holsteins erste Craftbeer Brauerei, nur hat das damals noch niemand so genannt. In den fast 25 Jahren ihrer Existenz wurden eine Vielfalt Rezepte entwickelt. Braumeister Sascha Lämmer braut hauptsächlich klassische Biere mit typischer Charakteristik, aber auch über das Reinheitsgebot hinaus lässt er sich immer etwas neues einfallen. Empfehlenswert ist das Porsebräu nach mittelalterlichem Vorbild. Alle Biere sind in Handarbeit gebraut, naturbelassen & behalten daher nur bei 2-7°C ca. 6 Wochen Ihren frischen Geschmack.

Endlich auch in Kiel: Schoppe Bräu aus Berlin. Mit einem kleinen Team braut Thorsten Schoppe seit 2001 Biere jeglicher Art mitten in der Hauptstadt. Das Experimentieren und der Austausch mit anderen Kleinbauern aus der ganzen Welt gehört genauso dazu, wie das Fördern der lokalen Braukultur. Auf den KCBDs u.a. mit dabei und neu im Sortiment: Schoppes BÄR Craft Beer – in drei Ausführungen zu haben: Pilsner, India Pale Ale oder englisches Porter. Wie immer vegan, bio und bärig gut.

Er liebt das Kieler Craft Beer Publikum und die KCBDs: SMEDSBO SLOTT aus Schweden. Der Gewinner der KCBD Publikumspreise „Best Brewery“ 2017 und 2018 ist in Kiel kein Unbekannter. Pär Windhal braut im eigenen Schloss mitten im schwedischen Wald von Dalarna Biere nach belgischem Vorbild und Experimentalbiere (wie sein legendäres nie zur Marktreife gelangtes „with shit I found in the forest!“). ;-). Erst kürzlich hat er mit der nordenglischen Wylam Brewery ein Collab-Bier gebraut. 2019 hat Pär für uns folgende Sorten im Gepäck: Bière Brut, Grange (English strong beer), Saison Française, Tripel, Munichen (Süddeutsches Tripel). Quadrupel, Barleywine, Baltic Porter, Dry Porter, Grand Cru (very strong and sweet), Cuvée de la Châtleaine (strong sweet Belgian ale) und ein „Biur“ mit alter norwegischer Hefe (true Viking stuff).

Zum zweiten Mal in Folge begrüßen wir die Wittorfer Brauerei aus Neumünster mit eigener Brauanlage, einem kleinen Brauereiausschank und Direktverkauf ab Kühlhaus. Alle Schritte von der Rezeptidee und bis zum fertigen Bier in der eigenen Hand. Das war der Traum von Torsten und Henning als sie im Frühjahr 2017 den Bau der Wittorfer Brauerei gestartet haben. Seit Anfang 2018 offiziell

eröffnet, brauen die beiden Inhaber eine Vielzahl verschiedener Bierstile von Pils bis NEIPA –
Hauptsache es schmeckt!