

BierProjekt Landau / Newsletter No8; 11/2018

1. Highlights & Neuigkeiten

- Genehmigung zum Brauen von Sonderbieren (siehe "2. Rückschau")
- Abschluss der Umbaumaßnahmen / der Erweiterungen (siehe "2. Rückschau")
- Sensorik-Kurse (siehe "3. Vorschau")
- Geschenkset mit Padres Bräu (siehe "5. Sonstiges")

2. Rückschau: Was in den letzten Wochen passiert ist

- Aktionen/Events
In den letzten Monaten fanden einige Aktionen und Events statt. Unter anderem:
 - Tag der offenen Tür (16.09.)
Wie auch die Jahre zuvor fand am Herbst die Kulinarische Weinbergwanderung Siebeldingen statt. Wir haben diese Veranstaltung genutzt und an besagtem Termin Tür & Tor für Besucher geöffnet. Bei gutem Wetter haben wir gut Bier verkauft, hatten aber auch Zeit mit Gästen zu plaudern.
 - Lichtershopping (28.09.)
Beim Lichtershopping waren auch wir mit einem Verkaufsstand in der Theaterstraße vertreten. Bei Bier und Bretzeln fanden einige anregende Unterhaltungen statt.
- Artikel bei Caratec (08/2018)
In der August-Ausgabe des Caratec-Magazins – einer Zeitschrift für Caravaning-Interessierte – wurden mehrere Brauereien in der Pfalz vorgestellt, wobei unserer Brauerei volle zwei Seiten gewidmet wurden. Für alle jene, die den Artikel noch nicht gelesen haben, hier der Link zu der Ausgabe:
https://www.caratec.de/downloads/caratec_magazin_08_2018.pdf
- Genehmigung zum Brauen von Sonderbieren (Ende 08/2018)
Ende August haben wir von der Landesuntersuchungsanstalt RLP Post erhalten. Einige Wochen zuvor hatten wir einen Antrag gestellt, um sogenannte Sonderbiere zu brauen. Unter Sonderbieren versteht man Biere, die nicht dem deutschen Reinheitsgebot entsprechen – darunter fallen u. A. solche Biere, die z. B. Früchte, Brot oder Gewürze enthalten. Ende September kam dann die Genehmigung, welche wir bereits teilweise genutzt haben, um z. B. ein Bier mit Brot zu brauen. Ein paar der Projekte die wir mit dieser Sondergenehmigung bereits gestartet haben bzw. demnächst angehen wollen, haben wir im Punkt "5. Sonstiges" aufgeführt.
- Brautag mit der VR Bank Südpfalz (27.09.)
Bereits im Sommer kam die VR Bank Südpfalz auf uns zu, mit der Bitte, dass sie zusammen mit uns ein spezielles VR Bank-Genossen-Bier zu ihrem Facebook-Jubiläum brauen wollten. Nach einer Vorabbesprechung zur Erörterung des Wunschbieres haben wir am 27.09. zusammen mit zwei VR Bank-Mitarbeitern ein VR-Genossencraft gebraut. Dieses wurde zum Jubiläum von der VR Bank an Kunden verschenkt.
- Abschluss der Umbaumaßnahmen / der Erweiterungen
Nachdem im August bereits das 2. Kühlhaus aufgestellt und das Kühlaggregat installiert

wurde, hat die Installation der Tankgestelle für unsere sieben 1.000 Liter-Tanks noch etwas gedauert. Doch am 13.10. war es dann endlich soweit. An dieser Stelle wollen wir uns bei allen Bedanken, die daran mitgewirkt und uns (finanziell oder tatkräftig) unterstützt haben!

3. Vorschau: Geplant für die nächsten Wochen (Termine & Events)

- Geplante Aktionen/Events
Aktuell stehen keine besonderen Aktionen/Events an, aber das wird sich sicherlich in den kommenden Tagen noch ändern.
- Braukurs- und Sensorik-Seminar-Termine
 - Braukurse: 01.12. / 05.01. / 09.02. / 09.03. / 27.04.
 - Sensorik-Seminar: 30.11.(+07.12.) / ...
- Einlagerung Festungsbier bzw. Bischoffsbier
Im letzten Newsletter haben wir bereits von dem Projekt berichtet, mit Unterstützung des Festungsbauvereins Landau - les amis de Vauban e. V. drei Barriquefässer mit Starkbier in die Kellergewölbe der Lunette 41 ablassen zu wollen und dort über den Winter zu lagern. Anfang Oktober war es soweit und wir haben ein französisches Land- oder Bauernbier gebraut, das nun – nach der Umfüllung in die Holzfässer – Ende November (voraussichtlich am 30.11.) im Arzheimer Bischoffskeller eingelagert wird. Die Einlagerung in der Lunette 41 scheiterte an vereinsinternen Diskussionen beim Festungsbauverein. Diese wollen wir dann – nachdem wir die Fässer aus ihrem Winterschlaf befreit haben – zu Ostern in den Verkauf geben.
- Queichpirat
Mit dem vierten Barriquefässer haben wir ein anderes Projekt geplant. In dieses wollen wir ein "Bierre de Mars"-Starkbier abfüllen, welches dann in der Kügler-Mühle gelagert wird und speziell an unserem Ostermarkt verkauft werden soll.
- Sensorik-Seminar
Nach einer langen Vorbereitungsphase welche sich über Monate erstreckt hat und eine enge Zusammenarbeit mit Sandra Klink (Sensorik-Expertin und beim DLR tätig) erforderte, haben wir Anfang Oktober ein erstes Sensorik-Test-Seminar abgehalten. Neben unseren Braukursen wollen wir in Zukunft gelegentlich auch Sensorik-Seminare anbieten, in denen wir die Geschmacks-/Geruchssinne schärfen und uns gezielt durch Biere schmecken und riechen wollen. Der erste offizielle Seminar-Termin war für den 16.11. geplant, musste jedoch leider wegen zu wenig Beteiligung abgesagt/verschoben werden.
- BierProjekt-YouTube-Channel
Wenn wir bisher auch erst 2 Videos bei YouTube online stehen haben – weniger als erhofft – so haben wir doch die Zeit genutzt und uns mit der Kamera, dem Drehen von kurzen Videos und dem anschließenden Bearbeiten/Schneiden beschäftigt. Einige dieser Mini-Clips haben wir in den letzten Wochen in Facebook hochgeladen (z. B. Post von der Landesuntersuchungsanstalt RLP, VR Bank-Brautag, ...).
- Koop-Projekt mit dem DLR
Bezüglich des Koop-Projekts mit dem DLR – über das wir euch bereits in der letzten Ausgabe unseres Newsletters informiert haben – gibt es aktuell leider nicht viel Neues zu berichten. Das Projekt verzögert sich definitiv auf kommendes Jahr. Die Hintergründe dafür werden geheim gehalten – diese Tatsache an sich lässt für den erfahrenen Beobachter einiges an Rückschlüsse zu. Aber wir sind zuversichtlich euch Anfang 2019 mehr Details erzählen zu können.

- Kooperation mit Mexiko (in Kooperation mit dem Weincampus Nord)
Dieses Projekt befindet sich aktuell noch in der Projektplanungs-Phase – hier sollten wir euch im nächsten Newsletter Konkretes vorstellen können.

4. Wir: Entwicklung der Genossenschaft

- Aktuelle Anzahl der Genossen
Nach aktuellem Stand sind wir 164 Genossen inkl. Gründungsmitglieder und Vorstand mit insgesamt 682 Geschäftsanteilen.
- Stammtisch
Jeden 2. Freitag im Monat (z. B. 14.09. und 12.10. ab 20:00 Uhr) im Brennans Pub Landau ein Stammtisch statt, bei dem jeder der will teilnehmen kann.

5. Sonstiges

- Durchgeführte und geplante Sondersude
 - Jubiläumsbier für und mit der VR Bank Südpfalz
Eine "Auftragsarbeit" von einer Genossenschaft, für eine Genossenschaft! (siehe auch Facebook-Post vom 27. & 30.09.)
 - Brotbier mit der Brandes Bäckerei 4-Täler-Beck
Auch hierbei handelt es sich um eine Auftragsarbeit. Wer mal auf der Homepage der Bäckerei vorbeischaut, sieht, dass sich die Werte von Bäcker Brandes stark mit denen unserer Brauerei decken – so kam es zu dieser Kooperation (siehe auch Facebook-Post vom 07.11.).
 - Weihnachtsbier-Aktion
Aktuell planen wir ein spezielles Bier für Weihnachten zu brauen. Dieses soll nicht in den regulären Verkauf gehen. Aber hier wollen wir nicht zu viel verraten. Mehr Informationen folgen ...
- Geschenkset mit Padres Bräu
Passend zum Weihnachtsgeschäft haben unsere Partner vom Padres Bräu 3 Fruchtbieren in exklusive Flaschen abgefüllt und als Box diese in eine Champagner-Holzbox zusammengestellt. Die Biere hat Boris (Padres Bräu) mit Marcus Schleicher, Chef de Cuisine im Strahlenberger Hof, auf ein 3-Gänge-Menü abgestimmt und die Rezepte in einem Booklet in der Box dazu gepackt. Entsprechend der Idee ist das Paket aufgeteilt in:
 - I. Aperitifbier "Wheatpagner Fabienne" 0,75 l (Traubenbier mit Champagnerhefe vergoren)
Gewonnene Preise: 2017 Platinmedaille, 2018 die Goldmedaille beim Meininger Craft Beer Award, 2018 Großes Gold bei der Frankfurter International Trophy, 2018 Gold bei Singapore Award
 - II. Hauptgangbier "Maltwine Sauvage" 0,75 l (Barleywein mit Trauben- und Sauerkirschsaft gebraut, vergoren mit Wild-, Sekt- und Rotweihenhefe, danach im Holzkontakt gelagert)
Gewonnene Preise: 2018 88 Punkte beim Meininger Craft Beer Award, 2018 Großes Gold bei der Frankfurter International Trophy, 2018 Gold bei Singapore Award
 - III. Dessertbier "Maltdessert Olivier" 0,33 l (mit Sauerkirschen, schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren eingebraut und mit Sherryhefe vergoren)
Gewonnene Preise: Dieses Bier hat bisher noch keine Medaille gewonnen, da es komplett neu ist und auch weil es die Kategorie Dessertbier bisher nicht gibt.

Allerdings schmecken die Biere auch solo super.

Jedermann/-frau der/die Lust auf die Box hat oder diese verschenken mag, kann sich direkt bei Boris melden (0174-2010012). Der Endverbraucherpreis soll bei 65 € pro Kiste liegen.

Achtung: Für BierProjekt-Genossen gibt es die Box zum Sonderpreis von nur 35 €. Dieser Preis gilt ausschließlich für Genossen und nur auf Vorbestellung. Wer eine der Boxen zum Sonderpreis erstehen will, muss diese bei uns bis spätestens 08.12. bestellen (bitte via Mail).

Die vorbestellten Boxen können dann entweder am 14.12. in der Kügler-Mühle oder am 15.12. in der Bengels-Bar abgeholt werden.

An der Stelle, danke an Boris für den tollen Vorzugspreis!

Kurzanleitung: Facebook-Seite aufrufen und ansehen ohne Anmeldung/Facebook-Account:

Wie in der Einleitung bereits angedeutet, wurden wir von einigen Genossen/Projekt-Interessierten auf das Thema "Aktuelle Informationen" und "Facebook" angesprochen. Für all jene, die keinen Facebook-Account haben, aber auf dem Laufenden bleiben wollen, sehen wir aktuell leider keine gute Alternative zu Facebook, um Euch über das BierProjekt zu informieren. Weder E-Mails noch unsere Homepage kommen dafür (aus verschiedenen Gründen) in Frage.

Aus diesem Grund haben wir nachfolgend in einem Minileitfaden beschrieben, wie Ihr über Facebook die aktuellen Geschehnisse verfolgen könnt, auch ohne dass Ihr einen Facebook-Account besitzt.

1. Gebt in die Adresleiste Eures Browsers (z. B. Internet-Explorer, Chrome, Firefox, ...) die Adresse unserer Facebook-Seite ein: <https://www.facebook.com/BierProjekt/>
Alternativ könnt Ihr diese auch über eine Suchmaschine (z. B. Google, Bing, Yahoo, Startpage, ...) nach dem Projekt suchen und auf den entsprechenden Link klicken.
2. Sobald Ihr die Seite aufgerufen habt, fordert Facebook in der Regel eine Sicherheitskontrolle. Hier müsst Ihr die angezeigte Buchstabenfolge in das Textfeld eingeben und auf "Absenden" klicken.
Nachdem Ihr auf "Absenden" geklickt habt, wird die Seite angezeigt.
3. Sobald Ihr durchscrollen wollt, fordert Euch Facebook dazu auf, Euch anzumelden oder zu registrieren. Dieses Fenster könnt Ihr durch einen Klick auf "Jetzt nicht" ausblenden.

Nun könnt Ihr euch auch ohne Facebook-Anmeldung auf dem Laufenden halten.

Hinweis zu den Veranstaltungen: Diese könnt Ihr leider nur einsehen, wenn Ihr einen Facebook-Account besitzt und angemeldet sein. Allen anderen bleibt nur die Option, sich durch alle Ankündigen und Beiträge durchzuscrollen.