

23.05.2015, 10:30 Uhr

Nationalpark-Bier auf dem Prüfstand - und Andrang in Börfink auch

Börfink. Einen Vorgeschmack auf die Eröffnung des Nationalparks an diesem Wochenende gab's am Donnerstag in Börfink - im doppelten Wortsinn: Das Dorf konnte sich schon mal daran gewöhnen, wie man mit einer größeren Besuchergruppe mitten im Ort zurechtkommt. Verbands- und Ortsgemeinde hatten zur Bierverskostung geladen, Diplom-Braumeister Holger Schmidt stellte vier Kreationen aus seiner Mikrobrauerei vor. Dazu servierte Hajo Böß Häppchen aus seiner Küche im Landgasthaus in Schwollen.

Anzeige

Kostenloses Girokonto

mit 150€-Versprechen & Visa für 0€. Sicheres Online-Banking jederzeit!



Was bei Wein geht, gilt auch für Bier: Man kann verkosten. Holger Schmidt servierte im Dorfgemeinschaftshaus in Börfink vier Biersorten, Gastronom Hajo Böß legte Häppchen dazu. Eine weitere Biersorte braute Schmidt eigens zur Eröffnung des Nationalparks: ein Kellerbier.

Foto: Gerhard Ding - Gerhard Ding

Etwa 30 Verkoster waren ins Dorfgemeinschaftshaus gekommen, eine überschaubare Zahl, aber nicht alltäglich für den kleinen Ort mitten im Wald: Menschen aus Politik und Verwaltung, aus der Wirtschaft und vom Freundeskreis Nationalpark, Leute, die auch in zwei Tagen beim Festakt zur Parkeröffnung nicht fehlen werden. Genauso wenig wie ein Kellerbier, das Holger Schmidt speziell für die Festtage gebraut hat. In den Verkauf kommt es nicht.

Dennoch: Bernhard Alscher, Bürgermeister der VG Birkenfeld, hofft, dass mit Aktionen wie diesem Spezialbier das Bewusstsein für regionale Vielfalt und regionale Wertschöpfung geschärft wird. Denn die Regionalität spielt eine immer bedeutendere Rolle.

Holger Schmidt setzt auf diesen Weg. Zusammen mit seinem Sohn Oliver, einem Biersommelier, und Ernst D. Freitag gründete er in diesem Jahr die Hop's Brewing GmbH, die Pläne des Architekten Stephan Mogk für eine Brauerei am Neubrücker Bahnhof liegen in der Schublade. Das Kellerbier ist aus diesem Blickwinkel nur eine Eintagsfliege, ein Marketingmittel, das von der Verbandsgemeinde Birkenfeld und seiner Heimatgemeinde Hoppstädten-Weiersbach unterstützt wird. Wichtiger ist die Produktpalette seiner Mikrobrauerei. Im Dorfgemeinschaftshaus stellte er vier Biere aus seinem Sortiment vor, Getränke weg vom Einheitsgeschmack der großen Brauereien, wie er es nennt. Stattdessen wird der individuelle Geschmack in diesen Craftbeers herausgearbeitet.

In Böffink servierte er ein Weizenbier mit wenig Bittereinheiten, dazu passte ein Kräuterschmand von Hajo Böß. "Franzmann No. 1" ist ein Lagerbier, fruchtig und mit deutlich mehr Bitterstoffen als das Weizen. Böß servierte zum Lager Lachs und Antipasti. Für die beiden weiteren Proberunden kamen Ale-Biere auf den Tisch: Zum India Pale Ale, gab's Gorgonzola. Warum Insane Ale zu seinem Namen kam (insane heißt wahnsinnig), ist für Schmidt klar: Wer ein Bier mit dreimal so viel Bitterstoffen wie im Pils braut, muss verrückt sein, meinte er. Dazu könnte die Schärfe passen, die Hajo Böß in Schälchen reichte. Fleischbällchen in argentinischem Würzöl. da

0,0 (0 Stimmen) ★★★★★

Copyright © Rhein-Zeitung 2015. Texte und Fotos von Rhein-Zeitung.de sind urheberrechtlich geschützt. Weiterverwendung nur mit Genehmigung, siehe [Impressum](#).

Gefällt mir {0} Tweet {0} +1 {0}

Facebook Kommentare



Kommentar hinzufügen ...

Kommentieren

Soziales Plug-in von Facebook

Das könnte Sie auch interessieren