

Heiß gezapft – genial geschmeckt

Die Bierbrüderschaft Duzenowe aus Dausenau an der Lahn hat sich den Erhalt der Biervielfalt auf ihre Fahnen geschrieben. Deshalb lag es nahe, am ersten Adventswochenende eine heiße und vielerorts noch unbekanntere Bierspezialität anzubieten – Glühbier.

Im Ausschank war das Original-Glühkriek der kleinen Museumsbrauerei Liefmans aus Ostflandern in Belgien. Auf Bruin(Braun)-Bier-Basis wird es in einem sehr aufwändigen Prozess nach einem Jahr zunächst mit Kirschen (13 kg auf 100 l Bier) und weitere zwölf Monate später mit Kandiszucker und Weihnachtsgewürzen versetzt. Das so entstehende Produkt ist für Bierliebhaber natürlich gewöhnungsbedürftig, schmeckt aber nach Auffassung vieler Kunden deutlich besser als Glühwein. Erst recht wenn es wie in Dausenau per Durchlauferhitzer mit einer Temperatur von 75°C frisch vom Fass gezapft wird.

Die meisten Besucher des Glühbierevents haben diesen Eindruck bestätigt. Bei passendem Wetter – es war kalt aber trocken - wurde die liebevoll dekorierte Gemeindegaststätte durchgängig sehr gut frequentiert. Die eigens beschafften Glühbieregläser im Cognacschwenker-Format verliehen Liefmans Glühkriek zusammen mit dem cremigen Schaum auch optisch eine besondere Note. Selbstgebackene Treberspezialitäten dienten manchem Genießer als Basis für den Verzehr mehrerer Glühbiere.

Innerhalb weniger Stunden wurden in der kleinen Lahngemeinde 90 Liter Bier verzapft und weitere 30 Liter in dekorativen 0,75l-Flaschen kalt verkauft. Der trotz hoher Beschaffungskosten und sehr „ziviler“ Preise erwirtschaftete Gewinn in Höhe von netto rd. 300 Euro wird zur Umsetzung von Projekten gespendet, die im Rahmen der Dausenauer Jugend-Zukunftswerkstatt erarbeitet wurden.



"Zufriedene Kunden"