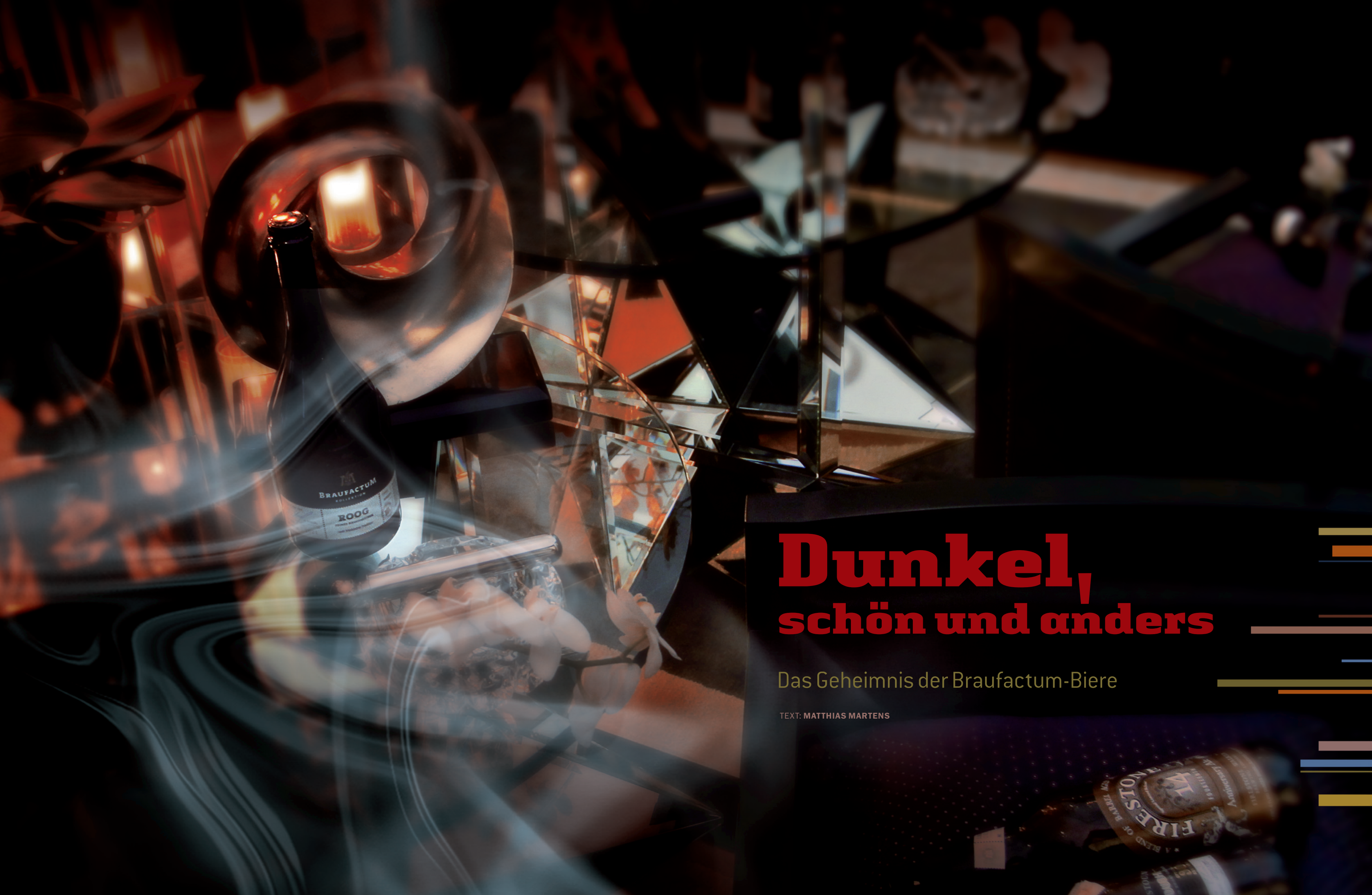




# Dunkel, schön und anders

Das Geheimnis der Braufactum-Biere

TEXT: MATTHIAS MARTENS



»Schaum is a Bier, hod da oide Kneitinger g'sagt!«

Karl-Heinz Mierswa

Diese Wirtshausweisheit eines charismatischen Gastwirts aus der bayrischen Oberpfalz gilt als geflügeltes Wort, wenn ein Gast sich über ein zu schlecht eingeschenktes Bier beschwert. Und falsch ist sie auch nicht ganz, denn es soll schon vorgekommen sein, dass eine »Halbe« nicht voll war und eine »Maß« nicht einen ganzen Liter beinhaltete. Eine alte Unsitte der Schankwirte, die nicht nach Umsatz, sondern nach Ausbeute aus den großen Fässern bezahlt wurden. Vor allem auf dem Oktoberfest waren die Humpen oft nur halb voll, bevor das Ordnungsamt eingriff. Heute sind die Krüge voller, dafür darf in den Festzelten nicht mehr geraucht werden. Nicht nur auf der Wies'n wurden also schon vor langer Zeit Bier und Cigarre kombiniert, früher, wie gesagt. Aber lassen Sie uns diese Vergangenheit und die Schmerzen der Restriktionen ausblenden und uns auch weniger der Quantität als der Qualität widmen. Aber wann und wo geht es in Deutschland beim Biergenuss um Qualität?

Als Biertrinker hat man es leicht in Deutschland. Aus einem regionalen Angebot zu schöpfen oder aus dem weitgefächerten Sortiment des Lebensmitteleinzelhandels zu wählen, eröffnet schon – vermeintlich – eine große Auswahl. Und doch ist sich alles, was man im Regal findet, sehr ähnlich. In Norddeutschland ist Bier gleich Pils. Und im Süden ist Bier gleich Pils, Helles oder Weizenbier. Im Supermarkt gibt es von allem überall. Im Restaurant oder im Hotel, in der Kneipe oder in Clubs oder Bars gibt der Betreiber vor, was getrunken werden kann. Die Auswahl ist gering und beschränkt sich oft auf das Bier, welches auch auf den Sonnenschirmen, der Speisekarte und den Untersettern prangt und ein bis zwei Alternativen. Selten ist der Gast unzufrieden, wenn seine Lieblingsmarke nicht verfügbar ist, die Geschmäcker sind ähnlich und Bier muss den Durst löschen. So weit, so gut. Und doch schmecken die meisten Biere, zumindest die verschiedenen Biere einer Sorte, sehr ähnlich. Pils schmeckt wie Pils und Weizen schmeckt wie Weizen – fast jedenfalls.

Bier und Cigarre funktioniert. Nicht nur früher auf dem Oktoberfest, sondern auch bei vielen anderen Events sah und sieht man glückliche Aficionados mit einer Cigarre in der einen Hand und einem kühlen Bier in der anderen. Warum auch nicht, wer will schon immer und nur hochprozentige Spirituosen, Heißgetränke oder Wein zur Cigarre trinken, denn situativ gesehen ist Bier eines der flexibelsten Getränke überhaupt. Sensorisch gesehen gestaltet sich die Sache etwas anders. Nur in den wenigsten Fällen ergibt sich in der Kombination eine harmonische Verschmelzung oder ein neuer, ganz hervorragender sensorischer Mix. Vielmehr geben sich Bier und Cigarre ein bewegtes Hin und Her zwischen Erfrischung und Grundgeschmack, die Cigarre ist der Genuss, das Bier steuert Kühle und Frische bei, reinigt den Gaumen und stört den Tabakrauch erst mal wenig. Wem das genügt, der kann hier aufhören zu lesen und ein Bier bestellen, jedoch steht etwas Neues vor der Tür, eine Art Revolution der individuellen Qualitätsbiere. Nach verschiedenen nicht ganz ernst zu nehmenden Versuchen, das eine oder andere – sicher wohlschmeckende –

Luxusbier auf den Markt zu bringen, hat sich jetzt eine ganze Unternehmung auf den Weg gemacht, die Geschichte aufzuhalten und Bier wieder in die Riege der wirklich hochwertigen Getränke aufzunehmen.

#### Braufactum – Vorhang auf für die feine Bierkultur

Anfang des Jahres 2010 machte sich ein dreiköpfiges Team – ein Brauer, ein Logistiker und eine Marketingexpertin – auf eine Reise. Ihr Ziel war es, die besten und außergewöhnlichsten Biere der Welt zu finden und die Menschen, die sie erschaffen, zu treffen. Dabei ging es auch um die Beantwortung der Frage, ob und wie man aus Bier das machen kann, was bereits mit Kaffee und Wein gelungen ist: Alltägliche Genussprodukte zu verwandeln. Egal, ob in den USA, Schottland, England, Belgien oder Italien, überall offenbarte sich ihnen ein vollkommen neues Verständnis von Bier und die mannigfaltigsten Herangehensweisen an das Brauhandwerk. Was sie vorfanden, war eine völlig neue Bierkultur, eine Welt, die sie bisher nur vom Wein kannten. Aus neuen Kontakten wurden Partner und zusätzlich beauftragte man renommierte deutsche Biermacher damit, traditionelle, fast vergessene Bierrezepturen – heimische und internationale – zu recherchieren, zu optimieren und zu brauen.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Neun Eigenkreationen und 24 Biere internationaler Brauhandwerksbetriebe bilden das Herzstück der Braufactum-Kollektion, die sich als Sammlung einiger der besten Biere der Welt versteht. Die besonders hochwertigen Bierkreationen von Braufactum zeichnen sich durch außergewöhnliche Aromen und eine hohe Geschmacksdichte aus. Dem anspruchsvollen Genießer bieten sie eine breite Palette an Bierstilen und -typen unterschiedlicher Wertekategorien, die einem gehobenen Weinsortiment zweifelsohne ebenbürtig sind. Als Begleiter der feinsten Kreationen der gehobenen Küche eignen sich Braufactum-Biere freilich hervorragend. Weltweit sind Köche ausgesprochen kreativ, um zu jedem Bier viele passende Gerichte zu finden und zu erschaffen.

Um die Biere als Cigarrenbegleiter zu definieren, bedurfte es einer strengen Auswahl und einer langfristigen Verkostungsanordnung. Nach intensivem Probieren stand fest, was eigentlich keine Überraschung war: Eine bestimmte Anzahl der Biere waren sehr gut mit Cigarren aus allen möglichen Provinzen kombinierbar. Das Hauptaugenmerk lag darauf, harmonische Kombinationen zu finden, weg vom erwähnten, erfrischenden Bipolaren. Eine weitere Runde später war die Auswahl für die große Verkostung von Bier und Cigarre final getroffen und man traf sich im schönen Ahrtal, um die Kombinationen einem kleinen, ausgewählten Kreis von Genießern vorzustellen. Der 2-Sterne-Koch Hans Stefan Steinheuer, der selbst passionierter Cigarreraucher ist, lud mit seinem – übrigens äußerst Bier affinen – Sommelier Sebastian Bordthäuser in die Smokerslounge. Beiden waren Braufactum-Biere nicht neu, umso mehr konnte man die restlichen geladenen Gäste damit überraschen.

## DIE LOUNGE IM STEINHEUER'S RESTAURANT

### Cigarren Genuss im Glanz von zwei Michelin-Sternen



Am Eingang des herrlichen Ahrtals, dem größten geschlossenen Rotweinanbaugebiet Deutschlands, liegt zu Füßen der Landskrone der kleine Ort Heppingen, ein Ortsteil von Bad Neuenahr. Hier führt in der dritten Generation seit 1985 Hans Stefan Steinheuer zusammen mit seiner Frau Gabriele das Steinheuer's Restaurant »Zur Alten Post«.

Hans Stefan Steinheuer hat eine einzigartige, kulinarische Handschrift entwickelt, zentrale Bedeutung hat für ihn das perfekte Zusammenspiel der Aromen. Die Verwendung von regionalen Produkten ist ihm eine Herzensangelegenheit, denn in der Heimatverbundenheit liegen die Wurzeln von Steinheuers Arbeit. Die Gourmet-Küche der Alten Post, der ausgesuchte Weinkeller und ein stilvolles Ambiente lassen keine Wünsche offen. Gabriele Steinheuer führt den Service charmant, stilsicher und mit Fingerspitzengefühl. Im Haus befinden sich sechs Gästezimmer mit großzügigen Bädern, im »Landhaus« direkt gegenüber drei Juniorsuiten und eine luxuriöse Penthouse-Suite.

Sebastian Bordthäuser, Herr über Keller und Weinkarte, ist ein weitgereister Sommelier und begleitet gern die Menüs des Chefs glasweise. Im offenen Ausschank finden sich regionale Ahrweine, andere deutsche Spitzengewächse

und mehr. Auf der Flaschenweinkarte, die 2010 vom »Gault Millau« zur »Weinkarte des Jahres« ausgezeichnet wurde, stehen über 1.400 weitere internationale Positionen, im Keller lagern über 10.000 Flaschen.

Die neu geschaffene Lounge, in der die Gäste Aperitif und Digestif sowie Cigarren einnehmen können, bietet in gemütlichen Lederfauteuils vor dem offenen Kamin oder in der Bibliothek Entspannung und Genuss. Hier darf und soll geraucht werden. Der wohlwollend bestückte und gut sortierte – das ist nicht immer dasselbe – Humidor lässt keine Wünsche offen.

Das Credo von Gabriele und Hans Stefan Steinheuer: »Unsere Gäste sollen sich rundum wohlfühlen – unterwegs zuhause sein.« Dies spricht Weinfreunde, Gourmets und Aficionados an, wie man es sich von einem so ausgezeichneten Haus wünscht.

#### Steinheuer's Restaurant »Zur Alten Post«

Landskroner Straße 110

53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler (Ortsteil Heppingen)

Tel. 0 26 41/9 48 60

info@steinheuers.de

#### WISSENSWERTES

##### Das deutsche Reinheitsgebot von 1516

In Deutschland gibt es seit fast 500 Jahren ein Reinheitsgebot. Es beinhaltet eine Reihe von Verordnungen über erlaubte Zutaten für die Bierherstellung. Vereinfacht besagt es, dass in Deutschland gebrautes Bier nur Hopfen, Malz und Wasser enthalten darf. Im ausgehenden Mittelalter sicherte das Reinheitsgebot so der Bevölkerung Nahrungsmittel, indem es die Brauzutaten begrenzte. Das Reinheitsgebot verhinderte, da die Braukunst unter staatliche Aufsicht gestellt wurde, aber auch, dass gesundheitsgefährdende Zutaten ins Bier gelangten.

Heute beschränkt der Verzicht auf weitere hochwertige Zutaten zur Bierherstellung, wie dies von großartigen und handwerklich exzellenten Braumeistern in vielen Ländern mit tollen Ergebnissen gemacht wird, in Deutschland leider aber auch Kreativität und Innovationen. Jetzt, da das 500. Jubiläum des Reinheitsgebots naht, verstärkt sich, wenn es um Bier geht, unser Bewusstsein für Reinheit, Tradition und Wertigkeit, auch wenn das vielleicht heißt, dass man manche alte Grenzen überdenken und vielleicht mittelalterliche Mauern einreißen muss.

# DIE BIERE

**VÚDÚ, BIRRIFICIO ITALIANO**  
Italien  
6,0 % VOL

Dunkles Hefeweizen enthält einen hohen Anteil Weizenmalz, wird mit obergäriger Hefe hergestellt und nicht filtriert. Verwendet werden spezielle Hefen, die einen ausgesprochen fruchtigen Charakter erzeugen.

Für »Vúdú« wurden dunkle Spezialmalze verwendet. Es ist stark eingebraut, hat eine nussbraune Farbe, ist trüb und hat eine starke Schaumbildung. Den imposanten Auftakt machen beim Duft Malzwhisky und getrocknete Aprikosen, die rauchig verhangen wirken. Im Mund öffnet sich ein ganzes Panorama an Aromen: Auf Malz folgt Milkschokolade, darauf folgt Banane und Orangeat. Bitternoten spielen eine Nebenrolle, stattdessen sorgt Karamell für eine dezente Süße. Die Textur ist dicht und stoffig. Trotzdem ist »Vúdú« ein sehr erfrischendes Bier. Erst vor Kurzem wurde es im Rahmen des »World Beer Cups« zum besten Weizenbier der Welt gewählt.

**CLAN, BRAUFACTUM**  
Deutschland  
6,4 % VOL

»Scotch Ale« ist ein dunkles, ursprünglich aus Schottland stammendes, obergäriges Bier, für dessen Herstellung nur gut gelöste Malze verwendet werden. Der Alkoholgehalt kann zwischen drei und zehn Prozent variieren.

»Clan« wird mit einem speziellen Maischverfahren gebraut, das ein leicht süßliches, malziges und karamellartiges Aroma erzeugt, das durch den Hopfen perfekt unterstützt wird.

Es ist umbrafarben, trüb, mit starker Schaumbildung und duftet malzig nach Karamell mit einer Spur gebräunten Zuckers, der an Kandis erinnert. Im Geschmack dominiert eine fast tropische Frucht mit getrockneter Mango. Eine sanfte, aber intensive Bitterkeit harmonisiert den dezent süßen Eindruck, wirkt aber auch strukturierend, macht im Finish Druck und trägt den langen Nachgeschmack. Das Bier mit dem Namen »Clan« durfte in der Verkostung keinesfalls fehlen.

**ROOG, BRAUFACTUM**  
Deutschland  
6,6 % VOL

Rauchbier hat seinen Ursprung im oberfränkischen Bamberg. Das Malz, das man für diesen Biertyp verwendet, wird über einem offenen Buchenfeuer gedarrt und erhält so seinen typischen Geschmack. Es weist einen sehr intensiven Rauchgeschmack auf, der oft als zu dominant empfunden wird.

»Roog«, das Rauchweizen der Braufactum-Kollektion, hat die Rauchnote entschärft, ohne dem Bier jedoch die rauchbier-typischen Charakteristika zu nehmen. Der Dreiklang aus Rauch- und Weizenbier sowie Spezialmalzaromen ist harmonisch abgestimmt.

Es hat eine rotbraune Farbe, ist trüb, hat eine mittlere Schaumbildung und legt einen kapriziösen, sehr individuellen Auftritt hin: Die Andeutung von Orangenesten und Banane wird überlagert von Räuchernoten wie von Wacholderschinken, die wiederum durch gebrannte Mandeln gemildert werden. Eine leise Bitterkeit hallt nach.



**OLA DUBH 30, HARVIESTOUN**  
Schottland  
8 % VOL

»Porter«, das braune, obergärige Bier, hat seinen Ursprung vor 300 Jahren in London. Es war das Bier der Lastenträger, der Porter, und es war so stark und gehaltvoll wie deren Arbeit schwer war.

Ein Bier mit dem eingängigen Namen »Old Engine Oil« bildet die Grundlage. Für die Reifung des »Ola Dubh 30« werden ausschließlich Fässer verwendet, die zuvor zum Reifen von 30 Jahre altem Single-Malt-Whisky der Highland Park Distillery verwendet wurden. In diesen Fässern voller Aroma erhält das Bier seinen eigenen und außergewöhnlichen Geschmack, sein dunkles Nussbraun mit mahagonifarbenem Rand und die verhaltene Schaumbildung. Bier ist hier nur ein Ausschnitt des ganzen Aromenspektrums, was von Whisky bis Sherry, von Malz bis Tabak, von Soja bis Karamellbonbon reicht. Der Geschmack ist trocken, sehr intensiv, konzentriert und nachhaltig. Jede Flasche ist nummeriert und trägt die Unterschrift des Braumeisters und die des Whiskymachers.



**14 TH ANNIVERSARY ALE, FIRESTONE WALKER**  
USA  
12,5 % VOL

Dieses Bier ist ein edler und einzigartiger Blend mehrerer fassgereifter Ales aus dem Hause Firestone Walker. Jedes dieser Biere wurde über mehrere Monate und Jahre gefertigt, bevor sie schließlich behutsam zu einem Cuvée vermischt wurden. Für das »14th Anniversary Ale« involvierte Braumeister Matt Brynildson die besten Winzer der Paso Robles Weinregion. Sie verkosteten jedes Bier und stellten ihre Expertise bei der Komposition dieser streng limitierten Kreation aus der Reserve-Serie zur Verfügung.

Das Bier hat eine dunkelbraune, fast schwarze opake Farbe, eine leichte Schaumbildung, einen würzigen Duft nach frischem Schwarzbrot, Malz, getrockneten Feigen und einer hauchzarten Spur von Bourbon. Im Mund schäumt das Bier angenehm feinperlig auf. Der Körper ist voll und üppig und mit Extraktsüße, Noten von Karamell, Melasse, Orangeade und gebratener Banane, die die geschmackliche Linie vorgibt. Im Finish mischt sich die Würze von braunem Tabak und Anklängen von Leder. Diese komplexe Melange bleibt extrem lange im Geschmacksgedächtnis zurück. Ein gewaltiger Charaktertyp.



**XYAUYÙ GOLD, BIRRA BALADIN**  
Italien  
14,5 % VOL

Das ausgefallenste Bier dieser Verkostung zeigt, dass es an der Zeit ist, die Kategorie der »Neuen Braumeisterbiere« zu etablieren. Eine Kategorie, die beweist, welches Potenzial Bier entfalten kann, wenn man mit Mut, Kreativität und Überlegenem, handwerklichem Können alte Wege verlässt.

Sieben Jahre hat Braumeister Teo Musso für die Entwicklung dieses Bieres ohne Kohlensäure gebraucht. Das Bier hat einen hellen Karamellton mit goldfarbenem Rand, eine sehr verhaltene Schaumbildung und ein charaktervolles Bukett mit der Andeutung von Eichenholz. Dahinter baut sich ein Geschmacksbild von flüssigem Honig, kandierten Früchten, Honigmelone und getrockneter Pflaume auf. Anklänge von Marsala, vanilliger Süße und Crème brûlée mischen sich im Mund. Zusammen mit der sparsamen Kohlensäure tragen sie zu einer likörartigen Erscheinung bei. Ein Dessert-Bier nach Machart eines soleragereiften Sherrys, welches sich nach dem Öffnen noch bis zu einem Jahr haltbar zeigt!



FLOR DE COPÁN LINEA PURO

Churchill

Honduras

Flor de Copán ist inzwischen eine Vorzeigecigarre aus Honduras. Die drei verschiedenen Serien unterscheiden sich deutlich im Geschmack, wobei die Linea Puro eine reine Lagencigarre aus Santa Rosa de Copán ist. Das Geschmacksbild ist daher eingängig, aber keinesfalls eintönig. Das maduro-farbene Deckblatt ist leicht ölig, glänzt, hat feinste Adern und weist keinerlei Unregelmäßigkeiten auf. Kalt duftet sie fein nach dunklem Tabak und Milchschokolade. Der kalte Zug ist fast havannaähnlich, das Aroma der Tabakschuppen liegt auf der Zunge, dabei ist etwas mehr Süße auf der Lippe. Schon die ersten Züge nach dem Anzünden zeigen, was da für eine knappe Stunde auf den Aficionado zukommt: Vollmundiger Geschmack bei zurückhaltender Stärke, leicht unterholzige Aromen mit minimaler Würze, die sich langsam steigert und in feine Süße einfügt, keinerlei Fehltöne bei gemächlich angefachten Cigarren. Wunderbar!

Der Zug ist sehr gut. Die Cigarre brennt zügig ab, dem Geschmack aber schadet das nicht. Der Brandverlauf ist sehr regelmäßig. Die Asche ist silbergrau mit dunklen Phasen und steht im Kegel stabil. Fällt die Asche, ist sie recht feinpudrig. Die Cigarre erfährt eine aromatische Steigerung, nach dem ersten Drittel kommen bittersüße Schokoladen- und Mandelaromen hinzu und die leichte Würzigkeit steigert sich langsam bis ins exotisch Orientalische. Dabei bleiben der Rauch und die Temperatur weiterhin cremig-weich. Im Finale bricht der Aromenkreis nicht, die Cigarre macht bis zum freiwilligen Ablegen Spaß. Neben diesen Bieren begleiten viele mittelkräftige Spirituosen, restsüße Weine und süße Kaffeegetränke die Flor de Copan Linea Puro ganz trefflich.



|                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------|
| Deckblatt / Umblatt / Einlage:<br>Honduras<br>(Santa Rosa de Copán) |
| Stärke:<br>● ● ○ ○ ○                                                |
| Aroma:<br>● ● ● ○ ○                                                 |
| Rauchdauer:<br>knapp 1 Std.                                         |
| Format: Churchill<br>L 176 mm Ø 18,6 mm<br>Rg 47                    |
| Einzelpreise:<br>D: 5,40 Euro<br>CH: sfr 9,60                       |

LEÓN JIMENES

Legendas

Dominikanische Republik

Viel Schmalz aufs Brot bei der Namensgebung. Der volle Name wäre León Jimenes Legendas – Tributo al Tabaquero. Das kleine Doppelfigurado-Format nennt sich »Founders«. So weit, so gut. Wer sich laut räuspert, muss auch eine Geschichte erzählen und das tut die kleine Cigarre auch, sowohl optisch, als auch haptisch und sensorisch. Das Deckblatt ist feinadrig und sehr gleichmäßig, das kleine Format liegt sehr gut verarbeitet anheimelnd in der Hand, die mittig angebrachten Cigarrenringe signalisieren Wertigkeit und Aufmerksamkeit. Kalt duftet die kleine Legende nach Zedernholz, Honig und etwas Zitronengras. Der kalte Zug ist etwas grün, aber süßlich. Der Abschnitt darf sehr knapp gewählt werden, die Kleine zieht recht luftig. Der erste Zug, angezündet, wirkt staubig und trocken, danach kommt dank des sehr großzügigen Zugverhaltens schnell Temperatur und ein volles, saftiges, aber hellaromatisches Geschmacksbild auf. Tannenzapfenduft und recht typische dominikanische Aromen tragen die Raumnote. Der Abbrand ist recht gerade, die graue Asche mit schwarzen Einschlüssen bleibt recht lange auf der Glut stehen.

Im Rauchverlauf bietet die Legendas eine Stringenz, die einer Aperitif-Cigarre gut steht, sie ist schnell präsent, stabil und lässt sich unkompliziert rauchen. Wermutstropfen sind die einzelnen Schärfeaufblitzer, wenn die Cigarre bei einem beherzten Zug zu warm wird: Contenance! Natürlich müssen beide Cigarrenringe entfernt werden, im Finale steigert sich die Cigarre noch einmal deutlich. Eine wertige und sehr feine Cigarre, stilsicher platziert, ein toller Begleiter, nicht nur für Bier.



|                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Deckblatt:<br>Connecticut Shade<br>Umblatt / Einlage:<br>Dominikanische Republik<br>(Cibaotal) |
| Stärke:<br>● ● ○ ○ ○                                                                           |
| Aroma:<br>● ● ● ○ ○                                                                            |
| Rauchdauer:<br>knappe 1/2 Std.                                                                 |
| Format: Founders<br>L 137 mm Ø 18,7 mm<br>Rg 47                                                |
| Einzelpreise:<br>D: 5,50 Euro<br>CH: sfr n. V.                                                 |

VÚDÚ

**Anfangs perfekt.** Erstes Drittel harmonisiert sehr schön, Würze und Frische passen gut, später überflügelt die Cigarre ein wenig das Bier.

CLAN

**Harmonisch.** Die beiden spazieren verliebt über den Gaumen, sensorische Spannung fällt aus, rund, rund, rund...

ROOG

**Bitterer Rauch.** Feine Bitternoten und Rauchigkeit des Bieres binden sich gut ein, dafür fehlt etwas Süße im Spiel, trotzdem gut.

OLA DUBH

**Grandios.** Die Cigarre entführt etwas die Torfnoten des Biers, obwohl es die Kombination regiert. Das Bier wirkt süßer, sehr eingängig!

14TH ANNIVERSARY ALE

**Winner!** Rundes Zusammenspiel, das Bier wirkt fast ausgewogener als solo. Viele Züge über einen Schluck möglich.

XYAUYÜ GOLD

**Subtil.** Auch hier raucht man lässige mehrfache Züge über das Bier am Gaumen. Die Fruchtaromen werden orientalischer. Die stabilen Noten leiden ein wenig.

VÚDÚ

**Gleichbleibend.** Die beiden passieren getrennt wie auf zwei Gaumen. Das tut nicht weh, beide schmecken ja gut, aber das ist nicht der Sinn der Sache.

CLAN

**Gepuffert.** Die schöne Süße des Biers federt die gelegentlichen Schärfemomente perfekt ab, ja macht sie attraktiv.

ROOG

**Leicht nervös.** Die Bitterstoffe bringen etwas Unruhe in die schöne Kombination. Das Bier frisch, kalt und schaumig trinken, hilft sehr!

OLA DUBH

**Wohlig.** Alles passt zusammen: Whiskynote, leichter Torf, Süße, Bitternoten und die gerade Tabakstilistik. Unser Favorit!

14TH ANNIVERSARY ALE

**Chef im Ring.** Der wuchtige Bierblend dominiert den hellen Tabak. Einen Schluck kann man mit mindestens vier Zügen begleiten.

XYAUYÜ GOLD

**Metamorphose.** Spätestens mit der kleinen Cigarre verliert das Xyauyü alles Bierähnliche und driftet ins delikat Likörartige ab. Trinke lieber ungewöhnlich! Stark!

SANCHO PANZA

Belicoso

Cuba [April 2010]

In den mehrfachen Vorverkostungen und Auswahlrunden für das Braufactum-Tasting zeigte sich, dass viele, vor allem gereifte, cubanische Cigarren mit den Bieren harmonieren. Zwar ist ein knappes Jahr noch kein Alter, doch zeigt die Sancho Panza sich seriös und sensorisch arriviert. Für eine Nachverkostung sei deutlich älteres Material empfohlen.

Die Belicoso präsentiert sich in klassisch kakao-farbenem Colorado Maduro, es sind Adern erkennbar, das Blatt gezähmt. Es gibt schönere Cigarren, aber nur sehr wenig lebenswertere in dieser Gewichtsklasse. Nasses Holz, ein wenig Hafenduft und Fleisch, dazu leichte süße Schokolade und rote Erde. Man muss dieses Aroma lieben. Der kalte Zug fasst alles noch einmal zusammen, allerdings deutlich grüner. Die ersten warmen Züge sind scheu, fast trist, aber immerhin cubanisch. Die Temperatur erledigt den Rest, Abschnitt medium. Dann geht es schnell: Wir schweben kurz über der Wurzelstruktur des Mischwalds, kurz nach dem Sommerregen, nebenan ein Picknick mit süßem Assamtee und Schwarzwälder Kirschtorte – wer denkt jetzt schon an Bier?

Der Rauchverlauf ist angenehm ausgewogen, Zug und Brandverhalten einwandfrei, die Asche ist gelblich grau und geschuppt. Über das erste Drittel hinweg besteht die leichte Süße und die Unterholznote, später wird das Bild etwas amorph, weniger Fantasie, dafür mehr ehrlicher Tabak. Im Finale die nicht mehr ganz zärtliche Katharsis einer vergehenden Aromatik und einer ausbrechenden Wildheit. Sancho Panza – viel zu selten geraucht und trotzdem viel zu selten eingelagert!



|                                                |
|------------------------------------------------|
| Deckblatt / Umblatt / Einlage:<br>Cuba         |
| Stärke:<br>● ● ● ○ ○                           |
| Aroma:<br>● ● ● ○ ○                            |
| Rauchdauer:<br>ca. 1 Stunde                    |
| Format: Campaña<br>L 140 mm Ø 20,6 mm<br>Rg 52 |
| Einzelpreise:<br>D: 9,50 Euro<br>CH: sfr 13,00 |

SANSIBAR

No. 1

Honduras

Warum eigentlich »Privat Label«-Produkte? Wenn jeder seinen Namen auf das Produkt schreibt, welches er voller Hingabe produziert, ist die Welt – zumindest die Welt der Genussprodukte – doch erst mal in Ordnung. Doch man hat die Rechnung ohne unsere liebste Strandhütte auf Sylt gemacht, die seit vielen Jahren mit den gekreuzten Säbeln Merchandisinggeschichte schreibt: Ein Aufkleber, ein unvergesslicher Prosecco und jetzt eine Cigarre, eine wohlschmeckende, der man vielleicht einen schöneren Ring hätte schenken können. Sonst kann man an der Pretiose, die nur aus Jamastran-Tabaken gefertigt ist, nichts aussetzen. Ein tadelloses, feinädriertes, fast öliges Deckblatt und ein verführerischer Duft nach Kakao und (heiße)r Schokolade. Perfekter Zug, kalt erscheint er würzig und wild, angezündet eher schüchtern und höflich gefasst. Die Cigarre lässt sich ein wenig Zeit, um präsent zu werden, setzt sich dann allerdings durch. Nicht mit Kraft, sondern mit wohliger Ausgewogenheit und rundem Geschmacksbild. Zug, Abbrand, Temperaturentwicklung und sensorischer Spannungsbogen sind sehr gut. Die Asche ist fast weiß mit schwarzen Einschlüssen. Der gesamte Rauchverlauf ist geprägt von eleganter Komplexität, schönen Aromenspielen, milder Würze und Süße. Bei aller vermeintlichen Beiläufigkeit präsentiert sich die Sansibar No. 1 als sehr feine Cigarre, wenn man alle Vorurteile ablegt. Bleibt zu hoffen, dass Rauchkultur in der »Sansibar« weiterhin groß geschrieben wird und dass es bald auch die Braufactum-Biere dort zu trinken gibt, denn die Cigarre hat sich schon in sie verliebt.



VÚDÚ

**Dissonanz.** Der seltene Fall eines Missverständnisses. Die beiden wollen einfach nicht kuscheln...

CLAN

**Spritzig.** Ausgewogener Rauch wandelt die Kohlensäure in Cremigkeit. Noch keine meditative Erfahrung, aber schon recht gut!

ROOG

**Zu kurz.** Von zwei so schönen Partnern wünscht man sich mehr Harmonie, leider geht die Liebe bald wie ein Taschentuch verloren...

OLA DUBH

**Massiver Eingriff.** Die Cigarre wandelt alle herben Noten in Süße, ein cremig-süßes leckeres Überbleibsel ist das Resultat, nichts für Scotchtrinker, aber für Leckermäuler.

14TH ANNIVERSARY ALE

**Polarisiert.** Das Verkosterteam war zerrissen: Fordernd, interessant, schlimm, faszinierend, Süßholz, überfrachtet, lecker... Intensiv dürfte es treffen.

XYAUYÜ GOLD

**Geschmeidig.** Trotz Balance übernimmt die Cigarre das Regiment. Gefällig, ausgewogen, aber lebendig. Klasse!

|                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Deckblatt / Umblatt:<br>Honduras<br>Jamastran Criollo<br>Einlage:<br>Honduras<br>Jamastran Criollo<br>& Corojo |
| Stärke:<br>● ● ○ ○ ○                                                                                           |
| Aroma:<br>● ● ● ○ ○                                                                                            |
| Rauchdauer:<br>ca. 1 Std.                                                                                      |
| Format: Robusto<br>L 127 mm Ø 20,6 mm<br>Rg 52                                                                 |
| Einzelpreise:<br>D: 9,00 Euro<br>CH: sfr n. V.                                                                 |