



MBEM NEWS



Hopfenbauer Andreas Merkl und MBEM Vorsitzender Alexander K. Ammer mit frisch geernteter Hopfenranke

MBEM BIER ERLEBNIS ZU GAST BEI HOPFENBAUERN IN DER HALLERTAU

Hopfenernte live erlebt beim Traditions-Hopfenbauern

HALLERTAU, SEPTEMBER 2023

Auf Einladung des Traditions-Hopfenbauern Merkl konnte MBEM e.V. live und vor Ort Eindrücke von der diesjährigen Hopfenernte in der Hallertau sammeln. Seit vielen Generationen kümmert sich die Familie Merkl mit dem stets modern weiter entwickelten Hof darum die Brauereien mit hochwertigem Hopfen zu versorgen. Bei der Ernte packen drei Generationen der Familie Merkl mit an.

Die wunderbare Hügellandschaft der Hallertau und der Boden bieten ideale Voraussetzungen für den nachhaltigen Anbau des grünen oder gelben Goldes des Bieres. Der erste Hopfenanbau in der Region ist für das 8. Jahrhundert belegt. Über 1.200 Jahre Hopfen-Tradition in der Hallertau! MBEM hatte die großartige Gelegenheit mit der Hopfenbauer Familie Merkl jeden einzelnen Schritt der Hopfenernte direkt miterleben. Überall duftete es herrlich nach frischem Hopfen. Der Tag der Hopfenbauern beginnt um sechs Uhr morgens und endet um acht Uhr abends. Trotz der schweren Arbeit zeigt jeder der Familie ein großes Lächeln. Der Hopfen bildet Identität und ist Leidenschaft.

Als erstes fährt Andy Merkl mit seinem Bruder im Ernte-Traktor in die Hopfengärten. Mechanisch trennt ein Spezialgerät die Hopfenranken vom Garten. Die Hopfenreben wachsen bis zu sieben Meter in die Höhe. Sorgfalt und höchste Konzentration sind beim Abtrennen notwendig. Jeder Hopfendolden ist wertvoll und muss im Anhänger des Traktor eingefangen werden. Wir staunen wie schnell und routiniert das Abtrennen des Hopfen im Garten erfolgt. Präzise und blitzschnell landet die wertvolle Fracht im Behälter.

Andy erklärt uns, dass jeder kleinste Fahrfehler zu Schäden und großen Verlusten bei der Ernte führen kann. Schon hier umhüllt uns der Geruch des frischen Hopfen. Die Ranken wachsen entlang aufgespannter Drähte in die Höhe. Die Pflanzen werden nun samt der Drähte vom Garten abgerissen. Die Arbeit ist ein schmaler Grad zwischen Fingerspitzengefühl und maschineller Gewalt. Sobald eine Reihe des Hopfenfeldes abgetrennt wurde, fährt Andy zurück zum Hof. Dort werden die Hopfenranken sofort weiter verarbeitet.



Andy Merkel bei der Hopfenernte im Spezialtraktor

Im neuen MBEM e.V. Clip bietet wir einen Mini-Erlebnis im Hopfengarten des Bauern Merkl. Das Video ist auf der Webseite www.biererlebnis.org verfügbar. MBEM Vorsitzender Alexander K. Ammer präsentiert fertig gereifte Hopfenranken kurz vor der Ernte.

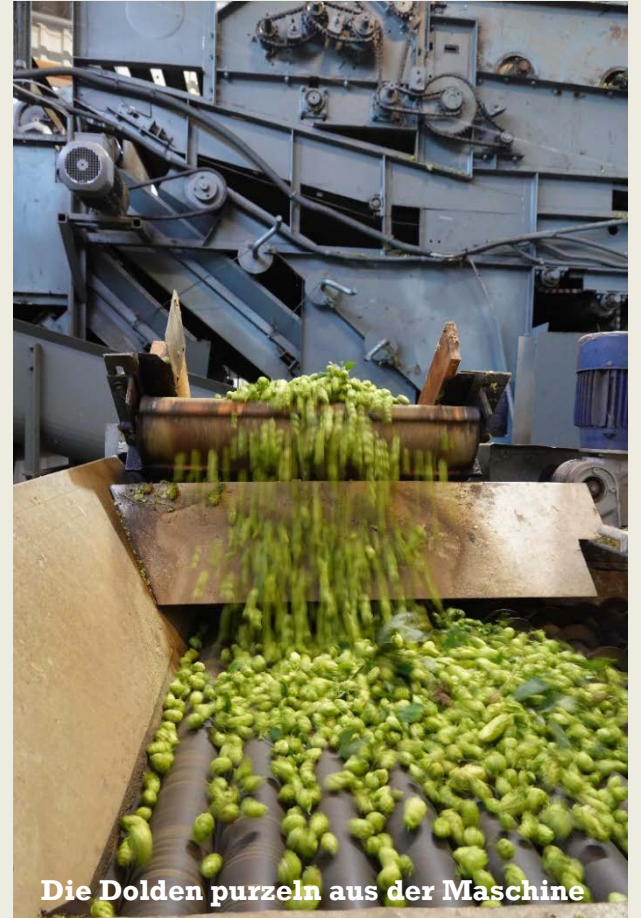
Hopfenernte im Kurz-Überblick

Im Hopfenbauernhof warten Andys Eltern, seine Frau und seine Oma. Gemeinsam sichern diese die weiteren Ernteschritte. Vom Anhänger des Traktor werden die riesigen Hopfenranken abgeladen. Von Hand hängen Andys Frau und seine Mutter die einzelnen Ranken in das hängende Förderband einer gewaltigen und ohrenbetäubend laut donnernden Maschine. Jede Hopfenranke wandert hängend in den Schlund eines stählernen Riesen. In einem mehrphasigen Prozess werden die wertvollen Hopfendolden vom Rest der Pflanze und den Drähten getrennt.



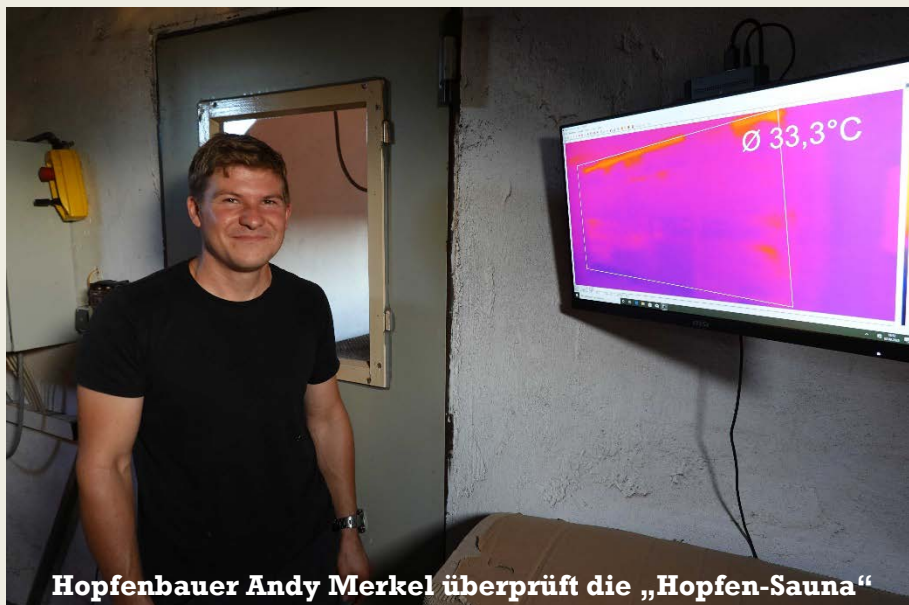
Ranken werden von Hand aufgehängt

Am unteren Ende purzeln unablässig die säuberlich entfernten Hopfendolden aus der fünf Meter hohen Stahlmaschine. Dort ist der Duft der Hopfendolden noch intensiver. Sofort nach dieser mechanischen Trennung werden die Dolden in eine Art „Hopfen-Sauna“ transportiert. Die Dolden werden in einem Verfahren – nur mit Hitze und ohne weitere Zusätze – von eingelagertem Wasser befreit. In mehreren Wärme-Lagerungen trocknen die Dolden. Als Andreas Merkl uns die Tür zur „Hopfen-Sauna“ öffnet, überwältigt uns ein Aroma-Erlebnis. Intensiver, warmer Duft von Hopfen umhüllt uns, wie ein Hopfen-Aufguss! Wenig später werden die so um ca. 80% des Wassers entledigten Dolden im Dach des Hofes ausgebreitet. Nach einem weiteren Trocknungstag werden die Dolden dort verpackt. Wir staunen. Viel Handarbeit und rein mechanische oder Wärmeeinwirkung wandeln das Naturprodukt in die einzigartige und vielseitige Bierzutat. Frischer geht's nicht!



Die Dolden purzeln aus der Maschine

Die Hopfenbauern Andreas und Andy Merkl präsentieren stolz ihren modernen Hof und ihre getrockneten Hopfendolden. Wir atmen inzwischen Luft voller Hopfenaromen. Hopfen fasziniert. Die Arbeit der Hopfenbauer ist allerdings hart. Andreas Merkl berichtet: „Viele Hopfenbauern geben auf. In den 60er gab's über 7.000 Betriebe. Heute sind es nur noch 900.“ Uns begeistert jedoch die Freude mit der drei Generationen voller Energie dafür arbeiten, dass wir leckeres Bier genießen können. Mit der Ernte 2023 sind die Merkl's zufrieden. Der Klimawandel macht dennoch Sorgen. Hopfenpflanzen können bei Hitze nicht genügend Wasser in die Höhe transportieren und tragen weniger Dolden. Hitze über 28 Grad bekommt dem Hopfen nicht. Hopfen ist ein empfindliches Prachtwerk der Natur. **MBEM sagt herzlich Danke!**



Hopfenbauer Andy Merkl überprüft die „Hopfen-Sauna“



Nach der Hitze-Trocknung erfolgt die Abkühlung der Dolden

MBEM E.V. BEGRÜSST SEINE NEUEN MITGLIEDER

HERZLICH WILLKOMMEN!

MBEM begrüßt neue UnterstützerInnen aus dem Raum München

Florian B., München – Craft-Bier Experte dem für Bier Erlebnisse kein Weg zu weit ist

Simon S., Lohhof – Mit seiner Statur ist er prädestiniert für den Genuss des Gerstensaftes

Stefan S., Lohhof – Ein guter Handwerker erkennt, was gutes Bierhandwerk ist

Tobias S., Lohhof – Bier gab ihm "Craft" und hat ihn so groß gemacht

Volker H., Unterschleißheim – Bier erzeugt Gemeinschaft, selbst zwischen Bayern und Schwaben

Yvonne M., München – Münchnerin mit Herz für Traditionen rund ums Bier

MBEM MUSEUMS-CHECK

Moesgaard Museum – Aarhus, Dänemark: Museum mit Wow

AARHUS, JULI 2022

Dänemark „kann Museum“

Unsere nördlichen Nachbarn haben es Krachen lassen. Bereits 2014 gelang es ihnen mit einem Museumsneubau Maßstäbe zu setzen, die auch nach fast 10 Jahren nach der Eröffnung, beeindruckend. Allein das Gebäude versetzt in Staunen.



Riesiges Moesgaard-Museum mit begehbarem und begrünem Schrägdach

Das dänische Architekturbüro Henning Larsen Architects realisierte das spektakuläre Gebäude. Riesige Dimensionen prägen das Werk. Das Betongebäude erhält durch die ausgefallene, schräge Form und die Begehbarkeit des begrünten Daches unverwechselbaren Charakter. Bereits von Außen wirkt es wie ein Haus für Gigantes. Es braucht Körpereinsatz um das riesige, flache und grüne Dach zu erklimmen. In der Mitte lockt ein Freilicht-Café mit Sitzgelegenheiten. Bei Schnee kann das Schrägdach zum Rodeln und Skifahren genutzt werden. Beim Bau wurde von den Architekten großer Wert auf die Nachhaltigkeit und die Energieeffizienz des Gebäudes gelegt.

Im Inneren des Moesgaard Museums begrüßt die BesucherInnen eine Haupthalle, die ihres Gleichen sucht. Die Halle durchzieht die gesamte Länge des Gebäudes. In der Mitte liegt die gigantische Treppe, die in einer Schräge die drei Etagen des Museums direkt und eindrucksvoll miteinander verbindet.

Architektur als Attraktion

Die Dimensionen des Museumskomplexes sind schlicht unfassbar. Als BesucherIn fühlt man sich eher klein & unbedeutend. Vielleicht ist dies auch beabsichtigt, denn das Museum selbst ist mehr als ambitioniert. Angesichts der Großartigkeit von Ausstellungen und Themen wirken wir unscheinbar.

So begrüßt auf der gigantischen Treppe auch eine äußerst zierliche Gestalt. Es ist die Nachempfindung eines der ersten Menschen: Lucie. Diese afrikanische Dame, von äußerst kleiner Statur, ist immerhin 3,2 Millionen alt. Der historische Rahmen des Museums ist also schlicht die „gesamte Menschheit“. Mit installierten Ferngläsern können wir auf die Lucie Figur blicken und Details erfahren. Gleich danach direkt neben dieser Figur stehen zu können und jenem „fernen Wesen“ quasi in die Augen blicken zu können ist der erste großartige Coup des Museums. Unmittelbarkeit ist das große Ziel des Moesgaard. Das Museumskonzept ist ambitioniert, großartig und in jeder Präsentation überwältigend.

Archäologie als Abenteuer

Kern des Museums bilden archäologische Funde in Dänemark. Die liebevolle Gestaltung jedes Ausstellungsstückes ist nur als unglaublich aufwendig und gelungen zu bezeichnen. Alle BesucherInnen starten mit dem Eintritt eine beeindruckende Reise in zeitlich lang vergangene Epochen und zum Teil verschwundene Orte. Das Moesgaard macht den Museumsbesuch zum echten Erlebnis.



Beeindruckende Innenhalle mit Museums-Restaurant, Haupt-Treppe, Museums-Shop und Eingang (im Hintergrund)

ALL-ROUND MUSEUMS-ERLEBNIS WEIST IN DIE ZUKUNFT

MBEM vergibt fünf von fünf Sternen für das Moesgaard Museum: Erlebenswert!

Hinter der Treppe in der Eingangshalle betreten wir fremde Welten. Die Gegenwart lassen wir zurück und tauchen ein in die archäologische Vergangenheit Dänemarks. Das Besondere: Die präsentierten Installationen laden vielfältig dazu ein die Gegenwart direkt zu erleben, zu sehen und in Teilen auch zu ertasten. Das Moesgaard verzaubert tatsächlich unsere Sinne.

Die MuseumsmacherInnen scheinen großen Wert auf Abwechslung gelegt zu haben. Kein Ausstellungsraum gleicht dem Anderen. An jeder Ecke, hinter jeder eingebauten Kurve lauern neue Überraschungen oder interaktive Installationen.

Das Grundkonzept bildet Dunkelheit. Wertvolle Exponate erstrahlen im Schein ausgerichteter Spotleuchten. Dunkelheit ist jedoch die Grundlage um die abwechslungsreichen und interaktiven Informations-Installationen eindrucksvoll erleben zu können. Alles ist mehrdimensional ausgestaltet. Anstatt von Info-Filmchen werden komplexe Projektionen eingesetzt um z.B. den Wandel der dänischen Landschaften über zehntausende von Jahren zu illustrieren. Nicht nur hören und sehen, sondern sich direkt einbezogen fühlen werden erreicht.

Hier einige Beispiele: BesucherInnen betreten einen Kinoraum, in dem jeder steht und plötzlich startet eine 360-Grad-Präsentation einer Schlacht der Eisenzeit (205v Chr.). Überall toben Krieger und barbarisches Gemetzel. Nur einige Minuten dauert das Spektakel und keiner verlässt diesen Raum ohne tief beeindruckt zu sein.

An anderer Stelle werden wertvolle, archäologische Funde auf dem Boden präsentiert. Quasi, als wäre die Gebeine der Menschen genau hier, gerade eben erst entdeckt worden. An einer mehrere Meter (!) langen Präsentationsfläche, direkt über den Funden, verfolgen wir mehrere kurze Filme. Allerdings mit einem Professor, der sich entlang dieser mehreren Metern Ausstellungsfläche jeweils verschiedenen archäologischen Funden widmet. Ein „fachkundiger Avatar“ erklärt Daten und Fakten, während auf der Leinwand nicht nur Jahreszeiten sondern ferne Jahrhunderte auferstehen. Schlicht beeindruckend und genial.

Eine der Hauptattraktionen bilden die Überreste des Grauballe-Menschen. Konserviert liegt dort in einer über mehrere Ebenen konstruierten Ausstellungsfläche der originale Körper eines 1.700 Jahre alten Mannes. Das Moor konservierte den Körper auf gespenstische und wirklich „irre“ Weise. Dier Fund ist ganz nah zu betrachten und die Moorlandschaften und die Geschichte jener Zeit wird überzeugend präsentiert.

Das Moesgaard ist einzigartig. Das Museumskonzept inspiriert MBEM. Unterhaltung im Museum ist möglich! Im Moesgaard gibt es nur einen Nachteil. Die große Vielfalt des Museums ist derart eindrucksvoll, dass ein Besuch nicht genügt um alle Themenbereiche zu erleben.



Mehr-geschossige und modern designete Ausstellungsräume

Großzügige und ausgeklügelte Raumgestaltung im Moesgaard Museum. Jedes Thema wird auf ganz eigene, multimediale und „einbeziehende“ Weise präsentiert.



Alle hier zu sehenden visuellen Illustrationen sind Videos - der Raum wandelt sich

Ganze Ausstellungsräume als Video- & Licht-Installation: Das Moesgaard erschafft riesige Erlebnis-Welten, welche die BesucherInnen in Atem halten und visuell & darstellerisch begeistern.



Der digitale „Professor“ erläutert die archäologischen Funde – direkt am Fundort

Der digitale „Professor“. Im Vordergrund werden die archäologischen Funde ausgestellt. Der „Avatar“ geht auf zahlreiche Ausstellungsstücke direkt ein. Die Videos überspringen Jahrtausende spielend.

MBEM MITGLIEDER ON BIERTOUR – CRAFT-ERLEBNISSE VON OBERBAYERN BIS KANADA

Craft-Tasting im fernen, aber Bier-begeisterten „beautiful British Columbia“

VANCOUVER, KANADA, AUGUST 2023

Jürgen Briese, MBEM-Unterstützer seit 2013 und Lufthansa-Veteran nutzte einen Aufenthalt in Vancouver zur Craft-Entdeckungstour. Vancouver hat sich zu einem Craft-Bier-Zentrum entwickelt! Im Bier-Genuss-Tempel „Tap & Barrel Shipyard“ gibt es im urigen Ambiente mit Holz- und Stahlfässern 36 frisch gezapfte Craft-Biere aus der gesamten Provinz British Kolumbien zu probieren.

Jürgen faszinierte besonders eines der derzeit an der kanadischen Westküste beliebten „Sauerbiere“. Das Brewhall Azedo Fruit Sour mit 6,5 Alk. vol. % besticht durch eine aufregende Mischung von „Sauer“ und „Erfrischung“ als exotisches Sommerbier. Bei über 20 verschiedenen, angebotenen, lokalen Craft-Brauereien bleibt die Auswahl schwierig. Als Highlight zu erwähnen ein international ausgezeichnetes „Bro Kölsch“. Weitere Tipps: Red Truck „Blackberry Bourbon Ale“ oder das Superflux „Happyness IPA“. Eine riesige Werkshalle voller Bier, macht neidisch!



Jürgen Briese mit Tap & Barrel Crew vor den Zapfhähnen



Beeindruckend viel Platz: Holzfässer als Inneneinrichtung

WAAKIRCHEN, MEHRMALS 2023

Florian Boras, der als Bier-Kenner seit vielen Jahren die Craft Szene in & um München erkundet und bewertet, empfiehlt Hoppebräu, kurz vor dem Tegernsee als Bier Erlebnis. „Das Gesamtkonzept ist sehr gut und die „Standard-Crafts“ sind super“ urteilt Florian. Als Experte für Brews und Biergenuss unterstützt er nun auch MBEM e. V.

Im Hoppebräu werden die Biere in Klassik, Wuid und Special unterschieden. Handgemachtes Weißbier, Helles und Dunkles bilden die Basis und schmecken herrlich: Nach großer Liebe des Brauers zum Bier.

Brauer und Gründer Markus Hoppe hat sein Handwerk auf der weit weg gelegenen Insel Mauritius bei einer dort berühmten „local brewery“ gelernt. Er kehrte ins heimische Oberbayern zurück. Im April 2018 startete die kleine Brauerei, wenig später folgte die sog. „Zapferei“: der gemütliche und urige Ort der Hoppe-Gastlichkeit.

Als besondere Bräu-Attraktion bietet Hoppe z.B. das Keasch: Ein sauer vergorenes Bier mit Pilsener und hellem Weizenmalz und über einem halben Kilo Kirschen. Das Slyrs Oak Aged Imperial Stout in der Flasche bietet stolze Alk. vol. 11,2% und verlangt über 8 Monate Reifung. Danke Florian für die Bier-Handwerk Empfehlung vor Münchens Toren.



Stimmiges Gesamtkonzept & Craft-Bier das schmeckt: Hoppe



Bier-Enthusiast & MBEM-Mitglied Florian Boras

MBEM PFLEGT MÜCHNENS OKTOBERFEST TRADITIONEN

MBEM beim Trachtenumzug und „Mittags-Wies'n MBEM Stammtisch“

MÜNCHEN, SEPTEMBER/ OKTOBER 2023

„Auf geht's zur Wies'n“ hieß es für die zünftig mit ihrem Gwand gekleideten Schäffler. MBEM Finanzleiter Wolfgang Steppes und MBEM-Mitglied Kurt Ebli marschierten wieder stolz im Trachtenumzug mit. Ein paar Schluck Helles durften als Frühschoppen nicht fehlen. MBEM Mitglied Sarah Stahl und MBEM Vorsitzender Alexander Ammer wünschten den Traditionspflegern viel Erfolg. Bei bestem Sommerwetter jubelten dem Trachtenumzug zehntausende Schaulustige entlang Münchens Innenstadtstraßen zu.

Der Trachtenumzug wurde im Jahr 1835 erstmals durchgeführt. Damals galt es die Silberhochzeit von König Ludwig I. und Therese von Bayern und damit das 25. Bestehen des Oktoberfestes zu begehen. Beim Trachtenumzug 2023 präsentierten circa 9.500 Trachtler, Schützen, Fahnschwinger, Jäger und Mitglieder von Musikkapellen und Spielmannszügen ihr Traditionsbewusstsein. Mit dabei zahlreiche Schützenvereine, denn oft wird vergessen, dass Schützenfeste traditioneller Bestandteil des Oktoberfestes bilden. Mit Applaus und Jubelschreien feierte das zahlreich entlang der Strecke ersiehene Publikum die festlich gekleideten TeilnehmerInnen des Umzuges. Einer der zahlreichen, bunten und prunkvollen Höhepunkte bildete eine goldene, von Pferden gezogene Prunkkutsche mit König Ludwig II. Lebt er doch noch, oder war es Elvis, den einer in der Kutsche erblickte?

An einem anderen herrlichen Oktoberfesttag traf sich der MBEM-Stammtisch zur Mittags-Wies'n im Bräurosl Festzelt. Bei leckerer Maß Bier und ja auch alkoholfreiem Bier und saftigen Hendl stießen die MBEM-Unterstützer an und stimmten gemeinsam in den einen oder anderen Musik Hit ein. Wies'n Wirt Peter Reichert zapfte pünktlich um 12 Uhr das Fass an. Die Kapelle Josef Menzl spielte gekonnt mit ihren 17 Musikern auf und sorgte für zünftige und lautstarke Stimmung.



MBEM-Mitglieder: Wolfgang Steppes, Sarah Stahl, Kurt Ebli

MBEM INITIATIVE: BIERKULTUR HAUPTSTADT MÜNCHEN



MBEM e.V. Craft-Bier Tasting in München: Alexander K. Ammer, Sarah Stahl, Robert Strobel, Veit Klippbahn

IMPRESSUM & KONTAKT MBEM E.V.

Münchens Bier Erlebnis und Museum (MBEM) e.V. - Gollierstr. 70 - 80399 München

MBEM e.V. 1. Vorsitzender Alexander K. Ammer

ammer@biererlebnis.org

MBEM e.V. 2. Vorsitzender Veit Klippbahn

klippbahn@biererlebnis.org

MBEM Bier Erlebnis Coach, Robert Strobel

strobel@biererlebnis.org

MBEM Finanzleiter, Wolfgang Steppes

steppes@biererlebnis.org

MBEM auf youtube „Bier Erlebnis und Bier Welt München“ (www.youtube.com/watch?v=6ykFKJ9S6os)

© MBEM e.V. Logo und alle Fotos MBEM e.V. 2023