

Veranstaltung des Kultursalon Koblenz

Das Geheimnis vom Brauen und Brennen

Am Samstag, 28. September um 17.30 Uhr im Kurfürstlichen Schloss



Moderatorin Petra Lötschert. Fotos: Kultursalon Koblenz

Koblenz. Unterwegs durch Felder und Fruchtgärten ist der Kultursalon Koblenz derzeit für seine Gäste. Denn fürs Brauen und Brennen braucht es erst einmal Getreide und Früchte. Zu dem Thema Bauen und Brennen in RLP hat Moderatorin Petra Lötschert die heimische Koblenzer Brauerei an der Königsbach und die Brennerei Hubertus Vallendar aus Kail an der Mosel ins Kurfürstliche Schloss zu Tisch gebeten. Eintritt

frei.

Trinkbare Gerste

Im Vorderen Orient entstanden die ersten Biere der Menschheit. Bier braut der Mensch seit seiner Sesshaftwerdung, die ca. 10.000 v. Chr. weltweit mit Errichtung der Agrarwirtschaft vor sich ging. Im dritten Jahrtausend vor Christi Geburt kannte man allein in Mesopotamien mehr als 20 Biersorten. Manche Biere, wie die Tonta-

fel aus Nippur verriet, wurden sogar als Medizin verschrieben.

Für das Brauen wurden Gerste und besonders Emmer genutzt.

Zum Brauen braucht es beste Rohstoffe. Die Koblenzer Brauerei vertreten durch Thomas Beer und Rene Färber, schwört auf alte Tradition, auch im Anbau von Getreidesorten. Das Wasser kommt aus kontrollierten Brunnen und dem berühmten Königsbach. Und wird nicht nur für das Königsbacher Pils, sondern vor allem für das Koblenzer Pils genutzt.

Über Mälzen, Maischen – Pils, Alt, Weizen und andere Biersorten bis hin zu Draft-Bier-Kreationen und auch über das passende Essen erfährt man an diesem Abend im Schloß. Die Koblenzer Brauerei stellt an diesem Abend ihr Konzept als neue Erlebnisbrauerei vor.

Trinkbare Früchte

Hubertus Vallendar kommt von der Mosel, genauer gesagt aus Pommern an der Mosel, ein kleines Dorf mit 500 Einwohnern und einem wundersamen Fruchtegarten.

Schon in der Römerzeit war „Pommaria“ für seine schmackhaften, sonnenverwöhnten Früchte be-



Ein Braukessel in der Koblenzer Brauerei.

rüht.

Ursprünglich stellte man Liköre zu Heilzwecken her, statt Früchte wurden Heilkräuter mazeriert und destilliert. Die Geschichte des Likörs beginnt in Europa erst ab dem 13. Jahrhundert. Mit den Kreuzzügen fand auch die Technik der Destillation nach Europa. Erst im 16. Jahrhundert fand unter Katharina de Medici der Likör Einzug in die Gesellschaft. Die ersten Einblicke ins Brennen

gewann Hubertus Vallendar durch seinen Vater, der es verstand, für Eigenzwecke Liköre zu brennen. Die Hubertus Vallendar GmbH stellt seit 1988 offiziell Brände, Liköre, Gin aus Mirabellen, Pfirsich, Äpfeln, Mango ... im 5 km entfernten Kail her. Seit 2018 wird sogar Whisky destilliert. Für diese Mosel-Delikatessen heimste er schon seit 1998 diverse Auszeichnungen und Preise ein.