

**Jetzt amtlich: Eines der besten Craftbiere der Welt 2017 kommt aus Romrod**

*Als kleinste Brauerei beim Meininger Craft Beer Award hat Nico Döring, Biersommelier und Braukünstler auf Schloss Romrod, in seinem Atelier der Braukünste eins der besten Craftbiere der Welt gebraut!*

# MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD



Porter/Stout (Imperial)

## AaK (abends am Kamin) Imperial Brown Stout

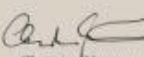
smartig die Gastgeber GmbH  
Romrod  
Deutschland

  
Christoph Meißner  
Geschäftsführung, Meininger Verlag

  
Christian Wolf  
Director Degustation

  
Prof. Dr. Dominik Durner  
Vorstand

  
Dirk Omlor  
Vorstand

  
Christian Neumer  
Vorstand

  
Benjamin Broder  
Vorstand

ROMROD (02.06.2017). Das AaK (Abends am Kamin) von Nico Döring, Biersommelier und Braukünstler auf hôtel schloss romrod, wurde überraschend mit Platin beim großen Meiningers International Craft Beer Wettbewerb ausgezeichnet! 970 Biere aus 28 Nationen wurden bei dem internationalen Wettbewerb von einer 90köpfigen Expertenjury verkostigt. Nur 30 Biere wurde mit Platin gekrönt – die höchste Auszeichnung! Mit dabei: das AaK (Abends am Kamin). Das Imperial Brown Stout ist mit seinen 8,5% Alkohol ist ein echtes „Genießerbier“ und wurde aus 9 besonderen Hopfen- und Malzsorten komponiert, die dem Bier einzigartige Aromen von Karamell, Schokolade, Trockenfrüchten und eine feine Röstmalznote verleiht. „Wie gemacht für einen schönen, entspannten Abend vor dem Kamin“, schwärmt Nico Döring und begründet damit zugleich die kreative Namensfindung.

### **Leidenschaft, Kreativität und Geduld führten zum Erfolg.**

Erst aus Neugierde, dann aber sehr bald aus purer Begeisterung ließen sich Nico Döring und Küchenchef Heiko Mirschel von der Craftbeer- Bewegung mitreißen. „Das erste selbstgebraute Bier vor rund 8 Jahren aus einem Fertigset ging gründlich in die Hose - das zweite auch“, lacht Döring. „Zwischendurch sind wir sogar auf selbstgemachten Apfelwein umgestiegen, der zwar richtig gut geworden war – wir dann aber doch feststellen mussten, dass wir lieber Bier trinken“, schmunzelt Heiko Mirschel. Doch die beiden Bierliebhaber gaben nicht auf und in 2013 wurde eine semiprofessionelle Micro-Brauanlage angeschafft. 2016 folgte die Ausbildung zum Biersommelier in der Weltbierhauptstadt Bamberg und fortan verbrachte vor allem der brauverrückte Nico Döring den größten Teil seiner Freizeit im neugeschaffenen „Atelier der Braukünste“ in der „alten hofreite“ von Schloss Romrod. „Grundsätzlich ist Brauen dem Kochen sehr ähnlich – mit dem großen Unterschied, dass ich erst Wochen oder gar Monate später erfahre, ob es auch geschmacklich so geworden ist, wie ich mir das vorstelle“, erklärt Döring. „Auch wenn ich sehr viele Fachbücher gelesen habe - letztendlich hilft nur brauen, brauen, brauen - mit jedem Sud lernt man wieder ein bissl dazu. Kreativität und Leidenschaft sind natürlich auch super wichtig, aber vor allem braucht man Geduld. Bier benötigt eine gewisse Zeit zum reifen. Während z.B. Weizenbier sehr frisch getrunken werden kann, braucht das „AaK“ durch seinen hohen Anteil an Karamell- und Röstmalzen eine sehr lange Kaltreifungsphase, damit es richtig rund und cremig wird.“

Sichtlich stolz auf seine Leistung nahm Döring dann auch die Platin-Auszeichnung des Meininger International Craft Beer Award entgegen. „Es war die erste Teilnahme an einem internationalen Craftbier Wettbewerb. Ich wusste, dass das „Aak“ ein sehr gutes Bier geworden war und wollte eigentlich nur beweisen, dass man nicht viel Platz und teures Equipment für ein gutes Bier braucht. Dass es jedoch zu den besten Bieren der Welt 2017 gehört, hat mich kurzfristig mal eben sprachlos gemacht – da musste ich mir erstmal ein Bier aufmachen“ gesteht Döring im Gespräch.

### **Bier erst wieder ab Herbst verfügbar.**

Durch die hohe Nachfrage ist das „Aak“ derzeit ausverkauft und erst im Oktober wieder verfügbar. „Natürlich ist der Reiz einer größeren Brauerei da, davon träumt jeder Brauer. Aber aktuell möchte ich weiter in meinem kleinen Atelier brauen – meine Neugier auf Neues und die Biervielfalt sind einfach zu groß. Aktuell haben wir über 120 Sorten von Malz, Hefe und Hopfen aus der ganzen Welt auf Lager, dazukommen noch zahlreiche Gewürze wie z.B. Rosmarin oder Koriander“, erzählt Nico Döring. „Wenn ich die alle ausprobiert und verbraut habe, denke ich mal über eine größere Brauerei nach“, schmunzelt er.

Bis dahin teilt er mit viel Leidenschaft sein Wissen rund um das Thema Craftbier in seinen Verkostungen und Brauworkshops. Er empfiehlt jedem bei nächster Gelegenheit einfach mal selbst das Maischepaddel in die Hand zu nehmen und sich ein India Pale Ale, ein irisches Stout, ein Kellerbier, ein Porter, ein belgisches Wit oder ein klassisches Pils selbst zu brauen. „Brauen macht super viel Spaß und ist einfacher als man denkt. Und Selbstgebrautes schmeckt mit ein wenig Erfahrung viel besser als die gefilterten und pasteurisierten Massenbiere der Großbrauereien“, ist Döring überzeugt. Die Bierbrau-Events im hôtel schloss romrod mit dem offiziell ausgezeichneten Biersommelier und Braukünstler Nico Döring im Herbst 2017 haben noch wenige Plätze frei– wer also mag und schnell entschieden ist, der sollte jetzt sein Glück beim Schopfe packen. Neben diesen Events bietet hôtel schloss romrod aber auch individuelle Brauevents oder Craftbiertastings an: Firmen können hier ihr Firmenbier brauen, Freunde das Hochzeitsbier für einen der Ihren oder Jubilare gemeinsam mit ihren Gästen die außergewöhnliche Stimmung im Atelier der Braukünste genießen.

Wer sich einen ersten Geschmackseindruck verschaffen will, besucht den Biersommelier Döring am Sonntag, dem 25.06.2017, auf dem Schlossfest im Schloss Romrod. Gemeinsam mit dem regionalen Metzger Becker und dem Bäckermeister Lind aus Romrod ist er aktuell in der Umsetzung des Azubi-Projektes „Bier, Wurst, Brot“. Azubis aller drei Gewerke machen unter fachmännischer Anleitung gemeinsam Bier, Wurst und Brot – alles perfekt aufeinander abgestimmt ist. „Wir möchten die Leidenschaft für unser Handwerk an die Jugend weitergeben und unseren Auszubildenden einen Blick über den Tellerrand Ihrer Ausbildung ermöglichen. Diese sind bereits begeistert und unsere Gäste werden es auch sein!“ beschließt Döring augenzwinkernd das Gespräch.

Final zu erwähnen ist noch ein neues Projekt, das in den Startlöchern steht: Colloberation-Brewing. Hier tun sich Craftbier-Brauer zusammen und kreieren mit gebündeltem Wissen und Kreativität neue Geschmackswelten. Wir dürfen gespannt sein und werden sicher noch einige bierige Überraschungen aus Romrod erleben.

Mehr Information dazu findet man auf der Website von hôtel schloss romrod unter <http://www.schloss-romrod.com>.