

ProBier



Zeitung

ProBier-Club.de

Preisgekrönt im September 2016

LASSER Hell

Gutes wieder entdeckt



SEIT 1850

PRIVATBRAUEREI
LASSER**LASSER
HIER - UND IMMER DABEI**

Die Privatbrauerei LASSER zählt zu den ältesten Familienunternehmen in Lörrach. Im Jahre 1858 übernahm der Oberbrauer Adam Lasser die seit 1850 bestehende Brauerei im Herzen der Stadt. Heute 166 Jahre später, liegt die unternehmerische Verantwortung immer noch in Familienhand – Andreas Walter führt die Brauerei in sechster Generation.

Wer seit über so viele Jahre Bier braut weiß, dass Tradition verpflichtet. Geschmack und Reinheit der LASSER Bierspezialitäten basieren auf der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe und dem Wissen erfahrener Braumeister. Aber nicht nur Brautradition und edle Rohstoffe machen den Erfolg der Privatbrauerei LASSER aus. Neben einer kundenorientierten Unternehmensphilosophie genießen bei LASSER auch technische Innovationen höchste Priorität. Das Bewährte pflegen und aufgeschlossen sein für Neues, das macht den Erfolg der Brauerei LASSER aus. Kurz: Tradition und Innovation sind der Schlüssel für den erfolgreichen Fortbestand des identitätsstiftenden Betriebs in Lörrach.

Wer im Südwesten Deutschlands unterwegs ist, merkt schnell „LASSER und die Region gehören zusammen.“

LASSER Biere findet man von Lörrach bis Baden-Baden, in östlicher Richtung bis fast an den Bodensee.

**Bier des Monats
LASSER Hell**

An die legendäre Zeit der sechziger Jahre des letzten Jahrhunderts erinnert das neue Retro-Bier LASSER Hell der südbadischen Privatbrauerei LASSER, das sich vor über fünfzig Jahren in Lörrach großer Beliebtheit erfreute.

Gerade in der heutigen schnelllebigen Zeit und der Sehnsucht nach Unverfälschtem, nach ursprünglich Traditionellem sieht die Brauerei ein großes Potential für handwerklich gemachte Biere mit authentischen Wurzeln. Nachdem echte Schätze der Vergangenheit heute immer seltener werden, freut sich Brauereichef

Andreas Walter umso mehr „dass wir dieses populäre Bier von früher jetzt wieder entdeckt haben und so dem wachsenden Trend eine echte Retro-Bierspezialität anbieten können.“

LASSER Hell präsentiert sich in strahlendem hellgelb mit feinstem Schaumkronen. Feinsüßliche Malznoten, gepaart mit ausgewogen dezenten Hopfenaromen versprechen einen vollmundigen und vorzüglichen Biergenuss.

einem langen trockenen Finale endet. Bei dieser eleganten Premiumspezialität kommt jeder Pils-Liebhaber auf seine Kosten: hopfenaromatisch, feinherb und erfrischend mit einer gut eingebundenen Hopfenbittere.



Die Ausstattung von LASSER Hell umfasst den ursprünglichen Schriftzug und das Markensymbol ebenso wie den damaligen Slogan „...ganz vorzüglich“. Auffallend sind auch die verwendeten hellblauen Originalfarben von einst. Dass sich zeitgemäße Modernität mit authentischer Tradition bestens verbindet, beweist die Brauerei mit ihrer schlanken Longneckflasche.

**Weitere Bierspezialitäten
im ProBier-Paket****LASSER Premium-Pils**

Strahlende sonnengelbe Farbe mit einem festen feinporigen Schaum. Feiner Hopfenduft an Zitrusfrüchte und frischem Gras erinnernd. Sehr prickelnd mit einem schlanken, filigranen Körper, gefolgt von einer prägnanten Hopfenbittere, die in

LASSER Dunkel

Kastanienbraune glanzklare Optik, fester feinporiger, sahniger Schaum. Malz aromatisch mit feinem Duft nach Karamell und Vollmilchschokolade, durchdrängt von Noten, die leicht an Biskuit und Haselnuss erinnern. Der Abgang ist bitter-süß langanhaltend und harmonisch. Die hohe Stammwürze und der gut abgestimmte Röstmalzanteil sorgen bei dieser dunklen Spezialität mit seinem vollmundigen Körper für eine gute Balance zwischen Süße und Bittere und bereiten dem Genießer ein unvergessliches Trinkvergnügen.

LASSER 1850 Naturtrüb

Satte leuchtende Bernsteinfarbe mit orangenen Reflexen, leichter Trübung und einem feinporigen Schaum. Malzbetonter frischer Duft nach Hefe durchsetzt mit blumig-fruchtigen Hopfenaromen. Feinspritzig im Antrunk gepaart mit einem vollen, geschmeidigen Körper. Gut eingebettete Hopfenbittere, die in einem langen harmonischen Abklang endet. Das Bier wirkt ausgewogen und sehr genussanregend.

Die Adresse

Privatbrauerei LASSER
Belchenstr. 5 | 79539 Lörrach

Tel.: 07621 - 4020-0
Fax: 07621 - 4020-46
verkauf@lasser.de
www.lasser.de



Bier hat Heimat ...

... in Lörrach

Termine

Brauer- und Mälzerkalender von 1880 September

„Wird die Brauergerste viel gefechst, so prüfe bald, ob sie recht wächst und auch beim Hopfen sei bedacht, dass du das Beste bald heimgebracht.“

Sicher zu Marie Geburt zieh'n die Schwalben langsam fort und der Bauer sucht mit Recht, woher die Setzehef schön und echt.“

Bis 8. Januar 2017 Bier. Macht. München.

Ausstellung im Münchner Stadtmuseum
www.muenchner-stadtmuseum.de

Bis 8. Januar 2017 Bier ist der Wein dieses Landes

Jüdische Braugeschichte.
Jüdisches Museum München
Infos: www.juedisches-museum-muenchen.de

9. September Kochen mit Bier

www.zurbrueggen.de

10. – 11. September Craft Beer Festival in Zürich

17. – 18. September Schlappeseppel-Marktplatzfest

Eder & Heyland's Brauerei
Marktplatz Grobstheim

23. – 24. September Brauer-Silvester in Lörrach

Infos: www.brauersilvester.de

7. – 10. Oktober Ayinger Bräu-Kirta

Ayinger Privatbrauerei
Mit täglich wechselnden Aktionen
www.ayinger.de

8. – 10. November BRAU BEVIALE

Messe Nürnberg



*alle Termine ohne Gewähr

Lage

Lörrach liegt im äußersten Südwesten Deutschlands an den Ausläufern des südlichen Schwarzwaldes im Wiesental und an der Schweizer Grenze zu Riehen, welches dem Kanton Basel-Stadt angehört. Längs der Wiese, einem rechten Nebenfluss des Rheins, verläuft die sogenannte „Grüne Grenze“ zur Schweiz, ein Wanderweg für Fußgänger und Radfahrer.



Am Ausgang des vom Feldberg kommenden Wiesentals schmiegt sich Lörrach zwischen Tüllinger Berg im Westen und Dinkelberg im Osten. Im Norden erhebt sich das Wahrzeichen von Wiesental und Markgräflerland, die Burgruine Rötteln, über Stadt und Tal.

Am südlichen Stadtrand grenzt Lörrach bereits an die schweizerische Gemeinde Riehen.

Von den Höhen über Lörrach genießt man nicht nur einen Blick auf die Stadt, sondern auch auf die Schwarzwaldberge, zu Schweizer Jura und Vogesen sowie bei klarem Wetter bis zu den Alpen. Die warmen Luftmassen, die oft durch die Burgundische Pforte ins Oberrheintal strömen, beschenken Lörrach ein mildes, im Sommer sogar heißes Klima.

Um die besondere Lage der Stadt Lörrach werden die Lörracher oftmals beneidet. Morgens einen gemütlichen Einkaufsbummel über die pittoresken Märkte und durch die Fußgängerzone der Lörracher Innenstadt. Danach einen Abstecher zum Beispiel zu einem der Mythischen Orte am Oberrhein, in die Vogesen / Elsass, in das nur wenige Minuten entfernte Basel in der Schweiz oder zu weiteren Ausflugszielen im Schwarzwald. Auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln können viele kulturelle und touristische Sehenswürdigkeiten und Museen gut und günstig erreicht werden.

Kunst und Kultur

Kunstbegegnungen und eine lebendige Kleinkunstszene bereichern das stimmungsvolle Bild auf Straßen und Plätzen.

Zahlreiche Kunstwerke schmücken die Innenstadt, die man bestens zu Fuß erkunden kann.

Kultureller und gesellschaftlicher Mittelpunkt ist das „Kultur- und Veranstaltungszentrum Burghof“, mit einem umfangreichen Angebot für Jedermann. Und das internationale STIMMEN-Festival macht Lörrach alljährlich zum Treffpunkt namhafter Musiker aus aller Welt.

Auch die fünfte Jahreszeit mit der Fasnacht, spielt im kulturellen Leben Lörrachs eine bedeutende Rolle. Zahlreiche Veranstaltungen zur allgemein bekannten Faschnachtszeit, aber auch zur „Buurefasnacht“ eine Woche später, bilden ein ganz besonderes Erlebnis.

Am südlichen Stadtrand, befindet sich nahezu fließend der Übergang in die Schweiz, nach Basel oder Riehen, wo auch die „Fondation Beyeler“ zu Hause ist - eine Kunstadresse von Weltruf. Stellvertretend für noch einige weitere besuchenswerte Adressen rund um Lörrach.

Lassen Sie sich bezaubern von dem mediterranen Flair und dem Licht des Südens. Jeden Tag des Jahres. Genießen Sie Ihren Aufenthalt und entdecken Sie Lörrach und die Region für sich.

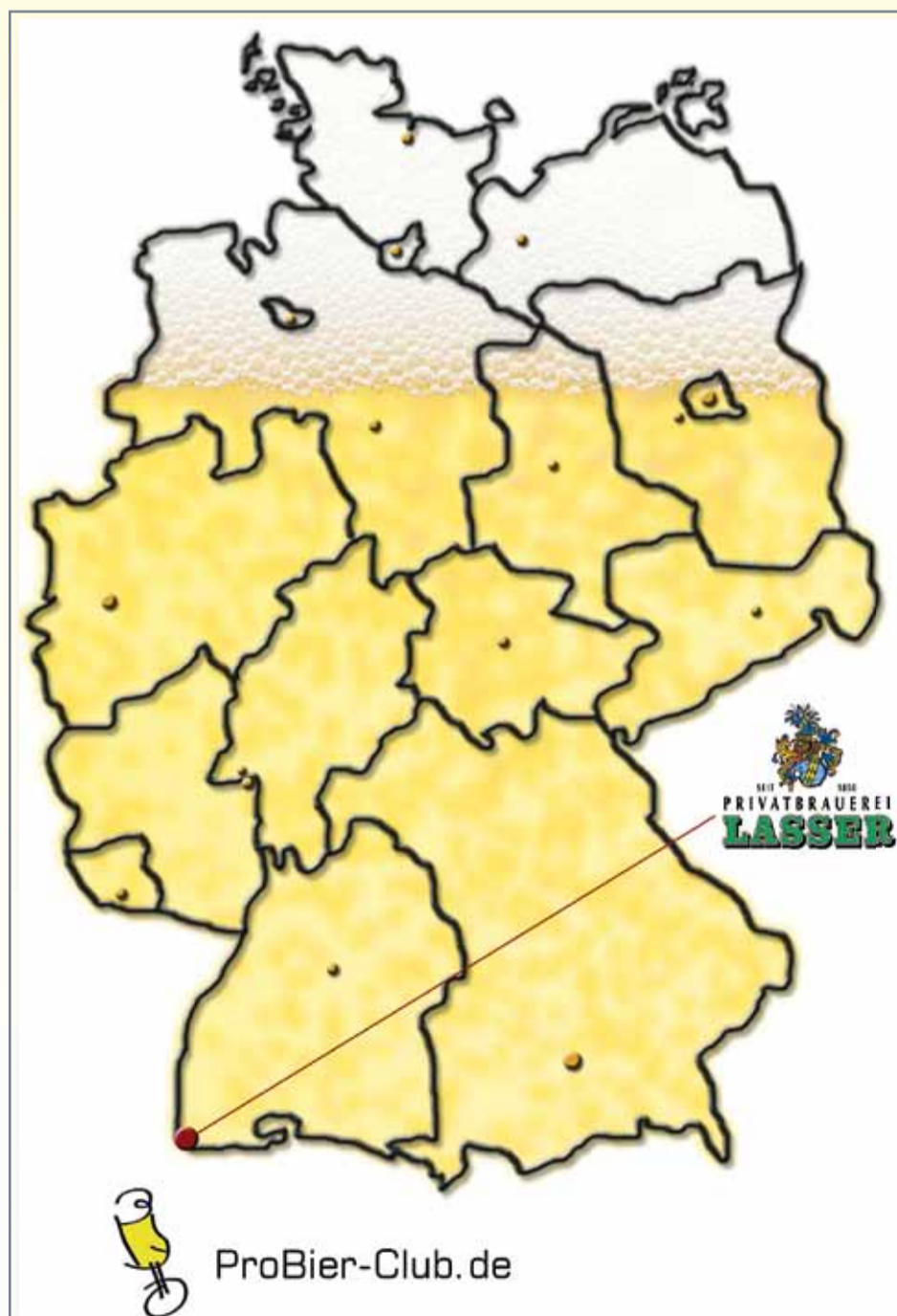
Geheimnisvoller Schwarzwald

Als vor tausenden von Jahren unsere Vorfahren den Belchen bestiegen und dort oben die mächtige Kette der Alpen im Süden sahen, da muss ihnen dieser Platz wie ein verzauberter Ort erschienen sein. Und bis heute hat der Schwarzwald nichts von seiner Anziehungskraft verloren. Zigtausende Touristen fühlen sich von mythischen Plätzen angezogen.

Im südlichen Schwarzwald steigt Deutschlands höchstes Mittelgebirge aus dem Oberrheintal steil auf, mit engen Tälern und sonigen Weinbergen. Die Gipfel des Südens bieten weite Rundumsichten. Wer nach Norden reist wird einen anderen Schwarzwald kennen lernen, stärker geprägt durch ausgedehnte Wälder.

Quelle & weitere Infos

www.loerrach.de



Bieriges...

Brauer-Silvester in Lörrach Programm vom 23. - 24. September

Als es noch keine künstliche Kühlung gab, durfte nur in den kalten Monaten des Jahres, von Michaeli, also vom 29. September bis Georgi am 23. April gebraut werden. Die letzten Biere braute man stärker ein und lagerte sie in tiefen, kühlen Kellern.



Aufgrund ihres höheren Stammwürze- und Alkoholgehaltes hielten sie länger und stellten die Bierversorgung für den Sommer sicher.

Das Wirtschaftsjahr für die Brauer endete also im September, wenn das letzte Fass Bier aus dem Keller geholt wurde und begann im Oktober, wenn die Bauern Hopfen und Gersten- beziehungsweise Weizenmalz aus der neuen Ernte lieferten.

Mit der Erfindung der Kältemaschine im 19. Jahrhundert wurde nicht nur das Bier gekühlt, sondern auch das sommerliche Brauverbot eingefroren. Das einzige Relikt aus vergangenen Zeiten: als Geschäftsjahr für die Brauerei ist es uns bis heute erhalten geblieben.

Die Brauer feierten aus diesem Anlass ihr BRAUER-SILVESTER. Diese schöne Tradition wurde im Jubiläumsjahr der Brauerei LASSER 2015 neu belebt und wird auch in 2016 gefeiert.

O'zapft is!

Oktoberfest im „LASSER Stadl“

Am Freitag von 17:30 bis 01:00 Uhr und Samstag von 16:00 bis 01:00 Uhr. In der zünftig dekorierten Leerguthalle beginnt am Freitag ab 17:30 Uhr das „Warm Up“ mit „Michael Maier und seine Blasmusikfreunde“.

Ab ca. 20:20 Uhr gibt es Live-Musik mit „Brenztal Power“. Die fetzige Partyband der Oktoberfest-Szene. Bayerische und badische Köstlichkeiten hiesiger Gastronomen runden die Gaumenfreuden ab.

Am Samstag heißt es schon ab 16:00 Uhr wieder „O'zapft is!“ - Die Zweite. Das große Oktoberfest im LASSER Stadl.

Bierige Lieblingsplätze Wellings Parkhotel Kamp-Lintfort

Ausflugstipp im Niederrhein. Auf der Suche nach den schönsten Plätzen für Biergenuss ist mir im Rahmen der Recherche zu meinem Buch „Die schönsten Brauhäuser im Rheinland“ Wellings Parkhotel besonders aufgefallen. Das Hotel in Kamp-Lintfort besitzt eine der schönsten bierverliebten

Wirtschaften, die sich auf ganz liebevolle und detailverliebte Art um das beste Getränk kümmern. Neun Biere vom Fass und ständig wechselnde nationale und internationale Bierspezialitäten/ Craftbiere werden in der „Wirtschaft“ von Wellings Parkhotel angeboten und in einer extra Bierkarte beschrieben. Das Speisenangebot ist den Bieren angepasst und verspricht einen Hochgenuss. Bierseminare und Grillkurse runden das Angebot ab und lassen nicht nur Männerherzen höher schlagen.

Für Mitglieder und Freunde des Pro-Bier-Clubs hat die Familie Welling ein spezielles Arrangement kreiert:



„Auszeit mit Freunden“ Unsere Leistungen

- Ein kühles Bier als Begrüßungsdrink
- 2 Übernachtungen in einem eleganten Hotelzimmer
- 2 Frühstücke vom reichhaltigen Frühstücksbuffet
- Kleine Bierprobe mit raffinierten Stullen am ersten Abend in Wellings Parkhotel
- Typisch niederrheinisches Tapasmenü bzw. 3-Gang-Menü im Restaurant am zweiten Abend
- Nutzung von Wellings Spa in Wellings Romantik Hotel zur Linde und des Fitness(T)raums in Wellings Parkhotel
- Hoteleigene Fahrräder zum Erkunden und Erforschen des Niederrheins



Gegen Vorlage des Coupons im beiliegenden Flyer bekommen Sie in der „Wirtschaft“ kostenlos eine Bierprobe für zwei Personen.

Unser Freundschaftspreis für Sie:

Pro Person im Doppelzimmer ab 155,00
Einzelzimmerzuschlag 25,00 / Nacht
Preise pro Person und Arrangement

Weitere Infos unter:
www.wellings-parkhotel.de

Hopfen-Bauern rechnen mit gutem Ergebnis

Die Hopfenernte hat begonnen.

Nach schlechten Ergebnissen in 2015 wegen der extremen Trockenheit und Stürmen sind die Hopfenbauern in diesem Jahr wieder zufrieden.

Für Deutschland rechnet der Verband Deutscher Hopfenpflanzer mit einem Ertrag von rund 36.000 Tonnen. Das ist rund ein Drittel mehr als im vergangenen Jahr, wo nur gut 28.000 Tonnen zusammen kamen.

Allein in Bayern stieg die Anbaufläche für Hopfen in diesem Jahr um 742 auf



18.600 Hektar, eine Steigerung um vier Prozent.

Das größte zusammenhängende Anbaugelände der Welt ist die Hallertau. Hier werden mehr als 15.500 Hektar dem Hopfengärtnern gewidmet.

Bier in der Küche

Haxenbraten in LASSER Hell-Biersoße

Zutaten für 4 Portionen

2 kleine Schweinshaxen (à 400-500 g), Salz, Pfeffer, mildes Paprikapulver, 0,2 l LASSER Hell, 1/8 l Gemüsebrühe, 1 Bund Suppengemüse, 1 Bund Radieschen, 1-2 EL Sonnenblumenöl, 0,1 l süße Sahne

So geht's

Die vom Metzger rautenförmig eingeschnittene Schwarte rundherum mit den Gewürzen einreiben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Suppengemüse waschen, putzen und klein schneiden.

1/8 Liter Bier mit der Brühe in einen Bräter geben und im Ofen heiß werden lassen. Dann die Haxe mit der Schwarte nach unten hineinlegen und bei geschlossenem Deckel etwa 30 Minuten dämpfen, dabei einmal drehen, damit die Schwarte weich wird. Nun offen weiterbraten, dabei öfter mit der Brühe begießen.

Inzwischen die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben hobeln, mit Salz, Pfeffer und Öl mischen. Nach etwa einer 3/4 Stunde die gare Haxe mehrfach hintereinander mit Bier bestreichen, damit die Kruste knusprig wird. Dann auf einer Platte im Ofen warm halten.

Den Fond evtl. mit etwas Wasser loskochen, mit dem Pürierstab pürieren und mit Sahne abschmecken.

Mit Kartoffelklößen und Radieschensalat zur Haxe servieren.

Wir wünschen guten Appetit. Prost Mahlzeit!



Mein persönlicher Biertest

Machen Sie hier Ihre Notizen zum „Bier des Monats“.

Mit der Dezember-Lieferung 2016 erhalten Sie Ihren Stimmzettel zur Wahl „Bier des Jahres“.

Bierprobe: LASSER Hell

Tester: _____



Farbe

- 1 = viel zu hell
- 2 = etwas zu hell
- 3 = genau richtig
- 4 = etwas zu dunkel
- 5 = viel zu dunkel

Probe 1

Probe 2

Probe 3

Geruch

- 1 = viel zu stark
- 2 = etwas zu stark
- 3 = genau richtig
- 4 = etwas zu schwach
- 5 = viel zu schwach

Probe 1

Probe 2

Probe 3

Geschmack

- 1 = viel zu herb
- 2 = etwas zu herb
- 3 = genau richtig
- 4 = etwas zu lieblich
- 5 = viel zu lieblich

Probe 1

Probe 2

Probe 3

Gesamteindruck

- 1 = sehr gut
- 2 = gut
- 3 = befriedigend
- 4 = mangelhaft

Probe 1

Probe 2

Probe 3

Das gefällt mir besonders: _____



Ich will Bier im Abo

- Ja, ich möchte **Mitglied** im ProBier-Club.de **werden**.
- Ich möchte eine **Mitgliedschaft** vom ProBier-Club.de **verschenken**.

Erste Lieferung ab Monat: _____

Das "Bier des Monats - Genießerpaket" enthält **9 Flaschen Bierspezialitäten**, die **ProBier-Zeitung** und **Touristeninformationen** aus der jeweiligen Region.

Der Mitgliedsbeitrag bei **ProBier-Club.de** beträgt monatlich 18,90 Euro inklusive Verpackung und Versand (Inland) per Post und ist jederzeit schriftlich bis zum 10. eines Monats zum Ende des Folgemonats ohne weitere Verpflichtung kündbar. Unsere günstigen Versandpreise ins Ausland erfragen Sie bitte.

- Ja, ich möchte aus dem ProBier-Shop bestellen**
 Pro Bestellung fallen 6 Euro Porto- und Verpackungspauschale an. (Bei Büchern je 3 Euro - bis max. 6 Euro). Viele weitere Artikel finden Sie unter www.probier-shop.de

Bestellnummer: _____ Anzahl: _____ Preis: _____

Bestellnummer: _____ Anzahl: _____ Preis: _____

Bestellnummer: _____ Anzahl: _____ Preis: _____

Gesamt: _____

Auftraggeber:

Name : _____

Vorname : _____

Straße, Nr. : _____

PLZ : _____

Wohnort : _____

Lieferadresse falls abweichend vom Auftraggeber:

Name : _____

Vorname : _____

Straße, Nr. : _____

PLZ : _____

Wohnort : _____

Einzugsermächtigung:

Ich begleiche meine Bestellung / meinen Mitgliedsbeitrag per Bankeinzug:
 Mir ist bekannt, dass bei Nichtdeckung meines Kontos die Rückbuchungskosten zu meinen Lasten gehen.
 Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum von ProBier-Club.de.

Kontoinhaber : _____ Bank : _____

IBAN : _____ BIC : _____

Datum, Unterschrift : _____



ProBier-Club.de

- wurde Anfang 1998 von Matthias Kliemt und Frank Winkel gegründet
- zählt mittlerweile **über 10.000 Mitglieder** bundesweit,
- hat Mitglieder in ganz Deutschland, Europa und den USA,
- präsentiert seinen Mitgliedern monatlich eine traditionell handwerklich hergestellte Bierspezialität einer regionalen deutschen Brauerei als „**Bier des Monats**“ und andere Biermarken der gleichen Brauerei
- jeweils im Dezember wählen alle Mitglieder aus den 12 präsentierten „**Bieren des Monats**“ ihr Lieblingsbier zum „**Bier des Jahres**“.

Jährlich treffen sich die Mitglieder zur großen ProBier-Club-Jahresparty mit netten Leuten, Live-Musik und Freibier. Gefeiert wird in der Brauerei des aktuellen „Bier des Jahres“.

Zur Anmeldung

Impressum

Copyright by
ProBier-Club.de
 Am Brambusch 22
 44536 Lünen
 Tel.: 0231 - 60 70 010
 Fax: 0231 - 60 70 011
 info@ProBier-Club.de
 Fotos WGA: Dietmar Lorenz

Redaktion:
 Dipl. Ing. Matthias Kliemt
 3-Sterne-Diplom Biersommelier
 Bierbotschafter IHK

Frank Winkel
 Diplom-Biersommelier

Internet:
www.ProBier-Club.de
www.ProBier-Shop.de

Layout:
 Christian Dox
www.web-medien.ruhr

**Förderpreis
 Bierkultur 2002**



**Goldene
 Bieridee 2007**



Schirmherr:
 Private Brauereien
 Deutschlands e.V.



Fax & fertig 02 31 - 6 07 00 11!

