

der vollmundige Körper, die dezente Bittere und ein sanftes Prickeln ergeben einen wohl abgerundeten Biergenuss. Bei „16“ handelt es sich um einen „Black Imperial Bock“. Die Verkostungsbeschreibung liest sich wie folgt: „Schon in der Nase begrüßen intensive Schokoladen- und Karamellaromen, gefolgt von kernigen Kaffeenoten und einem Hauch von Rauch im Geschmack.“ Abgerundet wird dieses dunkle und charakterstarke Bier ebenfalls durch feine Aromahopfen. „20“ und „16“ stehen einerseits für den jeweiligen Stammwürzegehalt dieser Biere und ergeben zudem nebeneinander gestellt das Jubiläumsjahr des Reinheitsgebots. Erhältlich ist die limitierte Auflage der kreativen Biere im Naturkarton, der jeweils zwei Flaschen der Sorte „20“ und „16“ und das Verkostungsglas enthält, bei den beteiligten Brauereien vor Ort oder in Kürze auch online bei Bier-Deluxe. Die Liste der 21 Junioren ist im Internet unter www.private-brauereien.de zu finden; ein Video, das sehr schön die Freude und die Begeisterung der Junioren bei diesem Projekt zeigt, findet sich auf Youtube mit dem Titel „Projekt 2016“ unter <https://youtu.be/PTvZ1hqs6o>. smi

PRIVATE BRAUEREIEN BAYERN E.V., MÜNCHEN
Pfiffige Bierkreationen der Junioren zum 500. Jubiläum

Letztendlich hat es von der Idee bis zur Präsentation der Biere „20“ und „16“ fast zwei Jahre gedauert. Die 21 Nachwuchskräfte der Privaten Brauereien Bayern e.V. und aus Baden-Württemberg waren mit viel Enthusiasmus und Freude bei der Arbeit. Galt es doch zwei passende Rezepturen im Kleinmaßstab zu entwickeln und dazu noch die passende Ausstattung vom Etikett bis hin zur Kartonverpackung zu entwerfen. Bei der Umsetzung unterstützte Biersommelier und Agenturinhaber *Markus Raupach* und

Glasersteller Rastal steuerte ein neues Verkostungsglas bei. Doch nicht nur beim kreativen Teil war Teamgeist gefragt, sondern auch beim Konfektionieren der Flaschen und Gläser, die in einer Wochenschicht per Hand in die 10 000 Kartons verpackt wurden.

Bier „20“ ist ein „Hopfen-WeizenBock“, der mit fruchtigen, gewürzartigen Aromen (Banane, Muskat und Nelke) aufwartet, die von der obergärigen Hefe und dem verwendeten Aromahopfen herrühren. Ein fester, cremiger Schaum,



Die Junioren der Privaten Brauereien Bayern e.V. präsentierten Ende Oktober ihre beiden Biere