

A stylized logo of a beer glass, filled with green circles representing bubbles, positioned between the words 'Siegls' and 'PUB'.

Siegls PUB

„Länder des Polarkreis und ihre Biere“

Der Polarkreis





FINNLAND, FÄRÖER & GRÖNLAND

Es war leider nicht möglich Bier aus diesen Ländern am Polarkreis in bzw. den Transport nach Österreich zu besorgen, das heisst aber nicht das es keine Brauereien gibt.

Finland: *Eine wohl auch in Österreich bekannte Marke ist Lapin Kulta, aus Tornio in Lappland. Nach Übernahme durch Heineken wurde die Produktion in den Süden verlegt. Auch in Finland entstanden in den letzten Jahren immer wieder Microbrauereien – Lieblingsgetränk der Finnen bleibt aber der Wodka.*

Färöer: *Føroya Bjór (Bier der Färöer) ist die größte Brauerei in der Stadt Klaksvik. Beliebtestes Bier ist hier das Leichtbier mit 2,7 % Alkohol-Volumen.*

Grönland: *Hier gibt es nur Microbrauereien, da das Land natürlich sehr zersiedelt ist. 2006 wurde eine große Werbeaktion mit Bier aus 2000 Jahre alten Gletscherwasser gestartet.*



ISLAND

Die Geschichte des Biers in Island dürfte weltweit ziemlich einzigartig sein. Bei einer Volksabstimmung im Jahr 1908 wurde Bier ab dem Jahr 1915 verboten. Dieses Verbot galt bis 28.02.1989. Deswegen feiert man in Island am 01. März den „Bjórdagurinn“, den Tag des Bieres (Ab 1935 waren Biere mit weniger als 2,25% Alkoholgehalt erlaubt, dies führte zu vielen Wochenendausflügen in Duty Free Shops und regem privaten Import)

Mittlerweile sind die Biere der 2010 gegründeten Einstök Ölgerð aus den heimischen Bars nicht mehr wegzudenken, aber auch der Export in 22 Länder spricht Bände.

Mein Wahl fiel auf diese Brauerei, da sie in der Stadt Akureyri, nur **50km** südlich des nördlichen Polarkreises steht und vor allem hier wirklich gutes Bier gebraut wird.



EINSTÖK

Siegl's  PUB



ICELANDIC WHITE ALE

Siegl's PUB



Brauerei:	Eistöck Ölgerð
Alkohol:	5,2 Vol.-%
Food Pairing:	Fisch, Salat, Geflügel, Gegrilltes
Bittere:	18 IBU

Mit dem Einstök Icelandic White Ale wollte man bei Einstök das beste White Ale brauen, das man selbst je geschmeckt hatte. Erreicht wurde dies durch die Kreation der komplexen Aromen eines klassischen Wit-Bieres, einschließlich des Einsatzes von Orangenschalen und Koriander, gebraut mit reinstem isländischen Wasser und verfeinert mit einem Hauch von Hafer, der eine kühle Sanftheit hinzufügt.

Geschmacklich hat das White Ale einen klaren und knackigen Auftakt. Später zeigt es sich vollmundig und gleichzeitig samtig-zart dank des Hafers. Am Gaumen präsentiert sich ein nicht zu dominantes Aroma aus Orange und Koriander. Im Abgang runden Zitrus- und Gewürznoten den erfrischenden und lange anhaltenden Eindruck ab.



ICELANDIC DOPPELBOCK

Siegl's PUB

Brauerei:	Eistöck Ölgerð
Alkohol:	6,7 Vol.-%
Food Pairing:	Rumkugeln, Wild, Schwein
Bittere:	18 IBU

Mit dem Doppelbock hat die Einstök Brauerei Ihre Version eines Winterbiers gebraut. Somit eine geschmacksvolle Art die arktische Kälte zu bekämpfen und der Heimat des Weihnachtsmannes nahe zu kommen.



Beim Einschenken in das Glas präsentiert sich der Doppelbock mit einer robinroten Farbe und einer cremigen Schaumkrone. Ein intensiver Duft von Röstmalz sowie leichte Noten von Toffee und Karamell durchströmen die Nase und schaffen Lust auf mehr. Beim Antrunk betonen Aromen von Gerste und Schokolade den beliebten und traditionsbewussten Stil. Am Gaumen präsentiert sich ein kräftiges Zusammenspiel zwischen Aromen aus Schokolade, Gerste und Gewürzen bis hin zu einem langen und ausgereiftem Abgang. Der perfekte Begleiter für die Zeit der rauen und kalten Abende



SCHWEDEN

In einem konventionellen schwedischen Supermarkt kann man lediglich das „lättöl“ bzw. „folköl“ mit einem Alkoholgehalt von bis zu 3,5 % kaufen. Diese beiden Begriffe bedeuten so viel wie Leicht- oder Einfachbier. Biere, die einen Alkoholgehalt von über 3,5 % haben, gelten als „Systembolaget“ und müssen in speziellen staatlichen Monopolläden, wo auch Wein oder andere Spirituosen verkauft werden dürfen, angeboten werden. Dadurch haben alkoholische Getränke eine dementsprechend hohe Besteuerung. Daher importieren einige schwedische Touristen aus Dänemark das schwedische Bier wieder zurück, da die Steuern dort wesentlich geringer sind.

Die Beerbliotek ist eine schwedische Craft Brewery, gegründet in Göteborg. Jedes Ihrer Biere ist mit einer fortlaufenden Nummer versehen, welche für die Anzahl der verschiedenen Biere steht, die man bei Beerbliotek gebraut hat. Und so ist über die letzten Jahre eine beachtliche „Ansammlung“ an Bieren entstanden – über sagenhafte 290 Biere sind seither entstanden und glaubt man den Worten der vier Freunde, werden noch viele weitere folgen! Dabei ist die Brauphilosophie von Beerbliotek genauso simpel wie Ihr Name – immer wieder neue Biere kreieren, die Sie selbst gerne trinken würden.





Autumn Woods And Winter Skies Amber Lager



Brauerei:	<u>Beerbliotek</u>
Alkohol:	5,0 Vol.-%
Food Pairing:	Deftiges



Mit dem Autumn Woods And Winter Skies signalisiert uns die schwedische Handwerksbrauerei Beerbliotek, dass es an der Zeit ist, wieder zu den dunkleren, malzigeren Bieren überzugehen. Denn bei diesem Bier handelt es sich um ein bernsteinfarbenes Amber Lager, welches mit dunkleren Malzsorten gebraut wurde und hervorragend in die kältere Jahreszeit passt! Der Alkoholgehalt liegt bei geschmeidigen 5,0% vol. und lässt dieses süffige Lagerbier zu einem klasse Begleiter von deftigen Suppen oder Eintöpfen werden. Im Glas zeigt sich das Beerbliotek Autumn Wood And Winter Skies in einem bernsteinfarbenen Gewand und wird von einer hellen Schaumkrone bedeckt. Geschmacklich erwarten Euch fein würzige, karamellige und geröstete sowie brotartige Noten mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und einem leichten Hefecharakter. Schön ausgewogen mit einer sauberen und knackigen Hopfenbittere im Abgang



NORWEGEN

Auch die norwegische Braukultur geht bis ins Mittelalter zurück. Schon immer wurde in Norwegen das eigene Bier gebraut. Das Bier war damals sogar so wichtig, dass es im Mittelalter gesetzlich vorgeschrieben war, zu Weihnachten Bier zu brauen. Beim dritten Verstoß gegen dieses Gesetz konnte man sogar seinen Hof verlieren. Bis zum Jahre 1850 wurde in jedem Haushalt selbst Bier gebraut, bis der Konsum des harten Alkohols ein katastrophales Ausmaß erreichte.

Warum wurde die Ægir Bryggeri gewählt – Die Ægir Bryggeri wurde im Jahr 2007 in dem schönen norwegischen Örtchen Flam eröffnet und ist durch die preisgekrönten Biere rasant zu einer der angesagtesten Brauerei in Norwegen geworden. Zur Brauerei zählt mittlerweile auch ein Brewpub. Dieser wurde drei Mal in Folge zum "Norwegischen Brauereipub des Jahres gewählt".





ÆGIR SUMBEL PORTER

Siegl's PUB

Brauerei: Ægir Bryggeri
Alkohol: 4,7 Vol.-%
Food Pairing: Süßspeisen



Im Glas leuchtet das Porter in einem dunkelbraunen fast schwarzem Gewand und wird dabei von einer hellbraunen Schaumkrone bedeckt. Wunderbare Aromen von dunkler Schokolade, Toffee, Kaffee und Malz steigen in die Nase. Das Porter schmiegt sich samtweich an Gaumen und Zunge und lässt süße Aromen und dezente Schokoladen- und Kaffeenoten wahrnehmen. Der Abgang bietet schöne Röstaromen mit dezente Schokoladennuancen und fährt zum Ende mit einer trockenen Bitternoten auf.



KANADA

Die Geschichte des Biers in Kanada geht bis mindestens 1668 zurück, was natürlich den britischen Siedlern zuzuschreiben ist. Die Prohibition schwächte natürlich auch in dieser Nation den Bierkonsum, jedoch erfreut sich das Land wie auch der Nachbar USA einer steigenden Popoluarität der Microbrauereien. Je nach Region brauen auch die Brauereien anders – in Quebec eher belgisch und französisch, im atlantischen Kanada eher nach dem britischen Stil.

Warum wurde die Steamworks gewählt – weil ein Stück Österreich darin steckt. Lebte die Familie Gerschkovitch in den 1930er noch gemütlich in Wien, folgten diese den Ruf den Westens. Eli Gerschkovitch, ein Enkerl, gründete 1995 die Steamworks Brewing Co und reiste nach Salzburg zu seinem Cousin Herbert und die beiden beschlossen eine kandsiche Brauerei auch in Europa bekannt zu machen.





STEAMWORKS CRAFT LAGER

Siegl's PUB



Brauerei:	Steamworks Brewing Co
Alkohol:	5,0 Vol.-%
Food Pairing:	passt zu Allem gut
Bittere:	18 IBU

Gebraut mit Magnum, Tettnanger, Tradition, Spalter Select und Saphir hat das Steamworks Craft Lager einen Alkoholgehalt von 5 % vol. und 30 Bittereinheiten. Mit dem Steamworks Craft Lager dürfen wir euch ein trübes und gold schimmerndes Lager vorstellen. Aus der weißen feinporigen Schaumkrone strömen feine Hopfenaromen, fruchtige Hefenoten und blumige Nuancen in die Nase. Der Antrunk gestaltet sich hopfig-mild und fein-spritzig mit einer leichten Zitrusnote. Das Finish ist minimal bitter und super süffig.



USA



„Die Amerikaner haben doch nur Dünnbier“ - so lautet eines der bekanntesten Vorurteile, wenn's um Bier geht.

Wir denken, wer das sagt, hat vermutlich noch nie ein Craft Bier in den USA getrunken. Ca 2500 Brauereien gibt es und wenn man einen gutsortierten Liquor Store aufsucht, dann hat man die Auswahl unter vermutlich 100ten.

Soweit bekannt öffnet die erste Brauerei im heutigen Manhattan. Im Schnitt wohnt ein Amerikaner 10 Meilen von einer Brauerei entfernt. Die Brewers Association hat mittlerweile ca. 100 verschiedene Bierarten klassifiziert. Bierarten bedeutet 'Typus des Bieres' wie beisp. Ale, Pils, Lager, Hefe-Weizen, etc. Craft Breweries bringen der Wirtschaft ca. 108 Tausend Jobs

Das erste gebraute Bier das Pale Ale wurde im November 1980 hergestellt. Während anfang der 80er Jahre der wöchentliche Ausstoß noch bei 30 bis 35 hl lag, so lieferte die Brauerei bereits 1987 in sieben Bundesstaaten jährlich über 14.000 Hektoliter aus.

Seit 1998 ist Ken Grossman alleiniger Inhaber der Brauerei und heute Arbeitgeber von mehr als 450 Mitarbeitern. Im Jahr 2014 eröffnete Sierra Nevada eine zweite Brauerei in Mills River, North Carolina, die den Bedarf an der Ostküste decken soll. Die Sierra Nevada Brewery ist mittlerweile eine der größten Craft Brewery in den USA.



SIERRA NEVADA TORPEDO EXTRA IPA



Brauerei: Sierra Nevada Brewing Co
Alkohol: 7,2 Vol.-%
Food Pairing: Thai, Indisch, Mexikanisch (scharfes)



Die Herstellung des Sierra Torpedo Extra IPA erfolgt in der kalifornischen Sierra Nevada Brewing Company, die seit 1980 Craft Beer braut und sich mit zu einer der größten Craft Beer Brauereien in den USA entwickelt hat. Das Sierra Nevada Torpedo IPA bekommt seinen Namen durch eine außergewöhnliche Art des Dry-Hopping. Dabei wird das Bier durch einen Torpedo-ähnlichen Metallzylinder gepumpt, welcher mit Hopfen gefüllt ist. Dadurch kommt der ganze Hopfen direkt mit dem Bier in Berührung. Durch dieses Verfahren werden die aromatischen Öle aufgenommen und es entsteht ein herrlich intensives Hopfenaroma. Die Hopfenbittere kommt durch die aufgenommenen Öle nicht so sehr zur Geltung. Gleichzeitig spiegeln sich im Torpedo IPA auch Aromen von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten wieder. Das Zusammenspiel der verschiedenen Aromen macht es zu einem sehr ausgewogenem Bier.



RUSSLAND



SABOTAGE
BREWERY

Die erste schriftliche Erwähnung von „Perewar“ (einem bierähnlichen Getränk aus Honig mit Hopfenzusatz) findet sich auf Novgoroder Urkunden auf Birkenrinde aus dem elften Jahrhundert. Typische, weiter verbreitete Getränke waren zur Zeiten der Hanse, Kwas (vergorenes Schwarzbrot), Medowucha (vergorener Honig) und Sbiten (vergorener Honig mit vielen Gewürzen, heiß getrunken).

Wegen dem eingeführten Werbeverbot, dem Verkaufsverbot an Kiosken (die Bierindustrie verlor somit circa 200 000 Verkaufsstellen) und den neuerlichen Initiativen (zeitliche Verkaufsbeschränkung, Genussverbot in der Öffentlichkeit) ist der Konsum stark rückläufig (und Brauereien müssen teilweise schließen). In einer freiwilligen Selbstbeschränkung in diesem Jahr haben sich die Hersteller entschlossen, Bier nur noch in Flaschen bis zu 2,5 Liter (bzw. Starkbier bis zu 2,0 Liter) abzufüllen.

Warum wurde die Sabotage Brewery – Der Sitz der Sabotage Brewery ist in Perm, der östlichste Millionenstadt in Europa. Die russische Handwerksbrauerei ist bekannt für ihre fruchtigen Sours und überzeugt auch mit anderen experimentellen Bierspezialitäten.

Siegl's  PUB



SABOTAGE STEREO PLANET: SIDE D FRUITED SOUR



Brauerei: Sabotage Brewery
Alkohol: 6,0 Vol.-%
Food Pairing: Süßspeisen



Das Stereo Planet: Side D Fruited Sour ist das letzte Exemplar aus der Stereo-Planet Sauerbier-Serie von Sabotage aus Perm. Für die Herstellung des Stereo Planet: Side D landeten, neben den Hauptzutaten, Himbeerpüree und Limettensaft im Braukessel. Im Glas erfreut sich das Auge über einen fantastischen Anblick eines trüben, dunkelroten Farbtons und einer leicht rosa schimmernden Schaumkrone. Es duftet intensiv nach tropischer Mango und reifer Himbeeren. Diese setzen sich geschmacklich fort und werden von einer leicht säuerlichen Note begleitet. Der Alkoholgehalt des Stereo Planet: Side D Fruited Sours liegt bei 6,0% vol., dieser wird jedoch wunderbar durch die Fruchtaromen und der leichten Säure ausbalanciert

Vielen Dank für eure Aufmerksamkeit!

Lust auf eine private Verkostung?

Einfach im Siegl's anfragen 😊

Siegl's  PUB