

ST-
Extra

Bierbörse mit verkaufsoffenem Sonntag

in der Innenstadt vom 17. bis 19. Mai 2019.

Von Altbayreuther bis Zywiec

In- und ausländische Biere sind zu verkosten.

Hier lesen Sie einen Ausschnitt der Biersorten, die Sie bei der 1. Solinger Bierbörse verkosten können:

Altbayreuther Braunbier, Augustiner Bräu, Bacchus Kriek, Barbar, Bavaria Pivo, Belgisches Landbier, Biere der Allgäuer Büble Brauerei, Biere der Appenzeller Brauerei, Champagnerbier Gueuze, Chimay, Duvel, Eber Pils, Estrella Damm, Flensburger, Floris Erdbeerbier, Fortuna Kirschbier, Grevensteiner Landbier, Grimbergen Abteibier, Guinness, Karlovacko, Kasteelbier, La Trappe, Lausitzer Porter, Mahou, Mönchshof, Mortsuubite (Kirschbier), Münchner Hof-

bräu, Neuzeller Klosterbier, Odintrunk, Ozujisko Pivo, Paffgen Kölsch, Pan Pivo, Sagres, Salitos, San Miguel, Snow Koks, St. Louis Kirschbier, Sternla, Störtebeker Bier, Trappistenbier, Tyskie, Westmalle und Zywiec.

Neben diesen Bieren werden den Besuchern der 1. Bierbörse aber noch andere Biere in Flaschen angeboten. „Da müssen Sie aber mit rechnen, dass die Flaschen bereits Freitagabend nicht mehr zu bekommen sind“, sagt Werner Nolden, Geschäftsführer des Veranstaltungsbüros Werner Nolden GmbH. „Sammler kommen und kaufen die Biere.“

Die 1. Bierbörse kommt nach Solingen

Dazu gibt es einen verkaufsoffenen Sonntag. Die Geschäfte sind von 13 bis 18 Uhr geöffnet.

Von Susanne Koch

Mindestens 6000 Besucher kann die 1. Bierbörse in Solingen bereits auf facebook verzeichnen. „Wenn jetzt noch das Wetter am kommenden Wochenende mitspielt, dann wird sie sicher ein großer Erfolg“, ist sich Werner Nolden, Veranstalter des Events in der Klingentadt, sicher. Begonnen hat er in Opladen vor 32 Jahren mit der inzwischen kultigen Bierbörse. Mit sieben Ständen. Diese Bierbörse sei von Jahr zu Jahr immer größer geworden.

Dass die Bierbörse nun auch nach Solingen kommt, verdankt die Stadt Oberbürgermeister Tim Kurzbach. „Er hatte sich vergangenes Jahr mit dem Leverkusener Oberbürgermeister Uwe Rührath auf der Opladener Bierbörse getroffen“, sagt Projektleiterin Saskia Külzer. „Und dann nahm alles seinen Lauf.“

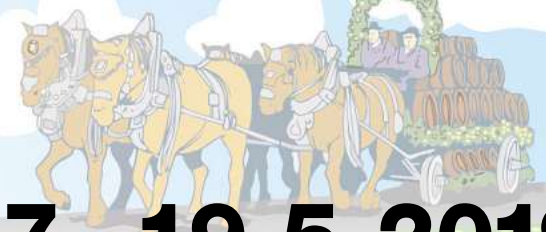
Die etwa 30 Bier- und Speisestände werden auf dem Alten Markt und dem Fronhof stehen, etwa 500 Biere werden zu verkosten sein. „Ich bin mir aber sicher, dass viele Flaschenbiere bereits Freitagabend von Sammlern gekauft worden sind“, sagt Werner Nolden. Und erstmalig in der nationalen Bierbörse-



Rund 30 Stände werden in Solingen aufgebaut sein. Es gibt rund 500 Biersorten zu kaufen.

Foto: Doro Siewert

1. Solinger BIERBÖRSE



17.-19.5.2019

Alter Markt – Fronhof

Freitag & Samstag 15-24 Uhr • Sonntag 11-20 Uhr

GRÖSSTER
BIERGARTEN IN
SOLINGEN

ÜBER 500 VERSCHIEDENE
BIERSORTEN
AUS ALLER WELT!

www.bierboerse.com

Offizieller Medienpartner
Solinger Tageblatt

Hör niemals auf, neu anzufangen.



Der neue
SEAT Tarraco.
Ab 29.980 €*.

Why not now?

- Erlebe den SEAT Tarraco mit
- Voll-LED-Scheinwerfern
 - Virtual Cockpit
 - BeatsAudio™ Soundsystem¹
 - bis zu 7 Sitzen



* Unverbindliche Preisempfehlung der SEAT Deutschland GmbH. Händlerpreis auf Anfrage.

SEAT Tarraco Kraftstoffverbrauch: kombiniert 7,3-4,9 l/100 km; CO₂-Emissionen: kombiniert 166-129 g/km. CO₂-Effizienzklassen: C-A.

¹ Optional erhältlich. Abbildung zeigt Sonderausstattung.

Autohaus
Lackmann
GmbH

Uellendahl Str. 437 · 42109 W'tal · Tel. 02 02-2 81 50-8 00
Carl-Ruß-Str. 1 · 42719 Solingen · Tel. 02 12-6 45 90-0

www.mein-seat.de

Sonntag: Oldtimer in den Clemens-Galerien

Falk Dornseifer organisiert das Event. Samstag ist Oldtimer-Treffen im Industriemuseum.

Von Susanne Koch

Am Samstag lädt das Rheinische Industriemuseum in Merscheid – die Gesenkschmiede Hendrichs – zum Oldtimertreffen mit Dieseltag von 13 bis 17 Uhr ein. Bis zu 50 Besitzer von Oldtimern sind eingeladen, ihre Fahrzeuge auf dem Museums Gelände zu präsentieren, sich mit den Besuchern auszutauschen und zu fachsimpeln.

Und dann können die Fahrzeugliebhaber ihre Oldtimer am Sonntag direkt in die Clemens-Galerien chauffieren. „Wir laden alle ein, die einen Oldtimer und Interesse haben, dort vorbeizukommen“, sagt Falk Dornseifer, der die Veranstaltung gemeinsam mit einem Mitarbeiter organisiert.

Die Veranstaltung beginnt am Sonntag um 13 Uhr und endet um 18 Uhr. „Ich bin gespannt, welche Fahrzeuge wir erleben werden“, sagt Falk Dornseifer. Auch er selbst wird einige Modelle dahinstellen: eine BMW-Isetta, einen Goliath-Kleintransporter und verschiedene Mustangs. „Wir hoffen auf einen regen Austausch mit Freunden der Oldtimer“, sagt er. „Und jeder, der bei uns

mitmacht, braucht nicht auf dem Trockenen sitzen, sondern bekommt Getränke gestellt.“

Falk Dornseifer und sein Team hoffen, dass es nicht regnet. „Wir wollen, dass die Besucher der Bierbörse, die des Sonntagseinkaufs und unsere Oldtimer-Fans einen schönen Sonntag erleben.“

Susanne Garpheide-Keusen, Vorstandsmitglied der Werbe- und Interessenrings Solingen, W. I. R. Solingen, berichtet, dass die Händlergemeinschaft zusätzlich für die Kleinsten ein Karussell in die Fußgängerzone stellt. „Wir hoffen, dass die Bierbörse für Solingen ein richtiger Erfolg wird und viele Menschen in die Innenstadt gelockt werden, auch aus den umliegenden Städten.“ Sie sei froh, dass die Stadt für Werbung auch in Haan, Hilden, Langenfeld, Remscheid und Wuppertal gesorgt habe.

Wer mit seinem Oldtimer anreisen möchte, kann sich bei Falk Dornseifer anmelden: E-Mail: info@autohaus-dornseifer.de oder über das Handy, ☎ 01 51 182 182 40.



Oldtimer-Rallye Solinger Waffenschmied 2006: Stefan Weidlich mit seinem Rolls-Royce.

Foto: Christian Beier



Oldtimer-Treffen der Bergischem Schützengilde in der Kohlfurth. Viele Oldtimer waren zu sehen.

Foto: Christian Beier



Oldtimer-Treffen auf dem Gräfrather Marktplatz. Viele edle Wagen waren zu sehen.

Foto: Christian Beier



Wolfgang Krahn ist Mitglied der Oldtimer-Freunde. Hier mit seinem Porsche 911.

Foto: Christian Beier

Julien Schneider kennt sich mit vielen Biersorten aus

Der Beruf des Biersommeliers ist jünger als der des Sommeliers, der Weine verkostet. Einige Fachbegriffe gibt es in beiden Bereichen.

Das Gespräch führte Susanne Koch

Der Veranstaltungskaufmann Julien Schneider hat sich zum Biersommelier ausbilden lassen. Ihm nutzt sein Fachwissen auch hauptberuflich. Denn er arbeitet in einem Gastronomie-Betrieb, der sich auf den Bierausschank auf größeren Festen spezialisiert hat. Ihm macht sein berufliches Hobby große Freude. Das Bier wird immer mehr auch zum Genussmittel.

Wie wurden Sie Biersommelier?

Julien Schneider: Durch eine Ausbildung bei Doemens zum Diplom-Biersommelier, die zu gleichen Teilen in Deutschland (München) und Österreich (Großraum Salzburg) stattfindet.

Ist das Ihre Hauptbeschäftigung, was machen Sie sonst noch?

Julien Schneider: Ich bin gelernter Veranstaltungskaufmann und bin als solcher angestellt. Meiner Tätigkeit als Biersommelier gehe ich vorwiegend nebenberuflich nach, wobei ich in meiner derzeitigen Tätigkeit als Veranstaltungskaufmann durchaus mein Biersommelier-Fachwissen nutze, da ich in einem Getränke-Gastronomiebetrieb tätig bin, der sich auf den Bierausschank auf größeren Veranstaltungen spezialisiert hat.

Wie verrichten Sie Ihre Arbeit?

Julien Schneider: Grundsätzlich

reisen wir über die Sommermonate quer durch die Bundesrepublik und bieten jeweils an den Wochenenden unsere Auswahl an Bieren meist auf Bierbörsen an. Über den Rest des Jahres bin ich dann auch gezielter als Biersommelier unterwegs. Das heißt ich führe Biertastings durch und berate auch Gastronomen zum Thema Bier und Foodpairing.

Werden Sie zu bestimmten Veranstaltungen geladen?

Julien Schneider: Ja. Es gibt sehr viele Anlässe zu denen ich als Biersommelier gebucht werde. Biertastings erfreuen sich großer Beliebtheit, vor allem bei Geburtstagen, Firmenfeiern aber auch als Rahmenprogramm bei Manager-Tagungen o. ä. Das Spektrum ist sehr breit gefächert, von einer reinen Bierprobe, bis zum geführten mehrgängigen Menü in einem Spitzenrestaurant ist alles möglich.

Was sind die Aufgaben eines Bier-Sommeliers?

Julien Schneider: Unsere Aufgabe ist in erster Linie das Produkt „Bier“ mit der gebührenden Wertschätzung zu behandeln und entsprechend aufzuklären. Wenn man sich mal vor Augen führt welche Mengen Bier „der Deutsche“ im Jahr trinkt, und wie viel er eigentlich über dieses Produkt weiß, stellt man rasch fest, dass enormer Aufklärungsbedarf besteht. Unsere Aufgabe ist es letztendlich den Verbraucher an die Hand zu nehmen und ihm die reiche Biervielfalt zu

erklären, sodass sich dieser vernünftig orientieren kann.

Von den Wein-Sommeliers kennt man viele, verschiedene Ausdrücke, wie sie die einzelnen Weinsorten beschreiben: Gibt es das auch für Biere?

Julien Schneider: Ja, es gibt auch im Bereich Bier den ein oder anderen Fachausdruck.

Welche Ausdrücke gibt es da?

Julien Schneider: Dadurch, dass der Biersommelier jünger ist, als der Sommelier „ohne Vornamen“ bedient man sich natürlich auch gewissen Fachtermini die in beiden Bereichen zutreffen. So spricht man auch hier von „Adstringens“ (wenn sich die Zunge zusammenzieht), „moussieren“ (schaumartiges Gefühl auf der Zunge) oder einem „opaken“ (lichtundurchlässig) Bier. Die Begriffe für die Beschreibung der Getränke sind da noch relativ ähnlich, da es auch um die gleichen Aromen geht. Sobald wir bei der Beschreibung der Brauprozesse und der Rohstoffe sind, verändert sich natürlich die Begrifflichkeit zum Wein.

Kann jeder Mensch lernen, Biere zu verkosten, zu beschreiben und zu bewerten?

Julien Schneider: Grundsätzlich ja. Allerdings macht es das für einen deutlich einfacher wenn er zum Beispiel einen ausgeprägten Geruchssinn hat oder sich beispielsweise sehr gut ausdrücken kann. Ansonsten ist es, wie so vieles auch, Übungssache.

Was zeichnet Sie besonders aus?

Julien Schneider: Durch meine



Julien Schneider hat sich zum Biersommelier ausbilden lassen. Er bevorzugt Fasseisrungen.
Foto: Marina Zlacki, ESMT Berlin

zweite, französische, Nationalität und meiner Jugend im Ahrtal bin ich eigentlich mit Wein groß geworden. Aller-

dings habe ich irgendwann verwundert festgestellt, dass kein Pils vom Kölsch unter-

scheiden kann. Der Sache sollte ich auf den Grund gehen.

Brauereien werden gerne aufgesucht.

Haben Sie persönlich auch ein oder mehrere Lieblingsbiere?

Julien Schneider: Es hängt stark von der Situation ab. Es gibt zu jedem Anlass / Gericht Biere, die mehr oder weniger gut passen. Das ist vor allem auch Geschmacksache. Im Sommer nach getaner Arbeit passt ein kühles, leichteres Helles gut, während es im Winter zu einem schweren Gericht gerne der Doppelbock sein darf. Mein persönliches Faible sind Fassreifungen, also Biere die gezielt in bestimmten Holzfasern gereift sind. Das können beispielsweise alte Sherry- oder Bourbonfässer sein. Nach nochmaliger, zum Teil jahrelanger, Lagerung im Bierkeller treten die besonderen Aromen am besten hervor.

Besuchen Sie auch Brauereien in Deutschland und auch im Ausland?

Julien Schneider: Das lässt sich nicht vermeiden. Mittlerweile gibt es eigentlich bei jedem Urlaub auch mindestens einen Brauereibesuch, so war ich z.B. letztes Jahr in der Burbrit Brewery in Rangun (Myanmar), aber auch die heimischen

Was sagen Sie zur Entwicklung der deutschen Biere?

Julien Schneider: Es findet generell glücklicherweise eine Entwicklung zum bewussteren Genießen statt. Sei es beim Essen, aber auch beim Trinken. Natürlich gibt es da auch in allen Bereichen Extreme, aber es ist erst einmal gut, dass man sich mal die Frage stellt: „Was esse/trinke ich da überhaupt?“ Leider ist der Verbraucher dann erst mal alleine auf sich gestellt und trifft nicht immer die besten Entscheidungen, da er sich viel zu einfach von der Industrie vorführen lässt. Positiv ist aber in Deutschland erst einmal, dass man offener für neue Biere und Bierstile wird, und man kleineren Brauereien mehr Vertrauen schenkt.

Besuchen Sie auch Bierbörsen? Wenn ja, beruflich oder auch privat?

Julien Schneider: Ja. Da ich in den meisten Fällen dort arbeite, eher beruflich. Aber auch privat war ich schon einmal bei der ein oder anderen Bierbörse. Wenn man auf der Suche nach geselliger „drinkability“ ist, wird man auf jeden Fall fündig.

Die neue Veranstaltung fördert die Aktivitäten in der Innenstadt

Das Tageblatt sprach mit Joachim Radtke und mit Thomas Kraft.

Von Susanne Koch

Am kommenden Freitag wird in Solingen die 1. Bierbörse eröffnet. Start ist am Freitag um 18 Uhr mit dem Fasseisr. Die Stadt Solingen unterstützt die Veranstaltung mit Werbung. „Wir haben in Haan, Hilden, Langenfeld, Remscheid und Wuppertal großformatige Plakate kleben lassen“, sagt Joachim Radtke, Leiter des Solinger Stadtmarketings. „Das Media-Volumen beträgt 18 000 Euro. Bezahlen müssen wir allerdings nichts, das wird mit Stroer-Medien verrechnet, die im Gegenzug in Solingen ihre Plakate und vor allem die ihrer Kunden aufhängen dürfen.“

Gutes Wetter vorausgesetzt erhofft sich die Stadt mit der Bierbörse eine weitere Attraktivität für die Innenstadt. „Wir haben uns ganz bewusst nicht

für den Neumarkt entschieden“, sagt Joachim Radtke. „Zusammen mit dem verkaufsoffenen Sonntag hoffen wir, dass das für die Innenstadt ein gelungenes Fest wird.“

Die Bierbörse soll auch Menschen aus dem Umland ziehen

Die Opladener Bierbörse gibt es inzwischen über 30 Jahre lang. „Aber hier im nahen Umfeld, in Haan, in Hilden, in Langenfeld, Remscheid und Wuppertal gibt es keine solche Veranstaltung“, sagt Thomas Kraft, Leiter der Abteilung Presse- und Öffentlichkeitsarbeit bei der Stadt Solingen. „Insofern hoffen wir, damit eine Lücke zu füllen.“

30 Veranstalter haben sich auf der 1. Solinger Bierbörse angesagt. „Die 500 Biere in Flaschen werden wohl schon Freitagabend weggekauft sein“,

sagt Joachim Radtke. „Der Geschäftsführer Werner Nolden erklärte uns, dass sie von Sammlern sehr geschätzt würden.“

Sowohl Joachim Radtke als auch Thomas Kraft hoffen, dass die Bierbörse so gut angenommen wird, dass der Veranstalter für die Bierbörse 2020 noch weitere Brauereien motivieren kann, nach Solingen zu kommen. „Das wäre schön, wenn sie in Solingen wächst“, sagt Joachim Radtke. „Da sind schon viele illustre Stände dabei, wie beispielsweise das Störtebecker-Schiff.“ Und an jedem Stand werde eigene Musik abgespielt. „Ich werde mir die Veranstaltung angucken“, sagt Thomas Kraft. „Und ich bin bei der Eröffnung am Freitagabend dabei“, ergänzt Joachim Radtke.

Am 6. Juli startet die 1. Solinger Biathlonstaffelmeisterschaft

Am 6. Juli beginnt schon die nächste neue Veranstaltung in der Solinger Innenstadt. „Es können sich noch viele Solinger bewerben. Das Mindestalter ist 12 Jahre. Eine Staffel besteht aus vier Personen, die gegeneinander antreten. Die männlichen Teilnehmer legen 400 Meter auf dem Skilanglaufwegometer Thoraxtrainer zurück, die Frauen 300. Anschließend wird mit Lichtgewehren (fünf Schüsse stehend aus zehn Meter Distanz auf 50 mm-Ziele) geschossen. Jeder Fehlschuss bringt 15 Straf-Sekunden, die abgebrummt werden.“

„Wenn es irgendwie geht, werde ich dafür Sorgen, dass wir im Juli Schnee auf dem Fronhof haben“, sagt Joachim Radtke augenzwinkernd. Anmeldungen: j.radtke@solingen.de.



Joachim Radtke (Stadtmarketing) und Thomas Kraft (Presse- und Öffentlichkeitsarbeit) werben für gutes Wetter und die Bierbörse. Foto: Susanne Koch



Über Geld sprechen ist einfach.



Weil die Sparkasse nah ist und auf Geldfragen die richtigen Antworten hat.

 Stadt-Sparkasse Solingen

sparkasse-solingen.de