

**GRATIS\***  
zu jedem Kasten SCHERDEL:  
**SCHERDEL**  
4er-Pack



\* Sie zahlen nur das Pfand!  
4 x € 0,08 = € 0,32  
Angebot gültig so lange der Vorrat reicht.

MÜNCHBERG · HELMBRECHTS · GEFREES

# BLICKPUNKT

Nr. 15 · Mittwoch, 11. April 2018

www.blickpunkt-verlag.de · Auflage: 14650 Exemplare

**hudetz**  
hilft.

Unsere ausgebildeten  
Stomatherapeuten betreuen  
Sie gerne bei:

- künstlichem Darm- und  
Blasenausgang
- Inkontinenz
- Sondenernährung
- Wundversorgung

Stomazentrum Hof  
☎ 09281-839748  
www.hudetz.de

**biller**  
...macht glücklich!

JETZT BARES  
GELD SPAREN WÄHREND UNSERER

## HAUSMESSE

35% MARKEN-RABATT auf Artikel der Firma **hülsta**  
35% MARKEN-RABATT auf Artikel der Firma **KOINOR**

30% MARKEN-RABATT auf Artikel der Firma **RUF BETTEN**  
35% MARKEN-RABATT auf Artikel der Firma **MONDO**  
25% MARKEN-RABATT auf Artikel der Firma **tu**  
30% MARKEN-RABATT auf Artikel der Firma **himolla**  
35% MARKEN-RABATT auf Artikel der Firma **DIETSCH**  
30% MARKEN-RABATT auf Artikel der Firma **WÖSTMANN**

Jetzt bis zu **35% MARKEN-RABATT** auf Möbel, Küchen und Matratzen

UND VIELE WEITERE MARKEN REDUZIERT!

Gilt nur für Neuaufrage bei Möbel, Küchen und Matratzen bis 17.04.2018. Inklusive Anzahlungsskonto. Rabatte nicht kombinierbar mit anderen Aktionen oder Gutscheinen. Nicht auf Online-Artikel.

**biller** „Fahren S' los und werden S' glücklich!“ [www.biller.de](http://www.biller.de)  
Möbelcenter biller GmbH, 95032 Hof/Moschendorf, An den Mühlwiesen 2

## Bier-Experten beißen beherzt ins Brot

Oberfrankens Bier-Experten treffen sich in Helmbrechts und Münchenberg. Beim ersten Treffen der Bier-Sommeliers der Sektion Nordbayern besuchen sie das „Landbierzentrum“ und das Backhaus Fickenschers.

von Martin Schikora

HELMBRECHTS/MÜNCHBERG ■ Der oberfränkischen Biervielfalt und ihrer Verknüpfung zur Backkunst widmeten sich dieser Tage 20 Bier-Sommeliers aus Oberfranken im „Landbierzentrum“ Helmbrechts und beim Münchberger Backhaus Fickenschers.

Gastgeber der Bierverkostung war Jörg Dietrich. Der gelernte Koch ist unter anderem IHK-geprüfter Bier-Botschafter und seit Kurzem selbst Bier-Sommelier. Bier-Sommeliers sind übrigens mit einem Diplom ausgezeichnete „Personen mit der Kompetenz, Bier als eines der ältesten Kulturgetränke umfassend zu beschreiben und ihrer Umgebung zu vermitteln“. So zumindest beschreibt es der Verband der Diplom-Biersommeliers.

Die Ausbildung dazu ist derzeit einzigartig in Europa. Neben Bierwissen auf höchstem wissenschaftlichen Niveau gehören Hausarbeiten und Praktika zum Studienplan. Erste Überlegung zum etwas ungewöhnlichen Studiengang gab es übrigens bereits kurz nach der Jahrtausendwende. Den ersten Kurs an der Doemens-Akademie absolvierten dann im Jahr 2004 15 Teilnehmer.

Dort in Gräfelting hat auch der Helmbrechtser Jörg Dietrich sein Diplom bestanden. Der Inhaber eines Getränkemarkts begrüßte die Kollegen in seinem oberfränkischen Landbierzentrum. Aus Franken und der Oberpfalz waren 20 Sommeliers angereist, darunter auch der stellvertretende Leiter der Sektion Oberfranken Karl-Ludwig Rieck. Auch Diplom-Braumeister Janes Reith von der Brauerei Hopfenhäusla aus Münchenberg war mit dabei, der sich spontan bereit erklärte, dem interessierten Fachpublikum am Verkostungstresen seine neuesten Bierkreationen vorzustellen. Die Geschmacksfachleute testeten unter anderem „das Helle“, ein obergäriges kaltgehopftes Festbier, ein mit Whiskymalz gebrautes „Scotch Ale“ und ein von allen hochgelobtes „Imperial Stout“.



20 Frauen und Männer aus Franken und der Oberpfalz genießen in Helmbrechts und Münchenberg die Biervielfalt und Geschmackserlebnisse in Kombination mit heimischen Backwaren.

Dietrich stellte seinen Betrieb und das Konzept des Landbierzentrums vor. Dietrichs Idee ist einzigartig in Europa. Neben Bierwissen auf höchstem wissenschaftlichen Niveau gehören Hausarbeiten und Praktika zum Studienplan. Erste Überlegung zum etwas ungewöhnlichen Studiengang gab es übrigens bereits kurz nach der Jahrtausendwende. Den ersten Kurs an der Doemens-Akademie absolvierten dann im Jahr 2004 15 Teilnehmer.

Besonders eindrucksvoll fanden die Teilnehmer, dass zum Sortiment des Landbierzentrums rund 300 verschiedene Biere aus 80 fränkischen Brauereien gehören. Dietrich erläuterte den Kolle-

gen, dass er anfangs auch bei den sogenannten Craft-Bieren nur solche mit fränkischer Herkunft führen wollte. Jedoch sei hier die Auswahl nicht ausreichend, um die Kundenwünsche nach immer Neuem zu befriedigen. So habe er diese Abteilung mittlerweile um Biere und Bierstile aus anderen Teilen Deutschlands und Europas erweitert. Eine weitere Ausnahme bei der Herkunft der Biere bilde das Angebot „Bayrisches Bier des Monats“, bei dem jeden Monat eine Spezialitäten-Brauerei aus einem anderen bayerischen Regierungsbezirk vorgestellt wird.

Unter dem Motto „heute back' ich morgen brau' ich – Biersommelier trifft Brotsommelier“ fuhr

die Delegation dann nach Münchenberg zu Andreas Fickenschers vom gleichnamigen Backhaus. Der wiederum ist diplomierter Brotsommelier und stellte den „Gerstensaftkollegen“ seinen Weg zum Brotsommelier und sein Projekt „Heimatbrot“ ausführlich vor. Dabei wurden viele Gemeinsamkeiten festgestellt: Nicht nur die Zutaten für Bier und Brot, sondern vor allem die Motivation und Aufgaben der jeweiligen Sommeliers seien fast die gleichen. Die entsprechenden Produkte dem Verbraucher näherzubringen, ihn durch die Geschmacksvielfalt zu führen, spannende Geschmackserlebnisse zu kreieren und dadurch die Wertig-

keit der Produkte zu steigern.

Da bei den Sektionstreffen der Sommeliers der fachliche Erfahrungsaustausch unter Kollegen und die inhaltliche Weiterbildung nicht zu kurz kommen soll, standen schließlich auch dem Thema entsprechend Geschmackserlebnisse zum Thema Bier und Brot auf dem Programm.

Die Gastgeber Jessica und Andreas Fickenschers hatten dafür vier unterschiedliche Brote mit verschiedenen Lebens- und Genussmitteln zu harmonischen und spannenden Kompositionen vereint. Jörg Dietrich hatte zu diesen Broten jeweils zwei unterschiedliche Biere ausgewählt. Nun galt es, gemeinsam in vier sogenannten Degustationsrunden das jeweils beste Geschmackserlebnis herauszufinden.

Den Anfang bildete eine Bitter-Sweet-Symphonie, auf einem Dinkel-Vollkornbrot mit gerösteten Walnüssen gab es karamellierte Williamsbirne mit Waldhonig und vollreifem Gorgonzola. Dazu empfahl Bierfachmann Dietrich einen dunklen Doppelbock, den Meinel Absolvator oder ein Triple einer holländischen Trappisten-Brauerei.

Danach galt es zu wählen, ob zu geröstetem Ziegenkäse mit gebackener Konfitüre aus schwarzen Johannisbeeren und Rosmarin auf Laugengebäck, besser ein traditionelles Hefeweizen oder ein stark gehopftes „Amaris 50“ der Brauerei Riegele passt.

Ein Sauerteigbrot mit gerösteten Kartoffeln, Rauchbier, Fichtenhonig, Kümmel und Koriander darauf eine Zwiebel-Speckolade aus Speck vom Strohschwein und Röstzwiebeln sowie eingewecktem Spitzwirsing bildete den nächsten kulinarischen Happen. Dazu empfahl Dietrich ein leichtes Rauchbier oder das „Holla die Bierfee – Lady Porter“.

Zum Abschluss des Testabends standen dann noch zwei Kellerbiere zur Wahl. Die Teilnehmer sollten entscheiden, ob zum Bauernbrot aus dem Steinbackofen, belegt mit doppelt gereifter Wildsalami und Gewürzgurken, das traditionelle Stublagener Kellerbier der Brauerei Dinkel oder das brandneue kalt gehopfte Kellerbier von Braurausch besser passen. Die Geschmacker waren übrigens verschieden.

Abschließend bedankte sich Karl-Ludwig Rieck im Namen der Sektionsleiterin Sabine Weyermann mit einem Geschenk bei den Gastgebern und dankte den Veranstaltern für den gelungenen und informativen Abend.

## Stickerei Scheler: Jetzt noch flexibler

BURKERSREUTH ■ Sein zehnjähriges Bestehen feiert in diesen Tagen die Stickerei Scheler im Helmbrechtser Ortsteil Burkereuth. Bereits 2004 hatte Ilona Ehrhardt die „Musterwebstube Ehrhardt“ gegründet und auf Handwebstühlen nach Vorgabe der Designer von Bekleidungswebereien Muster gewebt.

Im Frühjahr 2008 ging die Musterweberei in die Stickerei Scheler über. René Scheler, Veredlungsingenieur, und Ilona Ehrhardt, ausgebildete Webertechnikerin, besticken seither Textilien aller Art, wie Bekleidung, Caps, Handtücher, Aufnäher, Taschen, Pferdedecken, Arbeitskleidung und vieles mehr mit Logos, Schriftzügen oder Bildern.

Nachdem die Stickerei im vergangenen Jahr durch einen Neubau ihre Kapazitäten erweitert hat, ist das Unternehmen jetzt noch schneller und flexibler bei der Auftragsbearbeitung und durch die eigene Programmier-



René Scheler veredelt mit seiner Frau seit zehn Jahren Textilien aller Art. Foto: Helmut Engel

stellung auch bei Änderungswünschen.

Eine große Sortimentsauswahl in Textilien ist übrigens ständig vorhanden. Die Hauptkundschaft der Stickerei Scheler sind kleine bis mittlere Handwerksbetriebe und Vereine. Scheler und seine Frau fertigen aber auch Einzelstücke. Helmut Engel

facebook.de/  
blickpunkthof

BLICKPUNKT

Den BLICKPUNKT gibt's auch Online!

Besuchen Sie uns unter: [www.blickpunkt-verlag.de](http://www.blickpunkt-verlag.de)

**BLICKPUNKT**

**Frühlingserwachen**  
...aufBergewöhnliche Qualitätsvielfalt

- Teppiche
- Teppichböden
- CV-Bodenbeläge } 4+5 m
- Holz-, Kork-, Lino-,
- Laminatböden
- Kunststrassen 4 m/12 Farben
- Schmutzfangläufer
- Bettumrandungen
- Brücken, Läufer, Felle
- Wandbilder, Tapeten
- Kettel-/Verlegeservice

Aktuell • modisch • preiswert

**Riesenauswahl**  
...Fabrikpreise besonders preisgünstig

Besuchen Sie unser **Exklusive-Tapetenstudio!**  
hochwertige Markentapeten, Teppiche, PVC- und Teppichböden/Restrollen  
– Topaktuelle Angebote – jetzt bis **60% billiger**

Lieferung frei Haus  
Mo. - Fr. 8 - 18 Uhr, Sa. bis 16 Uhr

**KIRSCHNER**  
Riesenauswahl in Nordbayerns  
großem PVC- + Teppichbodenlager  
95152 Selbitz - Tel. 09280/311