



BESUCHERBERGWERK

F60



Ostern am Besucherbergwerk F60 in Lichterfeld mit zwei Braumeistern aus der Region und ihren F60 - Kreationen

F60 Besucher am Ostersonntag dürfen sich auf eine besonders leckere Überraschung freuen. Das F60 Team hat zwei Braumeister eingeladen, die sich vom „liegenden Eiffelturm“ der Niederlausitz inspirieren ließen und die Typenbezeichnung F60 bei der Benennung ihrer Biere verwenden. Also auf zum Osterausflug an die F60! Löschen Sie den Durst nach der F60 Führung und probieren das dunkle „F60er“ aus dem Brauhaus Finsterwalde und das brandneue „F60 Paranoid IPA“ aus dem Labieratorium in Cottbus. Beide Braumeister sind anwesend und geben gerne Auskunft zu ihrer Braukunst und zu ihren Kreationen.

Neues F60-Bier zum Saisonauftakt am Besucherbergwerk in Lichterfeld

Am Osterwochenende ist wieder Saisonauftakt am Besucherbergwerk F60 in Lichterfeld. Neu im Angebot zum Genuss vor Ort oder zum Mitnehmen als Souvenir ist eine neue regionale Biersorte, die sich auf die F60 bezieht. Gibt es in diesem Jahr wie gewohnt das dunkle „F60er“-Bier in der 1 Ltr.-Bügelflasche vom Braumeister Klosterhoff aus dem Finsterwalder Brauhaus, steuert das neue Brauunternehmen Labieratorium Cottbus das „F60 paranoid IPA“ bei.

Das F60 Paranoid ist ein Bier im amerikanischen Stil (Indian Pale Ale), entführt in eine Welt der Zitrusfrüchte, der Kokospalmen und der Sommerfrische, aber mit Wucht und nachhaltigem Erlebnis, heißt es in der Produktbeschreibung. „Das F60 Paranoid IPA verwirrt und irritiert. Ein Bier anderer Dimension wie auch der gleichnamige Gigant der Technik im Lausitzer Seenland“, so Olaf Wirths vom Labieratorium. „Steht man vor der begehbaren Förderbrücke, erlebt man surreal. Das F60 Paranoid verstärkt diese Wahrnehmung.“ Der Biersommelier und Braukünstler wird am Ostersonntag ab 13 Uhr vor Ort sein und das F60 Paranoid persönlich vorstellen. Per Rampenverkauf gibt es dann das Bier zum Mitnehmen.

Das Labieratorium Cottbus brachte Ende Dezember des vergangenen Jahres sein erstes Bier auf den Markt. Das „Alte Welt Ale“ war ein spritzig herbes obergäriges Bier mit dezenten Raucharomen. Mittlerweile sind das Porter „Schwarze Pumpe“ und das Labieratorium Blond und Rot erschienen.

Mit seiner Brauphilosophie liegt das Team von Olaf Wirths im Trend. Der deutsche Craft-Beer-Markt boomt (Craft, engl. = Handwerk). Immer mehr Bierenthusiasten suchen exklusive und ausgefallene Geschmackserlebnisse abseits der großen Industriebiere, handwerklich produziert und aus natürlichen Zutaten. So versteht auch das LaBieratorium seine Biere als Lebensmittel, die genossen werden wollen und eine Geschichte haben sollen. Ecken und Kanten, Eigenheiten, sind für einen besonderen Geschmacks erwünscht. Dabei stellen sich die Brauer der Herausforderung, vergessene alte Bierstile neu zu interpretieren und so vor dem Verschwinden zu bewahren.

Die Bierrezepte des LaBieratoriums sind deshalb in ihrem Hintergrund lokal verwurzelt und entwickeln einen eigenen Charakter, der auch über die Region hinaus wirkt. So wie auch das F60 Paranoid IPA.

Mehr unter www.labieratorium.de

Fotos/Grafiken: Joe Kammer