



Dr. Karin Raschinsky
Spezialitäten. Agentur
www.Manufaktur-Helden.de

www.marmeladen-casting.de
www.berlin-issst-gut.com

Kilianstrasse 8 /Reinbeckstrasse 9
12459 Berlin
Telefon: 030 / 530 14 518
Fax: 03212 / 106 18 00

**Test Biergelee: Manufaktur: Anitas Brotschmuck: Anita Hohlbach: Bayreuth
Produktion der Biergelees aus den Bieren der Maisel Brauerei:
Reihe „Maisel & Friends“: „Citrilla“ Weizen IPA
: Craftbeer: „Hopfenreiter“
(Double IPA und Freundschafts-Sud)**

Tester / Experten: Küchenmeister: Gerhard Weber
Inhaber des Restaurants „Zunftwirtschaft“
(Arminius Markthalle Berlin): Martin Rossi
Koch des Restaurants: Dirk Elsasser

Bewertung: Biergelee aus dem Bier der Reihe: MAISEL&FRIENDS „Citrilla“ Weizen IPA:
(„Die Fruchtige Aromagranate für durstige Kehlen“)

Motto des Biergelees: „Die Fruchtbombe für Herzlichkeit und Gastfreundschaft“

Die Bewertungspunkte:

Gesamtbild / äußeres Ansehen/ Farbe: 5 x 2(Gewichtungsfakt.) = **10**

Inneres Aussehen: 5 x 3 = **15**

Konsistenz: 5 x 6 = **30**

erhielten die Bewertungsnote: 5,0: sehr gut = keine Fehler

Bedeutung: Korrekte Gestaltung der Etikettierung

Einwandfreie Oberfläche, ohne Wasserabsonderung oder Blasenbildungen

Konsistenz hat eine hohe Streichfähigkeit

Geschmack: ist fruchtig-harmonisch, eine besondere Fruchtbombe:

dafür zeichnet der verwendete Ananas- und Limettensaft verantwortlich:

Zucker reduzieren: 4,0 : Bewertung mit wenig Abweichung

4 x 9 = **36**

Gesamt: 91 : 20 = 4,55

Gesamt: 4,5: Tendenz: Sehr Gut



Dr. Karin Raschinsky
Spezialitäten. Agentur
www.Manufaktur-Helden.de

www.marmeladen-casting.de
www.berlin-isst-gut.com

Kilianstrasse 8 /Reinbeckstrasse 9
12459 Berlin
Telefon: 030 / 530 14 518
Fax: 03212 / 106 18 00

Empfehlungen aus der Zunftwirtschaft: vom Chef Martin Rossi & seinem Koch Dirk Elsasser

Das Biergelee hat noch weitere „Fähigkeiten“:hat ne Menge an Gastfreundschaft zu bieten, wenn man mit Herzlichkeit genießen möchte:
.....ein kräftiges Käsehäppchen mit Biergelee überbacken und das Bier „Citrella“ in einer Runde mit Freunden lässt gute Stimmung aufkommen.

Das Biergelee in Kombination mit Honig und Thymian auf Ziegenkäse drappiert schmeckt köstlich zu Salat.

Kreativität:

Dieses Biergelee ist geeignet zum verfeinern von Soßen, als Beilage zu Brotzeittellern mit gut gewürztem Käse, Wurst und kaltem Braten und als Zutat in die selbstgemachte Grillmarinade.

Fazit: Das Biergelee aus „Citrilla“ hat ein Potenzial, das für Gastfreundschaft & mit Freunden zusammensein, steht.

Vorwort:

Martin Rossi: Chef der „Zunftwirtschaft“ : Zustimmung vom Küchenmeister Gerhard Weber
Craftbeer: „Hopfenreiter“ – das Craftbeer „Hopfenreiter“ ist ein stilvolles, kräftiges Bier mit einem starken Charakter.

Es begeistert.

Und im Zusammenspiel der 5 Hopfensorten einen besonderen Bierstil zu kreieren ist mutig, aber auch was einmaliges und gut zu schmecken.

Man schmeckt den Stil. Im Freundeskreis hat man gleich was zu erzählen.

Dieser Stil verbindet.....es geht um ein Ganzes. (.....klingt philosophisch, trifft es aber gut.)

Anita Hohlbach: Manufakturproduzentin: Spezialistin: Bier-Auftriche/Biergelee

Bewertung: Biergelee aus dem Bier der Reihe: MAISEL&FRIENDS Craftbeer: „Hopfenreiter“ (Double IPA und Freundschafts-Sud)

Motto des Biergelees: „Ein starker Charakter weckt Neugier.....“

Spezialitäten.Agentur

Doktor@Marmeladen-Casting.com
Doktor@kaese-kuchen.com

Copyright: Kartoffel-Preis
Finanzamt Berlin-Treptow-Köpenick
Steuernummer: 36/485/63043
Umsatz – ID : 166660276



Dr. Karin Raschinsky
Spezialitäten. Agentur
www.Manufaktur-Helden.de

www.marmeladen-casting.de
www.berlin-isst-gut.com

Kilianstrasse 8 /Reinbeckstrasse 9
12459 Berlin
Telefon: 030 / 530 14 518
Fax: 03212 / 106 18 00

Die Bewertungspunkte:

Gesamtbild / äußeres Ansehen/ Farbe, Inneres Aussehen / Konsistenz:

erhielten die Bewertungsnote: 5,0: sehr gut = keine Fehler: x 2 **10 Pkt.**

Bedeutung: Korrekte Gestaltung der Etikettierung

Oberfläche: leichte Wasserabsonderungen: aufpassen: Blasenbildung:

4 Punkte: x 3 **12 Pkt.**

Konsistenz: Streichfähigkeit etwas zu weich: Pektinsorten beachten/Zucker reduzieren:

4 Punkte: x 6 **24 Pkt.**

Geschmack: der kräftige Charakter des Bieres findet sich im Geschmack des Gelees wieder:

Aber aufpassen: Zucker reduzieren: 4,0 : Bewertung mit wenig Abweichung

4 Punkte: x 9 **36 Pkt.**

Gesamt: 82 Pkt.: 20 = 4,1 Pkt

Gesamt: Gut

Spezialitäten.Agentur

Doktor@Marmeladen-Casting.com
Doktor@kaese-kuchen.com

Copyright: Kartoffel-Preis
Finanzamt Berlin-Treptow-Köpenick
Steuernummer: 36/485/63043
Umsatz – ID : 166660276