



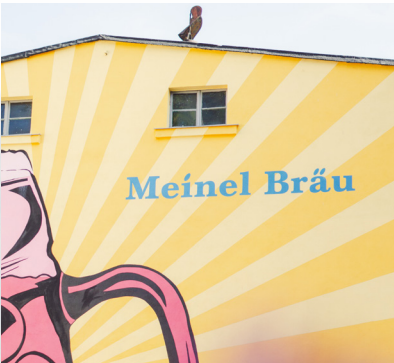
FRANKENWALD

Typen



Gisela Meinel

aus Hof



Braumeisterin



Biersommelière



Familienmensch

im Kurz-Interview

Wir freuen uns sehr, Sie heute als Braumeisterin und Biersommelière vorstellen zu dürfen.

Geschichtlich gesehen, war das Brauen von Bier ursprünglich Frauensache gewesen. Eine hauswirtschaftliche Tätigkeit wie das Brot backen oder Marmelade kochen. Dass das heute so nicht mehr gilt und diese Zunft vorwiegend eine Männerdomäne ist, ist nicht von der Hand zu weisen. Und obwohl Bierbrauen in der heutigen Zeit mitunter kein Zuckerschlecken ist und die Frauen schwer zupacken müssen, haben Sie als Braumeisterin Ihren Traumberuf gefunden und bereits in jungen Jahren den Reiz des Bierbrauens für sich entdeckt? - Wie kam es zu Ihrer Berufung?

Ein Bier. Eine Familie. Eine Liebe.

Von klein auf sind meine Schwester Monika und ich mit der 1731 gegründeten Familienbrauerei Meinel-Bräu fest verbunden. Wir führen sie in der bereits 9. Generation als gleichberechtigte Geschäftspartnerinnen fort.

Unser Familienbetrieb schreibt seit mehr als 290 Jahren Braugeschichte in Hof und wir sind voller Tatendrang, diese Geschichte weiterzuleben. Herausforderungen sehen wir als Chancen an, um Neues zu wagen, aber auch Gutes zu bewahren. Als oberste Ziele stehen für uns in jedem Fall der Bestand der Familienbrauerei und Übergabe in die nächste Generation. Das stand tatsächlich bereits zu Beginn unserer beruflichen Laufbahn als „Team“ fest.

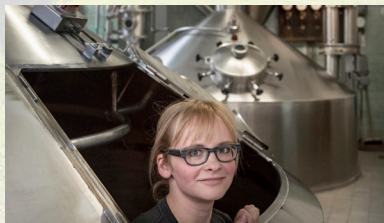
Wie ist es eigentlich, mit der Schwester zusammenzuarbeiten? Gibt es da eine klare Aufgabenverteilung? Sind Sie immer einer Meinung?

Manchmal streiten wir, manchmal lachen wir, aber immer lieben wir uns. Wir halten zusammen Seite an Seite. Uns verbindet als Schwestern mehr als nur die Liebe zu unserem Bier.

Und, ja klar, es gibt eine konkrete Aufgabenverteilung. Moni ist für die Produktion, Qualitätssicherung und Logistik verantwortlich, ich für Personal, Marketing und Vertrieb.



die Meinel-Schwwestern bei der Arbeit



Frauenpower „im“ Sudkessel

im Kurz-Interview

Großes Aufsehen haben Sie vor rund 10 Jahren mit der Einführung des Labels „HolladieBierfee“ gemacht. Mit einem Bier von Frauen für Frauen. Wie kam es zu dieser Idee und ist es immer noch ein Verkaufsschlager?

Man nehme vier brauende Frauen, einen Besuch im Bierkeller & zwei bis drei Bierchen - sogleich entstand 2012 die Idee unseres Collaboration-Suds ***HolladieBierfee***. Unser aktueller Bierstil Dinkel Ale erfreut sich ständiger Beliebtheit.

Mit der Ausbildung zur Biersommelière haben Sie Ihre Liebe zum Bier unterstrichen? Wie geben Sie Ihr Expertenwissen auch als Genussbotschafterin weiter?

Unsere Eltern haben mit viel Herzblut über 35 Jahre in unzähligen Brauerei-Besichtigungen Gästen aus Nah und Fern das Brau-Handwerk näher gebracht. Selbstverständlich wurden die Bier-Interessierten auch kulinarisch bestens verwöhnt.

Meine Schwester und ich haben unser bestehendes Angebot an Brauerei-Touren um die Schwerpunkte „Bier-Verkostung“, „Bier-Sensorik“ und „Foodparing“ ergänzt.

Wie lassen sich verschiedene Bierarten (Pils, Helles, Weizen...) auch für den Laien am einfachsten unterscheiden?

Fragen Sie Ihren Bierbrauer oder Bierverkäufer. Sollte gerade keiner von Beiden greifbar sein - dann genügt ein Blick aufs Etikett.



Immer Seite an Seite: Die beiden Geschäftspartnerinnen & Schwestern Gisela + Monika Meinel.

im Kurz-Interview

Biere werden nach Alkoholgehalt, Stammwürze und Gärungsverfahren unterschieden. Der Stammwürzegehalt legt die Biergattung fest.

Die Biergattungen gliedern sich in Einfachbiere (1,5 - 6,9 °P), Schankbiere wie z. B. Berliner Weiße (7,0 - 10,9 °P), Vollbiere wie z. B. Märzen, Helles, Pils oder Weißbier (11,0 - 15 °P) und in Starkbiere wie z. B. Bock oder Doppelbock (ab 16,0 °P).

Das Pils ist der Klassiker. Frisch, herb und hopfenbetont ist es das meist verkaufte Bier in Deutschland. Besonders gut eignet sich Pils als Appetit-Anreger zur Vorspeise und passt vor allem zu leichten Gerichten wie Fisch.

Helles schmeckt fast jedem und passt zu fast jedem Essen. Durch den Einsatz von hellen Malzsorten schmeckt es etwas süßer, malziger und weicher.

Weizenbiere zeichnen sich insbesondere vor allem durch den fruchtigen Geschmack und Ihre Opaleszenz, die feine Hefetrübung, aus. Außerdem ist Weizenbier besonders kohlenensäurehaltig und schmeckt deshalb so erfrischend.

Allen Interessierten kann ich nur unsere Meinel-Bräu-Bierverkostungen mit dem Thema Bier-Erleben ans Herz legen. Buchbar ab 10 Personen. Dauer: ca. 1,5 Stunden. Zur persönlichen Termin-Anfrage gelangt man unter: www.meinel-braeu.de/brauereierlebnis/



einige Biere der Privatbrauerei



Hier schaltet und waltet Gisela Meinel.



im Biersalon Trompeter

im Kurz-Interview

In Ihrer wenigen Freizeit finden Sie Ruhe und Entspannung draußen in der Natur? Was unternehmen Sie am liebsten?

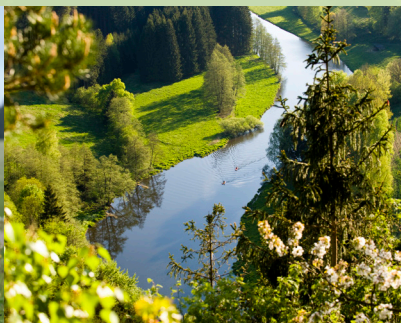
Spaziergänge und Wanderungen mit Familie und Freunden. Und als Belohnung gibt's dann ein frisches „Seidla“ Meinel-Bier bei einer Einkehr in einem unserer Wirtshäuser.

Haben Sie einen persönlichen Lieblings-Wanderweg bzw. Lieblingsplatz im Frankenwald?

Ja, sogar Mehrere. :-)) Zum Beispiel Wanderungen rund um Langenau sowie den Kämmleinsfelsen bei Geroldsgrün oder das FrankenwaldSteigla „Petersgrat“ bei Joditz. An diesem Aussichtspunkt hat man einen traumhaften Blick über die Saale-Schleifen.



gemütliche Familien-Wanderung



Petersgrat bei Joditz

Welche Pläne schmieden Sie für die Zukunft? Welche (Genuss-)Projekte stehen bei Ihnen an?

Unsere familiengeführte Meinel-Bräu weiter zum Wachsen, Blühen und Gedeihen zu bringen, um sie an die nächste Generation weiter zu geben.

Am Sonntag, den 8. September 2024 findet unser Meinel-Bräu Hopfenzupferfest auf unserem Brauerei-Gelände statt. Wir laden Alle ein, mit uns gemeinsam die ersten frischen Hopfendolden des Jahrgangs 2024 zu zupfen.

Das gezupfte Grüne Gold wird live zum Meinel-Bräu Hopfenzupfer Grünhopfen-Pils verbraut.

über den Frankenwald

Burgen, Berge, Blaues Gold - im Norden des Freistaates Bayern besticht die fränkische Urlaubsregion [Frankenwald](#) mit der Grenze zu Thüringen im Norden, mit der Stadt Hof im Osten, der Stadt Kulmbach im Süden und dem Landkreis Kronach im Westen mit abenteuerlichen Floßfahrten und ruhigen Wanderwegen.

In der vom Schiefer geprägten ersten „Qualitätsregion Wanderbares Deutschland“ Bayerns erleben Naturbegeisterte, Sportler und Genießer über das gesamte Jahr pure Landschaft, Entspannung und kulturhistorische Höhepunkte. Neben einem dichten Rad- und Wanderwegenetz begeistert die Genussregion Oberfranken mit der nachweislich größten Brauerei-, Bäckerei- und Metzgereidichte der Welt Liebhaber der regionalen Küche.

Gelebte Tradition, feines Handwerk und Authentizität sind bei zahlreichen Festen und Veranstaltungen wie den traditionellen Kerwas allgegenwärtig. Inmitten der panoramareichen Mittelgebirgslandschaft verwöhnen die Genusssorte in der Naturparkregion kulinarisch mit besonderen Schätzen und überzeugen mit fränkisch-herzlicher Gastfreundschaft.

Spuren der älteren Geschichte finden sich in den zahlreichen imposanten Burg- und Festungsanlagen, die es zu bestaunen gilt.

Das Bayerische Staatsbad Bad Steben bietet intensive Erholung für Körper und Geist mit einer einzigartigen Heilmittelkombination aus Radon, Naturmoor und Kohlensäure.

KONTAKT:

FRANKENWALD TOURISMUS Service Center

Adolf-Kolping-Straße 1

96317 Kronach

Tel. 09261 60150

presse@frankenwald-tourismus.de

www.frankenwald-tourismus.de



FRANKENWALD
DRAUSSEN. BEI UNS.