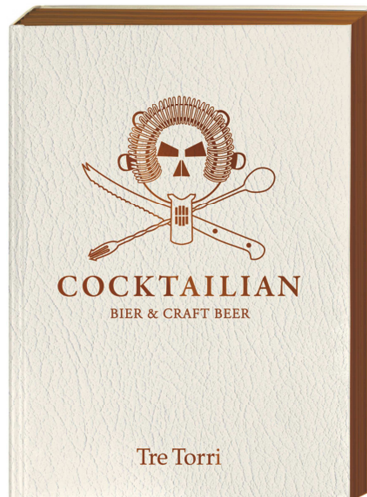


Presseinformation

Wiesbaden, Oktober 2014



Cocktailian 3 – Bier & Craft Beer

Der dritte Band der erfolgreichen Cocktailian-Reihe erscheint Anfang Oktober im Tre Torri Verlag

Craft Beer ist in aller Munde. Eine variantenreiche Markenvielfalt handwerklich hergestellter Sude entert den Markt. Der dritte Band der Cocktailian-Reihe greift diese Entwicklungen auf, erklärt die Grundlage zu Herstellung, Historie und Bierstilen und veranschaulicht die neue Vielfalt für alle Bierliebhaber und solche, die es werden wollen. Essays internationaler Bier-Experten, Anleitungen zum Home Brewing und Rezepte für Bier-Cocktails vervollständigen dieses Nachschlagewerk für Bierfans.

Seit der ersten Ausgabe der Cocktailian Bücher in 2010 sind sie zum Standardwerk der deutschen Mixologen-Szene geworden. Der erste Band „Das Handbuch der Bar“ greift Bartending bei der Wurzel und behandelt Techniken, Warenkunde und Cocktailarten, während sich Cocktailian 2 ganz Rum & Cachaça verschrieben hat.

Mit großer Spannung erwartet die Szene die 480 Seiten starke dritte Ausgabe der Cocktailian-Reihe: „Bier & Craft Beer“, verfasst von den Bier-Experten Peter Eichhorn, Dirk Hoplitschek und Rory Lawton. Es liefert Bierenthusiasten, Barprofis und zukünftigen Heimbrauern Informationen zur neuen deutschen Bierszene, Einführungen in Brauprozesse, Bierstile oder Glaskunde. Die Autoren steigen tief in die Kultur des Gerstensafts und die Braukultur ein und holen sich Unterstützung von Gastautoren und Szeneprofis wie Stevan Paul, Anistatia Miller & Jared Brown oder Günther Thömmes. Cocktailian 3 ist ein modernes Bierbuch, das

alte Traditionen hinterfragen und aufbrechen will.

5 Fakten zu Craft Beer:

- **Hoher Gehalt an Aromahopfen:** Spezielle Hopfensorten mit Aromen wie Grapefruit und Zitrus werden mit einer deutlich spürbaren, aber meist nicht unangenehmen Bitterkeit gepaart. Das kommt gut bei Kunden und Brauern an.
- **Verschiedene Geschmacksrichtungen:** Ähnlich wie bei Wein kann man die Bierstile in verschiedene Geschmacksrichtungen einordnen. Diese reichen von fruchtig-blumig, champagnerartig über rauchig, malzbetont-süß bis hin zu säure- und gewürzbetont.
- **Innovative Techniken:** Die Experimentierfreude ist geweckt und neue Hopfensorten wie Polaris, Mandarina Bavaria oder Hüll Melon werden gezüchtet. Es wird hopfengestopft und mit der Nachreifung im Holzfass, der Vergärung wilder Hefe und weiteren ungewöhnlichen Techniken gespielt.
- **Das Motto: Trink weniger, dafür besser!** Was seit einigen Jahren für viele Getränke und Lebensmittel gilt, setzt sich auch beim Bier fort: Regionalität, gute Zutaten und solides Handwerk sind dem Verbraucher wichtig.
- **Grundlage des Bier-Cocktails:** Marktforscher bestätigen es: Cocktails auf Bierbasis sind voll im Trend. Craft Beer eignet sich aufgrund der verschiedenen Stile hervorragend als Basis für Cocktails. Cocktailian 3 stellt Klassiker, wie den Guinness Punch, aber auch gelungene Experimente aus der grenzenlosen Fantasie der Bartender, vor.

Titel:

Cocktailian 3 – Bier & Craft Beer

Bibliographische Daten:

Umfang: 480 Seiten

Format: 13,3×19,0 cm

Ausstattung: Hardcover

ISBN: 978-3-944628-49-3

ET: Oktober 2014

Gebundener Ladenpreis: 44,90 € (D), 46,30 € (A) 60,90 (CHF)

Leseprobe: http://issuu.com/tretorri/docs/cocktailian_3_bier___craft_beer

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de oder Sie besuchen uns auf Facebook.

www.tretorri.de

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH

Sonnenberger Straße 43

D-65191 Wiesbaden

Telefon 0611.505.5840

Fax 0611.5799.222

E-Mail presse@tretorri.de

www.cpagmbh.de / www.tretorri.de