

BEER-TASTIC! The Series - STAFFEL 1

Logline:

Der exzentrische Sommelier und Autor Conrad Seidl macht sich auf eine leckere Reise um den Globus, um berühmte Bierstile zu entdecken und neue Geschmacksrichtungen zu erleben.

Kurze Synopse:

4 Kontinente, 12 Länder und 30 Städte, in denen einige der interessantesten und sogar dunkelsten Biersorten erfunden oder perfekt gebraut wurden. Der exzentrische Sommelier und Autor Conrad Seidl begibt sich auf eine leckere Reise um den Globus, auf der er Wissen und Anekdoten teilt. Er spricht über die Geschichte des Bieres und öffnet das Publikum für neue sensorische Erfahrungen. Eine moderne und frische Dokumentation für die Fernsehlandschaft. Perfekt für die Millionen von Bierfans weltweit - und für alle zukünftigen.

Einseitige Beschreibung:

Was bringt mehr Menschen zusammen als Bier? Überall auf der Welt versammeln sich Familie, Freunde und Fremde rund um das flüssige Gold. Es ist tief in der Kultur vieler Nationen verwurzelt und die Kunst des Brauens wird seit tausenden Jahren praktiziert und perfektioniert. Einige dieser alten Rezepte gibt es immer noch.

In den letzten Jahren hat sich das Image von Bier von einem billigen und weit verbreiteten Getränk für jedermann - zu einem exquisiten Getränk gewandelt, hauptsächlich aufgrund des Trends, zum Brauhandwerk zurückzukehren. Selbst Hardcore-Weinliebhaber können nicht widerstehen, neue Aromen und Gerüche in wiederentdeckten Bierstilen zu erleben.

Die vierteilige "Beer-tastic!"-Sendung führt dich an Orte in Afrika, China, Europa und den USA, wo einige der interessantesten und sogar schrägsten Bierstile erfunden oder zumindest perfektioniert wurden.

Diese limitierte Serie, neu und anders, bietet Wissen und Anekdoten, erzählt über die Geschichte des Bieres und öffnet den Geist des Publikums für neue sensorische Erlebnisse. Sie dient den Millionen von Bierfans weltweit perfekt ... und auch allen zukünftigen.

Prost!

Staffel 2, in der wir die faszinierende Beziehung zwischen Bier und allen Kunstformen veranschaulichen, ist bereits in der Entstehung.

Episodenguide

Episode 1:

Conrad Seidl reist durch Länder wie Deutschland, Belgien, China und Südafrika, um verschiedene Biersorten wie Lagerbier, Sorghum Bier und Reiswein zu kosten. Da es einige von ihnen seit 5.000 Jahren gibt, ist es ein tiefer Einblick in die ältesten Bier-Rezepte, die es heute noch gibt. Brauer von verschiedenen Kontinenten erzählen was Bier für sie bedeutet und wie es ihr Leben verändert hat.

Episode 2:

Der Moderator ist auf den Spuren des verstorbenen Michael Jackson. Als berühmter Journalist und Schriftsteller bereiste er die Welt und prägte hunderte Bierliebhaber, die heute noch leben und über ihn erzählen. Conrad Seidl probiert außergewöhnliche Biersorten wie Berliner Weisse in Deutschland, in Fässern konditionierte Ales in England, Stouts in Irland und Fass-gereifte Sauerbiere in Belgien.

Episode 3:

Bier-Connoisseur Conrad Seidl reist an die Orte, denen einige berühmte Bierstile entsprungen sind. Auf seinem Weg vom händischen Brauen in kleinen Mengen bis zur industriellen Massenproduktion, probiert er Biere wie Gose, Weizenbier, Witbier, Prager Dunkles und das traditionelle Lagerbier aus München. Er durchreist Tschechien, Belgien und Deutschland - wo er auch das berühmte Oktoberfest besucht.

Episode 4:

Der Bier-Autor Conrad Seidl sucht nach beliebten Bierstilen wie India Pale Ale, Altbier, Porter und Sauerbier in Städten wie London, Danzig, Portland, Düsseldorf und Seattle. Er spricht mit Braumeistern auf der ganzen Welt über die Zukunft des Bieres und die Möglichkeiten, die heutzutage bestehen: die Stile, die sich noch entwickeln können und wie sich die Verbrauchergewohnheiten ändern können.