PRICKELNDE JAHRE

DAS FEST DER BIERE!

Große Biere – kleine Brauereien: Finnlands bekanntestes Mikrobrauereifestival wird 20 Jahre alt.

Das Festival Große Biere – kleine Brauereien (finn. „Suuret oluet – pienet panimot“ oder einfach SOPP) wurde 2003 in Lahti ins Leben gerufen und findet 2022 bereits in sechs Städten statt: Tampere, Vantaa, Lahti, Helsinki, Turku und Oulu.

Seit den Anfangstagen, in denen sich viele Festivalgäste Plastikbecher statt zu spülender Gläser wünschten, sind wir weit gekommen: SOPP wurde 2016 zum Tourismusevent des Jahres gekürt, erhielt das Umweltzertifikat Ökokompass und beteiligt sich an der von der finnischen Eventindustrie lancierten Kampagne Sichere Veranstaltungen.

Von Anfang an machte sich SOPP für einheimische Kleinbetriebe stark und konzentriert sich auf die Präsentation finnischer Kleinbrauereien und ihrer Produkte. Im Mittelpunkt steht die Möglichkeit zum Probieren vielfältiger Craft-Biere und anderer Getränke. Zum Verkosten stehen mit eigenem Logo bedruckte Gläser in den Portionsgrößen 0,1, 0,2 und 0,4 l bereit.

Natürlich kommt auch die feste Nahrung auf dem SOPP-Festival nicht zu kurz. Bier ist ein vielseitiger Begleiter zu Gerichten aller Art – probieren Sie neue Geschmackskombinationen und holen Sie sich Inspirationen für den Genuss daheim oder im Restaurant.

Mein abschließender Dank gilt allen, die die SOPP-Festivals der letzten zwanzig Jahre besucht haben. Ohne Sie wäre dies alles nicht möglich gewesen!

In reibungsloser Zusammenarbeit mit Getränke- und Lebensmittelproduzenten, Warenlieferanten und Dienstleistungsanbietern kredenzen wir auch künftig spannende Gourmet-Erlebnisse und das Beste der finnischen Braukunst.

Erheben wir unsere Gläser auf SOPP und das finnische Bier – möge es uns auch weiterhin in vielen schönen Stunden begleiten!

Pekka Kääriäinen und das SOPP-Team

BEHIND GREAT BEERS

MELKKOBREW
WWW.MELKKOBREW.FI

HOPS - MALT
YEAST - EQUIPMENT

Sales
Timo +358 44 972 2258,
Jukka +358 50 522 2455

Stores: Lahti, Helsinki

DIE GÄNGIGSTEN BIER-STILE

IN VERKOSTUNGSREIHENFOLGE

WEIZEN
– HELL UND FRUCHTIG

ALE
– FRUCHTIG

LAGER UND PILS
– FRISCH

SOUR
– SÄUERLICH-FRUCHTIG

APA
– FRUCHTIG-BITTER

SAISON
– WÜRZIG

BITTER
– MALZIG-BITTER

IPA
– HOPFIG UND AROMATISCH

STOUT UND PORTER
– RAUCHIG

IMPERIAL STOUT
– KRAFTVOLL-RAUCHIG MIT KAFFEENOTE

BARLEY WINE
– VOLLMUNDIG-MALZIG

NARVAN
KYLÄPANIMO
LATOMAANTIE 1 37370 VESILAHTI
INFO@NARVANPANIMO.FI

MEILLE OLUT ON TARINA
SEURAA MEITÄ

SUURET OLUET
PIENET PANIMOT
SAHTIA
Lammin Sahti Oy, Hämeenlinna, Finland

OLU
BRYKI
RAUM
AUTHENTIC
ANCIENT
BREW
olubrykiraum.fi

ANIKÓ UND MARIA, AUTORINNEN DES BIER-REISEFÜHRERS OLUTREISSU:

TIPPS FÜR DAS BIERTASTING

Die richtige Verkostungsreihenfolge ist vom leichtesten Bier zum stärksten bzw. vom hellsten zum dunkelsten. Bei unterschiedlicher Bitterkeit immer zuerst das mildere Bier probieren.

BEURTEILE DAS AUSSEHEN: Betrachte vor hellem Hintergrund Farbe und Klarheit bzw. Trübung des Bieres sowie Stabilität und Porengröße des Schaums.

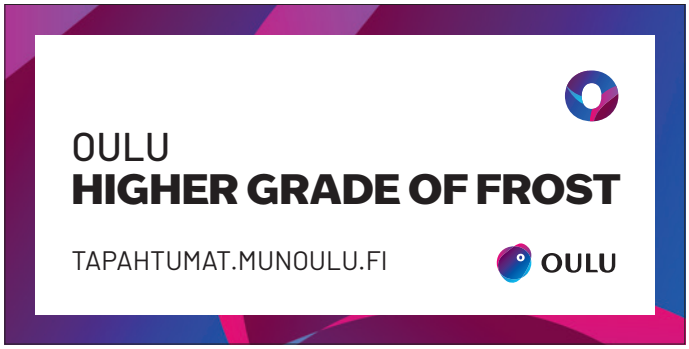
ERSCHNUPPERE DEN DUFT: Halte das Glas unter die Nase und atme tief ein. Schwenke das Glas ein wenig, damit sich die Duftnuancen besser öffnen. Bei leicht geöffnetem Mund intensiviert sich die Wahrnehmung.

SCHMECKE DAS BIER: Nimm einen kräftigen Schluck und bewege ein wenig auf der Zunge. Achte auf die Textur, d.h. wie sich das Bier anfühlt. Prüfe den Abgang: verflüchtigt sich das Aroma sofort oder verweilt es im Mund?

FASSE GERUCH UND GESCHMACK DES BIERES IN WORTE. Rufe dir andere Sinneserlebnisse ins Gedächtnis: Bieraromen können z.B. an frischgemähten Rasen, Bonbons oder Milchkaffee erinnern.

6 x 0,33 L
BIER-
SPEZIALITÄTEN
AUS FINNLAND
6 Flaschen prall
gefüllt mit spannenden
Geschichten aus dem
Land der tausend Seen.

SOPP 20 MUOTTA
KIPPIS!
SUURET OLUET
PIENET PANIMOT
rastal
follow us!
www.rastal.com
heimo.nummela@edx.fi


OULU
HIGHER GRADE OF FROST
TAPAHTUMAT.MUNOULU.FI
OULU

DAS PASSENDE BIER ZUM ESSEN

Bier schmeckt nicht nur als Speisebegleiter, sondern auch als Zutat.

Seine Inhaltsstoffe und Eigenschaften machen Bier zum idealen Tischgetränk: CO2 neutralisiert den Geschmackssinn und lässt individuelle Aromen besser zur Geltung kommen. Hopfenbitterstoffe wirken reinigend und auflockernd. Die Aromen des Bieres ergänzen den Geschmack der Speisen und sein Alkoholgehalt rundet ihn ab.

DIE WAHL DES PASSENDEN BIERES KANN AUF GESCHMACKS-KONTRAST, -HARMONIE ODER -TRADITIONEN BERUHEN.

Der weltweit beliebteste Kontrast ist salzig vs. süß: zur Pizza passt ein malziges Lager. Ein harmonisches Geschmackspaar bilden z.B. Räucherlachs und ein rauchiges Stout. Traditionsbewusst ist die Wahl eines Bieres aus der Region, in der auch die Wurzeln des jeweiligen Gerichts liegen – perfekter Begleiter beispielsweise eines saftigen Hamburgers ist ein hopfiges amerikanisches IPA mit frischer Zitrusnote.

DAS WICHTIGSTE EINZELKRITERIUM FÜR DIE AUSWAHL DES BIERES IST SEINE BITTERE.

Für die Bitterstoffe des Bieres gilt Ähnliches wie für die Tannine des Weins: zu mild gewürzten Speisen sollte ein leichtes Bier gewählt werden, zu scharfen Gerichten ein stärkeres. In Bezug auf Wein problematische Zutaten wie Essig, Geräuchertes, marinierter Fisch, Ei und scharfe Gewürze vertragen sich gut mit Bier, dessen Malzgehalt für kontrastierende Süße sorgt.

DISCOVERING THE WORLD OF MALT
VIKING MALT

Event production and private security services
Tapahtumapalvelu
Järjestys
www.jarjestys.fi

ENTDECKE MIT UNS LECKERE BIERE UND GUTES ESSEN: Instagram @olutreissu ja Facebook/Olutreissu.

ES GIBT ZU JEDEM ESSEN DAS PASSENDE BIER. Die Servierreihenfolge sollte vom leichtesten Bier hin zu kräftigeren, süßlicheren und alkoholhaltigeren geplant werden. Als allgemeiner Durstlöscher zum Essen eignet sich besonders Weizen, dessen Fruchtigkeit praktisch zu allem passt. Lager ist ideal zu Meeresfrüchten, Hering, Salat, frittierten oder kräftig gewürzten Gerichten. Beide sind auch ein guter Ausgleich zu fettigem Käse. Zu Fisch und Geflügel werden meist helle, vom Geschmack her mildere Biere serviert. Eintöpfe, Aufläufe und Fleischgerichte verlangen eher nach dunklen Bieren mit kräftigem Aroma.
Zu zucker- und fetthaltigen Desserts mit intensivem Geschmack passt ein starkes Bier, aber auch ein fruchtiges Weizen oder ein spritziges Sour kann als frischer Kontrast eine gute Wahl sein. Zur abschließenden Käseplatte empfiehlt sich ein malzig-süßliches oder ein fruchtiges Bier, z.B. Weizen.

BIER SCHMECKT AUCH IM ESSEN. Die fruchtigen, rauchigen oder süßlichen Noten des Bieres akzentuieren den Eigengeschmack der Speisen. Alkohol und CO_2 machen zähe Bissen mürbe. Jedes Bier würzt auf seine Weise: Malziges Lager versüßt die Speise und passt gut zu Pilzen und Zwiebeln. Mit fruchtigem Weizenbier lassen sich Risotto, helle Saucen oder Fisch verfeinern. Dunkle Biere bereichern Grillsaucen und Marinaden mit einem Hauch Karamell; dunkle Lager mit einem geringeren Hopfenanteil sind eine bewährte Zutat von Fleisch- und Pilzsaucen.

SEHEN SIE
UNSER VIDEO!

LAMMIN SAHTI

AITOA LAMMILAISTA 1985 LAMMIN SAHTI

RENOVIERT!

Lammin Sahti Oy wurde 1985 gegründet und ist Finnlands älteste aktive Kleinbrauerei.

EXCLUSIVE INSIGHTS
365 DAYS A YEAR.

SCHULZ
INSIGHT

Engineered to enjoy.
Since 1677.

SCHULZ

WWW.KASPAR-SCHULZ.DE/INSIGHT

Lammin Sahti aus Lammi-Lieso bei Hämeenlinna braut neben dem finnischen Traditionsgetränk Sahti diverse Biere sowie Cidre und produziert zudem Whisky und Spirituosen. Erhältlich sind die Produkte seit 1987 im eigenen Laden sowie beim SOPP, in gut sortierten Lebensmittelgeschäften und bei Alko.

Lammin Sahti ist nicht nur auf den SOPP-Festivals präsent, sondern auch auf zahlreichen Messen und Veranstaltungen im Ausland. In Berlin betreibt das Unternehmen sogar einen eigenen mobilen Ausschank.

In Reaktion auf die wachsende Nachfrage wurden vor kurzem die Produktionsanlagen renoviert und neue Maschinen angeschafft. Neu im Jahr 2022 sind die Abfüllung in Dosen und die Produktion von Handelsmarken. Die Grundlagen von Lammin Sahti sind jedoch unverändert: lebendige Tradition und Nähe zum Kunden.

DIE SOPP-APP enthält Veranstaltungstermine, Lagepläne, Brauerei- und Produktinfos sowie das Wichtigste: eine Ranking-Funktion für die verköstigten Biere. Beteilige dich interaktiv an der Veranstaltung und gib deine eigenen Urteile ab! Die SOPP-App für iOS und Android ist im AppStore bzw. über Google Play erhältlich.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

LAMMIN SAHTI

Brauereiladen
Tuulosentie 1, 14810 FI-Hämeenlinna

info@sahti.fi
sahti.fi

GREAT BEERS – SMALL BREWERIES (SOPP)

suuretoluet.fi
greatbeers.fi

JS SUOMI • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • www.jssuomi.fi