



Ein Aperitif mit Reinheitsgebot

- So schmeckt der Herbst!
- Heidelberger BockDrauf ab 10. Oktober erhältlich
- Jetzt bereits im Vorverkauf unter **06221-901436** vorbestellen

Fotos und Grafiken erhalten Sie unter
<http://www.heidelberger-brauerei.de>

Der Sommer neigt sich dem Ende zu, es wird draußen langsam kälter und die Tage werden kürzer. Die Sonnenstrahlen sind nun spürbar kühler: ein untrügliches Zeichen dafür, dass der Herbst beginnt.

Die regionale Küche hält für diese zunehmend nasskalte Zeit viele deftige Spezialitäten bereit: Eine frische Pilzpfanne mit hausgemachten Knödeln, geschmortes Wildscheingulasch oder eine wärmende Kürbissuppe helfen dabei Leib und Seele aus der Tristes zu befreien. Je nach Region gibt es unterschiedliche Traditionen die es lohnt zu entdecken. Im Norden von Deutschland gehört Grünkohl zur Speisetafel, in der Pfalz die Kastanienknödel. Ein guter Tisch-Begleiter zu diesen Gaumenfreuden ist beispielsweise ein frisch gezapftes Bier.

Wer nach der schweren Kost etwas „Starkes“ benötigt, der sollte einmal „Bockbier“ probieren. Heidelberger BockDrauf ist ein untergäriges, rot schimmerndes Bier mit milder Herbe und 6,8 Prozent Alkohol. Somit ist es die stärkste saisonale Spezialität unter den Bieren. Die malzaromatischen Aromen harmonieren hervorragend mit dem kräftigen Geschmack der herbstlichen Gerichte. Das rote BockDrauf wird von Liebhabern jedoch nicht nur als Begleiter zur oder nach der Hauptspeise, sondern gerne auch als Aperitif, beispielsweise im kleineren, trendigen 0,2-Liter Glas, vorab gereicht.

So schmeckt Heidelberg.

Heidelberger Brauerei GmbH | Kurpfalzring 112 | 69123 Heidelberg
Telefon: 06221 90140 | Fax: 06221 901455 | E-Mail: info@heidelberger-brauerei.de
Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Michael Mack

Presse: Jonathan Leibl | E-Mail: presse@heidelberger-brauerei.com
Veröffentlichung honorarfrei | Belege bitte an oben genannte Adresse



Presseinformation

09.10.2014 | Seite 2 von 2



Der Ursprung von Bockbier liegt in der ehemaligen Hansestadt Einbeck (Niedersachsen). Im Jahr 1240 wurde das Stadtrecht an die Söhne Heinrichs des Löwen vergeben. Damit war auch ein Braurecht für die Bürger verbunden. Im Mittelalter stark eingebrautes Bier galt als Luxusware und wurde über weite Strecken bspw. bis nach Italien exportiert. Damit es die nötige Haltbarkeit erreichte, braute man es mit einem höheren Stammwürzegehalt. Das Wort „Stammwürze“ beschreibt dabei den Anteil von gelösten Stoffen im Biersud, bevor er vergoren wird. Dazu zählen Eiweiße, Vitamine, Mineralien und Malzzucker. Das Resultat daraus war ein schweres alkoholreiches Bier. In der Münchner Mundart wurde daraus im Lauf der Zeit die Bezeichnung Bockbier. Das Wort Starkbier ist wesentlich jünger, es kam erst im 20. Jahrhundert auf.

Wenn der Herbst in Deutschland Einzug hält, befeuern die Braumeister ihre Kessel für dieses Bier. Auch in einer der modernsten Brauereien Europas in Heidelberg, blubbern seit Mitte August die Kessel auf Hochtouren. „Das Bockbier wird für besondere Anlässe gebraut, deshalb wird auch relativ wenig davon hergestellt. Das Bier passt deshalb gut in die Jahreszeit, wenn es auf Weihnachten zugeht und alles etwas gemütlicher und besinnlicher wird“ erklärt Dipl. Braumeister Lutz Wirsching.

Wer also „Bock“ auf etwas Stärkeres hat und den einzigartigen, malzigen Geschmack von Heidelberger BockDrauf probieren möchte, findet den saisonalen Klassiker direkt im Barverkauf der Heidelberger Brauerei sowie im gut sortierten Einzelhandel.

So schmeckt Heidelberg.

Heidelberger Brauerei GmbH | Kurpfalzring 112 | 69123 Heidelberg
Telefon: 06221 90140 | Fax: 06221 901455 | E-Mail: info@heidelberger-brauerei.de
Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Michael Mack

Presse: Jonathan Leibl | E-Mail: presse@heidelberger-brauerei.com
Veröffentlichung honorarfrei | Belege bitte an oben genannte Adresse

