

PRÄMIERT

Bier
Highlights

Bei dieser Verkostung suchten wir die besten Export- und Lagerbiere sowie Biere der Saison. Und haben sie gefunden. Wir sind zwar der Meinung, dass wer so gute Biere braut, sich um Absatzsorgen keine Gedanken machen müsste. Aber Corona hat vielen Brauereien sozusagen den Sud versalzen. Wir drücken den Brauereien jedenfalls die Daumen, dass sich der Bierabsatz bald wieder steigert. Wir lassen hier nun ein paar Brauer zu Wort kommen, damit sie ihre Spezialitäten vorstellen können. Prost!



Johannes Hartwig, 1. Braumeister bei Wildbräu Grafring, und Geschäftsführer Gregor Max Schlederer

Das besondere an unseren Bieren ist, das wir noch nach den traditionellen Rezepten brauen, und uns für jede Sorte die nötige Zeit lassen, die sie braucht. Unsere Rohstoffe kommen ausschließlich aus Bayern und werden sorgfältig ausgewählt, hier zählt vor allem die Qualität nicht der Preis. Ein super Team mit viel Leidenschaft für die Brauerei und deren Produkte machen dann den Rest. Der runde und ausgewogene Geschmack unserer Biere wird von unseren Kunden sehr geschätzt.

Fotos: Tim Mossholder, Unsplash; Wildbräu Grafring; Heidelberger Brauerei; Privatbrauerei Waldhaus Joh. Schmid



Dieter Schmid, Geschäftsführer der Privatbrauerei Waldhaus Joh. Schmid

Unsere Schwarzwald Weisse ist im Gegensatz zu vielen anderen Weizenbieren ein sehr leichter, spritziger Vertreter. Lediglich sehr feine Bananenaromen und der kleine Schuss Hefe lassen erahnen, dass es sich doch um ein Weizenbier handelt. Erst vor kurzem hat uns ein Kunde berichtet, dass unsere Weisse bei ihm nur noch Champagnerweizen genannt wird. Das ehrt uns natürlich sehr, denn mit diesem Namen verbindet man ja immer eine sehr hohe Qualität und Leichtigkeit – nichts was man klassischerweise mit einem Weizenbier in Verbindung bringt.

Fotos: Oettinger Brauerei



Sebastian Kleint, 1. Braumeister bei der Heidelberger Brauerei

Die lange und kalte Lagerung unseres 1603 Premium Pilsener verleiht ihm den abgerundeten, ausgewogenen Geschmack. Mit regelmäßigen Kontrollen überwachen wir die Qualitätsparameter unserer Biere über alle Reifestadien hinweg. Seit einiger Zeit verzichten wir bewusst auf die Verwendung von Hopfenextrakt und arbeiten nun ausschließlich mit Hopfenpellets. In unserem 1603 Premium Pilsener können wir hiermit ein noch feineres Hopfenaroma herausarbeiten. Bestärkt durch die positiven Rückmeldungen unserer Kunden sind wir uns sicher, damit den richtigen Weg eingeschlagen zu haben.



Zudem trägt unser Wechsel von grünen auf braune Flaschen zur Geschmacksstabilität bei, da weitaus weniger Licht durch das Glas dringt und somit unerwünschte Geschmacksveränderungen („Lichtgeschmack“) vermieden werden.



Information der Oettinger Brauerei

Unser Original Oettinger Helles mit seiner dezenten Hopfung ist ein besonders rundes, harmonisches Bier mit ausgewogener Stammwürze. Unser Helles ist markenstrategisch sehr wichtig, denn es ist nicht nur als „in Bayern gebräutes Bier“ g.g.A.-zertifiziert, sondern es hat auch ganz besondere Fans unter den Verbrauchern: Bis vor kurzem zierte noch ein rot-weiß gerautetes Etikett unsere Hellen-Flaschen, was manch einer als besonders edel empfand und sich im Lauf der Zeit sogar eine echte Community um „Oettingé Rouge“ bildete. Der Protest war unüberhörbar, als wir das Etikett auf blaue Rauten umstellten. Mittlerweile jedoch nennen sie unser Helles liebevoll „Le Bleu“.

Bei unserem untergärigen Original Oettinger Export haben wir die Inhaltsstoffe extra großzügig bemessen, wodurch es ein zugleich kräftiges und vollmundiges Aroma entfaltet. Unser Export wird an allen vier Standorten der Brauerei gebraut: für den Norden in Braunschweig, für den Osten in Gotha, für den Westen in Mönchengladbach und für den Süden in Oettingen.