



Terasas Meistersud

(Mynewsdesk) Teresa Seidl, fertig gelernte Auszubildende der Paulaner Brauerei, gewann in diesem Jahr die Münchner und südbayerische Meisterschaft der Brauer/innen und Mälzer/innen. Ihr dunkles Bier überzeugte die Jury und wurde als bestes in ihrem Jahrgang ausgezeichnet. Um ihren Meistersud zu würdigen, wurde er Ende Juli in der Gasthaus-Brauerei im Paulaner am Nockherberg von Teresa Seidl noch einmal eingebraut und wird dort nun auch ausgeschenkt.

Über Teresa Seidl

Teresa Seidl ist 21 Jahre alt und kommt ursprünglich aus Niederbayern und begann am 1. September 2016 ihre Ausbildung zur Brauerin und Mälzerin bei Paulaner. „Dafür habe ich mich entschieden, weil ich in diesem Beruf ein großes Zukunftspotential sehe und Paulaner hat in diesem Bereich einen exzellenten Ruf. Mir als Mädchen ist es natürlich auch ein großes Anliegen, der von Männern dominierten Branche zu zeigen, dass auch wir Mädels in der Lage sind, zu guten Brauern heranzuwachsen“, so Seidl. Seit ihrem Ausbildungsende im Frühjahr dieses Jahres arbeitet sie in der Qualitätssicherung im Labor der Paulaner Brauerei.

Über Terasas Meistersud

„Ich habe mich bei meinem Rezept eher an die traditionellen Sorten gehalten und deswegen Hercules und Hallertauer Tradition als Hopfen verwendet, dazu noch Münchner und Pilsner Malzsorten. Für mich war es wichtig, dass es ein dunkles Bier wird, das nicht zu exotisch ist, sondern einfach durch seine feinen Aromen besticht“, so Seidl. Ihr Bier findet sie, ist ein typisches „Frauenbier“, süffig und leicht süßlich mit wenig Röstaromen. „Aber es hat natürlich auch allen Männern, die es bisher probiert haben, geschmeckt“, lacht die 21-jährige.

Fakten zu Terasas Meistersud:

- * Untergäriges dunkles Bier
 - * Stammwürze 13,5%
 - * Alkoholgehalt: 5,85%
 - * Hopfensorten: Hercules und Hallertauer Tradition
 - * Malzsorten: Münchner und Pilsner
- Über die Ausbildung bei Paulaner

Drei Jahre lang durchlaufen die Auszubildenden die unterschiedlichsten Abteilungen der Münchner Traditionsbrauerei. Von Rohstoff- und Qualitätskontrolle, über das Brauen im Sudhaus und die Überwachung im Gär- und Lagerkeller, bis hin zur Filtration und Abfüllung bekommen sie dabei Einblick in den Brauprozess. „Gut, Besser, Paulaner ist nicht nur ein Werbeslogan, sondern auch Richtschnur für jeden Mitarbeiter. Diese Brautradition wollen wir weitergeben und deswegen liegt uns die Ausbildung ganz besonders am Herzen“, so die Leiterin der Brauer und Mälzer Ausbildung bei Paulaner Susanne Weber. „Uns ist es wichtig, eine ganzheitliche Ausbildung unserer Auszubildenden zu ermöglichen. Sie sollen alle Facetten des Brauereiwesens kennenlernen. So bekommt man das richtige Gespür für das Handwerk und das Produkt Bier“, erklärt Weber weiter.

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im Paulaner Brauerei Gruppe GmbH & Co. KGaA

Pressekontakt

Mynewsdesk

Herr Mynewsdesk Client Services
Ritterstraße -14 12
10969 Berlin

press-de@mynewsdesk.com

Firmenkontakt

Mynewsdesk

Herr Mynewsdesk Client Services
Ritterstraße -14 12
10969 Berlin

shortpr.com/sqzf4l
press-de@mynewsdesk.com

Paulaner Brauerei

Gut, besser, Paulaner der bekannte Slogan der Paulaner Brauerei ist nicht nur ein Werbespruch, sondern eine Richtschnur für jeden Paulaner Mitarbeiter. Seit 1634 steht der Name Paulaner für höchste Qualität und Münchner Bierkultur. Die Paulaner Braumeister brauen in München das vielfältige Sortiment einer bayerischen Brauerei, von Klassikern wie Weißbier und Hellem über die Spezialitäten Salvator und Oktoberfestbier bis hin zu neuen Bier-Kreationen. Paulaner ist ein alteingesessener Münchner Familienbetrieb, der mittlerweile in über 80 Länder weltweit exportiert und sich zu einem global denkenden, modernen und erfolgreichen Markenunternehmen entwickelt hat. Mehr Informationen unter www.paulaner.de: <http://www.paulaner.de/>

Anlage: Bild

