



Eine schwarze Versuchung in Berlin

Eine schwarze Versuchung in Berlin
Zum ersten Mal stellt die Distelhäuser Brauerei ihre handwerklich gebrauten Spezial-Biere auf der Internationalen Grünen Woche vor. Wenn es ums Bier geht, lassen die Distelhäuser die Brauerei im Dorf. Die Rohstoffe kommen aus dem Umland und das Bier wird normalerweise nur in einem Radius von rund 100 Kilometern um den Brauereischornstein verkauft. Eine Ausnahme machen die Braumeister jetzt auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin. Zum ersten Mal stellt die Distelhäuser Brauerei ihre Bier-Spezialitäten einem breiten Publikum vor. Biersommelier Robert Freitag und seine Helferin Tina haben alle Hände voll zu tun, um den großen Besucheransturm zu bewältigen. Aus den vier Zapfhähnen am Distelhäuser Stand fließen neben Pils und Landbier auch zwei neu kreierte Spezial-Biere. Die "Schwarze Versuchung", ein sehr dunkles Bier, hergestellt aus speziellen Röstmalzen und mit einer obergärigen Hefe vergoren. Es besticht durch den verführerischen Geschmack und das Aroma von Bitterschokolade und einer leichten Kaffeernote. Das zweite ebenfalls vom Fass ausgeschenkte Bier trägt in Anlehnung an sein ausgeprägtes Hopfenaroma den Namen "Hoppiness". Ein schlankes, fruchtiges Ale, das zu 100 Prozent aus Pilsner Malz gebraut wurde und eine feine Zitrusnote entfaltet. "Wir haben eigens für die Grüne Woche neue Spezialbiere eingebraut, die abseits der gängigen Bierstile liegen, und bieten diese hier zum Test an. Um zu sehen, ob diese Kreationen beim Verbraucher ankommen und sich auch am Markt behaupten können", erklärte Achim Kalweit, Geschäftsführer der Distelhäuser Brauerei dazu in Berlin. Die Grüne Messe sei eine gute Gelegenheit, "unsere handwerkliche Braukunst auch Besuchern näherzubringen, die uns nicht so gut kennen, weil sie nicht aus der Region stammen". Nach jeder Probe tragen die Besucher ihr Urteil in einem kurzen Fragebogen ein, der dann später in Distelhausen ausgewertet wird. Die neuen Bierspezialitäten wurden in der Distelhäuser Brauwerkstatt streng nach dem Deutschen Reinheitsgebot hergestellt. Die fruchtigen oder schokoladigen Geschmacksnoten entstehen nicht etwa durch die Zugabe von Aromastoffen, sondern ausschließlich durch das Zusammenspiel ausgewählter Malz- und Hopfensorten sowie spezieller Hefen - eine handwerkliche Kunst für sich. "Als wohl einzige Brauerei auf der Grünen Woche haben wir Distelhäuser den Mut, hier mit ganz neuen Bierstilen anzutreten und uns dem Urteil des Publikums zu stellen", ergänzt Roland Andre, Braumeister und Geschäftsführer der Distelhäuser Brauerei. Die Braumeister greifen dabei auf alte Herstellungsmethoden zurück wie die "Kalthopfung", die heute vielerorts längst in Vergessenheit geraten sind. Was dabei herauskommt, wenn das Distelhäuser Brauerteam seiner Kreativität freien Lauf lässt, konnten die Fachpresse und zahlreiche Persönlichkeiten aus der regionalen und der Bundespolitik bei einer speziellen Verkostung am Dienstag erleben. Die Distelhäuser Braumeisterin Olivia Sumser, eine von wenigen ihres Faches in Deutschland, führte die Gäste in die Geheimnisse der Braukunst ein und stellte bei der Bierprobe vom obergärigen Dinkel-Doppelbock bis zum Weizen-Eisbock weitere Neuheiten aus der Distelhäuser Brauwerkstatt vor, die klingende Namen wie "Herkules", "Tauberspelz" oder "26 Grad" tragen. Spezialitäten, die jede für sich Unikate in der deutschen Bierlandschaft sind und die man wegen ihres ausgefallenen Geschmacks und hohen Gehalts an Stammwürze nur in kleinen Mengen genießt. Der Ruf der Distelhäuser Braukunst lockte in der ersten Messewoche gleich mehrmals den Bundestagsabgeordneten Alois Gerig, Obmann der CDU/CSU-Fraktion im Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz an den Stand. Der aus Höppingen stammende Politiker überzeugte sich "im Selbstversuch" von der hohen Qualität der Biere aus der Region Tauberfranken. Zu den prominenten, am Distelhäuser Ausschank gesichteten Politikern aus der Region zählt auch sein Ausschusskollege Paul Lehrieder (CSU) aus Marktbreit. Zuvor hatte schon Baden-Württembergs Landwirtschaftsminister Alexander Bonde (Bündnis 90/Die Grünen) die neuen Bierspezialitäten aus Distelhausen gemeinsam mit Geschäftsführer Roland Andre verkostet. Bundes-Entwicklungsminister Dirk Niebel (FDP) erholte sich bei einem Distelhäuser "Hoppiness" vom Kabinetts-Stress. Peter Bleser, Parlamentarischer Staatssekretär bei der Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, fachsimpelte mit Kollegen aus dem Bundestag bei einer kleinen Bierprobe. Sichtlich wohl fühlte sich am Distelhäuser Stand auch Alt-Landrat Georg Denzer (Main-Tauber-Kreis), der nach seinen eigenen Worten das Distelhäuser Bier inzwischen "viel besser verträgt als den Wein". Besonders freuen sich die Distelhäuser Braumeister darüber, dass auch viele Bierfreunde aus der Region den Weg auf die Grüne Woche finden und in Berlin "ein Stück Heimat" entdecken. Aber auch den waschechten Berlinern schmeckt das Bier aus Tauberfranken. Ihr Urteil: "Süffig und richtig juut". Es sei echt schade, dass es dieses Bier in Berlin nur während der Grünen Woche gibt. Da haben es die Distelhäuser besser: Was von den Bierspezialitäten in die Brauerei zurück kommt, wird im Brauhaus und bei speziellen Verkostungen angeboten. Aber nur, solange der kleine Vorrat reicht.

Bildunterschrift:
Hopfige Versuchung in Berlin: Als erste testeten prominente Politiker aus der Region die neuen Bierspezialitäten aus Distelhausen: MdB Paul Lehrieder (CSU), Zweiter von links und MdB Alois Gerig (CDU) zusammen mit den Distelhäuser Geschäftsführern Roland Andre (1. v. links) und Achim Kalweit (2. von rechts) und Braumeisterin Olivia Sumser, die durch die Bierprobe führte. Weitere Informationen: Distelhäuser Brauerei Ernst Bauer GmbH Co. KG Frank Störzbach Grünsfelderstraße 3 97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen Telefon: 09341/8 05-30 Telefax: 09341/8 05-27 E-Mail: stoerzbach@distelhaeuser.de Internet: www.distelhaeuser.de

Pressekontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

sp@mediaberatung.de

Firmenkontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

sp@mediaberatung.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage