



## Ein starker Auftritt in Berlin

Ein starker Auftritt in Berlin  
Neue Bier-Spezialitäten aus Distelhausen als Hit auf der Internationalen Grünen Woche. Sie schmecken fruchtig, haben eine Kaffeernote oder locken mit einem leichten Zitrus- oder Bananen-Aroma. Und sie tragen außergewöhnliche Namen wie die "Schwarze Versuchung", "Hoppiness", "Weizen-Kracher", "Herkules" oder "26 Grad": Die neuen und eigens für die Internationale Grüne Woche in Berlin gebrauten Spezialbiere aus der Distelhäuser Brauwerkstatt kamen dort beim verwöhnten Publikum richtig gut an. Am Stand des Deutschen Brauerbundes in Halle 12 konnten zehn Tage lang Biere von 70 Brauereien aus aller Welt verkostet werden - vom Kingfisher aus Indien bis zu den Spezialitäten aus Distelhausen in Nordbaden. Jede dieser Distelhäuser Spezialitäten ist für sich ein Unikat in der deutschen Bierlandschaft, die man wegen des ausgefallenen Geschmacks und hohen Gehalts an Stammwürze nur in kleinen Mengen genießt. Nach der Verkostung sollten die Besucher auf einem kurzen Fragebogen ihr Urteil abgeben. Die Resonanz war ausgesprochen positiv. Der neue Hit unter den Distelhäuser Raritäten heißt "Hoppiness". Dieses vom Fass ausgeschenkte Bier verdankt den ausgefallenen Namen seinem ausgeprägten Hopfenaroma. Ein schlankes, fruchtiges Ale, das zu 100 Prozent aus Pilsner Malz gebraut wurde und eine feine Zitrusnote entfaltet. Die Braumeister greifen dazu auf alte Herstellungsmethoden zurück wie die "Kalthopfung", die heute vielerorts längst in Vergessenheit geraten sind. Aus den vier Zapfhähnen am Distelhäuser Stand floss neben dem klassischen Pils und einem Landbier noch eine weitere neu kreierte Bier-Spezialität: Die "Schwarze Versuchung". Ein sehr dunkles Bier, durch das man nicht mehr durchsehen kann. 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. Die fruchtigen oder schokoladigen Geschmacksnoten entstehen dabei nicht etwa durch die Zugabe von Aromastoffen, wie mancher Laie auf der Grünen Messe argwöhnte. Sondern ausschließlich durch das Zusammenspiel ausgewählter Malz- und Hopfensorten, sowie spezieller Hefen - alles streng nach dem Deutschen Reinheitsgebot - eine handwerkliche Kunst für sich. Und diese Braukunst wollten die Distelhäuser auch einmal einem Publikum näherbringen, das die Biere aus Tauberfranken (noch) nicht kannte. Bier-Sommelier Robert Freitag, der die ungewöhnlichen Kreationen am Stand der Distelhäuser Brauerei in Halle 12 ausschenkte, konnte sich vor Fragen kaum retten. "Wo liegt Distelhausen?", "Warum gibt es so ein süffiges Bier nicht in Berlin?" oder "Wo gibt es diese Art von Bieren zu kaufen?", war immer wieder zu hören. Auch, dass sich aus regionalen Urgetreiden wie dem Dinkel ein richtig gutes Bockbier brauen lässt, faszinierte die Besucher - und auch manchen Brauer-Kollegen. Der mutige Test der Distelhäuser auf der Grünen Woche bestätigt einen neuen Trend: Immer mehr Bierfreunde orientieren sich abseits des Massengeschmacks und interessieren sich intensiv für das, was sie da im Glas haben. Sie bewerten Biere ähnlich wie bei einem guten Wein nach Farbe, Aromen und Geschmacksnuancen - eine Tatsache, die Bier-Sommeliers wie Norbert Freitag begeistert. Die Verbraucher sind zunehmend bereit, für ein besonders wertiges Bier und eine ausgezeichnete Qualität etwas mehr auszugeben. Spezial-Biere wie die aus der Distelhäuser Brauerei scheinen damit marktfähig zu werden. Fürs erste sind die Fässer leer und die in nur kleinen Mengen eingebrauten Raritäten ausgetrunken. Nun werden zunächst die Fragebogen ausgewertet, die in großer Zahl auf dem Weg zurück nach Distelhausen sind. Dann machen sich die Distelhäuser Braumeister wieder in der Brauwerkstatt an ihre kreative Arbeit. Und wer weiß, was dabei als Nächstes herauskommt? Bildunterschrift: Von links: Achim Kalweit (Geschäftsführer Distelhäuser Brauerei), Roland Andre (Geschäftsführer und Braumeister Distelhäuser Brauerei), Robert Freitag (Biersommelier der Distelhäuser Brauerei) und Olivia Sumser (Braumeisterin der Distelhäuser Brauerei). 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