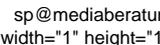




Blonde Versuchung aus dem Taubertal

Blonde Versuchung aus dem Taubertal
Distel Blond heißt die neueste Kreation aus der Distelhäuser Brauwerkstatt. Ein Bier, das es in der deutschen Braulandschaft bisher so nicht gibt. Nebelschwaden, Rockmusik, Biker und Blondinen. Für einen Abend tauchten die Distelhäuser in die 1960er und 70er-Jahre ab, um die neueste Kreation aus ihrer Brau-Werkstatt vorzustellen: Das Distel Blond. Eine Spezialität mit den Aromen von Zitrus, Pfirsich und Mango und ähnlich unkonventionell wie die wilde Zeit Ende der 1960er Jahre. Dabei haben die Distelhäuser Braumeister ihrer Kreativität freien Lauf gelassen - aber alles streng nach den Regeln der Braukunst. Anders als es sich mancher vielleicht vorstellt, werden dem Bier keine Fruchtaromen zugesetzt. Die fruchtige Note kommt ausschließlich durch den Einsatz von Hopfen ins Bier. Die Brauer aus dem Taubertal greifen dabei auf eine Methode zurück, die vielerorts längst in Vergessenheit geraten ist, die Kalthopfung. "Bei der Kalthopfung wird das Bier vollständig vergoren und auf eine Temperatur von zwei bis drei Grad abgekühlt. Nach der normalen Hopfengabe im Sudhaus wird im Lagerkeller eine 2. Hopfengabe zugegeben. Dadurch lösen sich die ätherischen Öle vom Hopfen und bringen die Zitrus- und Fruchtnote ins Bier hinein", erklärt Roland Andre, Braumeister und Geschäftsführer der Distelhäuser Brauerei. Eine handwerkliche Methode, die vielerorts in Vergessenheit geraten ist. Entstanden ist die blonde Versuchung in der Distelhäuser Brauwerkstatt, einer Kleinbrauerei im Maßstab 1:100. Dort können alle Verfahrensweisen original nachgebildet werden, bei nur geringem Bedarf an Rohstoffen. Das eröffnet "Bier-Handwerkern" wie Braumeister und Geschäftsführer Roland Andre und seinem Team völlig neue Brauwelten. Sie kreieren dort in aufwändiger Handarbeit Spezialitäten, die abseits des gängigen Biergeschmack liegen. Spezialitäten wie das 'Distel Blond' zählen zu den heute im Trend liegenden Craft-Bieren (wörtlich: 'Handwerks-Biere'): Bierspezialitäten, die in kleiner Auflage und in Handwerkskunst und mit besonderen Hefestämmen oder ausdrucksstarken Malzkombinationen hergestellt werden. Experimentierfreude und Geschmack steht im Vordergrund, nicht der Massenabsatz. Dass auch Craft-Biere wie das Distel Blond beim breiten Publikum ankommen, konnten die Distelhäuser im Januar auf der Grünen Woche 2013 erfahren. Die Braumeister stellten ihre blonde Versuchung unter dem Namen "Hoppiness" im Januar auf der Berliner Verbrauchermesse vor. Und die Reaktion war positiv: 340 Fragebogen füllten die Besucher bei der Verkostung aus, acht von zehn Testern würden die obergärige Spezialität auch kaufen. Das motivierte die Distelhäuser, das Konzept unter dem neuen Namen "Distel Blond" weiter zu entwickeln. Ein ungewöhnlicher Name. Vom Etikett lacht eine Blondine im Stil der 1960er-Jahre - ein Bier, speziell für Blondinen? Das könnte man meinen, sagt Geschäftsführer Achim Kalweit. Aber: "Der Name Distel Blond beschreibt einfach die Farbe des Bieres treffend. Es ist ein Bier mit einer hellen Farbe und einem schlanken Körper." Bei der ersten Verkostung im Distelhäuser Brauhaus hat sich freilich gezeigt, dass das Distel Blond auch Frauen sehr gut schmeckt, die sonst kein Bier trinken. Das neue Distel Bond ist zwar nicht in Berlin, dafür aber in der Region und im Vertriebsgebiet der Distelhäuser Brauerei erhältlich - in der 0,33 Liter-Flasche oder im 15-Liter-Fass. Der Steckbrief zum Distel Blond:
Stammwürze: 12,2 % Alkoholgehalt: 5,1 vol. % Bittereinheiten: 35 Brennwert: 44 kcal/100 ml Verwendete Rohstoffe: Brauwasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen, Hefe Brauart: obergärig
Weitere Informationen:
Distelhäuser Brauerei Ernst Bauer GmbH
Frank Störzbach
Grünfelderstraße 3
97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen
Telefon: 09341/8 05-30
Fax: 09341/8 05-27
E-Mail: stoerzbach@distelhaeuser.de
Internet: www.distelhaeuser.de
pth-mediaberatung GmbH
Paul-Thomas Hinkel
Friedrich-Bergius-Straße 20
97076 Würzburg
Telefon: 0931/32 93 0-19
Fax: 0931/32 93 0-16
E-Mail: sp@mediaberatung.de
Internet: www.mediaberatung.de


Pressekontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

sp@mediaberatung.de

Firmenkontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

sp@mediaberatung.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage