Blond gewinnt Silber

Blond gewinnt Silber

"Distel Blond" heißt die neueste Kreation der Distelhäuser Braumeister. Diese Spezialität aus dem Taubertal hat jetzt beim härtesten Biertest Europas auf Anhieb den zweiten Platz in seiner Sparte belegt und eine Silber-Medaille gewonnen. Und: Das "Distelhäuser Landbier" schaffte beim European Beer Star Award 2013 Bronze.
Was für Interpreten und Künstler aus aller Welt Grammy und Oscar bedeuten, ist für Braumeister der European Beer Star Award: Eine international höchst begehrte Auszeichnung. Um die bewerben sich jedes Jahr mehr Konkurrenten. Insgesamt 1512 Biere aus 30 Ländern traten diesmal in Gräfelfing bei München zum Wettstreit um den besten Geschmack an - elf Prozent mehr als im Vorjahr. Zwei der begehrten Medaillen eroberten die Distelhäuser: Die Brauerei aus dem Taubertal landete mit ihrem erst kürzlich vorgestellten "Distel Blond" auf dem zweiten Platz in der Kategorie "Sommer Ales". Mit einer Bronzemedaille wurde das Distelhäuser Landbier ausgezeichnet.
Die internationale Jury wählte jeweils die besten drei Biere in 51 unterschiedlichen Kategorien aus. 102 Experten testeten die eingereichten Biere einen ganzen Tag lang in einer Blindverkostung. Dabei kannten sie nur die Sorten, nicht aber die Marken oder die Namen der Brauereien, die sich um den European Beer Star Award 2013 bewarben. Gesucht waren besonders authentische Biere, die die jeweiligen Sortenkriterien am ehesten erfüllen, und die geschmacklich sowie von der Qualität her am stärksten überzeugen.
Dabei wurden die Bierproben vor allem nach "sensorischen" Kriterien bewertet, die auch jeder Biertrinker kennt, wie Farbe, Duft, Schaum oder Geschmack. Unter den Kandidaten fanden sich vertraute Sorten wie Pils, Helles oder Weißbier, aber auch innovative Sorten wie das Distel Blond oder "Exoten" wie Porter oder ein Rauchbier.
"Wir freuen uns sehr über diese begehrte Auszeichnung. Sie zeigt uns, dass wir mit unserer Philosophie, immer wieder auch Neues auf der Basis des traditionellen Handwerks auszuprobieren, richtig liegen", betont Roland Andre, Braumeister und Geschäftsführer der Distelhäuser Brauerei. Viele Monate lang hatten die Distelhäuser Braumeister im vergangenen Jahr in ihrer Brauwerkstatt mit verschiedenen Rohstoffen experimentiert, bis sie mit ihrer neuesten Kreation, dem Distel Blond zufrieden waren. Ihr großer Einsatz wurde jetzt mit der Silbermedaille belohnt.
Die "blonde Versuchung" mit dem Aroma von Pfirsich, noch Mango und Zitrone wird streng nach den Regeln des Reinheitsgebots gebraut. Anders als es sich mancher vielleicht vorstellt, werden dem Bier keine Aromen 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 gekühlt. Nach der normalen Hopfengabe im Sudhaus wird im Lagerkeller erneut Hopfen zugeführt. Dadurch lösen sich die ätherischen Öle vom Hopfen und bringen die Zitrus- und Fruchtnote ins Bier hinein", erklärt Roland Andre. Eine handwerkliche Methode, die vielerorts in Vergessenheit geraten ist.
Ausgewählten Spezialmalzen verdankt das Distelhäuser Landbier seine dezente Karamelnote, die auch die Jury beim European Beer Star Award 2013 überzeugte: Das bodenständige Exportbier mit dem ausgeprägten Malzaroma gewann in seiner Kategorie eine Bronzemedaille. Bereits 2006 hatte das bernsteinfarbene Landbier beim Word Beer Cup eine Silbermedaille errungen. Auch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) zeichnete die Distelhäuser Bier-Spezialität fünf Jahre hintereinander mit Gold aus, danach gab es zwei Silbermedaillen.
Die Distelhäuser Brauerei existiert seit 1876 und ist bereits in der fünften Generation in Familienbesitz. Mit knapp 185.000 Hektoliter Jahresausstoß und 147 Mitarbeitern gehört sie zu den Mittelständlern in der deutschen Bierlandschaft. Das Vertriebsgebiet umfasst einen geographischen Radius von rund 100 Kilometer, der Baden-Württemberg, Bayern (Franken) und Hessen tangiert. Derzeit werden in Distelhausen 18 verschiedene Bierspezialitäten nach alten Verfahren gebraut. Die Distelhäuser Brauerei erzielt mittlerweile eine jährliche Wertschöpfung von fast 35 Millionen Euro und erhält auf diese Weise direkt und indirekt über 570 Arbeitsplätze in der Region.
Bildunterschrift: (v.l.n.r.) Gerhard Ilgenfritz (Präsident Private Brauereien Bayerns), Olivia Sumser (Braumeisterin Distelhäuser Brauerei), Roland Andre (Geschäftsführer Distelhäuser Brauerei), Renate Scheibner (Präsidentin des Bundesverbands Private Brauereien)

Weitere Informationen:
Distelhäuser Brauerei Ernst Bauer GmbH
 Co. KG
Frank Störzbach
Grünsfelderstraße 3
97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen
Telefon: 09341/8 05-30
Fax: 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