Loch Ness und der glückliche Hopfen

Loch Ness und der glückliche Hopfen

Die Distelhäuser stellen ihre neuen Craftbiere zum ersten Mal beim Festival Braukunst Live vor.
Die USA und Großbritannien haben es vorgemacht, Kanada, Italien oder Belgien sind nachgezogen. Inzwischen haben Craftbiere auch hierzulande ihren festen Platz: aufwändig handwerklich hergestellte Biere, die durch ihre ausgefallenen Aromen und einen ganz eigenen Charakter Aufsehen erregen. Diesen besonderen Bieren bietet das Internationale Festival Braukunst Live! 2014 eine Plattform.
Drei Tage lang treffen sich Braumeister, Sommeliers und Genießer aus aller Welt in München, um besondere Kreationen unter den Craftbieren zu testen und neuen Trends nachzuspüren. Vom 21. bis zum 23. Februar 2014 zeigen 110 Brauereien an 85 Ständen ihr Können und ihre Experimentierfreude, unter Ihnen erstmals auch die Distelhäuser Brauerei aus dem Taubertal.
Mehrere hundert handwerklich hergestellte Biersorten werden vor einer außergewöhnlichen Kulisse ausgeschenkt: Das 'Festival der feinen Biere' wird im Museum der Münchner Verkehrsgesellschaft (MVG) an der Ständlerstraße und zwischen historischen Straßenbahnen zelebriert.
Alte Rezepturen, Ur-Getreidesorten wie Dinkel oder Emmer oder fast vergessene Verfahren wurden für die Hauptdarsteller des Festes, die Craft-Biere, wiederbelebt. Sorten aus vergangenen Tagen wie India Pale Ale, Stouts und Porter kommen in neuem Gesicht auf die Bühne zurück. Mit an der Spitze dieser Bewegung stehen die Braumeister aus Distelhausen, die ihren neuen Star, das Distel Blond, auf dem Festival vorstellen.
Eine obergärige Spezialität, die sich deutlich vom gängigen Biergeschmack abhebt. Mit den Aromen von Zitrus, Pfirsich und Mango tritt das Distel Blond ähnlich unkonventionell auf wie die wilde Zeit Ende der 1960er Jahre. Die fruchtige Note kommt ausschließlich durch den gezielten Einsatz von Hopfen im Bier zustande. Dabei greifen die Brauer aus dem Taubertal auf eine handwerkliche Methode zurück, die andernorts längst in Vergessenheit geraten ist, die Kalthopfung.
Distel Blond - Der Primus unter den Craftbieren
Als erstes Craftbier bundesweit hat das Distel Blond beim Qualitäts-Wettbewerb der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) mit 4,9 von fünf möglichen Punkten den Spitzenplatz in seiner Kategorie erreicht und eine Goldmedaille gewonnen. Zuvor wurde das Distel Blond beim European Beer Star 2013 in München mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Und jüngst wählte der ProBierClub, eine Vereinigung von über 6.000 Bierfreunden weltweit, das Craftbier aus Distelhausen zum Bier des Monats Februar 2014.
Neben dem Distel Blond bringen die Braumeister gleich fünf weitere neue Spezialitäten aus ihrer Brauwerkstatt mit nach München: Black Pearl Porter, Loch Ness Stout, Weizen-Kracher, 26 ? Weizen-Eisbock und Lucky Hop IPA heißen die neuen Craftbiere aus dem Taubertal, deren Namen ebenso eigenwillig sind wie ihr Geschmack. Vier fließen am Distelhäuser Stand vom Zapfhahn, die anderen kommen in Flaschen mit besonderen Etiketten zum Ausschank.
'Black Pearl' heißt das Piratenschiff, mit dem Captain Jack Sparrow im Film 'Der Fluch der Karibik' über die Meere kreuzt. Nach ihm benannt ist das neue Classic-Porter aus der Distelhäuser Brauerei, die 'schwarze Perle aus dem Taubertal'. Typisch für ein Porter-Bier ist seine dunkle Farbe, samtweich und cremig im Trunk mit den Aromen von Schokolade und Kaffee und einer dezenten Hopfenbittere, wie es der Biersommelier beschreibt.
Tiefschwarz und geheimnisvoll wie die Heimat des Ungeheuer vom Loch Ness ist das Dry Stout (das 'trockene Starke'), das die Braumeister als Hommage an das schottische Hochland herstellten. Stout wurde ursprünglich in England gebraut und hochprozentig nach Skandinavien verschifft. Das neue Stout aus der Distelhäuser Brauwerkstatt hat einen weit kürzeren Weg bis nach München zurückgelegt. Es besticht durch das typische kräftige Aroma von Röstmalz und gebrannter Gerste. Eine leichte Süße umschmeichelt dezent die Hopfenbittere.
Der Eisbock: 'Ist er zu stark, bist Du zu schwach!'<br />'Ist er zu stark, bist Du zu schwach', sagen die Distelhäuser Brauer über ihren Weizen-Eisbock mit dem Namen 26 o, der in sibirischer Kälte gereift und bärenstark (26 o P Stammwürze, 12,5 % Alkohol) nicht nur an kalten Tagen schmeckt. Eine komplexe Aroma-Bombe mit intensiven Frucht- und Beerenaromen, die bereits die Besucher der Internationalen Grünen Woche 2013 im wahrsten Sinn des Wortes 'umwerfend' fanden. Auch der Weizenkracher, ein bernsteinfarbener Weizen-Doppelbock mit ausgeprägtem Bananen-Aroma schmeckte in Berlin vielen Fans - und sicher auch auf dem Bier-Festival in München.
Typisch für das India Pale Ale (IPA), das früher in England und Schottland für die indischen Kronkolonien gebraut wurde, ist die starke Hopfung. Die Distelhäuser Variante heißt daher Lucky Hop ('glücklicher Hopfen') - ein klassisches IPA mit dem Aroma von Grapefruit und Pinie und einer kräftigen Bittere, eingebettet in einen schlanken, kupferfarbenen Malzkörper.
Jetzt haben die Münchner und die rund 5.000 Besucher des Festivals Braukunst Live! Gelegenheit, die neuen Craftbiere aus Distelhausen zu probieren und ihre eigenen Favoriten unter den innovativen Bier-Spezialitäten zu finden. Und bei der Verkostung Deutschlands jüngsten Bier-Sommelier kennenzulernen. Der 21jährige Mario Gimbel, ein Distelhäuser 'Eigengewächs', erklärt den Besuchern, was die neuen Craftbiere ausmacht und dass sich die besonderen Aromen nur auf der Basis ausgesuchter Hopfen- oder Hefesorten im Bier entwickeln.
Und, was sich sonst so alles in der Distelhäuser Brauwerkstatt abspielt, bevor ehe ein solcher besonderer Sud im Kessel reift.
Die Distelhäuser Brauerei finden Sie auf dem Festival Braukunst Live! am Stand 31, im MVG Museum, Ständlerstraße 20, 81549 München.
Öffnungszeiten: Freitag, 21. Februar 2014, 16 - 23 Uhr, Samstag, 22. Februar 2014, 14 - 22 Uhr, Sonntag, 23. Februar 2014, 13 - 19 Uhr.

Weitere Informationen:
Distelhäuser Brauerei
Ernst Bauer GmbH
 Co. KG
Frank Störzbach
Grünsfelderstraße 3
97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen
Telefon: 09341.8 05-470
Fax: 09341.8 05-351
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
<img src="http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=557234" width="1" height="1">

Pressekontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

stoerzbach@distelhaeuser.de

Firmenkontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

stoerzbach@distelhaeuser.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage