



## Blond ? oder wie Anno dazumal

Blond - oder wie Anno dazumal  
Distel Blond und Distel Spezial heißen die Stars unter den Distelhäuser Craftbieren  
Kreative Bier-Schöpfungen wie das Distel Blond zählen zu den Hauptdarstellern des Festivals Braukunst Live!, das vom 21. bis zum 23. Februar im Münchner MVG-Museum zelebriert wird. Drei Tage lang schenken 110 Brauereien an 85 Ständen ihre Spezialbiere aus, unter Ihnen erstmals auch die Distelhäuser Brauerei aus dem Taubertal.  
Die Distelhäuser Braumeister haben zum 'Fest der feinen Biere' ihren jüngsten Olympiasieger mitgebracht: Als erstes Craftbier bundesweit hat das Distel Blond beim Qualitäts-Wettbewerb der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) 2014 mit 4,9 von fünf möglichen Punkten den Spitzenplatz in seiner Kategorie erreicht und bei der Bier-Olympiade eine Goldmedaille gewonnen.  
Zuvor war das Distel Blond beim European Beer Star 2013 in München mit einer Silbermedaille ausgezeichnet worden. Und vor wenigen Tagen wählte der ProBierClub, eine Vereinigung von über 6.000 Bierfreunden weltweit, das Craftbier aus Distelhausen zum Bier des Monats Februar 2014.  
Der Primus unter den deutschen Craftbieren hebt sich deutlich vom gängigen Geschmack ab und passt mit seinem ausgefallenen Profil perfekt auf die Bühne des Braukunst-Festivals: Eine obergärige Spezialität mit den Aromen von Zitrus, Pfirsich und Mango, 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.  
Die Kalthopfung ist anderswo längst vergessen  
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 erneut Hopfen zugeführt. Dadurch lösen sich ätherische Öle vom Hopfen und bringen die Zitrus- und Fruchtnoten ins Bier hinein.  
Neben der blonden Versuchung wird am Stand der Distelhäuser Brauerei eine weitere innovative Bierkreation ausgeschenkt, die ihre Eigenheit bereits im Namen trägt: das Distel Spezial. Für dieses Craftbier wurden althergebrachte Rezepturen verfeinert, traditionelle Brauverfahren wie die Gärung im offenen Bottich wieder entdeckt.  
Monatelang probierten die Distelhäuser Braumeister in kleinen Einheiten mit speziellen Hefen und ausgewählten Hopfensorten, bis das Retrobier mit dem Geschmack von früher mithalten konnte. Dabei orientierten sich die Bier-Werker am Lieblingsbier der Distelhäuser, das 1962 zum ersten Mal gebraut wurde. Damals waren die Biere kräftiger, vollmundiger und mussten vom Alkoholgehalt her eine gewisse Potenz haben. Im April 2011 kehrte dann das neue Distel zunächst auf die regionale Bierbühne zurück.  
Das Distel Spezial lässt sich nicht in gängige Sortenprofile einordnen: Es ist von der Stammwürze her eher ein Märzen, hat aber auch Merkmale vom Pils, nicht aufgrund der Bittere, sondern wegen seines ausgeprägten Hopfenaromas. Die für Hopfen typischen frischen Geruchs- und Geschmacksnoten geben diesem Bier seinen unverwechselbaren Charakter.  
Mit diesen Bier-Spezialitäten aus ihrer Brauwerkstatt zeigen die Distelhäuser, dass handwerkliches Brauen nach althergebrachten Rezepturen im Taubertal eine lange Tradition hat. In diesem Sinn sind die Distelhäuser Braumeister schon seit mehr als 200 Jahren Craft-Brewer.  
Weitere Informationen:  
Distelhäuser Brauerei  
Ernst Bauer GmbH & Co. KG  
Frank Störzbach  
Grünfelderstraße 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  


## Pressekontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

stoerzbach@distelhaeuser.de

## Firmenkontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

stoerzbach@distelhaeuser.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage