



## Weizen-Kracher im Tram-Museum ? Starker Auftritt der Distelhäuser Craftbiere auf der Braukunst Live! in München.

Weizen-Kracher im Tram-Museum - Starker Auftritt der Distelhäuser Craftbiere auf der Braukunst Live! in München. <br /> <br /> 'Ist er zu stark, bist Du zu schwach', sagen die Distelhäuser Braumeister über ihren Weizen-Eisbock mit dem Namen 26 o, der in sibirischer Kälte gereift ist und bärenstark schmeckt (26 o P Stammwürze, 12,5 % Alkohol). Eine komplexe Aroma-Bombe mit intensiven Frucht- und Beerensaromen, die die fachkundigen Besucher des Festivals Braukunst Live! 2014 im wahrsten Sinn des Wortes umwerfend fanden. <br /> Erstmals hat die Distelhäuser Brauerei an diesem Fest der feinen Biere teilgenommen, das im Museum der Münchner Verkehrs-Gesellschaft (MVG) zwischen historischen Straßenbahnen, alten Werkbänken und einem ausgemusterten Fahrsimulator zelebriert wurde. Drei Tage lang trafen sich Braumeister, Sommeliers und Genießer aus aller Welt, um mehr als 800 verschiedene 'Craftbiere' zu probieren. Vom 21. bis zum 23. Februar 2014 schenkten 100 Brauereien an 85 Ständen ihre handwerklich gebrauten Biere aus. <br /> 'Craftbiere sind mutige Biere von innovativen und unabhängigen Brauern, die ans Werk gehen wie ein Chef de Cuisine. Die ein Bier als Ausdruck ihres eigenen Geschmacks kreieren, was sie schon immer einmal ausprobieren wollten', erklärte Bierbotschafterin und Sommelière Sylvia Kopp auf der Braukunst Live!. Diesen ausdrucksstarken handwerklich hergestellten Bieren bot das Festival bereits zum dritten Mal eine Plattform. <br /> Bier ist in Deutschland wieder Kult <br /> Die Craftbrauer, unter ihnen 'junge Wilde', aber ebenso mittelständische Traditionsbrauereien, sorgen dafür, dass Bier in Deutschland plötzlich wieder Kult ist. Es war eine breite und kreative Bewegung, die in München auf Tausende von Bierenthusiasten traf. Ein erstaunlich junges Publikum, darunter auch viele Frauen, wie Festival-Erfinder Frank Böer betonte. Mehr als 8.000 Besucher drängten ins Trammuseum, um die neuen Biere mit ihren ausgeprägten Aromen zu testen. Die Craftbiere wurden ausschließlich in kleinen Mengen von 0, 1 Liter in einem tulpenförmigen Probierkelch ausgetrennt. <br /> Schon früh haben sich die Distelhäuser Braumeister der Craftbier-Szene angeschlossen und sind gerade dabei, sich mit an die Spitze dieser Bewegung zu stellen. 'Wenn man das englische Wort Craft ('Handwerk') von seinem Sinn her interpretiert, dann sind wir eigentlich schon seit 200 Jahren Craftbrewer', betonte Geschäftsführer Achim Kalweit auf der Braukunst Live!. Die Distelhäuser setzen seit jeher auf traditionelle Brauverfahren und ausgewählte Rohstoffe vor allem aus der Region. 'Aber wir experimentieren in unserer Brauwerkstatt auch mit neuen Zutaten und an neuen Bierstilen, um die große Vielfalt der handwerklichen Biere zu zeigen.' <br /> Loch Ness und der glückliche Hopfen <br /> Neben dem Distel Blond, das als erstes Craftbier vom ProBierClub, einer Vereinigung von über 6.000 Bierfreunden weltweit, zum Bier des Monats gewählt wurde, hatten die Braumeister gleich fünf neue Kreationen aus ihrer Brauwerkstatt mit nach München gebracht: Black Pearl Porter, Loch Ness Stout, Weizen-Kracher, 26 ? Weizen-Eisbock und Lucky Hop IPA (India Pale Ale) hießen die eigens für das Festival kreierten Craftbiere aus dem Taubertal, deren Namen ebenso eigenwillig waren wie ihr Geschmack und die beim Publikum bestens ankamen. <br /> Das Urteil des fachkundigen Publikums war für die Distelhäuser Braumeister wichtig, 'weil auch wir das Feedback brauchen, ob wir mit unseren neuen Craftbieren auf dem richtigen Weg sind und ob wir ein Stück weit den Publikumsgeschmack treffen', sagt Roland Andre, Braumeister und Geschäftsführer der Distelhäuser Brauerei. Doch ebenso wichtig sei der Austausch mit den anderen Craftbrewern gewesen. So habe sich die Braukunst Live! In den letzten Jahren zu einem 'Klassentreffen der Brauer' entwickelt, die ihre eigenen Kreationen zur Diskussion stellen und neue Anregungen sammeln. <br /> Dieses Stout am Distelhäuser Stand ist eines der besten, die ich kenne', fand ein Besucher auf dem Festival, der lange Zeit in Cork gelebt hat. Das sollte man doch auch nach der Braukunst Live! kaufen können. Soweit ist es (noch) nicht. 'Loch Ness' gab es, wie die meisten der neuen Craftbiere, nur in einer kleinen Festival-Auflage. Und die haben die Bierkenner aus der Craftbier-Szene in München längst ausgetrunken. Doch in zwei Jahren trifft man sich im Trambahnmuseum wieder zum nächsten Braukunst-Festival. <br /> <br /> Weitere Informationen: <br /> Distelhäuser Brauerei <br /> Ernst Bauer GmbH <br /> Co. KG <br /> Frank Störzbach <br /> Grünfelderstraße 3 <br /> 97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen <br /> Telefon: 09341.8 05-470 <br /> Fax: 09341.8 05-351 <br /> E-Mail: stoerzbach@distelhaeuser.de <br /> Internet: www.distelhaeuser.de <br /> pth-mediaberatung GmbH <br /> Paul-Thomas Hinkel <br /> Friedrich-Bergius-Straße 20 <br /> 97076 Würzburg <br /> Telefon: 0931.32 93 0-19 <br /> Fax: 0931.32 93 0-16 <br /> E-Mail: sp@mediaberatung.de <br /> Internet: www.mediaberatung.de <br /> 

### Pressekontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

stoerzbach@distelhaeuser.de

### Firmenkontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

stoerzbach@distelhaeuser.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage