



Presseinformation

Inhaber bayerischer Traditionsbrauereien starten gemeinsame Qualitätsoffensive für Weißbier

Werner Brombach, Jeff Maisel und Georg Schneider stellen neues Qualitätssiegel „Bayerische Edelreifung“ vor

Erding/Bayreuth/München, 20.9.2019. Die Inhaber der bayerischen Familienbrauereien Erdinger Weissbräu, Brauerei Gebr. Maisel und Schneider Weisse haben heute eine gemeinsame Qualitätsoffensive für Weißbier gestartet. Im Mittelpunkt steht das Prinzip, nach dem sie ihre Weißbiere brauen: die Bayerische Edelreifung, zweifach kultiviert.

Zu erkennen sind die edelgereiften Weißbiere aus den drei Brauereien künftig am gemeinsamen blauen Qualitätssiegel „Bayerische Edelreifung“ mit Doppelraute und Weizenähre im Kranz.

Im Unterschied zu Standardbrauverfahren reifen die Weißbiere bei der Bayerischen Edelreifung ein zweites Mal. Nach der ersten Hauptgärung und Reifung werden sie mit frischer Hefe und Brauwürze veredelt, erst dann werden die Biere abgefüllt. Bei der Abfüllung wird auf die Pasteurisierung, also die Erhitzung des Biers, verzichtet. Statt die Weißbiere gleich auszuliefern, lagern die Brauereien sie noch bis zu drei Wochen lang in der Flasche oder im Fass ein. Auf diese Weise haben die Weißbiere für ihre zweite Reifung Zeit und können ihren unverwechselbaren Geschmack und die fein prickelnde Kohlensäure entwickeln. Das ist original bayerische Weißbier-Qualität.

Bei der gemeinsamen Präsentation ihrer Weißbier-Qualitätsoffensive betonten Werner Brombach, Jeff Maisel und Georg Schneider, wie sehr sie sich auch persönlich der traditionellen bayerischen Brauhandwerkskunst und ihrem kompromisslosen Qualitätsversprechen verpflichtet fühlen: „Jeder von uns steht mit seinem Namen für die beste Qualität unserer Weißbiere dank traditioneller bayerischer Braukunst. Sie wird seit Generationen in unseren Familien überliefert, und wir halten auch in Zukunft daran fest – an der Bayerischen Edelreifung, zweifach kultiviert.“