



## Presseinformation

### **Drei Brauer, ein Versprechen für beste Weißbier-Qualität**

**Werner Brombach, Jeff Maisel und Georg Schneider stellen in München das neue Qualitätssiegel „Bayerische Edelreifung“ vor**

*Erding/ Bayreuth/München, 20.9.2019.* Dass gestandene Inhaberpersönlichkeiten von drei traditionsreichen bayerischen Weißbierbrauereien gemeinsam auftreten, geschieht nicht alle Tage. Und wenn für dieses Zusammentreffen ein gemeinsames Versprechen angekündigt wird, setzt das ein Ausrufezeichen – in der gesamten Branche und für jeden einzelnen Weißbiertrinker.

#### **Gemeinsames Versprechen: Original Weißbier-Qualität durch die Bayerische Edelreifung**

Dass Weißbier nicht gleich Weißbier ist, klingt banal. Worin sich aber die Qualität der Biere unterscheidet, ist dem Konsumenten oft nicht klar. Das zu ändern ist das gemeinsame Anliegen, das die Inhaber der Privatbrauerei Erdinger Weissbräu, der Brauerei Gebr. Maisel und von Schneider Weisse zusammengeführt hat. Und das Werner Brombach, Jeff Maisel und Georg Schneider mit einem leidenschaftlichen Versprechen verbinden: „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.“

#### **Expertise, beste Zutaten und Zeit: Das macht die Bayerische Edelreifung so besonders**

Im Unterschied zu vielen anderen Brauereien, die Biere schon nach wenigen Tagen abfüllen und ausliefern, lassen Erdinger Weissbräu, Brauerei Gebr. Maisel und Schneider Weisse ihre Weißbiere ein zweites Mal reifen. Dazu geben die Braumeister nach der Hauptgärung und der ersten Reifung erneut frische Hefe und Brauwürze zu. Erst nach dieser Veredelung werden die Weißbiere abgefüllt. Doch statt sie gleich auszuliefern, lagern die drei Brauereien ihre Weißbiere noch bis zu drei Wochen lang in der Flasche oder im Fass ein. Auf diese Weise haben die Biere Zeit und Ruhe, um nachzureifen und ihren unverwechselbaren Geschmack und die fein prickelnde Kohlensäure zu entwickeln. Das ist original bayerische Weißbier-Qualität.

#### **Ausgewählte Zutaten entfalten ihren vollen Geschmack**

Zu dem unverwechselbaren Geschmack trägt eine weitere Besonderheit der Bayerischen Edelreifung bei: Dabei wird bei der Abfüllung auf die Pasteurisierung, also die Erhitzung

des Biers verzichtet. Die Zutaten können bei diesem traditionellen Verfahren durch die zweite Reifung mit vitaler Hefe ihren vollen Geschmack entfalten.

### **„Weil wir nicht anders können!“: Ein Beitrag zum Erhalt eines traditionellen bayerischen Kulturguts**

Die Bayerische Edelreifung ist im Vergleich zum Standardbrauverfahren deutlich aufwendiger. Sie braucht die besondere Aufmerksamkeit der Braumeister und kostet Zeit. Dass die drei Brauereien die Bayerische Edelreifung kultivieren, lässt sich mit ihrer langen, stolzen Tradition und mit der gemeinsamen Leidenschaft für das Weißbier erklären. So antwortet Jeff Maisel auf die Frage, warum er diesen Aufwand betreibt: „Weil wir nicht anders können – die Liebe zum Weißbier ist uns in die Wiege gelegt! Mit unserem hohen Qualitätsstandard im Sinne der Bayerischen Edelreifung können wir uns von vielen anderen Brauereien auch in Zukunft unterscheiden.“ Georg Schneider erklärt das so: „Wir sind Brauer aus Leidenschaft, und das schon in der sechsten Generation. Mir ist von meinem Urururgroßvater die Erfahrung und Expertise im Weißbierbrauen mitgegeben worden – zusammen mit dem Willen, mit der Bayerischen Edelreifung ein Stück bayerischer Kultur zu bewahren und in die Zukunft zu tragen.“ Werner Brombach ergänzt: „Warum wir diesen Aufwand betreiben? Weil wir kompromisslos bei der Qualität sind. Aus Freude am Weißbier. Und weil jeder schmecken soll: Das ist ein edles Weißbier!“

### **Edelgereifte, zweifach kultivierte Weißbiere: Ab sofort am gemeinsamen Qualitätssiegel auf den Flaschen zu erkennen**

Damit der Weißbiergenießer diese drei besonderen Weißbiere im Handel künftig leicht und schnell erkennt, tragen die Etiketten von Erdinger Weißbier, Maisel's Weisse und Schneider Weisse ab sofort das Qualitätssiegel „Bayerische Edelreifung, zweifach kultiviert“ mit blauer Doppelraute im Herzen und Weizenähre im Kranz.

### **Ein Qualitätssiegel als Ausrufezeichen für die Branche**

Wie in vielen anderen Branchen ist auch im Biermarkt zu spüren, dass aufgeklärte Verbraucher zunehmend an Informationen über das Produkt hinaus interessiert sind: Welche Rohstoffe werden eingesetzt? Wo kommen sie her? Wie wird produziert – in industriellem Maßstab, der keinen Raum für Individualität gibt, oder kommt die Expertise des Einzelnen zum Tragen? Und wer steht hinter den Unternehmen? Weißbiere, die das Qualitätssiegel „Bayerische Edelreifung“ tragen, stammen aus bayerischen Traditionsbrauereien in Familienbesitz. Bei Bieren mit diesem Siegel kann sich der Genießer darauf verlassen, dass erfahrene Braumeister mit Liebe, Sorgfalt und hochwertigen Zutaten Weißbiere von bester Qualität und unverwechselbarem Geschmack brauen. Dafür stehen die Inhaber mit ihren Namen.