



Brautradition: Bayerische Edelreifung

Beitrag

Heimat kann weit mehr als nur der Herkunftsort sein: es ist ein Gefühl, das in Traditionen und in Kulturen lebt. Auch Bier ist für viele ein Stück Heimat und das bayerische ist besonders stark mit seiner Herkunft verwurzelt. Ob bei Brauchtumsfesten, Familienfeiern oder an religiösen Feiertagen, bei traditionellen Veranstaltungen ist Bier nicht wegzudenken. Dabei existiert eine jahrhundertealte Brautradition: Nur wer sein Bier in Bayern und somit nach dem Bayerischen Reinheitsgebot braut, darf auch die Bezeichnung „bayerisches Bier“ verwenden. Damit ist es untrennbar von seiner Herkunft und die Wahl der Biermarke nicht nur eine Frage des Geschmacks, sondern auch eine emotionale. Die Bayerische Edelreifung steht für genau diese Verbundenheit zur Heimat, nicht umsonst trägt sie diese im Namen: Bayern. Brauereien, die die Bayerische Edelreifung pflegen, tragen Verantwortung für die Kultur und Menschen ihrer Region: als Arbeitgeber, als Sinnbild für die lokale Lebensart und als Bewahrer von Traditionen.

In jedem edelgereiften Weißbier steckt ein Stück Heimat

Als Familienunternehmen schützen und pflegen die Brauereien der Bayerischen Edelreifung die traditionelle Brauhandwerkskunst. Sie geben ihre Erfahrung von Generation zu Generation weiter und sorgen so dafür, dass die ursprüngliche Kultur erhalten bleibt und das Weißbier auch in Zukunft immer wie zuhause schmeckt. Bis zur Vollendung edelgereifte Weißbiere bedeuten zwar mehr Aufwand, doch für die drei Gründungsmitglieder der Bayerischen Edelreifung Georg Schneider, Werner Brombach und Jeff Maisel steht die Bewahrung des seit Generationen überlieferten Brauverfahrens an oberster Stelle. Das unverwechselbare Weißbieraroma entsteht dabei durch die erneute Zugabe frischer Hefe und extra viel Ruhe. Um die Qualität des Weizens und des Hopfens zu erhalten, verzichtet die Bayerische Edelreifung bewusst auf eine Pasteurisierung vor der Abfüllung. So können die Zutaten ihr volles Aroma entfalten und wichtige Inhaltsstoffe verbleiben durch das schonende und natürliche Brauverfahren im Weißbier. Seit Generationen sind die Brauereien und die landwirtschaftlichen Betriebe nun schon miteinander verbunden und damit steckt auch in jedem edelgereiften Weißbier ein wertvolles und unverwechselbares Stück Heimat.

Bericht und Bild: Bayerische Edelreifung



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayerische Edelreifung
2. Bayern
3. MÄ¼nchen-Oberbayern