



Bayerische Edelreife Teil bayer. Brau-Geschichte

Beitrag

In Bayern hat das Bierbrauen eine über 500 Jahre alte Geschichte und Weißbier ist die bayerische Bierspezialität schlechthin. Die Bayerische Edelreife ist also ein Teil dieser langen Geschichte, und deshalb für viele der Inbegriff passionierter Brauhandwerkskunst. Mit Liebe, Geduld und einer Extraportion Hefe erhalten die edelgereiften Weißbiere ihren einzigartigen Geschmack. Im Gegensatz zum "normalen" Weißbier wird ihnen nach der Hauptgärung ein weiteres Mal Hefe zugefügt. Damit die wertvollen Inhaltsstoffe der zweiten Gärung erhalten bleiben und das Bier sein volles Aroma entfalten kann, wird vor der Abfüllung in Fass oder Flasche auf die thermische Hitzebehandlung verzichtet. Braumeister geben dem Bier dann die Zeit, die es bis zur Veredelung braucht und lassen es ein zweites Mal bis zu drei Wochen in der Flasche oder im Fass reifen, bevor es ausgeliefert wird. Mehr Geschmacksnuancen und eine feinere Kohlensäure sind das Ergebnis echter Braukunst – der Bayerischen Edelreife. Ein Unterschied, den man auch schmeckt!

Nur wenige Brauereien in Deutschland brauen noch nach diesem Prinzip, da es aufwendig und kostspielig ist. Allerdings zeigt es auch: Wer die Bayerische Edelreife anwendet der weiß, wie ein perfektes Weißbier schmecken muss.

Mit vollem Herzblut dabei – die Gründungsmitglieder der bayerischen Edelreife

Ihnen allen liegt das Bierbrauen im Blut: Die bayerischen Familienbrauereien Schneider Weisse, Privatbrauerei Erdinger Weissbräu und Brauerei Gebr. Maisel geben ihre Brauleidenschaft schon seit Generationen weiter. Das Verfahren der Bayerischen Edelreife ist bei ihnen gelebte Tradition und das Brauen nicht einfach ein Geschäft, sondern wahre Passion. Mit der Initiative wollen sie diese auch in Zukunft erhalten und ein Stück Kultur bewahren. Bayerische Edelreife ist das Versprechen für beste Weißbierqualität. Mit einem Extra an Hefe, Ruhe und der Liebe zum Detail wird Bier bis zur Vollendung gereift. Brauen ohne Kompromisse, mit der nötigen Sorgfalt und Aufmerksamkeit.

Text und Bild: www.bayerische-edelreife.com



Gemeinde Samerberg

Wir stellen ein!

**Mitarbeiter/in für die Verwaltung:
Finanz- und Hauptverwaltung
Teilzeit / Vollzeit**

Bewerbungen:
Gemeinde Samerberg, Dorfplatz 3,
83122 Samerberg
gemeinde@samerberg.de
Infos: Andreas Müllinger 08032 / 989 40



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

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