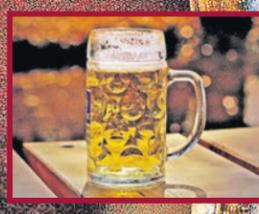


# Tag des deutschen Bieres

am 23. April 2021



Sonderveröffentlichung

Mit Herzblut und Sachverstand wird in Baden-Württemberg Bier gebraut – heute genauso wie vor über 500 Jahren, als das deutsche Reinheitsgebot das Bierhandwerk veränderte. Seit dem vergangenen Jahr zählt das traditionelle Handwerk des Bierbrauens zum immateriellen Kulturerbe in Deutschland.

Mit dem Tag des Deutschen Bieres am 23. April geben der Baden-Württembergische Brauerbund (BWB) und die Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg (TMBW) daher den Startschuss für eine gemeinsame Online-Kampagne, die unter dem Hashtag #bierbrauenbw die Vielfalt an Biersti-

## Brauhandwerk im Biersüden

Tag des Deutschen Bieres am 23. April: Baden-Württemberg feiert das handwerkliche Bierbrauen

len, Braustätten und Brauereierlebnissen im Biersüden vorstellt.

Es ist das älteste gültige Lebensmittelgesetz Deutschlands und steht noch immer für Genuss und beste Qualität: Über 500 Jahre nach Entstehung des Deutschen Reinheitsgebots im Jahr 1516 ist das Thema Bier lebendiger und aktueller denn je. Nie waren die Vielfalt an Biersorten und die Experimentierfreude der Braumeisterinnen und Braumeister größer als heute. Mit 208 Braustätten und über 1500 verschiedenen Bieren ist Ba-

den-Württemberg das zweitwichtigste Bierland in Deutschland.

Um die jahrhundertealte Brautradition im Biersüden zu würdigen und die Aufnahme des handwerklichen Bierbrauens in Deutschland in das bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes der UNESCO zu feiern, haben der BWB und die TMBW die Aktionswebseite [bierbrauenbw.de](http://bierbrauenbw.de) samt begleitender Instagram- und Facebook-Kanäle sowie Filmclips ins Leben gerufen. Der Geschäftsführer des Baden-Württembergischen

Brauerbundes, Hans-Walter Janitz, betont: „Unsere Brautradition ist ein wertvolles und weltweit bekanntes Kulturerbe. Sie prägt unsere Regionen und unser Land. Für unsere Brauereibranche ist die Aufnahme in das Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes ein Ansporn, das Handwerk zu bewahren und es weiterzuentwickeln. Gemeinsam mit der TMBW und mithilfe der Online-Kampagne #bierbrauenbw möchten wir Interessierte einladen, in die traditionsreiche Welt des Bierbrauens live vor Ort einzutauchen.“

„Der Biersüden bietet ein vielseitiges Angebot, das einen Besuch lohnt“, ergänzt TMBW-Geschäftsführer Andreas Braun. „Brautradition und -handwerk sind in den Regionen Baden-Württembergs tief verwurzelt und treffen auf pfiffige Köpfe, die ein altes Erbe mit innovativen Ideen in unsere moderne Zeit überführen und es auch touristisch erlebbar machen. Mit der Bündelung der Biererlebnisse in unserem Bundesland auf einer eigenen Webseite möchten wir zur besseren Auffindbarkeit beitragen.“

## In aller Munde.



Natürlich haben wir momentan mit der Corona-Krise zu kämpfen“, sagen die Geschäftsführer der Heubacher Brauerei, Alexander Caliz und Thomas Mayer auf Nachfrage. Trotzdem ist man fest entschlossen, alles zu tun, um auch in diesen schwierigen Zeiten die bekannten Heubacher Biere und Limonaden für Kunden und Freunde in gewohnter Qualität und Frische anbieten zu können.

Seit November vergangenen Jahres sind alle Wirtschaften und Gastronomiebetriebe geschlossen, Vereinsheime verwaist, und an Festveranstaltungen wird auch weiterhin nicht so schnell zu denken sein. „Dies alles schmerzt uns sehr“, geben die Geschäftsführer zu bedenken. „Wir haben uns dazu entschlossen, dass wir trotz der teilweise komplett zum Erliegen gekommenen Absätze bei Vereinen und Institutionen unsere Sponsoringzusagen in diesem Bereich uneingeschränkt erfüllen und somit unser Engagement in und für die Ge-

## Mit einem schwäbischen Hellen durch die Krise

Chefs der Heubacher Hirschbrauerei plädieren in der Krise für bodenständige, regionale Produkte

sellschaft aufrechterhalten.“ Das alles sei für die Traditionsbrauerei aus Heubach ein erheblicher Kraftakt, aber: „Wir sind ein bodenständiger, über viele Generationen gewachsener Familienbetrieb, und das macht uns stark für solch eine Krise. Wir werden uns den Herausforderungen stellen und mit Sicherheit meistern“, sind sich die beiden Geschäftsführer und Teilhaber der Hirschbrauerei einig.

Hierzu appellieren sie aber auch an die Menschen der Region: „In dieser bisweilen zermürbenden Situation müssen wir lernen, uns an den kleinen, wesentlichen Dingen zu freuen.“ Das könne z. B. eine schöne Wanderung mit einem zünftigen Vesper und einem Fläschle Bier im Rucksack sein. In diesem Frühjahr werde es darauf ankommen, nochmals alle Anstrengungen zu meistern und gemeinsam im



Wir haben auch ein Helles, das Heubacher Uralb Spezial! Alexander Caliz, Braumeister, Thomas Mayer

Foto: pr (aufgenommen vor der Krise)

Sinne der Gesellschaft zu handeln.

„Wir leben hier am Rande der Ostalb in einem einzigartig schönen Flecken mit einer beachtlichen Vielfalt an Landwirten, Bäckereien, Metzgereien und Familienbetrieben. Dies gilt es zu bewahren! Deshalb möchten wir Sie, liebe Leser, im Namen aller örtlichen Produzenten und Händler bitten, die regionalen Produkte einzukaufen und somit zum Er-

halt dieser Arbeitsplätze beizutragen.“

Befragt nach ihrem Lieblingsbier für die Krise geben uns die Geschäftsführer der Heubacher Familienbrauerei augenzwinkernd noch einen Tipp mit auf den Weg: Ein aus aktueller Verbrauchersicht viel beschworener Bierstil sei das bayerische Helle nach Vorbild einer alten Münchner Brauerei. Dies würde von vielen Braukollegen momentan einfach ko-

piert und in der bauchigen Halbliterflasche mit weißblauem Etikett und altbayerischen Namensgebungen verkauft. „Das ist sehr schade, denn abkupfern ist langweilig. Wir Heubacher haben seit Generationen ein regionales Helles im Programm! Unser HEUBACHER Uralb Spezial ist vom Bierstil her genau dasselbe, nur eben bodenständig, schwäbisch, ohne Firlefanz und seit Urzeiten gut!“

## Unser Helles...



**HEUBACHER**  
mit Alkquellwasser gebraut

## Nach hauseigenem Rezept aus den 60ern

„Ulmer Hell“: Milde, perfekt ausbalancierte Bierspezialität als idealer Begleiter für jeden Anlass

Helle Biere sind bei Biergenießern äußerst beliebt. Kein Wunder, denn das frische, unkomplizierte Bier passt zu jeder Gelegenheit – ob als Durstlöcher im Biergarten oder als anregender Aperitif vor dem Essen. Die Brauerei Gold Ochsen hat die trendige Bierspezialität, gebraut nach einem hauseigenen Rezept aus den 60er-Jahren, als Gold Ochsen Ulmer Hell wieder auf den Markt gebracht.

Das nach den höchsten Qualitätskriterien traditioneller Handwerkskunst gebraute Bier besticht mit ausgewogenem Geschmack, hellgol-

dener Farbe und feinporiger, stabiler Schaumkrone. „Mit dem Ulmer Hell bieten wir ein geschmacklich ausbalanciertes Bier an, das sich optimal in unser breites Sortiment an Qualitätsbieren einreicht.“

Einerseits unterstützen wir unsere Handelspartner so noch besser, alle Wünsche ihrer Kunden mit den Spezialitäten von Gold Ochsen zu bedienen. Zum anderen haben nun unsere Gastronomiepartner die perfekte Auswahl von insgesamt 20 Sorten“, so Gold Ochsen Marketing- und Vertriebsleiter Frank Schlagenhaut. Das Gold Ochsen Ulmer Hell

ist im gesamten Vertriebsgebiet von Gold Ochsen sowie im Online-Shop erhältlich. Zudem kann es sowohl im Brauerei-Shop als auch im Ochsen-Shop in der Ulmer Innenstadt erworben werden – beispielsweise als perfektes Souvenir für Touristen, die etwas Ulmer Bierkultur mit nach Hause nehmen möchten.

Seit einigen Jahren liegt „Helles“ stark im Trend. Zunächst eher im bayerischen und süddeutschen Raum verbreitet, wird es heute deutschlandweit mit zweistelligen Zuwachsraten nachgefragt. Grund genug für Gold Ochsen, sein Port-

folio um diese Bierspezialität zu erweitern.

Das Ulmer Hell ergänzt das umfangreiche Sortiment der Traditionsbrauerei perfekt und schlägt die Brücke zwischen OXX Lager und dem Gold Ochsen Original. Dabei bringt es als Neuzugang eine große Portion Tradition mit: Bereits bis in die 60er-Jahre wurde das Bier angeboten, dann aufgrund veränderter Geschmacksvorlieben aus dem Sortiment genommen. Der aktuelle Hype um das Helle führte jetzt zur Neuaufgabe, das nach dem gleichen Rezept wie damals gebraut wird.

Die Brauerei Gold Ochsen hat die trendige Bierspezialität, gebraut nach einem hauseigenen Rezept aus den 60er-Jahren, als Gold Ochsen Ulmer Hell wieder auf den Markt gebracht. Foto: go



## Tag des Bieres

Wir geben unser Bestes dazu.



Ulms flüssiges Gold. Seit 1597.

@brauereigoldochsen