

# Tag des deutschen Bieres am 23. April 2024

## Startschuss für den Frühling

Die XL-Party-Kiste und das Partyfässle steigern die Vorfreude auf die Feiertage im Mai

**W**ow, das ist ja der Wahnsinn!“, konnte man den einen oder anderen vergangene Woche auf dem Brauereihof der Hirschbrauerei in Heubach begeistert ausrufen hören. Was steckt dahinter? Die Heubacher Brauer bereiten sich auf die diesjährige Freiluft- und Festsaison vor: Erster Mai und Vatertag liegen dicht gedrängt beieinander und stehen vor der Tür. Den Startschuss gibt die Heubacher Brauerei gleich mit zwei Highlights aus dem Bierkeller:

- Erstens mit der HEUBACHER XL-Party-Kiste mit einem gigantischen Inhalt von 60 Flaschen
- Zweitens mit dem neuen HEUBACHER 10-Liter-Partyfässle zum Selbstanzapfen.

Thomas Mayer, einer der beiden Geschäftsführer der Hirschbrauerei, muss lachen: „Ja, leicht ist die Riesen-Kiste nicht, es braucht schon zwei kräftige

Kerle, um das Ding sicher zum Festplatz, Grillplatz oder in den Party-Keller zu bekommen“. Aber allein das gehöre sicherlich schon zur Gaudi dazu, welche die Idee den Biergenießern beschere. Zudem müsse man sich das Bier natürlich erst verdienen – nach dem Motto: „Erst die Arbeit, dann das Vergnügen“, schmunzelt Mayer weiter.

Wem das dann doch zu schwer und unhandlich sein sollte, der kann sich mit dem kleinen HEUBACHER 10-Liter-Fässle den frischen HEUBACHER Partyspaß nach Hause oder in die Natur holen. Gut vorgekühlt hält das Bier bis zu zwei Stunden kühl und kann je nach Bedarf mit einer passenden Zapfgarnitur angeschlagen werden. Auch dies sei jedes Mal eine große Freude für die Partygemeinde, sind sich die Heubacher einig.

Sowohl die XL-Kiste als auch das kleine Fässle müssen in der Hirschbrauerei Heubach vorbestellt und können dann zwei Tage später gegen Pfandhinterlegung abgeholt werden. Das Pfand bekommt der Kunde bei Rückgabe dann natürlich



Die Geschäftsführer der Hirschbrauerei Heubach, Alexander Caliz (links) und Thomas Mayer, präsentieren die XL-Party-Kiste mit 60 Flaschen. Foto: Heubacher

wieder ausbezahlt. Im Kern geht es den Heubachern um den Spaß, denn Bier soll Genuss und Freude bringen. „Und statt eines normalen Kastens ist das doch wirklich auch eine absolut geniale Party-Idee.

30 Liter Bier in einer Kiste, oder 10 Liter Bier in einem Fässle, wo gibt's das schon“, fragt Geschäftsführer Alexander Caliz und gibt gleich selbst die Antwort darauf: „Nur hier in der Heubacher Brauerei!“

### Party Fass

Uralb Spezial Partyfass!  
10 Liter = 20 Halbe

Direkt ab Brauerei sogar bereits gekühlt erhältlich. Fertig zum Anzapfen!

mit Albuquellwasser gebraut

## Tag des Deutschen Bieres erinnert an Reinheitsgebot

Der 23. April 1516 war die Geburtsstunde des Bieres, wie wir es heute in Deutschland kennen

**T**raditionell steht der 23. April in jedem Jahr ganz im Zeichen des Bieres. Denn am 23. April 1516 wurde das Reinheitsgebot für Bier verkündet. Seitdem gehört in das deutsche Bier nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Vor über fünfhundert Jahren forderte der bayerische Herzog Wilhelm IV. auf einem Landständetage in Ingolstadt: Zum Brauen sollten nur wenige natürliche Zutaten verwendet werden dürfen. Er wollte damit das manchmal wüste Treiben beim Bier-

brauen beenden. Waren doch die Menschen im Lauf der Zeit auf die abenteuerlichsten Ideen gekommen, um ihrem Bier einen besonderen Geschmack zu verleihen oder um es haltbarer zu machen: Vom Zusatz von Kräutern, von Ruß für Dunkelbier, von Kreidemehl, um sauer gewordenes Bier wieder genießbar zu machen, und sogar von Stechapfel und Fliegenpilz wird berichtet. Manche dubiosen selbsternannten Brauer schreckten damals vor nichts zurück.

Deshalb nahm der bayerische Herzog am 23. April 1516 die Sache selbst in die Hand und verkündete in Ingolstadt: Bier darf nur aus Wasser, Hopfen und Gerste bestehen. Die Hefe wurde damals nicht erwähnt, da man die genaue Wirkungsweise der Hefe noch nicht kannte. Die sich im Verlauf der Gärung vermehrende Hefe wurde zu dieser Zeit als Produkt der Bierbereitung angesehen, nicht als bedeutende Zutat. Erst später gelang es, Hefe zu züchten und damit auch eine gleichbleibende Qualität des Bieres sicherzustellen. Übrigens war auch in den Zeiten vor dem Erlass des Reinheitsgebotes das Bier auf seine Qualität geprüft worden. Die Verfahren, mit denen man die Qualität des Bieres prüfte, können jedoch nicht unbedingt als wissenschaftlich bezeichnet werden. Die wirkungsvollste Methode im 15. und 16. Jahrhundert soll wohl folgende gewesen sein: Eine Bank wurde mit Bier bestrichen. Die amtlichen Prüfer in ihren lederen Hosen setzten sich drauf und blieben drei Stunden lang still sitzen. Auf Kommando sprangen sie gleichzeitig auf. blieb die Bank an der Hose kleben, war das Bier nicht zu beanstanden. blieb die Bank jedoch stehen, wurde das offensichtliche Vergehen des Brauers bestraft. Deutsches Bier darf auch im dritten Jahrtausend nur vier Zutaten enthalten: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Keine

Geschmacksverstärker, keine Farbstoffe, keine Konservierungsstoffe. Das Reinheitsgebot hat nichts an Aktualität verloren in Zeiten, in denen immer wieder Lebensmittelskandale aufgedeckt werden und bei vielen verarbeiteten Produkten die Zutaten in ihrer Vielfalt und Herkunft nur schwer zu durchblicken sind. Mehr als 6.000 verschiedene Biere sind es, die in Deutschland gebraut werden. Dass sie alle unterschiedlich schmecken, liegt an vielen verschiedenen Faktoren: an der Rezeptur, am Brauwasser, an der Art, wie das Getreide gemälzt wurde, an den Aromen des verwendeten Hopfens und nicht zuletzt gerade auch am Fingerspitzengefühl des Braumeisters.

Nach über fünfhundert Jahren gilt das Reinheitsgebot als eine der ältesten Lebensmittelverordnungen der Welt – und ist heute aktuell wie nie, da die deutschen Brauer auch heute noch nach dieser Vorgabe ihr Bier brauen. Der Erlass aus dem Jahr 1516 ist längst ein weltweiter Inbegriff für die Qualität deutscher Biere. Und das wird mit dem „Tag des Deutschen Bieres“ gefeiert. Brauer, Gastronomen, Getränkehändler und viele andere begehen in jedem Jahr den 23. April mit verschiedensten Aktionen wie Brauereifesten, Lesungen, Jazzfrühschoppen, Bierseminaren, Braukursen und Brauereibesichtigungen. Quelle: Brauer-Bund



Das Reinheitsgebot erlaubte drei Zutaten fürs Bierbrauen. Dennoch gibt es in Deutschland eine große Vielfalt an Biersorten. Mit Foto: frimufilms/FreePik.com

### Der XL-Frühling

Hol' Dir die große HEUBACHER 60 x 0,5L XL-Party-Kiste und werde zum „King of Kischt“ aller Bollerwagen-Helden. Vorbestellung unter Tel. 07173-18000. Abholung zwei Tage später in der Heubacher Brauerei\*

\*gegen Pfandhinterlegung von 100,- €, nur solange Aktionsvorrat reicht.

**€ 59<sup>99</sup>**  
inkl. MwSt.

mit Albuquellwasser gebraut

## Nach hauseigenem Rezept aus den 60ern

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



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

**H**elle 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 Braue-

rei Gold Ochsens hat die trendige Bierspezialität, gebraut nach einem hauseigenen Rezept aus den 60er-Jahren, als Gold Ochsens Ulmer Hell wieder auf den Markt gebracht. Das nach den höchsten Qualitätskriterien traditioneller Handwerkskunst gebaute Bier besticht mit ausgewogenem Geschmack, hellgoldener 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“, so Gold Ochsens Marketing- und Vertriebsleiter Frank Schlagenhaut. Seit einigen Jahren liegt „Helles“ stark im Trend. Zunächst eher im süddeutschen Raum verbreitet, wird es heute bundesweit mit zweistelligen Zuwachsraten nachgefragt. Grund genug für Gold Ochsens, sein Portfolio um diese Bierspezialität zu erweitern. Dabei bringt es viel Tradition mit: Bis in die 60er-Jahre wurde das Bier angeboten, dann aber aufgrund veränderter Geschmacksvorlieben aus dem Sortiment genommen. Der aktuelle Trend führte jetzt zur Neuauflage, das nach dem gleichen Rezept wie damals gebraut wird.

### In aller Munde.

Wasseralfinger Spezial  
gebraute Lebensfreude

### Tag des Bieres

Wir geben unser Bestes dazu.

Ulms flüssiges Gold. Seit 1597.  
@brauereigoldochsen

TESTEN SIE UNS GANZ UNVERBINDLICH mit einem kostenlosen Probeabo!

Telefon (0 71 71) 60 06-0  
abo@remszeitung.de  
remszeitung.de