



Traditionelle Festbierprobe beim ERDINGER Weißbräu

Beitrag

Noch genau eine Woche, dann heißt es in Erding wieder: ‚Hoch die Krüge‘. Pünktlich zum 81. Herbstfest ist auch die ERDINGER Festweisse in bester Qualität gebraut. Zu diesem Anlass luden ERDINGER Weißbräu und Inhaber Werner Brombach zur traditionellen Festbierprobe in das Gasthaus zum ERDINGER Weißbräu ein. Oberbürgermeister Max Gotz und Mitglieder des Volksfestausschusses ließen es sich nicht entgehen, sich persönlich von dem herausragenden Geschmack des diesjährigen Festbieres zu überzeugen.

Mit der Festbierprobe geht es in den lang ersehnten Endspurt Richtung Herbstfeststart am 25. August. Josef Westermeier, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb bei ERDINGER Weißbräu, begrüßte die Gäste: „Die ganze Brauerei fiebert dem offiziellen ‚Ozapft is‘ entgegen. Herbstfestbesucher können sich auf höchsten ERDINGER Biergenuss aus der Region freuen.“ Auch in diesem Jahr wird nach der durchweg gelungenen Premiere 2022 die ERDINGER Festweisse ausschließlich mit Zutaten aus der Region Erding gebraut. „Wir sind sehr glücklich über unsere Partnerschaft mit der Erzeugergemeinschaft für Qualitätsgetreide in Erding und Umgebung sowie seit diesem Jahr neu auch mit der Raiffeisen Erdinger Land. Das ist regionale Spitzenqualität, die man schmeckt! Der vollmundige Geschmack und die spritzige Frische der Festweissen sind einzigartig. Unsere Braumeister haben wieder einmal ein Meisterwerk bayerischer Braukunst geschaffen“, so Dr. Stefan Kreis, Vorsitzender der Geschäftsführung bei ERDINGER Weißbräu. Eine weitere, einmalige Spezialität bot sich den Anwesenden mit dem Stiftungsbräu-Festbier. Es wurde unfiltriert und damit sozusagen als Zwickl-Festbier verkostet. Auf dem Herbstfest wird es dann gewohnt klar serviert.

In gemütlicher Atmosphäre ließen sich die Gäste bayerische Schmankerl und die diesjährige Festbiere schmecken. Einstimmiges Urteil: herrlich süffig! Das bestätigte ebenso Oberbürgermeister Max Gotz: „Es freut mich sehr, dass ERDINGER mit der Initiative ‚Aus der Region für die Region‘ auf heimisches Getreide setzt. Das ist ein starkes Signal für die Stadt Erding und die Region. Dafür danke ich Werner Brombach und gratuliere zur diesjährigen Festweissen. Sie ist ein Schluck Heimat und schmeckt hervorragend!“

Das bevorstehende Herbstfest verspricht somit nicht nur traditionelles bayerisches Flair, sondern auch den unnachahmlichen Genuss eines Festbiers, das die Heimatverbundenheit und das handwerkliche

Können von ERDINGER Weißbräu in jedem Schluck widerspiegelt.

Bericht: Erdinger Weißbräu – **Bildquellen:** Erdinger Weißbräu / Wolfgang Krzizok



Ein Prosit auf die diesjährigen Festbiere.
(v.l.n.r.): Werner Brombach (Inhaber
ERDINGER Weißbräu), Dr. Stefan Kreis
(Vorsitzender der Geschäftsführung
ERDINGER Weißbräu), Josef Westermeier
(Geschäftsführer Marketing und Vertrieb
ERDINGER Weißbräu), Max Gotz
(Oberbürgermeister Stadt Erding) und Franz
Hofstetter (stellvertretender Landrat) –
Bildquelle: Wolfgang Krzizok

‘Herrlich süffig’ lautete das
einstimmige Urteil zur ERDINGER
Festweisse! – Bildquelle: ERDINGER
Weißbräu



Das Stiftungsbräu-Festbier wurde noch unfiltriert verkostet. – Bildquelle: ERDINGER Weißbräu



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus 

Kategorie

1. Gastronomie



Schlagworte

1. Erding
2. Erdinger Herbstfest
3. Erdinger Weißbräu
4. München-Oberbayern