



Erdingers rein regionale Festweiße

Beitrag

Heimatverbundenheit wird bei ERDINGER Weißbräu seit jeher großgeschrieben. Seit 1886 braut die Privatbrauerei ausschließlich in Erding. Jetzt setzt ERDINGER ein weiteres Zeichen. Beim Sud der diesjährigen ERDINGER Festweißen kommt ausschließlich Qualitäts-Weizen und -Gerste aus der Region Erding und Umgebung zum Einsatz.

Um diese zukunftsweisende Zusammenarbeit symbolisch zu bekräftigen, trafen sich Dr. Stefan Kreis, erster Braumeister sowie Geschäftsführer Technik, Einkauf, Logistik und Personal bei ERDINGER Weißbräu, und Daniel Gschlößl, Geschäftsführer bei der Erzeugergemeinschaft für Qualitätsgetreide in Erding und Umgebung, am gestrigen Montag auf dem Feld von Landwirt Robert Brand in Eitting. Dort, wo aktuell bereits das Getreide für die Festweiße 2023 wächst, stellten sie gemeinsam ein Schild ‚Hier wächst unsere Festbier-Gerste‘ auf. „Das Getreide für die diesjährige Festweiße wurde natürlich schon im letzten Jahr geerntet und gemälzt. Die Qualität hat unsere höchsten Ansprüche vollauf erfüllt. Wir sind stolz, dass wir unsere Festweiße 2022 ausschließlich mit Weizen und Gerste von Feldern aus dem Erdinger Umland gebraut haben. Jetzt wollen wir die gelungene Partnerschaft auch öffentlich machen“, so Stefan Kreis. Daniel Gschlößl bestätigt: „Ich kann für alle Mitglieder der Erzeugergemeinschaft sprechen: Als verantwortungsbewusste Bauern bewirtschaften wir unsere Felder mit größter Sorgfalt. Unsere 180 Landwirte geben immer ihr Bestes. Die Zusammenarbeit mit ERDINGER Weißbräu lief hervorragend. Es freut uns sehr, dass wir mit unseren Rohstoffen einen großartigen Beitrag zum Brauen der Festweiße leisten können.“

Bei seinen anderen Bierspezialitäten setzt ERDINGER auf Qualitätsgetreide aus Süddeutschland. Durch die Partnerschaft mit der Erzeugergemeinschaft dürfen sich die Herbstfestgäste jetzt auf etwas ganz Besonderes freuen: eine rein regionale Festweiße. Wie bei allen ERDINGER Biersorten sind auch die restlichen Zutaten von hier: „Unser Brauwasser entspringt zwei eigenen Brunnen unter dem Brauereigelände. Die einmalige ERDINGER Hefe wird direkt in unserer Privatbrauerei kultiviert und der Hopfen ist der berühmte Hallertauer-Aroma-Hopfen aus der Nachbarschaft. Wir freuen uns schon auf den Anstich beim achtzigsten Herbstfest mit der ersten rein regionalen Festweißen“, erklärt Stefan Kreis.

Bericht und Foto: Erdinger Weißbräu

(v. l. n. r.): Dr. Stefan Kreis (Geschäftsführer Technik, Einkauf, Logistik und Personal bei der Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu), Daniel Gschlößl (Geschäftsführer bei der Erzeugergemeinschaft für Qualitätsgetreide Erding und Umgebung) und Robert Brand (Landwirt) setzen ein Zeichen für die Region.



Zahnarztpraxis

Dr. Christine Schlehuber



Am Marktplatz 5 in Prien

www.zahnarzt-prien.de
08051-9634060

Kategorie



1. Gastronomie

Schlagworte

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