



Festbierverkostung mit ERDINGER Weißbräu

Beitrag

Endlich ist es wieder so weit: Das Herbstfest steht vor der Tür und die ERDINGER Festweiße ist pünktlich in bester Qualität gebraut. Eine Festweiße wie es sie noch nie gab: Die erste Weißbierspezialität der Privatbrauerei aus rein regionalen Zutaten. Aus der Region für die Region. Zu diesem einmaligen Anlass hat Inhaber Werner Brombach zur Festbierprobe in das Gasthaus zum ERDINGER Weißbräu eingeladen. Mit dabei waren unter anderem Erdings Oberbürgermeister Max Gotz, der 3. Bürgermeister Harald Seehofer, Mitglieder des Volksfestausschusses und weitere Vertreter der Stadt Erding. Die Gäste zeigten sich begeistert von der einmaligen Festweißen.

Die Braumeister setzten für die diesjährige Festweiße zum ersten Mal ausschließlich auf heimischen Brauweizen und Braugerste. Angebaut wurde das Braugetreide von den Landwirten der Erzeugergemeinschaft für Qualitätsgetreide (EZG) Erding und Umgebung. Wie bei allen anderen ERDINGER Weißbieren, stammen auch bei der Festweißen die übrigen Zutaten aus der Region: Das Wasser entspringt aus zwei Brunnen unter dem Brauereigelände, die Hefe wird selbst kultiviert und der Aroma-Hopfen kommt aus der Nachbarschaft, der Hallertau. Noch mehr Heimat geht nicht.

Nachdem Josef Westermeier, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb, die Festbierprobe mit den Worten „Herzlich willkommen zu einer einmaligen Bierprobe“ eröffnet hat, stellte Dr. Stefan Kreisz, Braumeister und Geschäftsführer Technik, Einkauf, Logistik und Personal, das Projekt „Aus der Region für die Region vor“: „Bislang kommt unser Braugetreide aus Süddeutschland. In den kommenden Jahren wollen wir den Anteil an heimischen Brauweizen und Braugerste deutlich erhöhen. Dies ist ein weiteres Bekenntnis zur Verbundenheit mit Stadt, Land und Leuten, es fallen noch geringere Transportwege an und zu den heimischen Landwirten können enge Verbindungen gehalten werden.“

Dann durften alle Anwesenden die besondere Weißbierspezialität probieren: „Die Festbierverkostung ist eine schöne Tradition und ich freue mich, dass wir nach zwei Jahren endlich wieder zusammenkommen. Ich danke Werner Brombach, dass er die Stadt Erding mit seiner Braukunst so bekannt macht und gratuliere zur diesjährigen Festweißen. Sie schmeckt grandios. Bei so einem Festbier kann mit dem Herbstfest gar nichts mehr schiefgehen“, ist Erdings Oberbürgermeister Max Gotz überzeugt.

Der Inhaber Werner Brombach meinte zu seinem Bier: „Die Festweiße ist dieses Jahr wieder herrlich gelungen. Süffig, kräftig und vollmundig. Ein großes Lob für meine Braumeister. Auf ein friedliches und freudvolles Herbstfest 2022.“

Bei der Bierprobe kam mit bayerischen Schmankerln, dem weiß-blauen Himmel und der köstlichen ERDINGER Festweißen schon jetzt Stimmung wie im Festzelt auf. Wer nun selbst Lust hat auf die erste aus rein regionalen Zutaten gebraute Festweiße, kann diese vom 26. August bis 04. September auf dem 80. Erdinger Herbstfest probieren oder ab dem 22. August im Handel erwerben.

Bericht und Fotos: Erdinger Weißbräu

Nach dem interessanten Vortrag über die erste ERDINGER Festweiße aus rein regionalen Zutaten, wurde in geselliger Atmosphäre mit der Weißbierspezialität angestoßen.



hintere Reihe v.l.n.r.: Martin Bayerstorfer, Landrat Erding, Josef Westermeier, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb beim ERDINGER Weißbräu, Max Gotz, Oberbürgermeister der Stadt Erding vordere Reihe v.l.n.r.: Dr. Stefan Kreis, Braumeister und Geschäftsführer Technik, Einkauf, Logistik und Personal beim ERDINGER Weißbräu, Patrick Schmid, Festwirt Weißbräu, Werner Brombach, Inhaber ERDINGER Weißbräu, Dr. Stefan Hückemann, Geschäftsführer Finanzen, Controlling, IT und Organisation.





Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Erdinger Brauerei
2. München-Oberbayern