



PRESSEMITTEILUNG

Endlich komplett: Biersortiment von Holzhausen bekommt Zuwachs

Mit Markteinführung des HOLZHAUSER Dunklen rundet die Brauerei ihr Sortiment ab

Holzhausen, 23. Juni 2014 – Braumeister Markus Langer hat lange über alten Rezepturen gebrütet und mit verschiedenen Malzsorten getüftelt, bis er mit dem Ergebnis absolut zufrieden war. Ein weiches, rundes Dunkles schwebte ihm vor, mit viel Charakter und einem intensiven Aroma nach Schokolade sowie dezenten Röstnoten. Er hat sein Ziel erreicht und bietet mit der neuen Bierspezialität Liebhabern des klassisch bayerischen Bierstils „Bayerisch Dunkel“ eine blickdichte, tief dunkelbraune Spezialität an. Ab Ende Juni 2014 ist der Sortimentszuwachs nicht nur im Brauereigasthaus auf der Getränkekarte zu finden, sondern in den beliebten Bügelverschlussflaschen in der 12er Holzkiste in der Gaststätte und auch im lokalen Getränkehandel erhältlich.

Nachdem nicht nur das HOLZHAUSER Landbier, sondern auch das helle Weißbier sowie der nur saisonal erhältliche Bock schon eine große Anhängerschaft in der Umgebung der Brauerei gefunden haben, war es an der Zeit, das Sortiment mit einem dunklen Bier abzurunden. „Die Erwartungen an die neue Bierspezialität waren hoch, nicht nur von meiner Seite, sondern auch von den Gästen im Gasthaus und den Brauereikunden“, erklärt Braumeister Markus Langer die Zielsetzung für das neue Bier. „Ich wollte auch bei diesem Bier meiner Philosophie treu bleiben und ein möglichst traditionelles Dunkles brauen. Es sollte das Sortiment abrunden und genau wie die anderen Biere etwas ganz Besonderes sein.“ Dies ist gelungen. Bierexperten, denen er die Bierspezialität gezwickelt aus dem Lagertank zur Verkostung angeboten hat, waren begeistert. „Unter Kollegen ist man natürlich grundsätzlich kritisch, und daher freut mich deren Lob sehr“, berichtet Markus Langer von den ersten Reaktionen und ist gespannt, wie das Bier bei der Holzhauser-Fangemeinde ankommt. In der Bügelverschlussflasche wird es Ende Juni an den interessierten Handel in der Region ausgeliefert werden und natürlich direkt im Brauereigasthaus zu kaufen sein.

Brauerei Holzhausen: Der Tradition verbunden, der Zukunft verpflichtet

Manfred Egner erbte das Anwesen 2010 von seiner Tante Anna Elisabeth Egner. Die lange Familientradition des Brauens und Ausschenkens von eigenen, handwerklich gebrauten Bieren lag ihm am Herzen. Und genau diese Tradition lässt er nun gemeinsam mit Braumeister Markus Langer und Gastronomenpaar Rinninger wieder aufleben. Nachdem Ende August 2012 der vorerst letzte Sud abgefüllt worden war, stand die Brauerei für kurze Zeit still. Für Inhaber und Besitzer Manfred Egner war das Zusammentreffen mit Markus Langer ein Glücksfall – fachlich wie menschlich. Er hatte nach einem Brauer gesucht, der die Brauerei mit Begeisterung und Brauerehre wieder zum Leben erweckt. Und genau dies ist nun der Fall. Unter der Regie von Braumeister Markus Langer wird in Holzhausen nun wieder nach altbewährten Rezepturen gebraut, wie früher in die beliebten Bügelverschlussflaschen abgefüllt und in den bewährten Holzkisten verkauft. Das ganz Besondere an der Brauerei ist, dass noch Brauhandwerk in seiner Ursprünglichkeit betrieben wird. Es gibt keine vollautomatische Abfüllanlage, kein computergesteuertes Sudwerk zu besichtigen, sondern beispielsweise ein Kühlschiff, das seit mehr als 60 Jahren im Einsatz ist, offene Gärbottiche und ein Transmissionsantrieb, der alles zum Laufen bringt.

Weitere Informationen unter www.holzhauser-brauerei-gasthaus.de.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie zudem gerne anfordern bei:

Braumeister Markus Langer

Brauerei Holzhausen, Hauptstraße 8, 86859 Holzhausen

Telefon: 08241/2871, braumeister@holzhauser-brauerei-gasthaus.de



BIERPROFIL : HOLZHAUSER DUNKLES, NATURBELASSEN

Einführung	Voraussichtlich Juni 2014 in der Bügelflasche, im Fass seit März 2013
Farbe	Blickdichte, schwarze Farbe
Verwendete Malze	Ausschließliche Verwendung dunkler Gerstenmalze
Hopfung	Bereits die Vorderwürze wird mit Perle gehopft, zum Ende der Kochung dann Saphir.
Ideale Serviertemperatur	8–10 °C
Stammwürzegehalt	11,5 %
Alkoholgehalt	4,9 Vol.-%
Aromaprofil	Das HOLZHAUSER Dunkle ist ein typischer Vertreter des klassischen bayerischen Bierstils „Bayerisch Dunkel“ und wartet mit intensiven Karamell- und Schokoladennoten in Geruch und Geschmack sowie dezenten Röstnoten auf. Insgesamt tritt eine angenehme Süße in den Vordergrund und drängt damit die erwarteten Röstaromen elegant und harmonisch zurück.
Schaum	Cremiger, stabiler, beigefarbener Schaum
Mundgefühl	Weich und rund
Korrespondierende Speisen	Das HOLZHAUSER Dunkle ist der ideale Begleiter mild-würziger sowie süßlicher Käsesorten wie beispielsweise eines cremigen Gorgonzolas oder eines Feigenkäses. Ein kräftiger Braten oder ein Steak passt genauso zum Bier wie ein Dessert auf Schokoladenbasis.

Weitere Informationen unter www.holzhauser-brauerei-gasthaus.de.
Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie zudem gerne anfordern bei:
Braumeister Markus Langer
Brauerei Holzhausen, Hauptstraße 8, 86859 Holzhausen
Telefon: 08241/2871, braumeister@holzhauser-brauerei-gasthaus.de