

BASISPRESSEINFORMATION

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Gesamtsortiment Bierspezialitäten im Überblick

Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, im Jahre 1040 als Klosterbrauerei der Benediktinermönche gegründet, ist heute ein Staatsbetrieb, der nach privatwirtschaftlichen Maßstäben geführt wird. Hinter den geschichtsträchtigen Gemäuern der Brauerei verbirgt sich modernste Technik, die auf aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse in der Getränketechnologie zurückgreift. Zusammen mit der fast 1.000-jährigen Erfahrung und den traditionellen Brauverfahren entstehen Premiumbiere höchster Qualität.

Mit aktuell insgesamt 16 Bierspezialitäten bietet die Bayerische Staatsbrauerei aus Freising ein umfassendes Sortiment an unterschiedlichen Bierspezialitäten an, unter- wie obergärig, mit dem alle geschmacklichen Vorlieben von Biergenießern erfüllt werden können.

1. Obergärige Bierspezialitäten

Für die Weißbierspezialitäten, das obergärige Produktsortiment, verwendet die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan einen hohen Anteil an Weizenmalz. Die Vorgaben für Weißbier setzen einen Weizenmalzanteil im Verhältnis zum Gerstenmalz von mindestens 50 Prozent voraus, um als Weizen- bzw. Weißbier verkauft werden zu können. Das Weizenmalz hat nicht nur einen maßgeblichen Einfluss auf das vollmundige Geschmacksprofil, sondern wirkt sich zudem positiv auf die Schaumstabilität aus. Als obergärige Hefestämme werden solche bezeichnet, die bei der Vermehrung Sprossverbände bilden, unter denen sich die im Brauprozess entstehende Kohlensäure ansammeln kann. Daher steigt die Hefe während der Gärung nach oben. Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan braut mit der eigenen „Stephanus-Hefe“, die geschützt ist. Sie wird von den Braumeistern selbst kultiviert und frisch verwendet.

- Weihenstephaner Hefeweißbier
- Weihenstephaner Hefeweißbier Leicht
- Weihenstephaner Hefeweißbier Alkoholfrei
- Weihenstephaner Hefeweißbier Dunkel
- Weihenstephaner Kristallweißbier
- Weihenstephaner Vitus

2. Untergärige Bierspezialitäten

Die untergärigen Biere werden ausschließlich mit Gerstenmalz eingebraut. Bei den untergärigen Sorten setzt sich die Hefe im Laufe der Gärung, die bei kälteren Temperaturen stattfindet als die von obergärigen Sorten, am Boden ab. Sie werden zudem im Anschluss an die Lagerung filtriert, mit Ausnahme des gewollt naturtrüben Kellerbiers, dadurch erhalten die untergärigen Biere ein glanzfeines Aussehen, eine hervorragende Haltbarkeit und Stabilität.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: 089.23 23 63 50, Fax: 089.23 23 63 51, E-Mail: ganzenmueller@kommunikationpur.com

- Weihenstephaner Helles
- Weihenstephaner Original Helles
- Weihenstephaner Original Helles Alkoholfrei
- Weihenstephaner Pils
- Weihenstephaner Tradition Bayrisch Dunkel
- Weihenstephaner Korbinian
- Weihenstephaner Kellerbier 1516
- Weihenstephaner Festbier (Saisonbier)
- Weihenstephaner Winterfestbier (Saisonbier)
- Weihenstephaner Naturradler

3. Alkoholfreie Bierspezialitäten

Die alkoholfreien Bierspezialitäten der Bayerischen Staatsbrauerei, ober- sowie untergärig, werden mit einem speziellen Verfahren hergestellt, das die Brauerei zusammen mit der Technischen Universität München entwickelt hat: die Vakuum-Fallstromverdampfung. Es handelt sich hierbei um ein besonders aufwendiges, aber auch schonendes Verfahren, bei dem einem vollständig vergorenen und gereiften Bier durch Erwärmung im Vakuum der Alkohol entzogen wird. Dadurch bleiben der ursprüngliche Biergeschmack und der Charakter des Bieres weitgehend erhalten. Zudem schmeckt das alkoholfreie Bier weniger süß und ist kalorienärmer, als wenn ein anderes, durchaus gängiges Verfahren angewendet wird. Bei diesem wird die Gärung vorzeitig abgebrochen, um die Alkoholbildung zu vermeiden. Die so hergestellten alkoholfreien Biervarianten sind süßer, da mehr Restzucker im Endprodukt enthalten ist.

„Wir setzen auf ein schonendes, naturnahes Entalkoholisierungsverfahren, agieren also physikalisch, mit dem der volle Geschmack der jeweiligen Bierspezialität erhalten bleibt. Dabei wird der Alkohol erst nach dem traditionellen Brauprozess und der vollen Reifephase schonend entzogen. Das Verfahren wurde in Zusammenarbeit mit der TU München-Weihenstephan entwickelt.“

>> Prof. Dr. Josef Schrädler <<

Weihenstephaner Biere: Ausgezeichnete Bierspezialitäten

Jedes Jahr werden von renommierten Expertenjurys auf internationalen Bierwettbewerben wie den Australian International Beer Awards, dem European Beer Star, den World Beer Awards oder dem World Beer Cup bis zu 6.000 unterschiedliche, eingereichte Biere verkostet und sensorisch bewertet; die weltweit Besten davon werden mit Medaillen in den verschiedenen Kategorien ausgezeichnet. Bewertet werden bei den Blindverkostungen Geschmack, Optik, Geruch, Schaumstabilität und die sortentypische Ausprägung entsprechend den Kategorievorgaben der Organisatoren. Die Weihenstephaner Bierspezialitäten haben dabei in den letzten Jahren sehr oft mit auf dem Siegereppchen gestanden:

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: 089.23 23 63 50, Fax: 089.23 23 63 51, E-Mail: ganzenmueller@kommunikationpur.com

Australian International Beer Awards

Kristallweißbier	Gold + „Beer DeLuxe Trophy“, Silber
Hefeweißbier Alkoholfrei	Bronze
Weizenbock Vitus	Silber
Hefeweißbier vom Fass	Silber
Original Helles	Bronze
Original Helles Alkoholfrei	Bronze
Pils	Bronze
Hefeweißbier Dunkel	Silber
Korbinian	Bronze

World Beer Awards (Germany)

Weihenstephaner Hefeweißbier	Gold, Silber, Bronze
Weihenstephaner Kristallweißbier	Gold
Hefeweißbier Alkoholfrei	Gold, Silber, Bronze
Original Helles	Gold
Weizenbock Vitus	Gold, Silber
Hefeweißbier Dunkel	Silber, Bronze
Korbinian	Gold

World Beer Cup

Weihenstephaner Hefeweißbier	Gold
------------------------------	------

International Beer Challenge London

Weihenstephaner Hefeweißbier	Silber
Hefeweißbier Dunkel	Bronze
Weizenbock Vitus	Silber

European Beer Star

Kristallweißbier	Silber, Bronze
Hefeweißbier Dunkel	Silber
Weizenbock Vitus	Gold, Silber

Stockholm Beer & Whiskey Festival

Hefeweißbier Alkoholfrei	Bronze
--------------------------	--------

Stand: Mai 2020

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: 089.23 23 63 50, Fax: 089.23 23 63 51, E-Mail: ganzenmueller@kommunikationpur.com