

Bayreuther Bio-Brauer, Brauerei Gebr. Maisel

Hindenburgstraße 9
95445 Bayreuth



Tel. 0921/401-246



Fax. 0921/401-6246



h.riedl@bayreuther-bio-brauer.de

www.bayreuther-bio-brauer.de



Bayreuth

Brauereigasthof „Goldener Löwe“

Kulmbacher Straße 30

95445 Bayreuth



Tel. 0921/746060



Fax. 0921/47777



info@goldener-loewe-bayreuth.de

www.goldener-loewe-bayreuth.de



Vom Feld zur Flasche

Im Jahr 2007 schlossen sich die Brauer und Braumeister der Gebrüder Maisel Brauerei zum Projekt ‚Bayreuther Bio-Brauer‘ zusammen. Es entstand das erste Bayreuther Bier, gebraut aus ökologischen Rohstoffen der Region, die ‚Bayreuther Bio Weisse‘. Nach der EG-Öko-Verordnung zertifiziert, ist die Spezialitätenbrauerei ebenfalls Mitglied im Verband Bioland® mit weitergehenden Kontrollen. Basis ist natürlich das Bayerische Reinheitsgebot von 1516. Darüber hinaus wird auf heute übliche synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel verzichtet. Über die Rohstoffe aus der Region und die produzierenden Landwirte kann man sich umfassend auf der Internetseite der Brauerei informieren. Alle Getreide- und der Hopfenbauer werden hier vorgestellt, ebenso wie die Mälzerei Weyermann aus Bamberg, die das Getreide zu Spezialmalzen verarbeitet. Weiter geht's in der Brauerei selbst. Das Brauwasser stammt aus dem Granitmassiv des nahen Fichtelgebirges, die verwendete Frischhefe ist nicht gentechnisch verändert und frei von jeglichen Zusätzen. Weiterhin verpflichtet man sich zum umwelt- und ressourcenschonenden Umgang mit Energie oder Reinigungsmitteln.



Bayreuther Bio-Weisse 5,0% vol

F Heller Bernstein, hefetrüb
N Banane, Quitte, Zitrus, Hefe
G Zu Beginn cremig-fruchtig, Quitte, dann spritzige Kohlensäure, erfrischender Abgang nach weiteren Früchten (Banane)



Feste: Bayreuther Bio-Brauer Fest (im Umweltschutzzentrum Lindenhof am ersten Augustwochenende. Programm unter: www.bayreuther-bio-brauer.de)



Tipp: Maisel's Brauereimuseum, Kulmbacher Straße 40, 95445 Bayreuth, Führung täglich um 14.00 Uhr, www.maisel.com/museum; Zwei Biohöfe in der Region: Wirtshof zum Rangabauer: www.rangabauer.de und Gut Schönhof: www.gut-schoenhof.de

