

PRESSEINFORMATION

24. Oktober 2019

Die Bierkulturregion erweitert Angebot

Vermählung von Bier, Brot und Bratwurst

Freyung-Grafenau/Passau/Neureichenau. Zu Beginn des Jahres verabredeten sich mehrere Wirte, Brauer und der Bäckermeister David Pilger aus Breitenberg zu einem Kulinarik-Workshop im Kammbrau in Zenting. Ihr Anlass, frische Ideen für die Genusskultur rund um die Premiumbierspezialität der Bierkulturregion, den Hopfenklang, zu schmieden. Aus zahlreichen Vorschlägen entstand schließlich das Kulinarium Bier, Brot & Bratwurst, das am 24. Oktober in der Backstube der Genießerbäckerei Pilger öffentlich vorgestellt und verkostet wurde.

Die Bierkulturregion Niederbayern steht seit Anbeginn für ungewöhnliche Köstlichkeiten aus Sud- und Gasthaus und erobert damit seit drei Jahren die Welt der Kenner und Genießer. Nun nimmt sie zwei neue kreative Köpfe in seinen Kreis auf. David Pilger von der Genießerbäckerei Pilger aus Breitenberg und Josef Brodinger von der gleichnamigen Metzgerei aus Freyung. Beide tüftelten den Sommer über an eigenwilligen Rezepturen für bierbegleitende Brot-, Schinken- und Wurstspezialitäten und servierten sie nun zum dritten Hopfenklang der Bierkulturregion den geladenen Gästen.

Bevor es soweit war, schloss sich Metzgermeister Josef Brodinger aus Freyung mit Gourmetkoch Leopold Schuster, einem engen Vertrauten, in seiner Experimentierküche ein und begann Rezepturen für Wurst und Schinken mit feinen Hopfenaromen zu kreieren. Bäckermeister David Pilger versammelte seine kreativen Köpfe in Breitenberg und tüftelte an Brotvarietäten und Pralinen als Bierbegleiter. Und in weiser Vorausschau hatten die Brauer rund um Apostelbräu Rudi Hirz, schon im Frühling eigenen Bio-Hopfen angebaut und eine Grünhopfenrezeptur für den dritten Hopfenklang kreiert. Zwischendrin wurde immer wieder verkostet und verfeinert, bis die Trilogie aus Bier, Brot und Bratwurst stand.

In der Bäckerstube der Genießerbäckerei Pilger kam es nun im Beisein zahlreicher Kenner und geladenen Gäste zur „Vermählung“ der Spezialitäten. Das Buffet war festlich arrangiert und zur Verkostung kamen Biertreberbrot, Brotchips, Pralinen, Bierwurzn-Hopfenstangerl, Bierbratwurst vom Strohschwein und Schinken mit Gerstenmalzsirup, dazu als Bierspezialität der Hopfenklang, Partitur 3. Wer Lust hatte, konnte sich einer Führung durch die Backstube der Genießerbäckerei Pilger anschließen oder den interessanten Hintergrundinformationen zu Rezepturen, Reifezeiten und Lagerung der Wurstspezialitäten von Josef Brodinger zuwenden. Ab 2. November ist die Trilogie aus Bier-, Brot- und Wurstspezialitäten einzeln oder individuell zusammengestellt im Geschenkset mit den passenden Verkostungsgläsern von Eisch bei allen Partnern der Bierkulturregion erhältlich.

Hintergrund zu Manufakturen und Produkten

Brauer der Bierkulturregion

Die Brauer der Bierkulturregion sind die Inhaber und Braumeister der Brauereien Aldersbach, Hutthurm, Löwenbrauerei Passau, Langbräu Freyung, Weißbräu Kößlarn, Bucherbräu Grafenau und das Gut Riedelsbach. Seit Beginn der Bierkulturregion arbeiten sie eng zusammen. Gemeinsam kreieren sie die Premiumbierspezialität Hopfenklang und bringen jedes Jahr eine neue Rezeptur heraus. Aktuell ist es die Partitur 3.

Hopfenklang, Partitur 3, biozertifiziert

Nur ein einziges Mal im Jahr bietet sich die Chance dieses spezielle Bier zu brauen und zu trinken, weshalb Brauer wie Kenner Grünhopfenbiere als etwas ganz besonders Großartiges empfinden. Wie vor 100 Jahren werden die Dolden von Hand geerntet. Der Hopfen (Bavaria Mandarin, Comet) stammt aus eigenem BIO-Anbau und wird direkt nach der Ernte in einem sogenannten Grün-Hopfen-Sud eingebraut. Dadurch kommt das gesamte Aromenspektrum des Hopfens voll zur Geltung.

Die Partitur 3 ist eine feine Spezialität mit einem kleinen Anteil an Dinkelmalz und weißem, beständigem Schaum. Sein Duft ist getragen von Früchten, wie Mandarine, Blaubeere und Zitrus. Im Mund entfaltet sich eine angenehme Hopfennote mit frischen, fruchtigen Noten, die auch leicht „grasig“ sein dürfen. Im Nachtrunk stellt sich eine angenehme, fruchtig abgefederte Bittere ein. Die beste Trinktemperatur für den Hopfenklang, Partitur 3, ist 9 Grad Celsius.

Inhalt 0,75l Flasche; **Stammwürze** 12.2 %;

Alkohol 5 % Vol; **IBU** 21; **EBC** 8,3

Genießerbäckerei Pilger, Breitenberg

Der junge und experimentierfreudige Bäckermeister David Pilger schwört auf das echte Handwerk, das seiner Meinung nach zurecht eine Renaissance erlebt. In dieser Überzeugung tüftelt er an raffiniertem Gebäck, das zu Bier passt und beide auf Augenhöhe brillieren lässt.

Biertreberbrot

Das Biertreberbrot wird aus Roggenmehl, eigenem Sauerteig, wiederbelebtem Grander- und Elisawasser, Quellsalz, biogekeimtem Getreide und feinen Gewürzen gebacken. Das Bier und die Biertreber vom Sitterbräu verleihen der Brotspezialität eine langanhaltende Frische.

Brotchips

Der Hopfenklang, Partitur 3, und die feinwürzigen Brotchips ergänzen sich durch ihre Aromen. Die Brotchips werden aus Biertreberbrot hergestellt, fein geschnitten und mit Gewürzen wie Quellsalz, Rosmarin, Thymian oder Knoblauch bestreut und knusprig gebacken.

Pilgers Betthopferl

Die Pilger Bierpraline kombiniert den herben Geschmack des Hopfens mit feinsten, weißer Ganache. Das Ganze wird von einem Überzug aus edelster Zartbitterkuvertüre mit feinem Hopfenstaub zart herb abgerundet.

Metzgerei Brodinger, Freyung

Josef Brodinger ist Traditionsmetzgermeister in der vierten Generation. Er schwört auf feinen Geschmack und dauerhaft hohe Qualität. Seine Rezepturen entstehen in Zusammenarbeit mit dem Gourmetkoch Leopold Schuster aus Freyung und sind stets etwas Besonderes. Dafür erntet er viel Lob von seinen Fans. Nachzulesen auf Facebook.

Bierwurzn-Hopfenstangerl

Grobes Brät mit fein abgestimmten Gewürzen wird mit Edelschimmel geadelt. Während seines dreiwöchigen Wachstums entwickelt sich das besondere Aroma. Dieses einzigartige Aroma, gepaart mit der feinen Hopfennote im Abgang, lassen diese Spezialität zur Vollendung auflaufen.

Bierbratwurst vom Strohschwein

Grobes und feines Brät wird mit erlesenen Gewürzen gemischt. Ein Hauch von Zitrone, Kümmel und Majoran verleihen dieser Wurst Frische, abgerundet mit Gerstenmalz ist sie ein Hochgenuss zum Hopfenklang. Angeboten wird diese Köstlichkeit in Dosen, während der Grillsaison frisch und roh als Bratwurst oder auf Bestellung.

Schinken mit Gerstenmalzsirup

Genuss aus der Schweinekeule, goldgelb geräuchert ohne Schwarte mit einer kleinen, feinen Fettschicht von zart schmelzender Textur. Gerstenmalzsirup verleiht dem Schinken einen süßlichen, karamellartigen Ton, der die Frische und Würze des schwarzen Pfeffers aufnimmt und durch die blumigen Aromen der Hopfenblüten perfekt wird.

Die Bierkulturregion wächst von innen nach außen

26 führende Brauereien, Hotels, Gastwirtschaften, eine Glasmanufaktur, eine Bäckerei, eine Traditionsmetzgerei und die Landkreise Freyung-Grafenau und Passau sind in der Bierkulturregion organisiert. Zusammen setzen sie auf die Wirkung des eigenen Vorbilds und stoßen eine neue regionale Bierkultur an. Gemeinschaftlich und branchenübergreifend setzen sie charakterstarke Biere in kulinarische Kontexte mit passenden Produkten aus der Region.

Durch die Aufnahme neuer Partner erweitert die Bierkulturregion sein Angebot um bieraffine Genussthemen. Gemeinsame Werte sorgen für den großen Zusammenhalt. Langfristig will die Bierkulturregion der Ort für die weltoffenste Bierkulturerfahrung für den genussorientierten Kenner werden. Sie wurde 2016 von lokalen Brauern, führenden Hotel- und Gastronomiebetrieben, der Glasmanufaktur Eisch und den Landkreisen Freyung-Grafenau und Passau gegründet. Im Sommer 2018 brachte sie die erste gemeinsame Bierspezialität auf den Markt. Für die Zukunft ist die Aufnahme weiterer passender Partner geplant. An Bewerbungen mangelt es nicht.

Auskünfte:

Bernhard Hain, Tourismusreferent Landkreis Freyung-Grafenau
Telefon: +49 8551 57-246; Mail: bernhard.hain@landkreis-frg.de

Edith Bottler, Tourismusreferentin Landkreis Passau
Telefon: +49 851 397-600; Mail: edith.bottler@landkreis-passau.de

Bernhard Sitter, Vorsitzender Initiatorenkreis der Bierkulturregion
Telefon: +49 8583 96040; Mail: chef@gut-riedelsbach.de

Internet: www.bierkulturregion.de