



**BIER
KULTUR
REGION**

Das macht uns besonders: Unsere Werte
Aktiv • unterstützend • bieraffin
Experimentierfreudig • spezifisch

Dafür stehen wir: Unser Ziel
„Die Bierkulturregion vermittelt die
weltoffenste Bierkulturerfahrung für den
genussorientierten Kenner.“

PRESSEINFORMATION

LANGFASSUNG

Niederbayerns erster Bier-Cuvée heißt Paukenschlag

Inhalt und Verpackung ein sensorisches Kunstwerk

Riedelsbach, 29. April 2024 - Die Bierkulturregion Niederbayern präsentiert ihr neuestes Bier-Erlebnis: den Paukenschlag. Er ist ein Bockbier-Cuvée aus den besten Jahrgangsbock- und Starkbieren von sechs Brauereien der umtriebigen Gemeinschaft. Zugleich ist er eine Hommage an die traditionsreiche und erfinderische Braukunst Niederbayerns, die vom Erfinder des Pilsener-Bieres, Joseph Groll aus Vilshofen, bis zur Erfindung des Dinkelbieres durch Max Hirz in Hauzenberg im Jahr 1989 reicht.

Im späten Herbst 2023 trafen sich die Braumeister von sechs Brauereien der Bierkulturregion Niederbayern mit der Absicht, ihre Bock- und Starkbiere für die kommende Starkbierzeit gegenseitig zu verkosten. Dabei kam die Idee auf, ein Cuvée zu kreieren. In mehreren Verschnitt- und Verkostungsrunden entwickelte sich daraus der Paukenschlag. Der Name ist Programm, denn er markiert einen mutigen Tag, an dem sich eine gute Handvoll Brauer traute, ihre Biere zu verschneiden und den Cuvée in einer Dose abzufüllen. So etwas hat es in Deutschland wahrscheinlich bislang nicht gegeben.



**BIER
KULTUR
REGION**

Der Paukenschlag als die Summe seiner Biere

Mit dem Paukenschlag ist eine Bierspezialität im tiefen Kastanienbraun und einem Duft nach Espresso, Mandelgebäck, reifer Pflaume, Dörrobst und Toffee entstanden. Sie schmeckt wunderbar ausgewogen nach Malz, dunkler Schokolade und Dörrobst. Eine dezente Süße und eine charaktervolle, leichte Hopfennote begleiten den Abgang. Ausgangsbiere und Abstimmung sind eine komplexe Angelegenheit. Nicht weniger als 7 verschiedene Hopfensorten und 10 verschiedene Malze sind im Cuvée verarbeitet und mussten in ein harmonisches Gleichgewicht gebracht werden. Ebenso viel Aufmerksamkeit wie die Zutaten widmeten die Brauer auch den verschiedenen sensorischen Momenten des Trinkgenusses. Die Art des Glases, Haptik und Optik der „Verpackung“ und der Klang des Aufziehens und Öffnens spielten eine ebenso bedeutende Rolle, als es um das Trinkerlebnis als Ganzes ging. Nichts schien besser dafür geeignet, als den Paukenschlag Cuvée in eine stilvolle Dose abzufüllen und damit die ganze Bandbreite sensorischer Elemente auszuschöpfen.

Die Dose ist so leicht wie ein Luftballon und ihre Wandung so dünn wie ein menschliches Haar. Damit ist sie der perfekte Begleiter fürs Wandern genauso wie fürs Grillen im Freien. Dank der stilvollen Gestaltung macht sie sich auch auf dem festlich gedeckten Tisch bestens – ein wenig Mut zum Verlassen des Mainstreams der Tischkultur sei an dieser Stelle gefragt. Nicht zuletzt schützt die lichtdichte Dose besser als jedes andere Gefäß die Aromen. Gerade Hopfen ist sehr UV-empfindlich und die Dose verhindert den berüchtigten Lichtgeschmack. 99,1 Prozent der in Deutschland verkauften Dosen werden über das Pfandsystem zurückgegeben und wiederverwertet, so die Statistik. Übrigens war es die Gottfried Krueger Brauerei aus New Jersey in den USA, die 1935 erstmals Bier in Dosen auf den Markt brachte und im ersten Jahr 200 Millionen Biere in Dosen verkaufte. Seither wird jedes Jahr am 24. Januar mit dem Welttag der Bierdose an ihre „Geburt“ erinnert.

Tipps zur Trinktemperatur und Speisebegleitung

Um das Geschmackserlebnis voll auszukosten, empfiehlt sich, den Paukenschlag gekühlt bei einer Trinktemperatur von 8 Grad Celsius aus einem breiten Kelch oder einem bauchigen Rotweinglas zu trinken. Dazu passen hervorragend gegrilltes Gemüse, saftige



**BIER
KULTUR
REGION**

Burger, geschmolzener Käse und würzige Saucen. Auch in Kombination mit milden bis kräftigen Käsesorten entfaltet der Paukenschlag sein breites Spektrum an Aromen.

Warum es die Bierkulturregion Niederbayern gibt

Niederbayern ist bekannt für seine traditionsreichen Bierfeste und seine erfindungsreiche Brauwirtschaft. Bierstile, wie das Pilsener und Biersorten wie Dinkel-, Emmer- und Schwarzhäfer – sie alle wurden von Niederbayern erfunden. Und sie sind erfolgreich. In schöner Regelmäßigkeit werden Biere der Bierkulturregion beim European Beer Star oder dem World Beer Cup, den größten und bedeutendsten Bierwettbewerben in Europa und weltweit, prämiert und setzen sich gegen tausende Mitbewerber durch. Eine der charakterbildenden Zutaten, der Hopfen, wächst zudem im größten zusammenhängenden Hopfenanbaugebiet der Welt vor der Haustür.

All diese Umstände überraschen, dass auf die Frage, was man aus dem Urlaub von Niederbayern mit nach Hause nehmen würde, fast niemand aufs niederbayerische Bier kommt. Noch schlimmer, Niederbayern hat kein spezifisches Produkt, wie Südtirol, das in den Köpfen der Menschen eindeutige Begehrlichkeit auslöst. Dieser Umstand führte schließlich zur Gründung der Bierkulturregion Niederbayern 2016, mit dem Ziel, die Wertschätzung für die niederbayerische Braukultur und seine Biere zu steigern. Für mehr Sichtbarkeit der biereulturellen Spitzenleistungen ist in den vergangenen Jahren bereits viel geschehen. Eine Vielzahl neuer Bier-Erlebnissräume ist entstanden. Etwa in der Brauerei Aldersbach, im Apostelbräu in Hauzenberg, im ersten Bierhotel Deutschlands, im Gut Riedelsbach und zuletzt im Lang-Bräu mit dem neuen Bräustüberl mitten im Stadtzentrum von Freyung. Parallel hat die renommierte Glasmanufaktur Eisch stilvolle Bierkelche entwickelt, der Kurcamping Holmernhof in Bad Griesbach eine eigene Hausbrauerei eröffnet und bieraffine Gastgeber und Gastronomiebetriebe aus dem Kreis der Bierkulturregion haben persönlich entwickelte Bierkarten mit erlesenen Bieren in ihren Lokalen aufgelegt. Aus einst 2 Biersommeliers in den Landkreisen Passau und Freyung-Grafenau sind inzwischen 9 geworden.

All die Leistungen manifestieren sich letztlich, gewissermaßen als Referenz für die eigene Innovationskraft, in jährlich ein- bis zweimal gemeinschaftlich eingebrauten Bierspezialitäten, die aus dem Rahmen fallen und als Genuss-Leuchttürme für die Bierkultur in Niederbayern strahlen. Alles begann vor 7 Jahren, unterbrochen von der Pandemie, mit dem Hopfenklang, einer besonderen Bierspezialität, von der bisher sechs Partituren eingebraut wurden. Die Menge ist jeweils begrenzt; die 0,75-Liter-Flaschen



**BIER
KULTUR
REGION**

sind von Hand nummeriert und zusammen mit Eisch-Gläsern auch als Geschenk erhältlich. Jetzt gesellt sich der Paukenschlag zum Hopfenklang und erweitert die Premium-Linie um einen neuen Aspekt in der 440 ml Dose, ebenfalls limitiert und garantiert ein Gemeinschaftswerk.

Für weitere Informationen, Bildmaterial oder Verkostungsanfragen wenden Sie sich bitte an die Pressestelle der Bierkulturregion Niederbayern.

Mail: bierkulturregion@t-online.de.

Weitere Auskünfte:

Bernhard Sitter, Vorsitzender der Bierkulturregion Niederbayern

Telefon: +49 1718671180

Mail: chef@gut-riedelsbach.de