



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**

28. OKTOBER 2025

### **Bierkulturregion Niederbayern präsentiert Cuvee-Edition in der Dose**

Erstverkostung im Schalander der 1. Dampfbierbrauerei Zwiesel

**Zwiesel, 28. Oktober 2025** – In stimmungsvollem Rahmen fand im traditionsreichen Schalander der 1. Dampfbierbrauerei Zwiesel die öffentliche Erstverkostung der zweiten Cuvee-Edition der Bierkulturregion Niederbayern statt. Nach dem erfolgreichen „Paukenschlag“ des Vorjahres bewiesen sieben Brauereien erneut, dass sich niederbayerische Braukunst, Teamgeist und Innovationsfreude in einem außergewöhnlichen Gemeinschaftsbier vereinen lassen – diesmal wieder in der kultigen 0,44 l-Dose.

„Unsere zweite Cuvee-Edition zeigt eindrucksvoll, was entsteht, wenn sieben Brauereien ihr Wissen und ihre Leidenschaft bündeln“, betonte Rudi Hirz, 2. Vorsitzender der Bierkulturregion Niederbayern. „Dass wir erneut die 0,44 l-Dose gewählt haben, ist kein Zufall – sie steht für Jugendlichkeit und Qualität und war schon beim ersten Mal ein Garant für die große Nachfrage.“

Sieben der kreativsten Brauereien aus dem südöstlichen Niederbayern haben über mehrere Monate hinweg gemeinsam an der Rezeptur, den Basisbieren und der finalen Cuvee gearbeitet. Entstanden ist eine harmonische Komposition, die die Vielfalt und das Können der regionalen Brauwirtschaft auf den Punkt bringt – charaktervoll, ausgewogen und typisch niederbayerisch.

Wie alle Gemeinschaftsbiere der Bierkulturregion ist auch diese Edition streng limitiert und damit ein echtes Unikat – handwerklich gebraut, mit klarer Herkunft und unverwechselbarer Handschrift. Die neue Cuvee ist ab sofort bei allen Partnern der Bierkulturregion Niederbayern erhältlich.



**BIER  
KULTUR  
REGION**

### **Warum die 0,44 l-Dose mehr kann als ihr Ruf**

Die Bierdose galt lange als Verpackung für einfache Massenbiere. Doch die moderne 0,44 l-Dose erlebt eine bemerkenswerte Entwicklung – als Verpackung für hochwertige Spezialitätenbiere. Technisch ist sie nahezu unschlagbar: Sie schützt das Bier vollständig vor Licht- und Sauerstoffeinfluss, die zu Fehleraromen führen können, und bewahrt so die Frische, Hopfenaromen und feinen Nuancen besser als jede Glasflasche. Zudem ist sie leicht, kompakt und ressourcenschonend – beim Transport ebenso wie bei der Kühlung. Mit einer Rücklaufquote von über 99 Prozent zählt sie zu den am besten recycelten Verpackungsformen in Deutschland.

In der Bierkulturregion Niederbayern steht die Dose für einen bewussten Kulturwandel: Was früher als Alltagsverpackung galt, hat heute Einzug in gehobene Gastronomie und Hotellerie gehalten. Vorausgesetzt, der Inhalt hält, was das Design verspricht – und genau das ist hier gelungen.

Die 0,44 l-Dose wird so zum Symbol einer neuen, weltoffenen Bierkultur: bodenständig in der Herkunft, modern in der Haltung – und kompromisslos in der Qualität.

### **Erstverkostung mit prominenter Beteiligung**

Beim offiziellen Anstich im Zwieseler Schalander stießen Vertreter aus Brauwirtschaft, Politik und Tourismus gemeinsam auf die neue Edition an.

#### **Auf dem Foto (v. l. n. r.):**

Maximilian Rosenberger (1. Bürgermeister der Biergemeinde Hutthurm),  
Rudi Hirz (Apostelbräu, 2. Vorsitzender der Bierkulturregion Niederbayern),  
Helga Weinberger (stellv. Landrätin Freyung-Grafenau),  
Anton Wiedemann (Bucher Bräu Grafenau),  
Franz Meier (Altlandrat Landkreis Passau),  
Elisabeth und Mark Pfeffer (Inhaber) sowie  
Andreas Keller (1. Braumeister, 1. Dampfbierbrauerei Zwiesel).



## Die Bierkulturregion Niederbayern

Seit 2016 haben sich engagierte Brauereien, Gastronomen, Partnerbetriebe sowie die Landkreise Passau und Freyung-Grafenau zur Bierkulturregion Niederbayern zusammengeschlossen. Ihr Ziel: die Wertschätzung für heimische Braukunst zu fördern und die Vielfalt der niederbayerischen Biere sichtbar zu machen. Mit kreativen Gemeinschaftsprojekten – von Cuvees über Bier-Erlebnisräume bis hin zu kulinarischen Kooperationen – positioniert sich die Region als Hotspot innovativer, genussorientierter Bierkultur. Jede Edition, jedes Gemeinschaftsbier ist ein einmaliges Geschmackserlebnis – und Ausdruck eines regionalen Qualitätsversprechens, das Handwerk und Haltung vereint.

## Pressekontakt

Bierkulturregion Niederbayern

Mail: [bierkulturregion@t-online.de](mailto:bierkulturregion@t-online.de)

Telefon: +49 08583 96040 (Bernhard Sitter, Vorsitzender, Gut Riedelsbach,)

**Bildnachweis:** Bierkulturregion Niederbayern / Erstverkostung im Schalander der 1. Dampfbierbrauerei Zwiesel, Oktober 2025

