

PRESSEINFORMATION



Ein buntes Programm rund um's Bier gibt es am 1. Tag der Offenen Brauereien am 22. Oktober in Memmelsdorf, Schammelsdorf und Roßdorf a.F. Foto: Brauerei-Gasthof Drei Kronen Memmelsdorf.

1. TAG DER OFFENEN BRAUEREIEN IN DER FRÄNKISCHEN TOSKANA Brauereiführungen und Gschichtla rund um's Bier – „36 Kreisla“-Bier und „Görchla“-Bockbieranstich

Litzendorf / Fränkische Toskana, Oktober 2016: Anlässlich des Jubiläums „500 Jahre bayerisches Reinheitsgebot“ hat die Tourist-Information Fränkische Toskana einen Tag zu Ehren des Bieres geplant: Vier Brauereien der Fränkischen Toskana laden zum 1. Tag der Offenen Brauereien am Samstag, den 22. Oktober ein. Einblick in die Kunst des Bierbrauens gibt es bei Führungen durch die Brauereien. Wissenswertes rund um's Bier, lustige „Gschichtla“ der Braumeister, Verkostung der verschiedenen Biersorten und leckere regionale Spezialitäten bilden ein buntes Angebot von 10:00 bis 18:00 Uhr. In den teilnehmenden Brauerei-Gasthöfen Drei Kronen und Höhn in Memmelsdorf, Knoblach in Schammelsdorf und Sauer in Roßdorf a.F. stehen die Braumeister persönlich bereit, Gäste durch das Sudhaus zu führen, um ihr Handwerk und die verschiedenen Geschmacksrichtungen des Gerstensaftes zu erläutern.

„In Oberfranken gibt es bekanntlich die höchste Brauereidichte der Welt. Alleine in der Fränkischen Toskana sind aktuell zwölf Brauereien in Betrieb, manche sind schon seit acht Generationen in Familienhand. Diese Tradition und das lebendige Handwerk wollen wir unseren Gästen und Einheimischen mit dem Tag der Offenen Brauereien nahebringen“, erläutert Tourismusmanagerin Bianca Müller den Hintergrund der Veranstaltung.

Bei kostenfreien Brauereiführungen, unterhaltsamen Anekdoten rund um das Bier und leckeren Verkostungen der verschiedenen Biersorten können sich interessierte Bürger in Memmelsdorf, Schammelsdorf und Roßdorf a.F. auf die Spuren des Gerstensaftes begeben. Die Braumeister Hans-Ludwig Straub, Georg Höhn, Michael

Pressekontakt:

Tourismusregion „Fränkische Toskana“
Bianca Müller, Tourismusmanagerin
Am Wehr 3
96123 Litzendorf
Tel. 09505-80 64 106
mueller@fraenkische-toskana.com
www.fraenkische-toskana.com



PRESSEINFORMATION

Knoblach und Christian Sauer zeigen jeweils ihr Sudhaus, das Herzstück der Brauerei, und erläutern den Brauprozess und die Rohstoffe, die streng nach dem Reinheitsgebot nur Wasser, Hopfen und Malz sind.

Mindestens 15 Biersorten im Angebot

Insgesamt bieten die vier teilnehmenden Brauereien mindestens 15 verschiedene Biersorten an. Der Tag der Offenen Brauereien startet um 10:00 Uhr mit dem Anstich des neuen „Görchla-Bockbiers“ im Brauerei-Gasthof Höhn in Memmelsdorf. Das neue Bamberger Landkreisbier „36 Kreisla – Fränkisch Hell“, das die Biervielfalt des Landkreises Bamberg mit seinen 36 Gemeinden repräsentiert, kann am 22. Oktober bei der Brauerei Knoblach in Schammelsdorf, die bei der Entwicklung und beim Brauprozess maßgeblich beteiligt war, probiert werden. Bereits im Frühjahr wurde anlässlich des Jubiläums des bayerischen Reinheitsgebotes in der Brauerei Sauer in Roßdorf a.F. ein eigener „Jubel-Bock“ des „36 Kreisla“ gebraut. Neben den traditionellen Biersorten wie Rauchbier, Lager oder Helles werden in der Fränkischen Toskana zunehmend saisonale Sorten wie Bockbier, Märzen oder spezielle Festbiere gebraut, aber auch innovative Craft Biere wie das Summer Ale oder „Holla die Bierfee“ sowie Auftragsbiere für andere Restaurants.

Brauhandwerk seit Generationen

Trotz der wenigen Zutaten kann der Brauer - je nach Kombination verschiedener Hopfen und Malzröstungen - eine unendliche Vielfalt an Geschmacksrichtungen erzeugen. „Das Handwerk des Brauens wird von unseren Braumeisterinnen und Braumeister liebevoll gepflegt, die über die Jahrhunderte überlieferten Rezepturen werden weiterentwickelt und verfeinert“, so Müller. Durch das traditionelle handwerkliche Verfahren, teilweise mit offenem Kühlschiff, und eine lange Lagerzeit kann sich der Geschmack bei den Bieren der kleinen Brauereien wesentlich besser entfalten als bei industriell gebrauten Bieren. Also, einfach einmal die Vielfalt probieren und genießen!

Regionale Spezialitäten mit bierigen Zutaten

Übrigens, neben all dem flüssigen Gerstensaft gibt es am Tag der Offenen Brauereien selbstverständlich auch etwas Handfestes zum Essen: Passend zum Bier servieren die Brauerei-Gasthöfe zahlreiche regionale Spezialitäten und leckere Gerichte mit bierigen Zutaten, wie Braumeister- oder Treberschnitzel, Brauerrenspiess, Bierhaxn, bierige Waffeln, Biereis, oder auch deftige Gerichte wie Fleck, Weißwürste und vieles mehr.

Detailinfos zum Tag der Offenen Brauereien gibt es auf dem Flyer, der in der Tourist-Information Fränkische Toskana in Litzendorf, in den Rathäusern der Gemeinden Litzendorf, Memmelsdorf und Strullendorf sowie in

Pressekontakt:

Tourismusregion „Fränkische Toskana“
Bianca Müller, Tourismusmanagerin
Am Wehr 3
96123 Litzendorf
Tel. 09505-80 64 106
mueller@fraenkische-toskana.com
www.fraenkische-toskana.com



PRESSEINFORMATION

den teilnehmenden Brauereien kostenfrei zum Mitnehmen ausliegt – auch zum Download unter www.fraenkische-toskana.com. Infos gibt es auch unter Tel. 09505-80 64 106.

4.549 Zeichen inkl. Leerzeichen

Überblick Termine am Tag der Offenen Brauereien, 22. Oktober 2016:

10:00 Uhr Görchla-Bockbieranstich, Brauerei Höhn Memmelsdorf

Brauereiführungen (teilweise mit Bierverkostung):

11:00 Uhr und 15:00 Uhr: Brauerei Sauer Roßdorf a.F.

11:00-16:00 Uhr nach Bedarf: Brauerei Knoblach Schammelsdorf

Ganztägig nach Bedarf: Brauerei Höhn Memmelsdorf

Ganztägig nach Bedarf: Brauerei Drei Kronen Memmelsdorf

Pressekontakt:

Tourismusregion „Fränkische Toskana“
Bianca Müller, Tourismusmanagerin
Am Wehr 3
96123 Litzendorf
Tel. 09505-80 64 106
mueller@fraenkische-toskana.com
www.fraenkische-toskana.com