

Presseartikel

Hofbräu München – Braukunst seit 1589 Original Münchner Traditionsbiere

Das Biersortiment von Hofbräu München

Hofbräu München ist eine Sortimentsbrauerei mit ober- und untergärigen Bieren. Unter der Dachmarke Hofbräu München werden folgende acht Hauptmarken angeboten: Hofbräu Original, Hofbräu Dunkel, Münchner Weisse, Hofbräu Schwarze Weisse und die Saisonspezialitäten Hofbräu Maibock, Münchner Sommer naturtrüb, Hofbräu Oktoberfestbier und Hofbräu Festbier. Weitere Sorten sind Hofbräu Doppelbock, Hofbräu Winterzwikel, Hofbräu Kristall Weisse, Hofbräu Weisse leicht, Hofbräu Weisse Alkoholfrei, Hofbräu Alkoholfrei und HB Pure, die reine Gastronomiebiere sind.

Die Stärke der Brauerei liegt in den untergärigen Sorten wie Hofbräu Original und Hofbräu Dunkel sowie den Saisonspezialitäten Hofbräu Oktoberfestbier, Münchner Sommer naturtrüb, Hofbräu Maibock und Hofbräu Festbier. Der Absatzschwerpunkt beim Eigenbier lag 2011 zu 82 Prozent bei den untergärigen Sorten. Ergänzt wird das Produktprogramm durch die obergärigen Spezialitäten Münchner Weisse und Hofbräu Schwarze Weisse. Mit gut 50 Prozent des Absatzes ist Hofbräu Original die Nummer Eins im Sortiment. Mit den Saisonspezialitäten unterstreicht Hofbräu München kulturelle Vielfalt und bietet Bierliebhabern besondere Biere mit spezieller Atmosphäre.

Gebinde

In Deutschland werden die Biere von Hofbräu München ausschließlich in Mehrweg-Gebinden vertrieben: Mehrwegkasten 20 x 0,5 l und 24 x 0,33 l sowie im Fass zu 30 l und 50 l und Party-Fass zu 30 l. Für große Mengen werden Tanks eingesetzt. Exklusiv zur Belieferung der „Oidn Wiesn“ auf dem Oktoberfest werden 50 l und 100 l Holzfässer bereitgestellt.

Einweg-Gebinde wie der Einweg-Karton 20 x 0,5 l und der 4-Pack und 6-Pack mit 0,33 l werden nur im Export eingesetzt. Der Großteil der Biere im Export wird über Mehrweg-Fässer geliefert.

Hofbräu, mein München – Original Münchner Bier Vom Privileg, eine Münchner Brauerei zu sein

Der Claim „Hofbräu, mein München“ zeigt wo die Brauerei ihre Wurzel hat. Damals wie heute gilt: Hofbräu München steht fest zu Ihrer Tradition und ihren Wurzeln als Münchner Brau-

erei. Und so verwundert es nicht, dass der Leitspruch „Hofbräu, mein München“ viel mehr ist als nur Werbung. Denn es ist auch das Versprechen, Biere zu brauen, die sich zu Recht Münchner Bier nennen dürfen. Denn Münchner Bier ist einzigartig. Erzeugnisse von solch besonderem regionalem Renommee stellt die Europäische Union unter einen speziellen Schutz. Dazu hat die EU unter anderem die Schutzbezeichnung „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) eingeführt. Eine Schutzbezeichnung, mit der auch die von Hofbräu München gebrauten Biere gekennzeichnet sind. Und auch auf dem Oktoberfest darf nur „Münchner Bier“ ausgeschenkt werden. Zahlreiche Brauereien – aus dem In- und Ausland – würden sehr viel darum geben, Münchner Bier brauen und auf der Wiesn präsent sein zu dürfen. Doch: Die Marke „Münchner Bier“ ist vom Verein der Münchner Brauereien e.V. geschützt. Münchner Bier muss in den Grenzen der Landeshauptstadt gebraut werden.

Bier ist ein Naturprodukt Rohstoffe und Brauprozess

Seit über 400 Jahren braut Hofbräu München nach dem Reinheitsgebot. Dieses einzigartige Verbraucherschutzgesetz aus dem Jahre 1516 ist das unverletzliche Gütesiegel für die Reinheit und Qualität der Hofbräu Biere. Nur Wasser, Malz und Hopfen dürfen als Rohstoffe verwendet werden, denn Bier ist ein Naturprodukt. Bereits aus diesem Anspruch ergibt sich die Verpflichtung nach schonendem Umgang mit unserer Umwelt. Bei der Auswahl der Rohstoffe achtet Hofbräu München auf beste und kontrollierte Qualität von regionalen Lieferanten, wodurch zusätzliche Umweltbelastungen durch weite Transportwege vermieden werden.

Klasse statt Masse – so lautet das Motto der Brauer. Denn bei Hofbräu München weiß man: Was gut sein soll, braucht Zeit. Deshalb verzichten die Braumeister auf jegliche Art von Schnellreifung und lassen ihren Bieren im Kaltgärungsverfahren ausreichende Reifezeiten, um die ganz spezielle Hofbräu München Qualität zu erreichen.

Malz von bayerischen Mälzereien

Malz wird aus Gersten- und Weizenkörnern hergestellt, die mit Wasser zum Keimen gebracht werden. Das gekeimte Korn wird getrocknet und ab diesem Zeitpunkt als Malz bezeichnet. Je länger das Malz in verschiedenen Temperaturstufen getrocknet wird, desto dunkler wird seine Farbe, was später ausschlaggebend für die Farbtintensität und den Geschmack des Bieres ist. Durchschnittlich kauft Hofbräu München jährlich ca. 5.000 Tonnen bei regionalen, bayerischen Mälzereien ein.

Hopfen aus der Hallertau

Für die angenehme Bittere des Bieres sorgt der Hopfen, der als herbes Würzmittel beim Brauvorgang zugesetzt wird. Hofbräu München bezieht den Hopfen aus der nördlich von

München gelegenen Hallertau, dem größten zusammenhängenden Hopfenanbaugebiet der Welt.

Hefe aus der eigenen Hefe-Reinzucht-Anlage

Die Hefe ist bei der Bierherstellung für die alkoholische Gärung verantwortlich. Dabei wird der aus dem Malz gelöste Zucker in einem natürlichen Stoffwechselprozess in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt – zwei wichtige Bestandteile des Bieres. Hofbräu München verwendet ausschließlich Hefen aus eigenen Stämmen, die in der „Hefe-Reinzucht-Anlage“ gezüchtet werden.

Wasser aus dem eigenen Tiefbrunnen

Zum Bierbrauen verwendet Hofbräu München ausschließlich Brauwasser aus dem eigenen Tiefbrunnen. Aus gut 150 Meter Tiefe wird Wasser entnommen, das direkt unterhalb der vielschichtigen Münchner Schotterebene liegt und dadurch vor Belastungen bestens geschützt ist. Dabei handelt es sich nicht um normales Grundwasser, sondern um Wasser aus dem Pleistozän, das rund 15.000 Jahre alt ist und im Voralpenland nach der Eiszeit zurückblieb. Das Wasser blieb so über all die Zeit bestens geschützt vor Umweltbelastungen und ist absolut frei von Umweltgiften wie Pestiziden, Schwermetallen und Nitrat. Zur Schonung dieser wertvollen natürlichen Ressource wird das Wasser aus dem Tiefbrunnen nur zum Brauen verwendet. Für Reinigungszwecke wird ausschließlich normales Stadtwasser verwendet.

Um von den Rohstoffen zum fertigen Bier zu kommen, braucht es drei Schritte:

- Brauvorgang – Herstellung der Bierwürze aus Malz, Wasser und Hopfen
- Gärung, Reifung und Lagerung – Vergärung der Bierwürze mit Hefe und anschließender Reifung und Lagerung
- Filtration und Abfüllung - in Container, Fässer und Flaschen

Der Brauvorgang

Bevor Malz im Sudhaus verarbeitet werden kann, muss es in der Schroterei-Anlage gemahlen werden. Anschließend wird das geschrotete Braumalz im Maischbottich mit Wasser gemischt (maischen) und erhitzt, um die Stärke aus dem Malzschrot zu lösen und in Malzzucker umzuwandeln. Im Läuterbottich wird diese „Würze“ von den Spelzen und dem unlöslichen Rest des Malzes getrennt. In der Würzepfanne wird unter Zugabe von Hopfen die Würze gekocht. Nach Abscheiden der Trubstoffe im „Whirlpool“ ist die Würze fertig und kann nach Abkühlung im Würzekühler in Gärtanks gefüllt werden.

Gärung, Reifung und Lagerung

Im Gärtank setzt nach Zugabe der Bierhefe der Gärungsprozess ein. Aus den vergärbaren Zuckern der Würze entsteht Alkohol und Kohlensäure. Das so entstandene „Jungbier“ lagert bis zur vollendeten Reife mehrere Wochen bei etwa 0 bis 1,5 Grad.

Filtration und Abfüllung

Vor der Abfüllung wird das fertige Bier je nach Biersorte filtriert. Für die Gastronomie wird das Bier in Container und Fässer abgefüllt. Für den Genuss zu Hause wird das Bier in Flaschen abgefüllt, die anschließend verschlossen und etikettiert werden.