

Neu: Pyraser Herzblut – Braukunst trifft Leidenschaft

Echtes Handwerk und leidenschaftliches Engagement – Marlies Bernreuther, Inhaberin der Pyraser Landbrauerei, hat ihr Herzblut in die Entwicklung einer neuen Bierspezialitätenreihe einfließen lassen. Damit erschafft sie eine Edition besonderer Biere für spannende Genussmomente und auserlesenen Geschmack und gibt ihr den treffenden Namen Pyraser Herzblut.



Echtes Handwerk und leidenschaftliches Engagement – Marlies Bernreuther, Inhaberin der Pyraser Landbrauerei, hat ihr Herzblut in die Entwicklung einer neuen Bierspezialitätenreihe einfließen lassen. Damit erschafft sie eine Edition besonderer Biere für spannende Genussmomente und auserlesenen Geschmack und gibt ihr den treffenden Namen Pyraser Herzblut.

Entstehung und Entwicklung der Edelbieredition

Die neue Bierspezialitätenreihe der Pyraser Landbrauerei kann nur einen Namen tragen: Herzblut. Denn Leidenschaft für auserlesenen Geschmack und Begeisterung für das ehrliche, traditionelle Handwerk legten den Grundstein für die Kreation dieser hochwertigen Edition. Die Ideen für die besonderen Biere werden von Marlies Bernreuther, Inhaberin der Pyraser Landbrauerei, gemeinsam mit den Braumeistern Helmut und Achim Sauerhammer ausgewählt und in vielen, durchdachten Einzelschritten entwickelt. Achim Sauerhammer sorgt dabei nicht nur als Braumeister für das Genusslebnis Herzblut – er hat 2011 die renommierte Ausbildung zum Biersommelier mit „sehr gut“ abgeschlossen und ist für die speziellen Zutaten und das außergewöhnliche Aroma der Biere verantwortlich. Geplant ist derzeit die Erweiterung der Edition auf insgesamt fünf Spezialitäten. Es ist eine bewusste Entscheidung, Genussmenschen mit der Herzblut-Reihe nur eine kleine Auswahl an Bierspezialitäten anzubieten – eben etwas ganz Besonderes.



Eine ganz besondere Patenschaft

Die Unternehmerinnen Marlies Bernreuther und Diana Burkel, Inhaberin des Restaurants Würzhaus in Nürnberg,

teilen die Leidenschaft für auserlesenen Geschmack und das ehrliche, traditionelle Handwerk. Beide Geschäftsfrauen leiten erfolgreich ihre charakterstarken Unternehmen und sind stets auf der Suche nach einzigartigen Genusslebnissen, die Moderne und Tradition verbinden. Die Begeisterung für das Originelle und Besondere brachte sie nun zusammen. Und so wurde Diana Burkel Patin der Bierspezialitätenreihe Pyraser Herzblut von Marlies Bernreuther.

Imperial Pale Ale eröffnet die Herzblut-Reihe

Diese erste Herzblut-Bierspezialität, kurz IPA, ist ein Erlebnis für die Sinne. Sie tritt bernsteinfarben leuchtend mit rötlichem Schimmer in Erscheinung. Aus dem festen, cremefarbenen Schaum mit feiner Konsistenz steigt ein anfangs deutlich florales Aroma, gefolgt von Zitrus- und anderen exotischen Früchten, hervor. Eine zunächst leichte Süße und eine sich rasch ausbreitende Bittere, die nie überhandnimmt, geben den Fruchtnoten Mango, Pfirsich und Litschi ihren Auftritt. Der Abgang des IPA ist geprägt von Zitrusfrüchten und einer angenehmen, markanten Bittere. Es sollte im passenden Herzblut-Glas serviert werden, in dem sich die Aromen perfekt entfalten können. Der für die Herzblut-Reihe als Einstieg gewählte Bierstil hat eine ganz besondere Geschichte. Sein Ursprung liegt im 18. Jahrhundert in der bekannten Biernation England: Um in Indien stationierte britische Soldaten mit Bier aus der Heimat zu versorgen, haben englische Ale-Brauer das sehr beliebte Pale Ale extra stark eingebraut und stark gehopft, damit es die Seereise unbeschadet übersteht. Geplant war, das India Pale Ale in Indien mit Wasser versetzt auf den bekannten Alkoholgehalt des Pale Ale zurückzuverdünnen. Die Kolonialisten haben aber das stark eingebraute Bier pur genossen und damit eine neue Bierkategorie ins Leben gerufen. Die Bezeichnung Imperial Pale Ale wird benutzt, wenn es sich um ein noch stärker eingebrautes IPA mit über 8,5 % Alkohol handelt.



Steckbrief: Pyraser Herzblut Imperial Pale Ale

Farbe: leuchtender Bernstein mit rötlichem Schimmer. Verwendete Malze: englisches Pale Ale Malt, Gersten- und Weizenmalz aus der fränkischen Heimat, kraftvolles Karamellmalz. Hopfung: besonderes Hopfungsverfahren mit Saphir und Cascade Hopfen, 60 Bittereinheiten. Ideale Serviertemperatur: 10–13 °C. Stammwürzegehalt: 18,9 % Alkoholgehalt: 8,6 Vol.-%. Aromaprofil: florales Aroma, gefolgt von Noten exotischer Früchte wie Mango, Pfirsich und Litschi, leichte Süße mit ausgeprägter Hopfennote. Schaum: fest und fein, cremefarben. Mundgefühl: kräftig, vollmundig, massiv.

Das Pyraser Herzblut Imperial Pale Ale passt hervorragend zu scharfen Gerichten, da die ausgeprägte Bittere der Schärfe entgegenwirkt. Auch als Aperitif ist es geeignet, da der Hopfen den Appetit und die Geschmacksnerven anregt. Das Pyraser Herzblut ist auch als Geschenk ein Ausdruck besonderer Wertschätzung und bietet dem Beschenkten einen besonderen Genussmoment. Es ist zum Beispiel als hochwertiges Präsent für Familienmitglieder, wahre Freunde, Gastgeber und Jubilare geeignet oder zur Ehrung besonders engagierter Persönlichkeiten und Mitarbeiter.



Über die Pyraser Landbrauerei

Die im Herzen von Franken, südlich von Nürnberg gelegene Brauerei braut und verkauft seit 1870 Biere aus der Region für die Region. Ebenso lange ist die Brauerei im Besitz der Familie Bernreuther, die schon immer sehr viel Wert auf ehrliches Handwerk und eine faire Zusammenarbeit und Partnerschaft mit Kunden und Lieferanten legte. Nach zehn Generationen in reiner Männerhand übernahm Marlies Bernreuther im Januar 2010 die Brauerei aus den vertrauensvollen Händen ihres Vaters und wurde somit zur jüngsten Brauereibesitzerin Bayerns. Nachdem sie schon 1995 ihre Ausbildung im eigenen Betrieb absolvierte und seit 2006 in der Geschäftsleitung tätig gewesen ist, war sie bestens gerüstet für diese herausfordernde Aufgabe. Nach den ersten zwei Jahren als erfolgreiche Unternehmerin bringt sie 2012 ihre Spezialitätenreihe Pyraser Herzblut heraus und folgt damit der Tradition der inhabergeführten Landbrauerei, jedoch mit einer modernen Interpretation und ihrer eigenen Note. Der von ihr als Einstieg gewählte Bierstil hat seinen Ursprung in der bekannten Biernation England – für eine bayerische Brauerei ein spannendes Projekt. Mehr Informationen und Bezugsquellen unter www.pyraser-herzblut.de

Veröffentlicht von **Gourmet Magazin**

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de