

Neue Masskrüge auf dem Oktoberfest 2024: Bier besser einschenken!

Neue Masskrüge auf dem Oktoberfest 2024 in München lösen das Einschenk-Problem. Erfahren Sie alle Details zur Einführung und den Vorteilen.

München, die Stadt des Oktoberfests, bietet in dieser Saison ein innovatives Upgrade für die beliebten Masskrüge. Diese kleinen Veränderungen könnten große Auswirkungen auf das Biererlebnis haben. Lange habe man darüber nachgedacht, wie man das Einschenken von Bier optimieren könne, berichtete Georg Baudrexl, Verkaufsdirektor Gastronomie der Paulaner Brauerei Gruppe. In diesem Jahr kommen auf der Wiesn neue, leicht höhere Masskrüge zum Einsatz, die das Bier besser einschenken lassen sollen. Die Vorschau auf diese Neuerung fand im malerischen Seehaus im Englischen Garten statt, wo die Braumeister zusammenkamen, um das Wiesnbier zu präsentieren.

Der neue Krug, der etwa einen halben Zentimeter höher ist als das Vorgängermodell, sorgt dafür, dass beim Einschenken sowohl der Liter Bier als auch der Schaum ausreichend Platz finden. Es mag auf den ersten Blick nicht sofort erkennbar sein, aber diese kleine Änderung könnte das Trinkerlebnis erheblich verbessern. „Wir haben schon länger überlegt, wie wir das Problem mit dem Unterschank lösen können“, erklärte Baudrexl. Diese Anpassung zeigt, wie traditionelles Handwerk mit modernen Anforderungen verschmelzen kann, und spricht die Liebe der Münchner zum Bier an.

Die Einführung neuer Formen

Die Daten belegen, dass die Neuerungen in diesem Jahr über das Aussehen hinausgehen. Der neue Masskrug wird nicht nur bei Hacker-Pschorr, sondern in allen großen und kleinen Zelten eingesetzt – und das schrittweise. Andreas Maisberger, Geschäftsführer des Vereins Münchener Brauereien, äußerte die Hoffnung, dass in den kommenden Jahren eine flächendeckende Einführung der neuen Krüge erfolgen wird. Diese Entwicklung könnte sich als ein wichtiger Schritt für die Münchener Brauereien herausstellen, die sich durch den gemeinsamen Einsatz des neuen Krugs zusammenschließen.

Das Design der neuen Masskrüge wird unter anderem durch das Vereinslogo, das Münchner Kindl mit einem Bierkrug, verziert. Dies könnte den Stolz und die Tradition der Stadt noch weiter stärken und ein schönes Souvenir für Besucher darstellen. Es zeigt, wie handwerkliche Braukunst nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge erfreuen kann.

Logistische Überlegungen für die Wirte

Für die Wirte der Wiesn hat die Einführung der neuen Krüge einen erheblichen logistischen Aufwand zur Folge. Thomas Roiderer, Wirt von Hacker-Pschorr, schilderte dies lebhaft: Er rechnet damit, für sein Festzelt über 30 Paletten mit jeweils 470 neuen Krügen zu erhalten – das ergibt mindestens 11.280 neue Krüge. Solche Zahlen verdeutlichen, wie enorm große Veranstaltungen wie das Oktoberfest die Produktion und Verteilung von Bierkrügen beeinflussen. Diese Schritte sind notwendig, um sicherzustellen, dass sowohl die Qualität als auch die Quantität des Biers für die Gäste jederzeit gewährleistet sind.

Die Braumeister nutzen diese Gelegenheit nicht nur zur Verbesserung der Einschenktechnik, sondern auch, um den Gästen ein herausragendes Geschmackserlebnis zu bieten. So wird das Hacker-Pschorr-Bier mit einer Stammwürze von 13,8 Prozent und 6 Prozent Alkoholgehalt bereits als „ausgeprägt malzaromatisch“ beschrieben. Im Gegensatz dazu steht das

Paulaner-Wiesnbier, das mit einem Alkoholgehalt von 5,9 Prozent und einer Stammwürze von 13,7 Prozent ein etwas helleres Goldgelb präsentiert.

Die Einführung der neuen Masskrüge zeigt, dass Tradition und Innovation Hand in Hand gehen können. Auch wenn sich für die Gäste auf der Wiesn vieles beim Alten bleibt, so gibt es doch frische Ansätze, die diese jahrhundertealte Tradition in neuem Licht erscheinen lassen. Die Entscheidung, die Krüge zu verändern, ist nicht nur eine technische Anpassung, sondern auch ein Zeichen dafür, dass die Münchener Brauereien bereit sind, sich weiterzuentwickeln und ihr handwerkliches Erbe zu schützen.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de