Neuer Masskrug auf dem Oktoberfest: Höher, besser, bayerischer Genuss!

Neue Masskrüge beim Oktoberfest 2024 in München sollen das Einschenken verbessern. Details zur Einführung und den Änderungen.

Ein frischer Wind weht über das Oktoberfest 2024 in München! In den berühmten Wiesn-Zelten wird es dieses Jahr große Neuigkeiten geben, die den Biergenuss revolutionieren sollen. Präsentiert von den Braumeistern Christian Dahncke von Paulaner und Rainer Kansy von Hacker-Pschorr, stehen die neuen Masskrüge im Rampenlicht!

Auf den ersten Blick sehen sie aus wie die alten Krüge – doch der Schein trügt! Diese neuen Glaskrüge sind höher und versprechen, das Einschenken des beliebten Wiesnbiers zum Kinderspiel zu machen. Georg Baudrexl, Verkaufsdirektor Gastronomie der Paulaner Brauerei Gruppe, gab bei einer Präsentation im malerischen Seehaus im Englischen Garten spannende Einblicke. „Dank des neuen Designs haben der Liter und der Schaum endlich genug Platz!“, schwärmte er.

Höhere Krüge, besseres Einschenken!

Diese innovative Kreation, die schätzungsweise einen halben Zentimeter höher ist als ihre Vorgänger, könnte das Trinkerlebnis auf dem Fest grundlegend verändern. Der Eichstrich der alten Krüge lag ungünstig – jetzt jedoch ist dieser neu positioniert, sodass die schöne Schaumkrone optimal zur Geltung kommt. „Wir haben schon länger überlegt, wie wir das Problem mit dem Unterschank lösen können“, bemerkte

Baudrexl.

Ein Blick auf die Brauereimittelständler, die das neue Design umsetzen werden, zeigt das historische Zusammenspiel: Hacker-Pschorr, Paulaner, Augustiner, Hofbräu, Löwenbräu und Spaten. In Zukunft sollen die neuen Krüge flächendeckend Einzug in die Wiesn-Zelte halten, damit jeder Festbesucher sich über ein gelungenes Bier freuen kann.

Tausende neue Krüge für die Wirte!

Die Umstellung bringt auch logistische Herausforderungen für die Wiesn-Wirte mit sich. Hacker-Chef Thomas Roiderer rechnet, dass er für sein Zelt 30 Paletten mit je rund 470 neuen Krügen erhält. Das sind stolze 11.280 Krüge! So viel Biergläser waren noch nie nötig! Und das alles, um den Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

In diesem Jahr wird bei Roiderer Hacker-Pschorr-Bier mit 13,8 Prozent Stammwürze und 6 Prozent Alkoholgehalt ausgeschenkt, während das goldgelbe Paulaner-Wiesnbier mit 13,7 Prozent Stammwürze aufwartet – eine geschmackliche Vielfalt, die die Gaumen der Festbesucher erfreuen wird. Das Oktoberfest 2024 verspricht nicht nur frisches Bier, sondern auch eine innovative Zukunft für den Bierausschank!

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de