

Tradition trifft Vielfalt: Die neuen Wiesnbieren der Münchner Brauereien 2024

Am 05.09.2024 präsentieren Paulaner und Hacker-Pschorr ihre Oktoberfestbiere auf der Terrasse des Seehaus im Englischen Garten.

Am 5. September 2024 hatten Bierliebhaber und Interessierte die Gelegenheit, die diesjährigen Oktoberfestbiere von Paulaner und Hacker-Pschorr auf der Terrasse des malerischen Seehauses im Englischen Garten zu verkosten. Diese Veranstaltung, bei der die beiden renommierten Münchner Brauereien ihre Kreationen vorstellten, gilt als wichtige Tradition und Einstimmung auf das größte Volksfest der Welt, das bereits am 21. September 2024 beginnt.

Die Braumeister der beiden Traditionsbrauereien, Christian Dahnke von Paulaner und Rainer Kansy von Hacker-Pschorr, präsentierten stolz ihre neuesten Biere. Dieses Jahr wird das Hacker-Pschorr Wiesnbier dabei eine Premiere erleben: Erstmals wird es dieses spezielle Bier auch in Flaschen, sogar in stilvollen Bügelflaschen, angeboten. Zuvor war das Bier ausschließlich auf dem Oktoberfest zu genießen.

Bierprobe und spannende Neuentwicklungen

Bei der Bierprobe am Seehaus stellte Rainer Kansy das Hacker-Pschorr Oktoberfestbier vor, das durch seine betonte Hopfenblume und einen vollmundigen Körper besticht. „Es zeichnet sich durch eine malzaromatische Note aus und hat

einen harmonischen Nachhall“, so Kansy. Sein Gegenüber, Christian Dahnke von Paulaner, betonte ebenfalls die besonderen Merkmale seines Bieres: „Das Paulaner Oktoberfestbier ist goldgelb, vollmundig und lässt sich angenehm trinken. Es zeigt die perfekte Balance zwischen malzigen und hopfigen Noten.“

Die Brauer legen bei der Herstellung großen Wert auf Qualität, was sich in der Tradition des Münchner Reinheitsgebots von 1487 widerspiegelt. Mindestens 13,6 Prozent Stammwürze sind für die Oktoberfestbiere Pflicht, um den typischen, starken Geschmack zu garantieren.

Für die Münchner Brauereien spielt die Oktoberfestzeit eine entscheidende Rolle: Etwa sechs Millionen Gäste strömen jedes Jahr auf das Fest, und bis zu sechs Millionen Liter Bier fließen in durstige Kehlen. Ein erheblicher Teil davon, nämlich bis zu sechs Prozent des gesamten Bierausstoßes der Stadt, besteht aus Oktoberfestbier, von dem ein Drittel direkt auf dem Fest konsumiert wird.

Bier, das auf dem Oktoberfest ausgeschenkt wird, muss aus einer der sechs Münchner Traditionsbrauereien stammen – eine Vorschrift, die durch das Landgericht München I im Jahr 1990 bestätigt wurde. Dabei wird das Bier stets frisch zur Wiesn gebraut, und jede Brauerei bringt ihre eigene Note und Besonderheit in die Herstellung ein, um ein unverwechselbares Produkt zu kreieren.

Interessant ist auch die lange Geschichte von Hacker-Pschorr auf dem Oktoberfest, die bis ins Jahr 1830 zurückreicht. Die Brauerei hat im Laufe der Jahre zahlreiche Innovationen hervorgebracht und zeigt sich auch heute noch mit Stolz und Tradition, insbesondere im berühmten „Hackerfestzelt“ und der „Bräurosl“.

Das Paulaner Oktoberfestbier ist sowohl im Handel als auch in verschiedenen großen und kleinen Zelten auf dem Oktoberfest

erhältlich. Die enge Verbundenheit von Paulaner zur Stadt München wird nicht nur durch die Qualität des Bieres, sondern auch durch den ikonischen Paulaner-Turm mit dem großen Maßkrug symbolisiert.

Für die Festivalbesucher bleibt die Vorfreude auf das diesjährige Oktoberfest und die erstklassigen Biere der Münchner Brauereien ungebrochen. Ein unverwechselbares Aroma und die Hochwertigkeit dieser Tradition werden einmal mehr die Herzen der Bierliebhaber höher schlagen lassen. Die Brauerei-Gaststätten sind während der Wiesn-Zeit ein wahrer Anziehungspunkt und versprechen unvergessliche Momente in geselliger Runde.

Details

Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)