

Am Vatertag zur Bürgerbräu: Neues Albweizen zum Spartarif



Aufgrund ständiger Nachfrage aus der Kundschaft hat sich die Geschäftsleitung der Bürgerbräu entschlossen, erstmalig in der Geschichte der Brauerei ein Hefeweizenbier, gebraut und abgefüllt in Hersbruck, auf den Markt zu bringen. Die umfangreichen Baumaßnahmen und die Produktentwicklung wurden erfolgreich abgeschlossen. Das neue Bier ist seit 9. Mai in der Gastronomie sowie im Getränke- und Lebensmittelhandel zum Verkauf freigegeben. Das Hefeweizen unserer heimischen Brauerei wird nach altbayerischem Rezept handwerklich gebraut. Nach der Hauptgärung im Gärbottich reift es vier Wochen lang in der Flasche oder im Faß. Gerste und Weizen kommen aus heimischen Anbaugebieten, und der Hopfen stammt natürlich aus dem Hersbrucker Land. Zur Herstellung wird ausschließlich eine sorgfältig ausgewählte obergärige Hefe verwendet. Das neue Produkt, das „Unser Hersbrucker Albweizen“ getauft wurde, wird anlässlich eines Brauereifestes am 16. Mai – Christi Himmelfahrt oder auch „Vatertag“ genannt – der Öffentlichkeit präsentiert. Zu diesem Fest ist die Bevölkerung der Stadt Hersbruck sowie der weiteren Umgebung herzlich eingeladen. Ein Glas 0,5 Liter Albweizen kostet zwei Mark. Ein Paar Weißwürste fünf Mark, ein Hähnchen sechs Mark. Das Fest dauert von 11 bis 17 Uhr. Zur Unterhaltung spielen die Zeidler bei freiem Eintritt. Unser rechtes Bild zeigt Braumeister Hans Zink auf der Leiter seines neuen Gärbottichs. Er beobachtet, wie die Hefe für den nächsten Sud aus der Schnabe des Gefäßes in die Wanne überläuft. Auf dem linken Bild bestückt ein Gabelstapler die Reifboxen mit abgefüllten Flaschen und Fässern. Der Druck in den jeweiligen Gefäßen wird mit aufgeschraubten Manometern überwacht.

