

Kaiserdом vereint Tradition und Gesundheitsbewusstsein

Die Bamberger Brauerei orientiert sich am vorherrschenden Fitnesstrend und erweitert ihr Sortiment um zwei nachhaltige 0,0% vol. Biere

Bier, Bier und nochmal Bier - In der Genussregion Bamberg ist das hopfenhaltige Kaltgetränk nicht mehr weg zu denken. Hier gilt das Nahrungs- und Genussmittel sogar als das fünfte Element neben Feuer, Wasser, Erde und Luft. Die Tradition des Bierbrauens reicht in der „Hauptstadt des Bieres“ bereits über 1000 Jahre zurück, der erste Bierausschank ist im Jahr 1093 urkundlich belegt. Neben Brauchtum und Genuss lässt sich unter den Bierliebhabern aber auch ein neuer Trend erkennen: Laut statista sind 24,75% der Deutschen ein gesunder Lebensstil und damit verbunden auch eine gesunde Ernährung besonders wichtig. Im Zuge dessen steigt auch die

Nachfrage an alkoholfreien Bieren. Diese sind isotonisch und enthalten neben den für Sportler wichtigen Mineralstoffen wie Natrium, Kalium und Magnesium auch Protein sowie Vitamine der B-Gruppe.

Unter 0,4g Zucker pro 100ml

Die Kaiserdom Specialitäten Brauerei Bamberg hat gleich zwei dieser „Sportlerbiere“ im Sortiment: Weißbier 0,0% und Helles 0,0%. Beide Sorten kennzeichnen sich durch den vollen Geschmack echten fränkischen Bieres aus – und das bei 0,0% Alkoholgehalt. Durch ein neu entwickeltes Verfahren gelingt es der Bamberger Brauerei den 100% ursprünglichen und typischen Biergeschmack zu er-

halten und eine Verdampfung der Aromastoffe sowie den Verlust der Kohlensäure zu verhindern. Die meisten anderen Brauereien stellen ihr alkoholfreies Bier mit einem sogenannten „gestoppen Gärer“ her. Hierbei wird die aus dem Sudhaus gewonnene Würze nur minimalst im Gärkeller vergoren, sodass kaum Alkohol entsteht. Der Nachteil hierbei ist, dass der sonst zu CO2 und Alkohol vergorene Zucker im Getränk verbleibt. Auf 100ml sind das ca. 5g Zucker, das entspricht etwa der Hälfte einer herkömmlichen Cola. Um den süßen Geschmack zu überdecken, wird danach mit viel Hopfen gearbeitet. Die Kaiserdom Brauerei dagegen verwendet für ihre alkoholfreien Biere nur echtes, bereits Alkohol enthaltendes Bier, das durch ein neu entwickeltes und extrem schonendes Verfahren wieder entalkoholisiert wird. Nur so entsteht am Ende „echtes alkoholfreies Bier“ mit einem Zuckerwert von gerade einmal 0,4g pro 100ml, also einem Zwölftel der üblichen Biere.

Das ideale Trainingsgetränk
Die beiden alkoholfreien Biere der Kaiserdom kommen zudem auch noch der Umwelt zugute. „Dank unseres hochmodernen Verfahrens können wir teilweise verloren gegangenes CO2 mit Original Gärungskohlensäure wieder auffrischen“, berichtet Felix Wörner, Geschäfts-

führer der Kaiserdom Specialitäten Brauerei Bamberg, „diese Technik sorgt nicht nur zusätzlich für Geschmacksstabilität, sondern verringert auch erheblich unseren CO2-Ausstoß.“ Doch nicht nur die Entalkoholisierungsanlage der fränkischen Brauerei leistet ihren Beitrag zum Klimaschutz, sondern das komplette Sudhaus der Kaiserdom arbeitet ressourcenschonend. Das 2019 in Betrieb genommene Niedrigenergie-Sudhaus ermöglicht es bis zu 60 % an Primärenergie und 40 % an Wasser gegenüber üblichen Sudhäusern einzusparen. Den zum Betreiben benötigten Strom erhält die Brauerei von den Stadtwerken Bamberg, welcher bereits seit 2010 zu 100% aus

Wasserkraft gewonnen wird. Eine im Sudhaus integrierte CO2-Rückgewinnungsanlage reduziert den CO2-Ausstoß zudem noch einmal um über 500.000 kg pro Jahr.

Ihren ersten großen Fan haben die alkoholfreien Biere der Brauerei Kaiserdom auch schon gewonnen: Der ehemalige deutsche Profiboxer Axel Schulz ist so von den alkoholfreien Bieren der Kaiserdom Brauerei begeistert, dass er sogar extra persönlich in der Bamberger Brauerei zur Verkostung vorbeikam. „Voller Geschmack und das bei Top-Nährwerten“, schwärmt der erfolgreiche Schwergewichtler, „für mich das ideale Trainingsgetränk!“

IMMER & ÜBERALL

0,0% ALKOHOL
< 0,4g ZUCKER
pro 100ml

Kaiserdom
Bamberger Specialitäten Brauerei

Bamberger Bierkultur seit 1718

SILVER 2021
FRANKFURT
INTERNATIONAL
TROPHY