

Biergenuss für Gesundheitsbewusste

Prominenter Schlagabtausch bei der Kaiserdom Specialitäten Brauerei Bamberg

► **BAMBERG.** Die fränkische Familienbrauerei hat einen neuen Fan: Der ehemalige Profiboxer Axel Schulz ist hellauf begeistert von den alkoholfreien Varianten der Kaiserdom Biere und kam sogar extra zusammen mit seinem Freund und Geschäftspartner Carsten Büld zur Verkostung vorbei.

Besonders angetan ist der erfolgreiche Schwergewichtler von den Top-Nährwerten, und das zu Recht.

Sowohl das Weißbier 0,0% vol als auch das Helle 0,0% vol enthalten neben den für Sportler wichtigen Mineralstoffen wie Natrium, Kalium und Magnesium auch Protein sowie Vitamine der B-Gruppe.

Besonders hervorzuheben ist außerdem der geringe Zuckergehalt der beiden alkoholfreien Klassiker, dieser beträgt gerade einmal 0,4 Gramm pro 100 Milliliter. Das entspricht einem Zwölftel der üblichen Biere.

Die meisten anderen Braue-



Kaiserdom Geschäftsführer Felix Wörner (2.v.l.) und der nationale Vertriebsleiter Detlef Göbel (2.v.r.) heißen den ehemaligen Profiboxer Axel Schulz (l.) und seinen Geschäftspartner Carsten Büld (r.) zur Verkostung in der Brauerei willkommen.

Foto: PR

reien stellen ihr alkoholfreies Bier mit einem sogenannten „gestoppen Gärer“ her. Hierbei

wird die aus dem Sudhaus gewonnene Würze nur minimal im Gärkeller vergoren, sodass

kaum Alkohol entsteht. Der Nachteil hierbei ist, dass der sonst zu CO² und Alkohol vergo-

rene Zucker im Getränk verbleibt. Auf 100 Milliliter sind das circa fünf Gramm Zucker, das

entspricht etwa der Hälfte einer herkömmlichen Cola. Um den süßen Geschmack zu überdecken, wird danach mit viel Hopfen gearbeitet.

Die Bamberger 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.

Dadurch gelingt es der Kaiserdom Brauerei den 100 Prozent ursprünglichen und typischen Biergeschmack zu erhalten und eine Verdampfung der Aromastoffe sowie den Verlust der Kohlensäure zu verhindern.

Das spiegelt sich auch im Geschmack wider: „Wenn ich es nicht besser wüsste, würde ich denken, dass ich ein normales Bier trinke“, schwärmt Axel Schulz. „Voller Geschmack und fast kein Zucker, perfekt fürs Training und den nächsten Schlagabtausch.“

red