



PRESSEINFORMATION

Jever Bierprobe:

Hopfen und Malz – verhagelt der Wettergott das Prüfungsergebnis?

Jever, 11. Oktober 2018. In diesem Ausnahmesommer gab es wochenlang nur ein Thema: das Wetter. Mit der Hitzeperiode zu kämpfen hatten auch die Hopfen- und Getreidebauern. Ob die Qualität ihrer Ernten trotzdem einen guten Jever Jahrgang 2018/19 garantieren? Das zu entscheiden obliegt der gestrengen Prüfungskommission bei der Jever Bierprobe. Ihr Urteil wird am 12. Oktober verkündet – und nur wenn die Daumen der 13 Kommissionsmitglieder nach oben zeigen, darf das Friesisch-Herbe des neuen Brauerjahres ausgeschenkt und verkauft werden.

Während Jever Pilsener in diesem Ausnahmesommer wie am Schnürchen abgefüllt und ausgeliefert wurde, haben seine Braumeister bereits mit bangem Blick in Richtung Spätsommer geschaut. Nicht nur, weil der Rohstoff-Vorrat für den Jahrgang 2017/18 angesichts der Hitzewelle schneller als gedacht dahinschmolz. Sondern auch, weil die Gedanken der Braumeister schon um die Jever Bierprobe kreisten.

Qualitätssiegel Jever gefährdet?

Hat der Hopfen ausreichend Aroma und Bitterstoffe, die bekanntlich so entscheidend für das Friesisch-Herbe sind? Und wie sieht es beim Getreidemalz aus – erfüllt der erwartungsgemäß geringe Ertrag die hohen Ansprüche der Braumeister, um damit ein echtes Jever brauen zu können? Vor allem aber: Schmeckt das überhaupt, was nach dem Brauen, Vergären und Reifen herauskommt? Und hat dieses „Gebräu“ tatsächlich das Qualitätssiegel Jever verdient?

„Die Antworten sind nicht nur für unser Brauhaus lebenswichtig“, betont Betriebsleiter Christian Schmidt. „Kaum auszudenken wäre es, dass unsere zahlreichen Partnervereine und Veranstalter mangels Jever Nachschub sprichwörtlich auf dem Trockenen sitzen – oder gar auf andere Biere als unser Friesisch-Herbes ausweichen müssten.“

Spitzengenuss mit Feingefühl

Um das zu verhindern, hätte sein Team alle Hebel und Kontakte in Bewegung gesetzt, um für die jeverschen Sudkessel nur das Beste einzukaufen. „Auch ein Spitzenkoch kann selbst aus einfachsten Zutaten noch einen Hochgenuss zaubern – genauso, wie unsere versierten Brauer aus durchschnittlichen Rohstoff-Qualitäten mit ihrem Feingefühl ein wohlschmeckendes Jever Pilsener gemacht haben“ gibt sich Christian Schmidt im Vorfeld der Jever Bierprobe selbstbewusst.

Ob er Recht behalten wird? Das Prüfungsergebnis gibt die 13-köpfige Kommission unter Vorsitz von Olaf Harjes am kommenden Freitag (12. Oktober) bei einem geselligen Empfang im Schalander vom Friesischen Brauhaus zu Jever bekannt. Eine Urkunde wird das Urteil amtlich dokumentieren.



MITGLIEDER DER PRÜFUNGSKOMMISSION

Olaf Harjes, Rat der Stadt Jever (Vorsitzender der Prüfungskommission)

Rainer Dabitsch, Rat der Stadt Jever

Hartmut Duden, Technisches Hilfswerk Jever

Hinrich Eden, Deutsche Lebens-Rettungs-Gesellschaft e.V. Schortens/Jever

Sarina Gärtner, Fleischerei Janssen GmbH

Werner Jansen, Friesisches Brauhaus zu Jever

Olaf Janssen, Bauunternehmen Olaf Th. Janssen GmbH & Co. KG

Armin Kanning, Wangerland Touristik GmbH

Frank Kourim, Rat der Stadt Jever

Hans Matern, Rat der Stadt Jever

Frauke Mönnich, Friesisches Brauhaus zu Jever

Karl Oltmann, Rat der Stadt Jever

Karin Otten, Gärtnerei Otten



Wie das Land, so das Jever. Friesisch-herb.

Jever Pilsener kommt aus Jever. Und das liegt in einem ganz besonderen Teil Deutschlands: in Friesland. Das Wasser, die Luft, das Licht und nicht zuletzt das raue Klima haben die friesische Landschaft und das Jever Pilsener geprägt. Das Geheimnis seines einzigartigen Geschmacks liegt im Brauwasser, das auch heute noch aus demselben Brunnen gewonnen wird wie vor über 100 Jahren. Das Wasser der Quelle ist außerordentlich rein und weich. Es erlaubt dem Braumeister, eine Spur mehr Hopfen zuzusetzen. So entsteht der friesisch-herbe Charakter, der ein Jever – auch als alkoholfreies Jever Fun und Jever Fun Zitrone, Jever Light sowie Jever Lime – von anderen Bieren unterscheidet und schon beim ersten Schluck an die ursprüngliche, friesische Landschaft erinnert: Wie das Land, so das Jever. Friesisch-herb. Mehr unter: www.jever.de

Kontakt:

Friesisches Brauhaus zu Jever
Ira Beckmann
Elisabethufer 18, 26441 Jever
Telefon (0 44 61) 13 757
E-Mail info@jever.de

UNITED PUBLIC RELATIONS GmbH
Renate Goergen
Fleher Str. 3, 40223 Düsseldorf
Telefon (02 11) 31 60 99 22
E-Mail info@united-pr.de