



## **PRESSEINFORMATION**

### **Ausgezeichnet! Bayerischer Brauerbund und DEHOGA Bayern verleihen „Goldene Bieridee“ an Nürnberger Brau Gemeinschaft**

**Nürnberg, 26. Mai 2023. Der Bayerische Brauerbund e.V. und der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. haben den Mitgliedern des Nürnberger Brau Gemeinschaft e.V. bei einem Festakt im Münchner Löwenbräukeller die „Goldene Bieridee 2023“ verliehen.**

„Wenn eine der drei besten Bierideen in Bayern in diesem Jahr aus Nürnberg kommt, macht das nicht nur uns Brauer stolz“, so Stefan Stretz, 1. Vorsitzender des Nürnberger Brau Gemeinschaft e.V. „Vor allem die Nürnberger selbst dürfen sich freuen, dass unsere Bierkultur und -tradition mit unserer Initiative in den Fokus gerückt ist und nun diese renommierte Auszeichnung als Anerkennung erhält.“

Seit der Vereinsgründung im Tucher Mautkeller legen die Mitglieder des Nürnberger Brau Gemeinschaft e.V. gemeinsam Zeugnis für die mehr als 700 Jahre währende Nürnberger Brautradition und -kultur ab, wollen diese weiterhin lebendig halten, Nürnberger Bier und seine Brauereien erlebbar gestalten und das faire Miteinander der regional beteiligten Brauer fördern.

„Denn Bier braucht Heimat. Und Bier verbindet. Beides zusammen haben wir in der Corona-Pandemie erlebt. In dieser Krise haben wir zusammengefunden, obwohl wir in einem marktwirtschaftlichen Wettbewerb stehen, um dennoch mit vereinten Kräften dem berühmten Nürnberger Bier eine Zukunft zu sichern“, ergänzt Kai Eschenbacher, Sprecher des Nürnberger Brau Gemeinschaft e.V.

Dazu gehört auch, dass die Brauer bei vielen Anlässen gemeinsam Präsenz zeigen, zum Beispiel beim Nürnberger Bardentreffen oder beim Fränkischen Bierfest im Burggraben am Fuße der Kaiserburg. Stefan Stretz: „Darauf freuen wir uns besonders: Ein Teilerlös aus dem Verkauf unserer gemeinschaftlich gebrauten Bierspezialität ‚Zusammen Halbe‘ werden wir an den Kreisverband Nürnberg des Kinderschutzbundes spenden.“

#### **Nürnberger Brau Gemeinschaft e.V. – ausgezeichnet mit der „Goldenen Bieridee“**

Die Brauer von bierwerk, Bruderherz, New Beer Generation, Nürnberger Burgbräu, Schanzenbräu, StreuBräu, Tucher Privatbrauerei und Zeltner sowie der Hopfenhändler Barth-Haas stehen hinter dem Nürnberger Brau Gemeinschaft e.V. Gemeinsam legen sie Zeugnis für die mehr als 700 Jahre währende Nürnberger Brautradition und -kultur mit unter anderem ihrer Gründungsspezialität, gebraut von Nürnberger Brauern für die Nürnberger. Zudem treten die Vereinsmitglieder bei Veranstaltungen beispielsweise beim Fränkischen Bierfest im Burggraben der Kaiserburg, dem Nürnberger Bardentreffen oder weiteren Veranstaltungen auf.

**„Goldene Bieridee“**

Seit dem Jahr 1999 würdigt die Auszeichnung des Bayerischen Brauerbundes und des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern Personen oder Initiativen, die sich in besonderer Weise um die Präsentation bayerischer Bierspezialitäten verdient machen. Sie soll Brauern, Gastronomen und Freunden des bayerischen Bieres aber auch Ansporn sein, sich selbst um attraktive, originelle und moderne Formen der Darstellung des traditionsreichen bayerischen Wirtschaftszweiges und seiner zahlreichen Spezialitäten zu bemühen. Und sie soll den Bierliebhabern signalisieren, dass eine Branche, die ihre in Jahrhunderten zählende Tradition bewusst pflegt, Wandlungsfähigkeit und Innovationskraft besitzt, um sich den sich beständig wandelnden Anforderungen ihrer Kunden flexibel anzupassen, damit das Bier nach beinahe 6000-jähriger Geschichte die zeitgemäße Antwort auf den Durst auch im 3. Jahrtausend bleibt.



Auf dem Foto von links: Josef Geyer (Bruderherz), Kai Eschenbacher (Tucher Privatbrauerei), Stefan Stretz (Schanzenbräu), Ministerpräsident Markus Söder, Berthold Zeltner (Zeltner Brauerei), Oliver Prebeck (Streu Bräu), Thomas Raiser (BarthHaas) und Gunther Butz (Tucher Privatbrauerei) sowie unten Andreas Stempfle (bierwerk)

**Ansprechpartner für die Presse**

Nürnberger Brau Gemeinschaft e.V.

Kai Eschenbacher

Telefon: (09 11) 97 76 326

E-Mail: k.eschenbacher@tucher.de