



Quelle: Kapuziner Weißbier

Weihnachtszeit ist Festbierzeit

Süffige Köstlichkeiten für kalte Tage

Zimtsterne, Stollen und Festtagsbraten: Im Winter freut sich der Gaumen über gehaltvolle Genüsse. Dazu gehören traditionell auch die beliebten Weihnachts- und Winterbiere. Nachfolgend eine Auswahl dieser Bierspezialitäten.

Etwas dunkler eingebraut, etwas stärker in Stammwürze- und Alkoholgehalt, entspricht der Charakter der Weihnachts- und Winterbiere der Stimmung der kalten Jahreszeit. Die Geschmacks- und Sortenvielfalt der winterlichen Bierspezialitäten ist groß: ober- und untergärige, helle und dunkle, feinwürzig-süffige und vollmundige Biere sind in tiefen Kellern der Brauereien gereift, um mit Beginn der Adventszeit in die Gläser und Krüge der Biergenießer zu sprudeln.

Beim Einkauf erkennt man diese Saisonspezialitäten an ihren originell gestalteten Etiketten – natürlich mit Winter- und Weihnachtsmotiv. Eine besondere Spezialität ist seit jeher das Bockbier. Der Schwerpunkt der Stark-

biersaison fällt traditionell auf die Zeit zwischen November und Mai. Diese stärker eingebrauten Biere treffen übrigens keineswegs nur den Geschmack der Männer.

Zum Umsatzerfolg verhilft dem Weihnachtsbock auch eine beachtliche Zahl weiblicher Biergenießer: Frauen ziehen sein rundes, weiches Aroma oft der Hopfenbittere herberer Biersorten vor.

Aecht Schlenkerla Rauchbier-Urbock

Im Herbst ist Starkbierzeit in Bamberg und im Schlenkerla. Nach alter Tradition wird dazu im Juni der Aecht Schlenkerla

Rauchbier-Urbock eingebraut. Nach dem Sud in Kupferkesseln reift er drei Monate in den Kellern unter dem Stefansberg und wird am ersten Donnerstag im Oktober im Schlenkerla erstmalig angestoichen.

Der Urbock hat eine Stammwürze von 17,5 Prozent – das entspricht einem Alkoholgehalt von 6,5 Volumenprozent. Er wird mit Aecht Schlenkerla Rauchmalz aus der hauseigenen Mälzerei eingebraut. Der Verkauf findet zwischen Oktober und Heilige Drei Könige statt.

Den Ausschank gibt es vom Holzfaß im Brauereiausschank und den Flaschenverkauf im Einzelhandel, Gaststätten und im Schlenkerla-Webshop.

Tucher Christkindlesmarkt Bier

In Nürnberg, der Hauptstadt der Weihnachtsmärkte, wird das Original Nürnberger Christkindlesmarkt Bier von Tucher Bräu gebraut. Die Bierspezialität hat einen Alkoholgehalt von sechs Volumenprozent und eine Stammwürze von 13,3 Prozent.

Über den Getränkefachgroßhandel national distribuiert, gibt es das Tucher Christkindlesmarkt von Oktober bis Dezember. In diesem Jahr gibt es zu jedem Kasten eine CD mit deutschen Weihnachtsliedern.

Wieninger Weihnachts-Festbier

Das Weihnachts-Festbier der Privatbrauerei Wieninger ist ein Spezialbier, ausgereift und würzig im Geschmack. Das naturbelassene und nicht pasteurisierte Bier, vollmundig und mit spürbar angenehmer Bittere ist nur von November bis Dezember im Angebot. Die Gebinde: 0,5 Liter im 20er Kasten und 30 Liter Faß. Der Alkoholgehalt liegt bei 5,7 Volumenprozent und die Stammwürze bei 13,3 Prozent.

Gold Ochsen Weihnachtsbier

Beim Gold Ochsen Weihnachtsbier handelt es sich um eine feinwürzige Festbierspezialität, die speziell für die Weihnachtszeit eingebraut wird.

Das Weihnachtsbier hat einen Alkoholgehalt von 5,6 Volumenprozent und ist in der Zeit von Oktober bis Dezember in der 20 x 0,5 Liter Kiste und in der drei Liter Doppel-Magnumflasche erhältlich.



Nur zur kalten Jahreszeit ist die Erdinger Schneeweisse erhältlich.

Zwiefalter Festbier

Von Oktober bis Dezember bietet Zwiefalter Klosterbräu Festbier zum Verkauf an. Diese Bierspezialität wird mit 13,5 Prozent Stammwürze, entsprechend 5,5 Volumenprozent Alkohol, eingebraut. Die Beigabe von dunklem Braumalz sowie die achtwöchige Lager- und Reifezeit vollenden den Geschmack.

Zwiefalter Festbier gibt es im 30 Liter Kegfaß und in der Gebindegröße 20 Flaschen à 0,5 Liter. Ergänzend bietet die Brauerei als zusätzlichen Verkaufsartikel das Zwiefalter Festbier im Geschenkkarton an: mit vier Flaschen Festbier, zwei Gläsern, einem Skat- und Würfelspiel oder sechs Flaschen Festbier.

Erdinger Schneeweisse

Nur in der kalten Jahreszeit gibt es die Erdinger Schneeweisse – 1998 das erste winterliche Weißbier. Diese saisonale Spezialität erfreut Weißbierliebhaber durch ihr würziges Aroma. Erst Mitte Oktober erhält die Schneeweisse durch eine verlängerte Reifedauer ihre Bernsteinfarbe und ihren kräftigen Geschmack. Das Winterbier hat mit 5,6 Volumenprozent einen etwas höheren Alkoholgehalt als Erdinger Weißbier.

Für Handel und Gastronomie ist das Saisonbier ein zeitlich begrenztes Zusatzangebot in einer absatzstarken Zeit. Das Bier wird national vertrieben und ist im Handel von Oktober bis Februar erhältlich. Für die Gastronomie stellt die Brauerei eigene Schneeweisse-Gläser und Tischaufsteller bereit.

Sternquell Weihnachtsbier

Sternquell braut in diesem Jahr erstmals ein Weihnachtsbier. Anfang Oktober wird das Plauener Brauhaus die Produkteinführung vornehmen. Damit will Sternquell dem Wunsch vieler Kunden entsprechen, sich zu besonderen Anlässen ein spezielles Bier einschenken zu können.

Wie alle anderen Sorten wurde auch das Weihnachtsbier von den Braumeistern der Plauener Braustätte selbst kreiert. Das Produkt zeichnet sich durch eine recht hohe Stammwürze von etwa 13,2 Prozent aus. Damit ist es ein vollmundig-würziges Bier mit dezenter Hopfennote.

Der Alkoholgehalt liegt bei 5,8 Prozent. Diese Eigenschaften charakterisieren das Sternquell-Weihnachtsbier als echtes Festbier.

Weihnachtsbier Verkauf 1 000 Menge LEH >= 200 qm + GAM (excl. Aldi)	Jahr 2004	1. Quartal 2004	2. Quartal 2004	3. Quartal 2004	4. Quartal 2004	1. Quartal 2005	2. Quartal 2005
nach Regionen	10972	1286	536	294	8856	1356	362
West	9739	1208	508	281	7742	1151	342
Nord-West	1087	156	24	14	893	153	11
NRW	1018	117	11	7	883	185	12
Mitte	784	87	23	42	633	167	20
Baden-Württemberg	4738	611	105	104	3917	233	77
Bayern	2111	237	345	113	1417	413	222
Ost	1233	78	28	13	1114	205	19
Nord-Ost	530	17	10	11	492	73	11
Thüringen-Sachsen	638	55	17	1	565	122	8
Berlin	65	6	1	1	57	10	1

Quelle: InfoScan Drink

Kapuziner Winter-Weißbier

Jetzt ist sie wieder erhältlich, die Weißbier-Spezialität für die Wintermonate: Das Kapuziner Winter-Weißbier. Die Weißbierspezialität aus der Bierstadt Kulmbach hat eine Rundum-Etikettierung mit Holographie-Effekt. Die Winterlandschaft soll den Genießer sofort in die richtige Stimmung versetzen. Auf der Rückseite der 0,5 Liter Mehrwegflasche ist ein Thermometer, das sich beim Erreichen der optimalen Trinktemperatur von acht Grad Celsius grün verfärbt.

Seinen vollmundigen Geschmack und die kräftige Farbe erhält das Kapuziner Winter-Weißbier durch die Verwendung von Röstmalzen. Es hat eine Stammwürze von 12,5 Prozent sowie einen Alkoholgehalt von 5,4 Volumenprozent. Ab Mitte Oktober ist diese Weißbier-Spezialität erhältlich: der Saison-Auftakt wird im Handel durch eine Zugabeaktion begleitet, für die Gastronomie stehen Werbemittel zur Verfügung.

Mönchshof Nikolaus

Das Weihnachtsbier der Spezialitätenmarke Mönchshof gehört zu den saisonalen Biersorten. Etwas dunkler in der Farbe und mit 5,6 Volumenprozent Alkohol und 13,4 Prozent Stammwürze ist es stärker als das Mönchshof Original.

Die Auflage des Weihnachtsbiers ist streng limitiert und nur in den Monaten Oktober bis Dezember im Getränke- und Lebensmitteleinzelhandel sowie in der Gastronomie im Kernvertriebsgebiet Nordbayern erhältlich. Zusätzlich zur Bügelflasche gibt es das Weihnachtsbier auch im 30 Liter Faß.

Torgauer Weihnachtsbier

Das Weihnachtsbier aus dem Torgauer Brauhaus wird nach sächsischer Rezeptur gebraut. Es hat einen Alkoholgehalt von 5,7 Volumenprozent.

Die Gebindeart: 0,5 Liter Bügelverschlußflasche im 16er Modul-Display-Kasten mit Mini-Truck. Das Verkaufsterritorium ist überregional und erstreckt sich über alle neuen Bundesländer und Niedersachsen. Die Verfügbarkeit ist auf den Zeitraum von Oktober bis Januar beschränkt.

Pyraser Weihnachtfestbier

Das Pyraser Weihnachtfestbier ist ab Oktober zur Auslieferung bereit. Die Pyraser Vielfalt – alle 19 Sorten ein Preis – gilt auch für Pyraser Weihnachtfestbier.

Die Weihnachts- und Winterbiere folgender Brauereien gibt es beim 1. Bayern-Bier-Express, Scheyerer Straße 22, 85276 Hettenshausen, Telefon 08441/71529, Fax 08441/805886, Mobil 0171/8742540, E-Mail: bayern-bier-express@t-online.de, www.1-bayern-bier-express.de: Wieninger, Schlenkerla, Kulmbacher, Pyraser, Zötler, Wildbräu, Hofbräu München, Mittenwald, Kaltenberg, Hirschbräu, Allgäuer Brauhaus, Hofbrauhaus Freising.

Dieses würzige Festbier wird nach einem speziellen Rezept des Braumeisters mit über 13 Prozent Stammwürze und sechs Volumenprozent Alkohol eingebraut.

Eiskalt und lange gereift soll es den Ansprüchen an ein exklusives Festbier gerecht werden. Seit letztem Jahr gibt es davon auch eine Abfüllung in der drei Liter Magnumflasche.

Fest-Bier von Zötler

Das Fest-Bier der Privat-Brauerei Zötler wird nach überlieferten Rezepturen eingebraut. Es wird erst nach langer Reifung bei circa 0 °C in den tiefen Kellern der Familienbrauerei vom Braumeister für die Abfüllung freigegeben. Der Stammwürzegehalt beträgt 13,5 Prozent, der Alkoholgehalt 5,5 Volumenprozent. Das Fest-Bier ist ab dem 15. November bis zum 31. Dezember erhältlich. Das Vertriebsgebiet liegt im Allgäu. Die Gebinde: 0,5 Liter Mehrweg-Glasflasche und 30 Liter Kegfaß.

Ayinger Winterbock

Münchens einzige Landkreisbrauerei bietet ihren Kunden zur Weihnachtszeit eine Spezialität: den Ayinger Winterbock. Der Alkoholgehalt liegt bei 6,7 Volumenprozent und die Stammwürze bei 18,5 Prozent. Das aufwendige Dreimaischverfahren unter Verwendung von vier Sorten Malz gibt dem dunklen Doppelbock seine Malzdominanz und dunkle Farbe. In der Zeit von Anfang November bis Ende Januar ist der Ayinger Winterbock in der 0,5 Liter NRW-Flasche und im 30 Liter Keg erhältlich.

Wildbräu Weihnachtsbier

Das Weihnachtsbier von Wildbräu hat einen Alkoholgehalt von 5,1 Volumenprozent. Für Aktionen steht der Außendienst jederzeit auf Anforderung zur Verfügung. Gebinde: 20 x 0,5 Liter. Die Wildbräu-Grandauer legen höchsten Wert auf traditionelle Rezepturen und exzellente Zutaten aus den besten regionalen Anbaugebieten.

Die Weihnachts- und Winterbiere folgender Brauereien gibt es bei der Getränke-Agentur Gottschalk, Straubinger Straße 17a, 84066 Mallersdorf-Pfaffenberg, Telefon 08772/5262, Fax 08772/1726, Mobil 0172/4582941, www.bayern-bier-gottschalk.de: Wieninger, Pyraser, Familienbrauerei Jacob.

Winterbier der Weltenburger Klosterbrauerei

Zwischen Oktober und Januar gibt es das Winterbier, den Weltenburger Kloster Winter-Traum aus der Brauerei im ältesten Kloster Bayerns. Der Alkoholgehalt beträgt 5,2 Volumenprozent. Je Saison werden über 6 000 Hektoliter produziert. Gebinde: 20 x 0,5 Liter NRW sowie fünf Liter Partyfaß mit integriertem Zapfhahn.

Martini Winterbier

Das Martini Winterbier ist eine feinwürzige Spezialität, die nach alter Rezeptur speziell für die kalte Jahreszeit eingebraut wird. Gebinde: 20 x 0,5 Liter Kasten mit NRW-Flaschen. Das Winterbier aus Kassel ist von Anfang Oktober bis Januar verfügbar.

Hofbräu Festbier

Sein Geschmack macht das Hofbräu Festbier bei einem Alkoholgehalt von circa sechs Volumenprozent zum vollkommenen Begleiter für besondere Anlässe. Typ: Untergärig, helles Festbier. Gebinde: Kasten mit 20 x 0,5 Liter Mehrweg-Flaschen.

Mittenwalder Dunkler Weihnachtsbock

Der dunkle Weihnachtsbock ist das stärkste Bier aus „Deutschlands höchstgelegener Privatbrauerei“. Eingebraut

wird es mit dunklem Spezialmalz unter Zugabe von Feinstaromahopfen und Bergquellwasser. Kontrollierte Rohstoffe aus Oberbayern, traditionelles Brauverfahren, und Bergquellwasser sollen für höchste Qualität bürgen wie bei allen Mittenwalder Bierspezialitäten.

Alpirsbacher Klosterbräu Weihnachtsbier

Einer alten Tradition folgend, braut die Alpirsbacher Klosterbräu zum Weihnachtsfest eine Bierspezialität: das Weihnachtsbier. Jeweils von der vorletzten Oktoberwoche bis Weihnachten ist das



Nach alter Tradition braut die Alpirsbacher Klosterbräu ihr Weihnachtsbier.

Festbier verfügbar. Die Stammwürze beträgt 13,3 Prozent und der Alkoholgehalt 5,4 Volumenprozent. Gebinde: 20 x 0,5 Liter Mehrweg und 30 Liter Keg.

Dinkelsbühler Weihnachtsbier

Das Weihnachtsbier der Brauerei Hauf in Dinkelsbühl ist ein helles Spezialbier mit einem Stammwürzegehalt von 13,3 Prozent. Bei diesem Festbier wurde bewußt auf einen süßlichen und malzbetonten Charakter sowie auf eine kräftige Farbe verzichtet. Eine Betonung des Hopfenaromas gibt diesem Bier seine Note – ein Festbier, das auch einem Pilstrinker schmeckt. Das Dinkelsbühler Weihnachtsbier ist in der 0,5 Liter Flasche und im 30 Liter Keg erhältlich.

Kauzen Winter-Weiße und Festbier

Kauzen Winter-Weiße ist ein dunkler Bock, den es nur in limitierter Auflage von Oktober bis März gibt. Seit 1994 wird die Saisonspezialität mit einer Stammwürze von 16,5 Prozent und einem Alkoholgehalt von 7,1 Volumenprozent hergestellt. Das Festbier hat eine Stammwürze von 13,3 Prozent und einen Alkoholgehalt von 5,8 Volumenprozent. Kauzen Festbier gibt es wie die Winter-Weiße nur in limitierter Auflage.

Kaiser-Weihnachtsbier

Bereits im September steht in der Kaiser-Brauerei das Weihnachtsbier auf dem Sudplan, das mit einer Komposition aus vier Malzen gebraut wird. Eine kräftige goldene Bierfarbe und vollmundiger Trunk kennzeichnen das in limitierter Menge gebrauchte Bier. Abgefüllt wird das Kaiser-Weihnachtsbier in die 0,5 Liter NRW-Flasche. Das Weihnachtsbier gibt es ab Anfang November.

Bier Gesamt als Vergleich LEH >= 200 qm + GAM (excl. Aldi)	Jahr 2004	1. Quartal 2004	2. Quartal 2004	3. Quartal 2004	4. Quartal 2004	1. Quartal 2005	2. Quartal 2005
Verkauf 1 000 Menge	2 676 312	629 918	694 424	719 920	632 050	606 497	716 406
Verkauf 1 000 Euro	2 650 005	623 205	681 105	712 592	633 103	605 578	720 914
Preis Euro/Menge	1,01	1,01	1,02	1,01	1,00	1,00	0,99

Bier Gesamt als Vergleich LEH >= 200 qm + GAM (excl. Aldi)	Jahr 2004	1. Quartal 2004	2. Quartal 2004	3. Quartal 2004	4. Quartal 2004	1. Quartal 2005	2. Quartal 2005
Verkauf 1 000 Menge	10 972	1 286	536	294	8 856	1 356	362
Verkauf 1 000 Euro	12 847	1 478	584	337	10 447	1 453	439
Preis Euro/Menge	1,19	1,13	1,17	1,15	1,20	1,17	1,14

Quelle: InfoScan Drink

Weihnachts-Festbier Hofbrauhaus Freising

Das speziell eingebraute Weihnachts-Festbier vom Hofbrauhaus Freising hat eine leicht betonte Malznote und ist durch Hopfen in der Bittere abgerundet. Die Stammwürze beträgt 13,5 Prozent, der Alkoholgehalt liegt bei 5,8 Volumenprozent und eine milde Bittere von 20.

Allgäuer Brauhaus- Winterfestbier

Zur Weihnachtszeit gibt es das Winterfestbier vom Allgäuer Brauhaus. Es wird nach einer speziellen Rezeptur gebraut mit würzigem Geschmack. Der Alkoholgehalt beträgt 5,5 Volumenprozent und die Stammwürze 13,3 Prozent. Gebindegrößen: 20 und 30 Liter Partyfaß, Flasche und geprägte Bügelverschlussflasche 20 x 0,5 Liter.



Gebügelt: Das Winterfestbier vom Allgäuer Brauhaus.

Fürstenberg Festbier

Alljährlich bietet die Fürstenberg Brauerei ab Mitte Oktober bis zum Jahresende Fürstenberg Festbier an. Das Festbier hat einen Alkoholgehalt von 5,3 Volumenprozent bei 12,2 Prozent Stammwürze. Die Bittereinheit von Festbier beträgt 23. Fürstenberg Festbier wird im 20er-Kasten mit 0,5 Liter Mehrwegflaschen angeboten.

In diesem Jahr gibt es eine Promotionverpackung mit fünf Flaschen Festbier und einem Glas. Mit Kastensteckern und Plakaten wird am POS für die Bierspezialität geworben. Außerdem wird der Abverkauf in diesem Jahr mit einem 0,25er Glasseidel pro Kasten unterstützt. Besonders gefragt ist das Festbier auch im Exportgeschäft der Brauerei.

Wittelsbach: Königliches Festtags-Bier

Königliches Festtags-Bier ist ein Spezialbier, das für die Weihnachtszeit gebraut wird. Die Bierspezialität für Genießer ist von Oktober bis Dezember erhältlich.



Bernsteinfarben, mit 5,4 Volumen-Prozent Alkohol: Das Heidelberger Weichbier.

Schlappeseppel Winterbock

Der Schlappeseppel Winterbock ist eine klassische starke Bierspezialität, die nur zwischen Oktober und Dezember verkauft wird. Der Alkoholgehalt liegt bei 7,5 Volumenprozent. Früher wurde während der Reifezeit der Keller abgeschlossen. Der Kellermeister trug die Verantwortung dafür, daß nicht schon während der Reifezeit zu viel „verkostet“ wurde.

Neuschwansteiner Weihnachtsbier von Hirschbräu

Das Neuschwansteiner Weihnachtsbier von Hirschbräu ist ein Bier, ganz im Sinne des Märchenkönigs Ludwig II. von Bayern gebraut. Die festliche Aufmachung soll zum Kauf verlocken.

Augsburger Thorbräu Weihnachtsbier

Das Thorbräu Weihnachtsbier ist ein helles Festbier. Die Stammwürze beträgt 13 Prozent, der Alkoholgehalt liegt bei 5,5 Volumenprozent. Die Bierspezialität wird in einem aufwendigen Zweimaisch-Sudverfahren hergestellt. Die Abfüllung erfolgt in 0,5 Liter NRW Mehrwegflaschen.

schen. Das Weihnachtsbier wird im 20 x 0,5 Liter Modulkasten und im Zwölfer Karton für den Export und als Geschenk angeboten.

Winter Weisse und Winter Gold Familienbrauerei Jacob

Die Familienbrauerei Jacob befindet sich in der Oberpfalz in Bayern. Die Winter Weisse ist eine naturtrübe Weißbier-Spezialität mit 5,2 Volumenprozent Alkohol. Winter Gold ist ein klassisches Spezialbier mit 5,3 Volumenprozent Alkohol. Beide Biere gibt es in der 0,5 Liter Mehrwegflasche.

Weihnachtsbier aus Heidelberg

Heidelberger Weihnachtsbier wurde 1989 erstmals eingebraut. Es wird jedes Jahr speziell für die Weihnachtszeit eingebraut. Charakteristisch für das Weihnachtsbier aus Heidelberg ist sein aromatisch-mildwürziger Geschmack und seine Bernsteinfarbe. Mit 5,4 Volumenprozent Alkohol besitzt die weihnachtliche Saisonspezialität, verglichen mit Pils, einen etwas höheren Alkoholgehalt, zählt aber noch nicht zu den Starkbieren.

Heinrich Voß