

Pressemitteilung zur Slow Food vom 14.04. – 17.04.2011 in Stuttgart

Die Preußen kommen – Mit dem ersten echten Kartoffelbier Deutschlands

Neuzelle. Zurück zu den Ursprüngen – Man erinnere sich an seine preußischen Vorfahren, nehme Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Kartoffelsole, vertraue auf die überlieferte Braukunst der Mönche und braue ein einzigartiges Kartoffelbier.

Die Klosterbrauerei Neuzelle hat 2011 das erste echte Kartoffelbier Deutschlands auf den Markt gebracht und präsentiert die Melange aus Pilsner und dem natürlichen Saft der Kartoffel auf der diesjährigen Slow Food in Stuttgart.

„Fritzens Kartoffelbier – Nur echt aus der Preussenknolle“, so steht es auf den Flaschen. Den Namen bekam das Kartoffelbier, weil die Preußen dem Alten Fritz durch seinen Kartoffelbefehl vom 24. März 1756 die Kultivierung der Kartoffel in Deutschland zu verdanken haben. Der Alte Fritz soll übrigens zeitlebens auch ein Förderer des Brauwesens gewesen sein, weil er das Brauhandwerk selbst erlernt hatte.

„Die Bayern prahlen schon lange mit ihrem königlichen Bier ‚König Ludwig‘. Wir Preußen haben auch einen König und jetzt auch das original preußische ‚Fritzens Kartoffelbier‘,“ begründet der Geschäftsführer der Klosterbrauerei Helmut Fritsche seinen neuesten Coup.

Zur Slow Food haben die Klosterbrauer weitere Bierspezialitäten mitgebracht. Das Neuzeller Kirschbier ist z. B. eine naturbelassene Köstlichkeit aus Bockbier und Kirschmutterssaft ohne Konservierungsstoffe und chemische Zusätze. Gut gekühlt und kredenzt in einem Champagnerglas schmeckt es besonders gut.

Auch das alkoholfreie Ampelmann-Bier ist eine echte Rarität. Wie der Name schon sagt verträgt es sich ausgezeichnet mit den Lenkrädern aller Automarken dieser Welt. Nicht zu vergessen der Schwarze Abt, das Schwarzbier mit dem dunklen Geheimnis. Kenner wissen den unvergleichlich himmlischen Geschmack schon lange zu schätzen.

Neue Wege gehen die Bier-Innovatoren aus Neuzelle auch in punkto Vertrieb. Alle Bierliebhaber, die das Kartoffelbier oder die anderen Bierspezialitäten noch nicht im heimischen Supermarkt finden, können es auch über den Online-Bierversand der Klosterbrauerei beziehen. Der Vorteil: Im Internet unter www.klosterbrauerei.com bestelltes Bier wird per Post schnell und ganz bequem bis an die Haustür geliefert. Also Lieferung „fast“, Genuss „slow“.

Zum Unternehmen:

Die Klosterbrauerei Neuzelle GmbH ist eine der ältesten, in ihrer Größenordnung einzige, familienbetriebene Brauerei im Land Brandenburg. Ganz im Sinne alter Mönchsbraukunst entstehen in den Gemäuern des historischen Backsteingebäudes einzigartige Qualitätsbiere aus Liebe zur Tradition und zum Wohle des Menschen. Zukunftsweisend in der Branche ist ihr Online-Bierversand klosterbrauerei.com. über die alle Bierspezialitäten einfach und schnell einzukaufen sind.

Pressekontakt:

Geschäftsführer: Helmut Fritsche, Stefan Fritsche

Klosterbrauerei Neuzelle GmbH

Brauhausplatz 1, 15898 Neuzelle

Tel.: +49 (0)33652-810-0, Fax: +49 (0)33652-810-70

fritsche@klosterbrauerei.com, www.klosterbrauerei.com

Bildmaterial – und Bildtext:

Kartoffelbier aus Neuzelle – eine Hommage an Preußen und den alten Fritz ([Bild Download](#))

Helmut Fritsche – Geschäftsführer Klosterbrauerei Neuzelle ([Bild Download](#))