



Hopfen, Gerste, Wasser und Hefe:

Seit fast 500 Jahren feiern die Brauer am 23. April das traditionelle Reinheitsgebot. Auch Bitburger öffnete seine Türen und nahm die rund 50 geladenen Gäste mit auf eine Reise durch die Welt der Sinne.

Sehen, schmecken, fühlen, riechen - Dr. Andreas Brandl, Leiter der Bitburger Versuchsbrauerei, erklärte den Weg "von der Gerste zum Malz"

„In Bitburg brauen wir seit fast 200 Jahren nach dem deutschen Reinheitsgebot“, sagte Dr. Werner Wolf, Sprecher der Geschäftsführung und Geschäftsführer Marketing und Vertrieb der Bitburger Braugruppe, in seiner Begrüßungsansprache. „In Zeiten, in denen immer wieder neue Lebensmittelskandale aufgedeckt werden, ist das Reinheitsgebot aktueller denn je. Immer mehr Menschen treffen heute bewusste Kaufentscheidungen für natürliche Produkte mit einem eindeutigen Qualitäts- und Herkunftsversprechen. Dies bestätigt uns darin, dass der konsequente Weg, den wir seit Unternehmensgründung im Jahr 1817 eingeschlagen haben, der richtige ist“, so Wolf weiter.

Nach einem Vortrag des Bonner Kulturwissenschaftlers PD Dr. Gunther Hirschfelder, der die geschichtliche Entwicklung des Produktes Bier aufzeigte, bot die Brauerei ein Rohstoffenerlebnis für alle Sinne.



[Bitburger Brauerei](#)