



Nørrebro Bryghus indbyder til Master Class om den bayriske hvedeølstradition

Nørrebro Bryghus har i ugen fra den 17. til den 21. august besøg af den vel nok mest fremtrædende af de bayriske hvedeølsbryggere, nemlig Hans-Peter Drexler fra bryggeriet Schneider Weisse i Kelheim lige udenfor München. Hans-Peter brygger med os onsdag den 19. august, og den 20. har han indvilget i at være 'Masteren' ved en af vore traditionsrige Master Classes. Denne gang naturligvis centreret omkring netop den bayriske hvedeølstradition og Schneider Weisse's tilgang til den. Traditionen tro garnerer vi de gyldne ord med smagsprøver på en perlerække af Schneider's øl - også nogen ikke helt gængse - og oveni lidt af vore egne lækre snacks til.

Nørrebro Bryghus afholder torsdag **den 20. august kl. 16.00 til kl. 18.00** sin syvende såkaldte Master Class med en af Tysklands førende bryggere som Master.

I løbet af de seneste årtier er salget af de traditionelle hvedeøl – Weissbier eller Weizenbier, kært barn har mange navne – steget fra næsten ingenting til nu at udgøre ca. 40 % af den samlede ølproduktion i Bayern, som er denne ølglade nations foregangs-bundesland, når det rører sig om øl.

Vores gæste-Master, Hans-Peter Drexler (- se fakta om Hans-Peter sidst i denne invitation) er på mange måder en klassisk, tysk brygmester. Uddannet fra Weihenstephan, som er tysk bryggerkunsts ypperste læreanstalt, og ansat hos G. Schneider & Sohn Weissbierbrauerei i Kelheim som nyuddannet i 1982, hvor han fortsat hér 27 år senere befinder sig. Men skulle man forledes til at tro, at Hans-Peter så er blevet til et skrækbillede på en ærkekonservativ Reinheitsgebot-fundamentalist, der kun plejer omgang med bryggere, der bærer Lederhosen og tyrolerhat med fjer, så tager man gevaldigt fejl! At han er på besøg i Nørrebro Bryghus er ikke noget enestående for Hans-Peter, der både i handling og tanke er en kosmopolit, som blandt andet har brygget hos Garrett Oliver i Brooklyn.

Med udgangspunkt i sit eget bryggeri, Schneider Weissbierbrauerei (- se også fakta om G. Schneider & Sohn Weissbierbrauerei sidst i denne invitation), som har en enestående historie som det ældste bayriske hvedeølsbryggeri, tager vores gæst Hans-Peter Drexler os under titlen "The Bavarian wheat beer tradition and the Schneider Weisse approach to this" på en rejse til Bayern. Master Class'en vil naturligvis vanen tro ikke nøjes med at belyse emnet i tale, men vi har, med Hans - Peter's hjælp, hjembragt en fin række af forskellige øl, som Hans-Peter har lagt

navn til og som vil blive præsenteret af Hans-Peter. Hertil har vores køkkenchef, Andreas Berg, med inspiration fra disse øl, komponeret nogle passende små godbidder, som vi også diverterer med.

Arrangementet koster kr. 250,- og tilmelding sker til **Maj Toppenberg** på mt@noerrebrobryghus.dk. Sidste frist for tilmelding er **fredag d. 14. august**.

Bemærk, at vi også afholder en **BryggeWorkshop** med Hans-Peter Drexler **den 19. august**, som der er udsendt særskilt indbydelse til. Der skal foretages separat tilmelding til hvert af disse to arrangementer.

For yderligere information om Nørrebro Bryghus og Master Class'en: Anders Kissmeyer, bryggeridirektør Tlf. 29 24 94 32, e-mail ak@noerrebrobryghus.dk.

Nørrebro den 23. juli 2009

Anders Kissmeyer

Short Biography: Hans-Peter Drexler



Vita

- 1956 born in Hausham / Southern Bavaria
Diploma as a brewmaster at „Technische Universität München / Zweigstelle Weihenstephan“
Additional studies in beverage technologies
- 1982 starts working at Private Weissbierbrauerei G. Schneider & Sohn GmbH
since 1990 brewmaster at Schneider Weisse

His beers are regularly awarded silver and gold medals at national and international Championships

Married, four sons.

Engagements

- Member of international tasting panels
- Judge at numerous international Beer Championships
- Member of the „Erzeugergemeinschaft für Riedenburger Jurabraugerste und Qualitätsgetreide w.V.“ („association for regional cultivation of brewing barley and quality grain“)

History of G. Schneider & Sohn

The history of wheat beer is also the history of the Schneider brewing family and its famous Schneider Weisse. Georg I Schneider, as the wheat beer pioneer and creator of the Schneider Weisse Original recipe (which is still used today), is revered by all wheat beer connoisseurs.

Two-hundred years ago, wheat beer could only be brewed by the Bavarian royal family in their breweries. In 1872, King Ludwig II discontinued brewing wheat beer due to a steady decline in sales. That same year, he sold Georg I Schneider the exclusive right to brew wheat beer. Thus, the Schneider Family saved wheat beer from extinction. Today, Georg VI Schneider is running the brewery in Kelheim, which the family acquired in 1927 and has remained the Schneider Weisse brewery to this day. It is the oldest wheat beer brewery in Bavaria; wheat beer has been brewed there without interruption since its founding in the year 1607.

Since 1872. Bavaria's oldest wheat beer brewery features these beers in their regular portfolio:

Schneider Weisse Original

The Original. Liquid amber.

Schneider Weisse Alkoholfrei

Non-alcoholic.

Schneider Weisse Kristall

Crystal. The clear one.

Schneider Weisse WeizenHell

Light-coloured wheat beer.

Aventinus Weizenstarkbier

Bavaria from its strongest side. This is a very intense wheat doppelbock.

Schneider Weisse Leicht

The light version of the Original.

www.schneider-weisse.de