**BASISPRESSEINFORMATION**

**Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan: Weihenstephan Hefeweißbier Alkoholfrei**

Das bernsteinfarbene Hefeweißbier Alkoholfrei schmeckt, wie ein Premiumbier schmecken muss: Spritzig, frisch und vollmundig mit Nuancen von Gewürznelken und Honig, sowie einer feinen Hefenote. Durch das besonders schonende Entalkoholisierungsverfahren bleibt der unverfälschte Weißbiergeschmack erhalten. Das speziell von der TU entwickelte Verfahren wird seit 1993 in der Brauerei Weihenstephan eingesetzt: Die Vakuum Fallstromverdampfung. Hier wird zuerst ein klassisches, voll ausgereiftes Hefeweißbier gebraut. Danach wird der Alkohol des fertigen Hefeweißbieres schonend verdampft. Dabei bleiben die Aromen, Vitamine und Nährstoffe weitgehend erhalten, denn durch das Vakuum verdampft der Alkohol bereits bei schonenden 40°C. Da das Ausgangsbier bei diesem Herstellungsverfahren ein fertiges Bier ist, hat die Hefe nahezu den gesamten Zucker aus der Würze vergoren. Somit enthält das Weihenstephaner Hefeweißbier Alkoholfrei wesentlich weniger Kalorien und ist nicht so süß wie die alkoholfreien Biere der Mitbewerber, deren Gärprozess frühzeitig abgebrochen wird und der Zucker erhalten bleibt (die sogenannte „gestoppte Gärung“). So versorgt das Weihenstephaner Hefeweißbier den Körper mit dem Energie-Vitamin B12, Kalium, Magnesium und Folsäure, aber mit nur wenigen Kalorien. Der perfekte Weißbiergenuss also für die aktive Freizeitgestaltung, als Alternative zur Apfelschorle, für Autofahrer oder puren Genuss.

Pioniergeist in Sachen alkoholfreies Hefeweißbier bewies die Brauerei Weihenstephan auch im Jahr 2012: Als erste Brauerei reagierte sie auf nationaler Ebene auf die erhöhte Nachfrage der Gastronomie nach alkoholfreiem Hefeweißbier aus dem Fass. Seitdem bietet die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan ihren Gastronomen die Möglichkeit an, das alkoholfreie Weißbier auch aus dem Fass auszuschenken. „Die Einführung des Weihenstephaner Alkoholfrei vom Fass war für uns damals eine Herausforderung, die wir gerne angenommen haben. Die Rückmeldungen sind seitdem auch durchweg positiv, denn die Gastronomen sind von der Qualität und der gewonnenen Flexibilität begeistert“, weiß Brauereidirektor Prof. Dr. Josef Schrädler. Ob als erfrischendes Mischgetränk mit Limonade oder im trendigen 0,3 l Glas, das Hefeweißbier Alkoholfrei vom Fass ist bis heute für viele Gastronomen eine Bereicherung in ihrem Getränkeangebot.

Das Weihenstephaner Hefeweißbier Alkoholfrei ist in der 0,5 l NRW Flasche, in der 0,33 l Longneckflasche oder im 30 l Keg erhältlich.

**Die Grunddaten:**

Stammwürze: 12.7% Gew. vor Alkoholentzug

Bitterwert: 14 IBU

Alkoholgehalt: unter 0,5% Vol.

Kaloriengehalt: 80 kcal/0,5 l

Stand: Juni 2021