



Presse-Information

Glühbier schmeckte Adventsmarktbesuchern

Die Bierbrüderschaft Duzenowe aus Dausenau hat sich den Erhalt der Biervielfalt auf ihre Fahnen geschrieben. Deshalb lag es nahe, auf dem heimischen Adventsmarkt eine heiße und vielerorts unbekannte Bierspezialität aus Belgien anzubieten – Glühbier.

Das Original unter den heiß zu servierenden Bieren wird von der kleinen Museumsbrauerei Liefmans aus Ostflandern in einem sehr aufwändigen und mindestens zweijährigen Prozess hergestellt. Dabei verwandelt sich das zunächst gebraute Braunbier nach einem Jahr in ein Kirschbier, und nach weiteren zwölf Monaten sowie der Zugabe von Kandiszucker und Weihnachtsgewürzen in eine Winterbierspezialität.

Den meisten Besuchern des Dausenauer Adventsmarktes hat sie hervorragend geschmeckt. Bei etwas zu mildem aber immerhin trockenem Wetter wurde der liebevoll dekorierte Stand der Bierbrüderschaft Duzenowe durchgängig sehr gut frequentiert. Die eigens beschafften Glühbiergläser im Cognacschwenker-Format verliehen dem Bier auch optisch eine besondere Note. Und selbstgebackenes Treberbrot mit Butter- oder Schmalzaufstrich diente manchem Genießer als Basis für den Verzehr mehrerer Glühbierre.

Nach nur drei Stunden waren Bier und Treberbrot komplett ausverkauft, was für den guten Geschmack der angebotenen Produkte spricht. Und gleichzeitig beweist, dass immer mehr Menschen qualitativ hochwertige Lebensmittel den industriell gefertigten Massenprodukten vorziehen.

Trotz hoher Beschaffungskosten und sehr „ziviler“ Preise konnten die Bierbrüder aufgrund der großen Nachfrage letztlich sogar einen kleinen Gewinn erwirtschaften. Er wurde an den Heimat- und Kulturring abgeführt und kommt zusammen mit dem Erlös der weiteren Adventsmarktstände unter anderem dem Dausenauer Kindergarten zugute.

