



PARTY-EXPORT folgt auf Fest-Export

Der österreichische Komponist Gustav Mahler lehrte uns Ende des 19. Jahrhunderts:

„Tradition ist Bewahrung des Feuers, nicht Anbetung der Asche.“

Damit kennen wir uns in der Lahnsteiner Brauerei aus – denn als Mahler sein Zitat tätigte, da brauten wir schon in der siebten Generation Bier. Und so bauen wir heute einerseits auf einer Vielzahl von traditionellen, klassischen Bierstilen wie Helles, Pils oder Kellerbier auf und fachen das Feuer andererseits mit unseren Craftbieren kräftig an.

Mit dem Fest-Export folgten wir der Tradition heller, filtrierter, ein wenig stärkerer Biere. So kennt sie das Ruhrgebiet als Dortmunder Export und der Süden unserer Republik als Export oder Festbier. Doch jede Tradition baut auf einer vorherigen Tradition auf. Die Festbiere im Jahre 1810, als mit dem Münchner Oktoberfest DAS Fest schlechthin entstand, waren anders als die heutigen. Sie waren naturtrüb, bernsteinfarben und malzbetonter im Geschmack. Genau das wünschen sich viele Menschen heute wieder. Bühne frei für das neue Party-Export – dessen Name und Etikett zugegebenermaßen eher modern als traditionell auftritt. Aber das passiert halt, wenn man mit unserem Andreas Breiden einen progressiven Kommunikationsdesigner loslässt.

Zurück zur Tradition sind wir wieder mit unserem Partner, dem

Verein Braukultur Duzenowe

aus Dausenau an der Lahn. Das Rezept des Party-Export folgt einem Rezept des Vereins. Wir von der Lahnsteiner Brauerei freuen uns sehr, dass es hier zu einer weiteren Kooperation in der Region und für die Region gekommen ist. Denn das ist genau das, was wir unterstützen und mit Leben erfüllen wollen. Ihr habt auch ein regionales Konzept, bei dem wir helfen können? Dann meldet Euch!

Und nun – möge das Party-Exportbier mit Euch sein!



Party-Export reift genüsslich kalt und über Wochen vor sich hin. Dem entsprechend zeigt sich die Trübung sehr fein und gleichmäßig. Wie der Schleier des Mystischen, das jedem Bier innewohnt, legt sie sich in die wohlige, helle Bernsteinfarbe hinein. Obenauf schwimmt eine dezente, nahezu blütenweiße Schaumkrone.

Der Duft beweist: Dieses Bier entstand aus Malzen, die sich deutlich zu erkennen geben. Süßlich und getreidig, aber auch ein wenig karamellig und mit dezenten Brot- und Röstnoten kommt es sowohl in der Nase als auch im Gaumen daher.

Der Trunk beginnt mit einem wohligen, sanften Kribbeln und endet mit einer angenehmen, perfekt ausbalancierten Hopfenbittere, die den eleganten Malzkörper meisterhaft ergänzt. Ein Bier, das den Spagat zwischen spannender Aromatik und hoher Trinkfreude wie kaum ein anderes beherrscht! Die Party kann beginnen!

Brautechnische Daten:

- Naturtrübes, helles bernsteinfarbenes Vollbier im Stile eines klassischen Märzenbieres
- Zutaten: Wasser, **Gerstenmalz (Pilsener / Münchner Malz)**, Hopfen (Saazer / Spalter Select), untergärige Hefe
- Stammwürze 12,5 % bei 5,2 Vol.-% Alk.
- Brennwert 189 kJ / 45 kcal je 100 ml
- Farbe: Heller Bernstein.
- Bittere: 25 BE (berechnet).

Genussempfehlung:

Party-Export das perfekte Bier für Bierliebhaber, die erst noch welche werden wollen. Es geht in Farbe, Duft und Geschmack den berühmten ersten Schritt vom „globalen Bierstil“ im Sinne eines filtrierten, hellen, mehr oder weniger mild gehopften untergärigen Lagerbieres hin zu einer Bierspezialität mit heller Bernsteinfarbe, sanfter Trübung, herrlichem Malzkörper und feiner Hopfennote im Sinne eines klassischen Märzenbieres, wie es bis in die 1970er Jahre hinein auch auf dem Münchner Oktoberfest üblich war.

Genau dieser herrliche Malzkörper prädestiniert das Party-Export auch zum perfekten Begleiter für die in der bayrischen Küche beliebten deftigen, oft salzigen und rauchigen Speisen, oder für mittelaromatischen Käse wie einen Bergkäse.

Und natürlich kann Party-Export auch, was sein Name verspricht. Es ist ein wunderbares Bier für eine Party, ein Fest oder zum Grillen im Sommer. Nicht umsonst diente dieser Stil ja einst als Oktoberfestbier.