

## BIERESSIG



Sechzehn Jahre nach dem Start des Sortimentes „Lahnsteiner Delikatessen“ im Jahre 2002 ging 2018 mit dem Bieressig die fünfzehnte Lahnsteiner Delikatesse an den Start. Grundlage ist – wie so oft – der dunkle Doppelbock „Schnee Bock“.

Die Idee einen Bieressig zu kreieren hatten die Lahnsteiner Bierbrauer schon länger. Was ihnen fehlte war der passende Partner. Dieser hat sich nun im Hause Retz Spirituosen aus Birkheim im Hunsrück gefunden. Inhaber Günter Retz verfügte bereits über Erfahrungen in der Essigherstellung und fand sogleich Gefallen am Schnee Bock. Gleich die erste Testcharge war seiner Meinung nach „der beste Bieressig den ich bislang produziert habe.“ Die malzigen und ein wenig röstigen Noten des dunklen Doppelbocks passen gut zur Säure des Essigs.

Seine Berufung findet der Bieressig im Schnee Bock Salat. Er besteht aus knackigen Blattsalaten mit bunten Zutaten wie Möhren und Radieschen abgeschmeckt mit ein wenig Öl, Bieressig und Salz. Hinzu kommen in dünne Scheiben geschnittene Bierstengel (geräucherte Mettwürste) und geriebener Bierkäse, dazu ein leckeres Glas Schnee Bock und eine Scheibe frisch gebackenes Bierbrot. Das Beste: Auch bei den Bierstengeln und dem Bierkäse spielt der Schnee Bock die Rolle der bierigen Zutat. Wohl bekomm´s!

### Technische Daten:

- Inhaltsstoffe: Schnee Bock (Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfen), Säure 5 %, enthält keinen Alkohol.
- Abgefüllt in Flaschen zu je 250 ml.
- Ohne Kühlung unbegrenzt haltbar.

### Genussempfehlung:

- Leichte Blattsalate, nussiger Feldsalat.
- Schnee Bock Salat (Rezept siehe oben).
- Grundstoff zur Herstellung von Biersenf.