

## Presseinformation

### „Neustadt Hell“ - jetzt in Bioqualität *Das sympathische Helle aus der Nachbarschaft.*

Pressekontakt: Claudia Clemens  
Tel.: 0351/ 46677998  
Mobil: 0172/ 7778171  
e-mail: claudia.clemens@gaea.de

**Pünktlich zum Sommeranfang gibt es jetzt für alle durstigen Kehlen das erste sächsische Bio-Bier. „Neustadt Hell“ – Bio zertifiziert in Gäa Qualität. Angestochen wird das erste Fass auf dem Öko-Markt *Odole Bio* zum Elbhangfest am 25. Juni in Pillnitz.**



„Neustadt Hell“ – ein obergäriges Bio Bier wird aus biologischen Rohstoffen nach dem deutschen Reinheitsgebot hergestellt. Das Dresdner Bio Bier wird Sud für Sud in handwerklicher Weise in der sächsischen Braumanufaktur Neustädter Hausbrauerei im Dresdner Norden hergestellt. Aufgrund der handwerklichen Produktion hat der Sud die entsprechende Zeit und Ruhe, um den vollen Geschmack auszubilden. Das neue Gäa Bier ist natürlich unfiltriert und auch nicht pasteurisiert. Es handelt sich um ein reines Naturprodukt mit lebenden und gentechnisch unveränderten Hefekulturen.

Die Richtlinien des Öko-Anbauverbandes Gäa verpflichten, den Hersteller anerkannt ökologisches Malz und Hopfen aus Deutschland sowie gentechnikfreie Hefe zu verwenden und untersagen unter anderem übliche konventionelle Herstellungsverfahren, beispielsweise eine Filtration mittels Schönungsverfahren, sowie jegliche Geschmacks- und Farbkorrekturen.

Biologischer Hopfenbau erfordert noch mehr Nachdenken und Feingefühl als konventioneller Hopfenbau. Der Anbau von Bio-Hopfen erfolgt mit anderen Kulturen wie Klee und Buchweizen und erfordert hohes fachliches Wissen. Im Biohopfenanbau kommen bei der Erzeugung keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel oder Düngemittel zum Einsatz. Hochwertiger Bio-Hopfen bzw. Bio-Getreide begründen die hohe Qualität der Zutaten für das 1. sächsische Bio Bier.

Die Herstellung eines regionalen Bio-Bieres bedeutet neben dem Bekanntheitsgrad auch eine Minimierung von Transportwegen und damit von CO<sub>2</sub> Emissionen. Auf Grund von fehlenden einheimischen Biobieranbietern wird für die gleiche Menge an gelieferten Bio Bier aus dem benachbarten Bayern in einem Quartal 14 t Fracht benötigt, für das Biobier aus Sachsen nur 1 t Biomalz.

Dem Engagement des Quereinsteigers Christian Schwingenheuer aus dem Rheinland, ist es auch zu verdanken, dass mit der Neustädter Hausbrauerei in Dresden Arbeitsplätze geschaffen wurden. Das Bio-Bier sowie das gesamte Biersortiment der Hausbrauerei, alles obergärige Biere, werden unter anderem im „Bautzner Tor“ gezapft und ab Juli auch in der gewohnten Bügelflasche verkauft. Flaschenbier gibt es außerdem im Brauereiladen auf der Schönbrunnstrasse 1 in der Dresdner Neustadt.

Im Anschluss an den ÖkoMarkt zum Elbhangfest, wird es das „Neustadt Hell“ in der Gastronomie und im Naturkosthandel geben.

Weitere Infos zu Sortiment und dem Bierbrauen unter: [www.obergaerig.de](http://www.obergaerig.de)