



Ketterer

*Das Herzhopfen
der Region.*

Privatbrauerei W. Ketterer GmbH & Co. KG · Jahnstraße 10 · 75173 Pforzheim

An
unsere verehrte Kundschaft

Pforzheim im Oktober 2020

Phänomen „Gushing“

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

wir möchten uns bei Ihnen entschuldigen!

Ja... die jüngsten Chargen **Gold Export**, **Edel Pils** sowie **1888 naturtrüb** mit einer Mindesthaltbarkeit bis Ende März 2021 schäumen beim Öffnen der Flasche stark über. Dieses Phänomen nennt man „Gushing“, hat jedoch nichts mit zu viel Druck in der Flasche zu tun, sondern wird durch das eingesetzte Braugerstenmalz verursacht. Unser baden-württembergischer Mälzer hat uns eine einzige Lieferung Malz mit hohem Gushing-Potential geschickt. Wieso das passieren konnte, wird von dessen Seite derzeit geprüft.

Was bedeutet „Gushing“: Gushing bedeutet, dass sich die im Bier natürlich gebildete Kohlensäure beim Öffnen einer Flasche sehr schnell entbindet (löst) und zum Übersäumen führt. In keinem Fall ist aber der Geschmack oder die Bekömmlichkeit des Bieres durch dieses Gushing beeinträchtigt. Das Bier ist rein und ohne Einschränkung genießbar. Ausgelöst wird es – wie schon erwähnt - durch Braugerste. Wir beziehen übrigens unsere Braugerste vollständig aus Baden-Württemberg und bekennen uns damit zum Prinzip des Regionalen Wirtschaftskreislaufes.

Hinzu kommt, dass deutsches Bier nun mal nach dem deutschen Reinheitsgebot ausschließlich aus Naturprodukten gebraut wird und wir Bierbrauer somit von den Launen der Natur abhängig sind. Wir dürfen natürlich in Deutschland auch nicht mit Chemie nachhelfen. Und da das Bier vom Einbrauen bis zur Abfüllung 6-7 Wochen benötigt, fällt dem Brauer auch erst dann auf, dass er ein solches Malz eingesetzt hat.

Aber was nutzen Ihnen diese ganzen Erklärungen?

Wir können Sie nur um Verständnis bitten und Ihnen erstmal raten, Ihr Bier gut zu kühlen, und zwar unter 8°C. Beim Öffnen des Kronenkorkens stellen Sie die Flasche sehr vorsichtig auf eine feste, unempfindliche Unterlage und heben den Kronenkorken langsam ab (wie beim Champagner). Und verwenden Sie natürlich ein Glas. Sollten Sie das Bier aber lieber wärmer trinken wollen, öffnen Sie bitte direkt nach dem Kühlen die Flasche in beschriebener Weise und lassen Sie diese dann geöffnet mit ihrem Inhalt warm werden.

Darüber hinaus möchten wir Ihnen natürlich anbieten, Ihren Kasten zu tauschen. Wir haben die jüngsten Flaschenabfüllungen aus Lagerbeständen vorgenommen, die mit Gushing-freiem Malz gebraut wurden. Vielleicht mildert das Ihren Ärger....

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Nachsicht.

Mit frischem Gruß

Ihre
PRIVATBRAUEREI KETTERER
PFORZHEIM

Michael Ketterer

Privatbrauerei Wilhelm Ketterer GmbH & Co. KG · Sitz Pforzheim, Amtsgericht Mannheim HRA 500142 · USt.-Id.Nr. DE 144 180 819

Persönlich haftende Gesellschafterin: Ketterer Verwaltungs-GmbH, Sitz Pforzheim, Amtsgericht Mannheim HRB 71 8960 · Geschäftsführer: Michael Ketterer, Peter Ketterer

Kontakt

072 31/92 11-0 Zentrale 072 31/92 11-29 Fax
072 31/92 11-11 Bestellannahme info@brauerei-ketterer.de
072 31/92 11-22 Buchhaltung www.brauerei-ketterer.de

Bankverbindungen

Sparkasse Pforzheim Calw IBAN DE96 6665 0085 0000 8051 22 BIC PZHSDE66
Volksbank Pforzheim eG IBAN DE84 6669 0000 0000 0647 19 BIC VBPFDE66
Postbank Karlsruhe IBAN DE11 6601 0075 0009 7047 55 BIC PBNKDEFF