

„Freiherr von Zech“ - ein Bier, wie man es von früher kennt!

Brauerei Schimpfle lässt mit neuen Bierspezialitäten den Mythos der guten alten Zeit aufleben



Kenner und Liebhaber besonderer Bierspezialitäten dürfen sich jetzt freuen:

Die Region Augsburg hat ein neues Bier. Besser gesagt gleich zwei. Denn der „Freiherr von Zech“ in der nostalgischen Bügelverschlussflasche geht seit dieser Woche als naturtrübes „Kellerbier“ und als feinwürziges „Premium“ über den Ladentisch.

Nach überlieferter Rezeptur handwerklich gebraut – die Brauerei Schimpfle aus Gessertshausen will mit „Freiherr von Zech“ den Industrieprodukten vieler Großbrauereien ganz bewusst etwas entgegensetzen.

„Als regionale Brauerei im Naturpark Westliche Wälder steht für uns der echte Biergenuss im Vordergrund“, sagt Thomas Schimpfle. „Unser Anspruch ist es, ursprüngliche und natürliche Bierspezialitäten zu brauen, wie es sie heute nur noch selten gibt.“

Deshalb versteht es sich von selbst, dass für „Freiherr von Zech“ ausschließlich ausgesuchte Rohstoffe aus der Region verwendet werden. „Höhere Rohstoffkosten nehmen wir dafür gerne in Kauf“, meint Thomas Schimpfle.



Thomas Schimpfle

Gebraut wird ganz wie in früheren Zeiten. So werden etwa für das Kellerbier Spezialmalze verarbeitet – die Brauerei Schimpfle aus Gessertshausen will mit „Freiherr von Zech“ den Industrieprodukten vieler Großbrauereien ganz bewusst etwas entgegensetzen. „Als regionale Brauerei im Naturpark Westliche Wälder steht für uns der echte Biergenuss im Vordergrund“, sagt Thomas Schimpfle. „Unser Anspruch ist es, ursprüngliche und natürliche Bierspezialitäten zu brauen, wie es sie heute nur noch selten gibt.“

Mit „Freiherr von Zech“ lebt der Mythos der guten, alten Zeit wieder auf. Mit Liebe und Sorgfalt gebraut, ist „Freiherr von Zech“ eine echte Rarität unter den Bieren. Kenner und Genießer werden diese besondere Spezialität zu schätzen wissen!

Ein Freiherr wollte es wissen...

Wie durch eine Wette ein legendäres Bier entstanden ist

Den Freiherrn von Zech hat es tatsächlich gegeben. Noch heute deutet der Name des Wirtshauses „Zech-Stuben“ in Deubach auf den lebenslustigen Adligen hin. Dort war das Bier des Freiherrn ursprünglich beheimatet. Doch von Anfang an: Constanin von Zech, im Jahre 1677 zum Reichsfreiherrn erhoben, galt rund um Deubach als gutmütige und gerechte Frohnatur. Er hatte ein Herz für die Anliegen des Volkes und genoss als Freigeist sein Leben auf vielfältige Weise. Zech schätzte gutes Essen und Trinken und liebte gesellige Abend- in der Schlosswirtschaft. Hier erzählte er beim Biergenuss und Kartenspiel muntere Geschichten und abenteuerliche Episoden aus seinem Leben.

noch besseres und würzigeres Bier zu brauen in- stände sei als das, welches er gerade trinke. Ein Bier, das weit und breit seinesgleichen suche und den höchsten Ansprüchen genüge. Unverzüglich schritt Zech zu Tat. Nur allerbeste und natürliche Zutaten waren ihm recht, um ein wahrhaft meisterliches Bier zu brauen.



Nach langem Probieren war endlich die beste Rezeptur gefunden. Und weil das Bier allen vorzüglich munde- te, sogar dem Wirt, hatte Zech die Wette gewonnen. Ein neues Bier war geboren – „Freiherr von Zech“. Nach überlieferter Rezeptur wird „Freiherr von Zech“ heute wieder gebraut. Ein Mythos lebt weiter!

„Freiherr von Zech“ jetzt gratis testen!

Probieren Sie „Freiherr von Zech Kellerbier“ und „Freiherr von Zech Premium“. Gegen Vorlage dieses Coupons erhalten Sie bei Ihrem Getränkelieferanten je eine Flasche gratis (0,15 € Pfand pro Flasche). Dieses Angebot ist gültig bis 15. Juni 2003.