



# Innstadt-Bräu bringt Passaus erstes Bio-Bier auf den Markt

Nachhaltigkeit wird großgeschrieben - Biozertifiziertes Bier  
- Logische Entwicklung - Neues Etikettendesign

**Passau. In den vergangenen Wochen wurde gemunkelt, überall hingen Plakate der Innstadt-Bräu mit der Aufschrift „Hier passiert was“, ein Bierlaster wurde dementsprechend auch neu beklebt und auf Social Media wurde einiges angeteasert.**

**Nun war es endlich soweit: Brauereidirektor Stephan Marold und die Marketing-Abteilung von Innstadt-Bräu um Gisela Stümpfl und Matthias Käufl enthüllten am vergangenen Mittwoch das neueste Bier der Brauerei: Das erste Passauer Bio-Bier.**

„Zwei Jahre lang haben wir uns mit der Idee beschäftigt“, so Käufl auf der Pressekonferenz, „und wir waren uns recht schnell einig in welche Richtung es gehen sollte - denn weitermachen wie bisher war keine Option.“ Dem pflichtet auch

der Brauereidirektor bei: „Es standen uns mehrere Möglichkeiten offen, unter anderem, dass wir mehr in die Partyszene gehen. Aber meiner Meinung nach verdient Passaus älteste Biermarke es mehr als nur ein Partybier zu sein.“

Die Verantwortlichen hätten sich zusammengesetzt und in der Innstadt-Geschichte fand sich ein gemeinsamer Nenner: So war es Innstadt, die in Passau als erste Bier in Flaschen abgefüllt haben, die ersten, die Weizenbier gebraut und Limonade hergestellt haben.

Zudem ist das ressourcenschonende und regionale Wirtschaften bei der Brauerei nicht nur erst seit gestern ganz oben auf der Prioritätenliste.

Da erschien es nur als logisch, dass es nun Innstadt-Bräu ist, die das erste Passauer Bio-Bier auf den Markt bringen.





Das Bio-Export bestehe laut Marold aus regionalen Rohstoffen und sei mit dem Biozertifikat ausgestattet. Doch das sei noch nicht alles: Auch die Bierkästen wurden so geändert, sodass sie jederzeit wieder zu neuen Kästen recycelt werden können, die Etiketten bestehen zudem aus naturbelassenem Papier.

Diese kommen zusätzlich in einem neuen Design daher - angelehnt an die 1920er Jahre: „Wir wollen ehrliche Biere brauen und zeigen, dass Fortschritt nicht immer nur schrill oder übertrieben sein muss,“ verrät Marold.

Und zum Geschmack?

Der sei laut dem Brauereidirektor klar definiert: Das Bio-Export habe eine höhere Stammwürze, hat ausgewogene Hopfen- und Malzaromen und eine merkliche Bittere im Nachgang. Es sei ein Bier mit Charakter. Die neuen Innstadt-Produkte sind ab jetzt bei den gewohnten Verkaufsstellen verfügbar.

**Kontakt:**  
**Stephan Marold**  
**Brauerei Hacklberg**  
**+49 851 50 15-22**  
**sekretariat@hacklberg.de**

Text und Bilder stellen wir Ihnen für redaktionelle Zwecke zur freien Verfügung.