



PRESSEINFORMATION

Jever Bierprobe: Welches Urteil fällt die Prüfungskommission?

Jever, 26. September 2023. Der friesisch-herbe Vorrat des letzten Braujahres ist auf eine gefährlich geringe Menge geschrumpft. Ob der neue Jever Jahrgang jedoch ausgeliefert werden darf, steht noch gar nicht fest. Darüber entscheidet traditionell eine gestrenge Prüfungskommission. Sie sichtet, beschnuppert und verkostet zunächst das erste frisch gebraute Jever Pilsener in geheimer Sitzung ausgiebig, um ihr gefürchtetes Urteil zu fällen. Eines, das Jever Fans ehrfurchtsvoll erwarten, weit über Friesland hinaus.

Die Vorzeichen sind nicht unbedingt die besten: Hopfen und Gerste spüren den Klimawandel, der in dieser Saison zunächst zu kühles, dann zu trockenes und schließlich zu nasses Wetter brachte. Unterdurchschnittlich seien die Erträge, klagen die Landwirte und Mälzer. Ausgerechnet in dem Jahr, in dem das Friesische Brauhaus zu Jever sein stolzes 175-jähriges Jubiläum begeht. Und indem mit Mirko Albrecht nun ein neuer Betriebsleiter die Bürde trägt, trotz bescheidener Rohstoffmenge und -beschaffenheit weiterhin höchste Jever Qualität sicherzustellen – mit fundiertem Fachwissen, langjähriger Erfahrung und viel Fingerspitzengefühl, vor allem gemeinsam mit einem bewährten Team.

Was Stadt und Brauhaus droht

„Eine enorme Verantwortung ist das,“ weiß Mirko Albrecht. „Nicht auszudenken, was passiert, wenn die Prüfungskommission die Daumen senkt und Ebbe im Jeverland herrscht. Sudkessel würden erkalten, Zapfhähne versiegen, Regale in Getränkemärkten verwaisen, Veranstaltungen trockenfallen, Stadtbesucher ausbleiben und Skandalberichte die Nachricht verbreiten. Unser Jever wäre von Flensburg bis Füßen in aller Munde, sowohl die Stadt als auch ihr Pilsener. Aber anders, als wir Friesländer uns das wünschen.“

Das Damoklesschwert hängt tief über dem Friesischen Brauhaus zu Jever. Ob es allerdings fällt, ist noch nicht ausgemacht. Heben die Mitglieder der gestrengen Prüfungskommission hingegen die Daumen, dreht sich das Blatt: Der Jever Jahrgang 2023/24 dürfte fass- und flaschenweise vom Brauereihof rollen, so dass friesisch-herber Nachschub gesichert wäre.

Tag der Wahrheit

Umso gespannter blickt die Welt auf die 13 Persönlichkeiten, die am Montagabend (25.09.) im Graf-Anton-Günther-Saal des jeverschen Rathauses zusammenkamen, um ihr alles entscheidendes Urteil zu fällen. Verkündet und urkundlich dokumentiert wird dieses am Abend 6. Oktober bei einem Empfang im brauereieigenen Schalander.

Friesisches Brauhaus
JEVER
Friesisch-herb.

Ob der Jever Pilsener Nachschub für die geladenen Gäste und darüber hinaus gesichert ist, obliegt der Entscheidung dieser ehrwürdigen Personen des politischen, wirtschaftlichen und öffentlichen Lebens:

Kerstin Achterberg, Lenkungsausschuss FairTrade

Matthias Bollmeyer, Rat der Stadt Jever

Daniela Burr, GPS-Werkstatt

Christina Haartje-Graalfs, Rat der Stadt Jever

Andreas Hofinga, Friesisches Brauhaus zu Jever

Malte Hülsbeck, Stadthotel Jever

Franz-Josef Ibel, Friesisches Brauhaus zu Jever

Stefan König, MTV Jever von 1862 e.V. (Vorsitzender der Prüfungskommission)

Margret Rudolph, LOK-Kulturzentrum Jever e.V.

Ingrid Schmidt, Seniorenbeirat der Stadt Jever

Herbert Schüdig, Rat der Stadt Jever

Hendrik Theemann, Rat der Stadt Jever

Almuth Thomßen, Rat der Stadt Jever





Wie das Land, so das Jever. Friesisch-herb.

Jever Pilsener kommt aus Jever. Und das liegt in einem besonderen Teil Deutschlands: in Friesland. Viel Wasser, frische Luft und raue Natur haben die friesische Landschaft und das Jever Pilsener geprägt. Das Geheimnis seines einzigartigen Geschmacks liegt im Quellwasser, das auch heute noch aus demselben Brunnen gewonnen wird wie vor über 100 Jahren. Es ist außerordentlich rein und weich. Und es erlaubt dem Braumeister, eine Spur mehr Hopfen zuzusetzen. So entsteht der friesisch-herbe Charakter, der ein Jever – auch als alkoholfreies Jever Fun, Jever Fun Zitrone und Blutorange sowie Jever Light – von anderen Bieren unterscheidet. So ist Jever aus dem hohen Norden heute eine der beliebtesten Biermarken in ganz Deutschland und erinnert bei jedem Schluck an die ursprüngliche, friesische Landschaft seiner Heimatregion: Wie das Land, so das Jever. Friesisch-herb. Mehr unter: www.jever.de

Kontakt:

Friesisches Brauhaus zu Jever
Ira Beckmann
Elisabethufer 18, 26441 Jever
Telefon (0 44 61) 13 757
E-Mail info@jever.de

UNITED PUBLIC RELATIONS
Renate Goergen
Fleher Str. 3, 40223 Düsseldorf
Telefon (02 11) 31 60 99 22
E-Mail goergen@united-pr.de