

Medienkontakt für Rückfragen

Ira Beckmann

☎ (0 44 61) 13 757

✉ i.beckmann@radeberger-gruppe.de

PRESSEINFORMATION

Bierwissen im Vorbeigehen

Jever, 8. Oktober 2024. Wer sich dem Friesischen Brauhaus zu Jever über die Lohne nähert, bekommt künftig eine Gratislektion in Bierkunde. „Grenzgänger“ werden dank einer neuen Zaungestaltung sehen und lesen können, wie auf der anderen Seite des Mauerwerks aus besten Rohstoffen friesisch-herbes Jever entsteht.

Das 40 Meter lange und zwei Meter hohe Schaubild aus Aluminium-Verbundplatten bringen regionale Handwerksbetriebe in diesen Tagen mit Spezialbefestigungen an. Die nur vier Millimeter dicken Platten zeichnen sich durch hohe Bruchsicherheit und damit Langlebigkeit aus. Ihre UV-beständige Folierung gilt zudem als witterungsbeständig. Die Neuinstallation der Jever Bierkunde soll bis Mitte Oktober abgeschlossen sein.



BIERBREMEN
PILSENER & BRAUEREI
JEVER
Friesisch-herb.



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