



Medienkontakt für Rückfragen

Ira Beckmann

☎ (0 44 61) 13 757

✉ i.beckmann@radeberger-gruppe.de

PRESSEINFORMATION

Jever Bierprobe: Ebbe in Gläsern und auf Tellern?

Jever, 23. September 2024. Es liegt Spannung in der Luft, aufgeladen nicht nur durch die frische Brise der Nordsee. Die Jever Bierprobe wird mehr denn je zur Nagelprobe. Über Wohl und Wehe des Jahrgangs 2024/25 entscheidet die Prüfungskommission. Und damit auch, ob die Gäste bei der Urteilsverkündung am kommenden Freitag das traditionsreiche Brauermahl genießen können, weil die Teller mit Bratkartoffeln, Rührei und Krabben sowie die Gläser mit dem Friesisch-Herben geflutet sind. Oder ob stattdessen doch Ebbe herrschen wird ...

Jever Fans aus dem ganzen Land blicken mit angehaltenem Atem auf das Epizentrum ihres Lieblingsgetränks. Ob die Mitglieder der gestrengen Prüfungskommission wohl die Freigabe für den neuen Jahrgang entscheiden, der erst damit in den Verkauf gehen darf?

Zwischen Klimawandel und Kostenexplosionen

Die Vorzeichen sind düster, fast bedrohlich: Das wechselhafte Wetter, das Hopfen und die Gerste hat kämpfen lassen, die explodierenden Preise für Rohstoffe, Energie und vieles mehr, die zum Zerreißen angespannten Lieferketten. Dass unter diesen Umständen ein friesisch-herbes Meisterwerk entstehen soll, grenzt an ein Wunder. Doch die jeverschen Braumeister sind bekannt dafür, selbst unter härtesten Bedingungen das Beste herauszuholen. Mit einem Team, das auf jahrzehntelange Erfahrung, fundiertes Wissen und unerschütterliche Leidenschaft bauen kann, stellen sie sich dieser Herausforderung.

Tag der Wahrheit naht

Am Freitagabend (27.09.) ist es soweit: Im Schallender des Friesischen Brauhauses zu Jever werden sich die Tore zur Wahrheit öffnen. Die 13 handverlesenen Persönlichkeiten der Prüfungskommission – Ratsmitglieder, Geschäftsleute und Vertreter des öffentlichen Lebens – haben das Schicksal des neuen Jever Jahrgangs in der Hand. Werden sie das Friesisch-Herbe als würdig erachten, das Verlangen nach einem herausragenden Pilsener zu stillen? Oder droht dem Land eine Jever eine bierlose Zukunft?



Doppeljubiläum erhöht Druck

„130 Jahre, nachdem Theodor Fetkötter mit seinen fünf genialen Ideen die Grundlage für unseren Erfolg gelegt hat und 90 Jahre, nachdem Ernst Böhme die wegweisende Rezeptur mit der berühmten Spur mehr Hopfen erdacht hat, ist der Druck immens“, gesteht Betriebsleiter Mirko Albrecht. „Zusammen mit Rahmenbedingungen in bisher ungekanntem Ausmaß stehen wir an einem Scheideweg.“

Brauermahl unter Vorbehalt

Selbst wenn die Daumen nach oben zeigen, so bleibt doch eine Sorge. Wie soll ein festlicher Empfang aussehen, wenn die Zutaten für die Speisen so rar und teuer sind? Die Boulevardpresse warnte bereits vor einem „Kartoffel-Alarm“, prophezeite Luxuspreise fürs Ei und dass auch Krabben ein kleines Vermögen kosten würden. Erleidet das Brauermahl das gleiche Schicksal wie Jever, weil mangels Bierverkauf kein Geld mehr in die Kassen fließt? Und werden damit Stadt und Brauhaus in Schimpf und Schande versinken? Das urkundlich dokumentierte Urteil wird Antworten geben.

Mitglieder der Prüfungskommission

Heide Bastrop, Deutsches Rotes Kreuz

Sina Beckmann, Rat der Stadt Jever

Gunda Burmann, Elektro Burmann

Uwe Caspers, Dorfbürgerverein Sandelermöns

Stefan Fischer, Rat der Stadt Jever

Jörg Hinrichs, NWL Speditionsgesellschaft mbH

Tristan Holtemeyer, Friesisches Brauhaus zu Jever

Sibylle Raquet, Rat der Stadt Jever (Vorsitzende der Prüfungskommission)

Carsten Rinne, Sparkasse LeerWittmund

Thomas Seidel, Friesisches Brauhaus zu Jever

Kai Ulferts, Rat der Stadt Jever

Markus Wallenhorst, Polizeikommissariat Jever

Elke Weil, Rat der Stadt Jever



Hinter verschlossenen Türen des Rathauses kam die Prüfungskommission am Montagabend (23.09.) zusammen, nachdem das erste Fass des neuen Jahrgang 2024/25 für die Jever Bierprobe angeliefert war.
Foto: Friesisches Brauhaus zu Jever/Abdruck honorarfrei

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 Baumeister, 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