

Ritterschlag für die Gose

Medaille für Original Ritterguts Gose beim härtesten Bierwettbewerb der Welt

Schon wieder Jubel im Hause Ritterguts Gose: Anfang Mai hat die Leipziger Spezialität bereits die vierte Medaille allein in diesem Jahr gewonnen – aber diese hier ist nun eine ganz besondere Auszeichnung. Angetreten war die Ritterguts Gose nämlich beim bedeutendsten und härtesten Bierwettbewerb der Welt, dem WORLD BEER CUP in den USA (die „Bier-Olympiade“). Am Start waren insgesamt 6.596 Biere von 1.907 Brauereien aus 55 Ländern. Aus Deutschland nahmen 265 Biere teil, von denen 17 eine Medaille erhielten – und eine davon ging an die Original Ritterguts Gose.



Der kritische Blick des Braumeisters (Fotos: Ben Misselwitz)

Nachdem die Preisverleihung in Philadelphia bereits am 6. Mai stattfand, wurden alle Vertreter der europäischen Siegerbiere am 30. Mai ins Münchner Hofbräuhaus eingeladen, um die begehrten Trophäen persönlich aus der Hand von Charlie Papazian, dem Chef der amerikanischen Brewers Association, entgegen zu nehmen.

Nachdem die Ritterguts Gose lange Jahre - bis zu deren Schließung in 2007 - bei der Leipziger Familienbrauerei Ernst Bauer gebraut wurde, hat sie ihre neue Braustätte inzwischen bei der Brauerei Reichenbrand in Chemnitz gefunden, die sich bereits seit 1877 in fünfter Generation im Besitz der Familie Bergt befindet. Infolge des in den letzten Jahren - sowohl im heimischen Markt als auch im Export - kontinuierlich weiter gestiegenen Gose-Absatzes stand Anfang 2015 eine Neuausrichtung auf dem Plan. Das Ziel war es, auch bei steigenden Absatzmengen eine hervorragende

und stabile Qualität zu halten. Dass die Wahl dabei auf die Brauerei Reichenbrand fiel, lag daran, dass diese alle gestellten Anforderungen erfüllte, die für die Optimierung des sehr speziellen Brauprozesses nötig sind.

„Diese kleine, aber sehr feine Brauerei ist ein absoluter Glücksgriff für uns“, erklärt Gose-Macher Tilo Jänichen, der die alte Tradition der Ritterguts Gose bereits seit 1999 fortführt. Ihr Ursprung liegt aber bereits im Jahre 1824 – somit ist sie die heute älteste noch existierende Gose auf der Welt.

„Besonders freut uns, dass hier eine klassische, offene Gärung möglich ist, welche sich besonders positiv auf den Geschmack auswirkt.“, so Jänichen weiter.

„Klasse statt Masse‘ war von Anfang an die Devise der Reichenbrander. Und auch heute entstehen hier dank des engagierten Braumeisters Michael Bergt hervorragende Bierspezialitäten noch in handwerklicher Brauweise. (Grit Fischer/ RGG)



Große Freude über die begehrte Auszeichnung bei Michael Bergt (l.) und Tilo Jänichen (r.) von Ritterguts Gose GmbH