

## **Pilsner Urquell ist Premium Partner der Berlin Food Week**

**Pilsner Urquell ist Premium Partner der Berlin Food Week und wird vom 28. September bis zum 04. Oktober 2015 bei den Veranstaltungen vor Ort mit einer besonderen Variante des ersten Pilsner Bieres aufwarten. Die tschechische Brauerei wird die Gaumen der Food Week Besucher mit Tankbier verwöhnen und beweisen, wie gut ein frisch gezapftes Pilsner zu beinahe jedem Gericht passt.**

Tankbier ist Pilsner Urquell in seiner authentischsten Art. Das Bier wird unpasteurisiert direkt aus der Brauerei in Pilsen zum Kunden geliefert und ohne Zufuhr von Kohlensäure gezapft. Das Prinzip ist simpel aber revolutionär. Das frisch gebraute, unpasteurisierte Pilsner Urquell wird direkt ab der Brauerei innerhalb von 24 Stunden an seinen Zielort geliefert. Dort kommt es wiederum in einen Vakuum Stahltank und wird durch ein spezielles Zapfsystem ohne Kohlensäure gezapft. Auf diese Weise behält Pilsner Urquell seinen natürlichen CO<sup>2</sup>-Gehalt und kommt zu keiner Zeit mit externem Sauerstoff in Berührung. Diese Eigenschaften verleihen Pilsner Urquell Tankbier eine ganz besondere Frische und Milde. Der Geschmack aus würzig herbem Saarzer Aromahopfen und dem dezent süßlichen Pilsner Malz kommt bei Tankbier ganz besonders intensiv zur Geltung. Bei jedem Schluck schmeckt man die Kombination aus feinerherber Bitternote und den malzigen Aromen von geröstetem Getreide und Karamell, die Pilsner Urquell zu einem ganz besondern Genuss und zu einem Original machen.

In Pilsen blicken die Braumeister bereits auf eine über 170jährige Brau- und Handwerkstradition zurück. 1842 hat der erste Braumeister der Pilsner Brauerei, Josef Groll, das erste goldene Pilsner der Welt gebraut. Der Begriff Pilsner ist seitdem längst zu einem Synonym für alle hellen, untergärigen Biere geworden und auch in Deutschland wird ein Großteil der Biere nach Pilsner Brauart gebraut. Mit Tankbier beweisen die Westböhmen einmal mehr, dass sie das Brauhandwerk par excellence beherrschen und Tradition, höchste Qualitätsstandards und moderne Techniken zu kombinieren wissen. Handwerkskunst gibt es auch vor Ort zu erleben. Eine Graveurin wird am Freitag und Samstag im Pilsner Urquell Biergarten auf der Berlin Food Week Bierkrüge auf Wunsch der Besucher gestalten.

Da Pilsner Urquell Tankbier unpasteurisiert ist, hat es nur eine begrenzte Haltbarkeit und muss innerhalb von drei Wochen nach Auslieferung und fünf Tage nach dem Öffnen des Tanks konsumiert werden. Nur so kann die außergewöhnliche Frische und das ganz besondere Geschmackserlebnis garantiert werden. Frische, die man bei jedem Schluck schmeckt.

[www.berlinfoodweek.de](http://www.berlinfoodweek.de) [www.pilsner-urquell.de](http://www.pilsner-urquell.de)  
[www.facebook.com/PilsnerUrquellDeutschland](https://www.facebook.com/PilsnerUrquellDeutschland)