

Pilsner Urquell präsentiert die zweite Tankbier-Location in Berlin



Birgit&Bier, ist Biergarten und Club, laue Sommerabende und durchtanzte Nächte, Bio-Burger und Streetfood, Gespräche und Musik, Pilsner Urquell Tankbier und jede Menge Spaß. Die neue Location am Schleusenufer 3 in Berlin Kreuzberg bietet den Besuchern an einem Ort all das, was zu einem perfekten Tag in Berlin gehört.

*„Kaffee und Karin
Birgit und Bier
Jammern und Picheln im Gartencafé
Worte und Weißwein
Torte und Tier“*

Inspiziert vom Lied Kaffee und Karin der Band Elements of Crime ist die neue Location Birgit&Bier der Ort in Berlin, an dem ab sofort mit allen Sinnen genossen und geschlemmt werden kann. Der Name steht für die Kombination von Biergarten und Club, und somit auch für vielseitigen Genuss. Das Team um Birgit serviert täglich ab 12 Uhr Klassiker vom Grill, Bio-Burger und vieles mehr bis hin zur Schmalzstulle und dazu ein frisch gezapftes Pilsner Urquell Tankbier.

Birgit&Bier ist Unterhaltung und Spaß. Ein altes Karussell, Boxautos, Kunst und vieles mehr verleihen dem rund 2000 qm großen Areal einen ganz besonderen Charme. Hinter dem großen Eingangstor öffnet sich ein Jahrmarkt der Köstlichkeiten, der seine Besucher in eine ganz besondere Welt versetzt. Ob deftige Brotzeit an den langen handgezimmerten Biertischen, chillen auf den unzähligen Lümmelsofas oder einem Tanz im „Wohnzimmer“ zu den Beats der besten Berliner DJ's – bei Birgit&Bier ist für jeden Genießer das Richtige dabei.

Am Wochenende, immer von Freitag bis Sonntag, erweitert dann ein exquisiter Streetfood-Markt das kulinarische Angebot. Zusätzlich zu den Leckereien vom Grill werden Berliner Streetfood-Trucks und Stände das Beste der internationalen Food-Szene anbieten. Im Club kann ab 23 Uhr auf 3 Floors bis in die frühen Morgenstunden zu HipHop, Electro und Techno getanzt werden, denn am Wochenende wird aus der Genussoase Birgit&Bier auch ein neuer Club.

Birgit&Bier ist die zweite Tankbier-Station von Pilsner Urquell in Berlin. Tankbier ist unpasteurisiertes Pilsner Urquell und gilt als Spezialität, da es besonders frisch ist. Das Bier gelangt durch ein spezielles Transport- und Schanksystem ohne die sonst übliche Kohlensäurezufuhr ins Glas des Bierkenners. „Tankbier ist ein besonderes Genusserebnis“ sagt Frank Höhler, Country Director Germany bei SAB Miller Brands Europe. „Durch das Tank-System kann sich das Aroma des würzig herben Saazer Hopfens und des süßlichen Pilsner Malzes noch milder, cremiger und geschmacksintensiver auf dem Gaumen des Bierliebhabers entfalten.“

Das Prinzip ist simple, aber revolutionär. In der Brauerei im tschechischen Pilsen wird das frisch gebraute Pilsner Urquell in Vakuum-Transporttanks gepumpt und innerhalb von 24 Stunden an die Tankbier Station geliefert. Dort wird es in die sogenannten Bag-in-Box, einen lebensmittelechten, flexiblen Kunststoffbeutel, der in einem speziellen Tank vor Ort integriert ist, gefüllt. Luftdicht verschlossen garantiert der Bag-in-Box so beste Qualität - vom ersten bis zum letzten Glas. Beim Zapfvorgang wird Luft zwischen den Stahltank und den flexiblen Beutel gepresst, wodurch der Druck für das Zapfen entsteht. Auf dem gesamten Weg von der Brauerei bis ins Glas kommt Pilsner Urquell zu keinem Zeitpunkt mit externer Kohlensäure oder externem Sauerstoff in Berührung. Dadurch behält es seinen natürlichen Kohlensäuregehalt und auch seine ganz besondere Frische, Milde und seinen unverkennbaren, einzigartigen Geschmack. Frischer kann ein Bier nicht gezapft werden.

Das Original, das seit 1842 seiner Rezeptur und dem Brauverfahren treu geblieben ist, beweist mit Tankbier, dass sich Tradition, Erfahrung, Handwerkskunst und innovative Ideen perfekt ergänzen können, wenn es darum geht, ein besonderes Geschmackserlebnis zu garantieren.

Birgit&Bier, Schleusenufer 3, 10997 Berlin, ist täglich ab 12.00 Uhr geöffnet
Der Streetfood-Markt sowie der Club sind jeweils von Freitag bis Sonntag geöffnet.
Mehr Informationen zur Location und dem Programm:
<https://www.facebook.com/BirgitundBier?fref=ts>

Weitere Informationen zu Pilsner Urquell:
<https://www.facebook.com/PilsnerUrquellDeutschland>