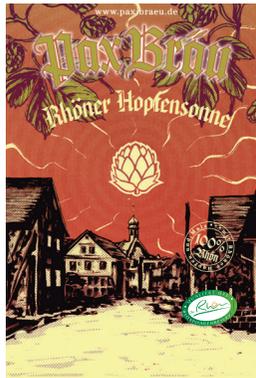


HERBST
OKT. - NOV.

Rhöner Hopfensonne

Die Hopfensonne ist sehr wahrscheinlich das erste Rhöner Bier, das ausschließlich mit Rhöner Zutaten gebraut wird. Wasser und Gerste stammen - wie bereits bekannt - aus der Region. Der Rest der Geschichte ist schnell erzählt.

Schuld daran ist, wie so oft, der blanke Zufall. Ein Sonntagsmarkt im August 2012 versperrte mir die Durchfahrt durch die Bischofsheimer Innenstadt. Die Alternativroute führte mich an einem Haus vorbei, an dem eine Hopfenpflanze beeindruckenden Ausmaßes an einem Seil dem Giebel entgegen rankte. Sofort blieb ich stehen, stieg aus, um die Doldenpracht zu inspizieren und auf den Brauwert zu untersuchen. Es dauerte nicht lange und ein Fenster des Hauses ging auf. Der „Hopfenwirt“ schaute raus und ruckzuck stand der Plan, etwas mit der Ernte im kommenden Jahr anzustellen. Mit den ersten, in mühsamer Handarbeit geernteten, 13,5kg Hopfen aus Bischofsheim entstand 2013 also die erste Rhöner Hopfensonne. Dabei handelt es sich im Allgemeinen um ein helles, goldgelbes Lager. Abhängig vom Hopfen kann die Ausprägung des Geschmacks und die Aromatik jahrgangsbedingt von einem Münchner Hellen bis zu einem herb-frischen Pilsner reichen. Der Hopfen wird ohne Trocknung frisch verbraut. Ein Teil des Hopfens wird während des Brauvorgangs zugesetzt. Ein weiterer Teil kommt zur intensiveren Aromatisierung erst bei der Nachgärung mit hinein. Somit zeichnet dieses Bier immer ein schönes, frisches Hopfenaroma aus.



Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
5,2	12,3	??	7 - 9

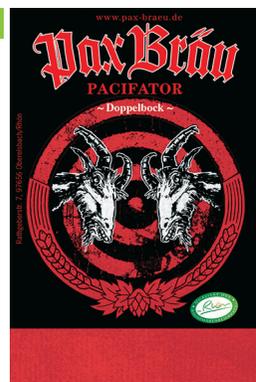
WINTER
DEZ. - FEB.

PACIFATOR

Biersommelièrekollegin Sylvia Kopp beschreibt den Pacifator wie folgt: Kupferbraun, ganz leicht opak mit orangem Funkeln, dicke Schaumschicht und dichter Perlage – der Pacifator riecht fruchtig sowie nach Brotkruste, weichen, erdigen Tönen und einem Spritzer Zitrus. Der Antrunk ist cremig. Samtige Rauchnoten schmiegen sich an den vollen Körper. Im Haupttrunk balanciert eine selbstbewusste Bitterkeit die Malzsüße aus und führt in ein langes, wärmendes und hopfenaromatisches Finale.

Der Pacifator ist ehrlich – alle Rohstoffe kommen aus biologischem Anbau.

Er ist zudem unfiltriert – die Klärung hat die Schwerkraft übernommen. Fast alle Schwebstoffe haben sich während der langen Lagerung abgesetzt. Und er ist nicht pasteurisiert - dank des Alkoholgehaltes von ca. 9% Vol. kein Problem: Alkohol konserviert. Damit ist der Pacifator über Jahre hinweg lagerfähig. Dunkel und gleichbleibend kühl gelagert, wird er reifen und neue Geschmäcke offerieren.



Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
8,9	20,5	38	9 - 11

PHILOSOPHIE

Bier sollte nie geschmacklos langweilig und charakterlos schmecken. Unsere Biere sind ein Leuchtfener der Nonkonformität in einer wachsenden Wüste von Eintönigkeit der Großkonzernbiere.

Um dies zu erreichen, benutzen wir ausschließlich beste Zutaten aus der Region, wie z.B. Braumalz. Weiterhin kommt nur erlesener Hopfen aus namhaften Anbaugebieten weltweit zum Einsatz. Soweit erhältlich stammen alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Landbau.

Unser Rhöner Wasser eignet sich hervorragend für die Herstellung unserer Biere. Pax Bräu Biere und Brauspezialitäten werden in keiner Weise stabilisiert, das heißt weder filtriert noch erhitzt. Dies führt je nach Lagerungsbedingungen zu einer verkürzten Haltbarkeit. Doch gerade das macht den besonderen Geschmack unserer Biere aus. Durch die nicht-automatisierte Produktion und die leidenschaftliche Handarbeit sind wir jederzeit nah am Produkt und versuchen so jeder unserer Biersorten eine individuelle und besondere Note mitzugeben.

Wir sind stolz darauf, ein unerschrockener David in einem Ozean von faden Goliaths zu sein. Wir sind stolz darauf, eine Alternative zu sein.



**WIR SIND
RHÖNER
BIER!**



KONTAKT

Inhaber, Braumeister und Biersommelier:

Andreas Seufert
Rathgeberstraße 7
97656 Oberelsbach

Tel.: +49 178 8068958

E-Mail: probier@pax-braeu.de
www.pax-braeu.de



follow us!

Alles kann auch in unserem Onlineshop bestellt werden.
www.pax-braeu.de/shop

Pax Bräu



Brau- Spezialitäten 2025

VOLLBIER



Das Vollbier ist eine untergärige, kupfer- bis kastanienfarbene, unfiltrierte Bierspezialität.

Geschmacklich dominiert hier von Anfang bis Ende ein kernig runder, malzaromatischer Körper, der im Abgang von einem intensiven Karamellaroma mit einem Hauch von Rauch abgerundet wird. Feine Geschmacksnerven fühlen sich dabei etwas an Marzipan erinnert. Passend darin eingebettet ist eine Bitterkeit, welche dank Ihrer Ausgewogenheit einen stets frischen Gesamteindruck des Bieres hinterlässt. Gekrönt wird dieser Genuss von einer wahrhaft prächtigen Schaumkrone.

Dieses Bier schmeckt besonders gut zu Speisen wie:

- Kalten Platten, Cremesuppen
- Schmorgerichten, würzigen Braten
- Pikantwürzigem Schnittkäse, Weichkäsesorten
- Torten, Kuchen, Soufflés

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 9°C.

Stammwürze: 12,5 % / Alkohol: 5,2 % Vol.

Jahrgang 2025

26.04.

Ort

Pax Bräu
Rathgeberstraße 7
Oberelsbach

Maibockanstich
Trinken, Essen, Musik

A green poster for the Maibockanstich festival. It features a central maypole with a striped pole and a green and white striped top. To the right, a goat stands on a decorative scroll. Below the scroll, a church with a steeple is visible. To the left, a beer glass is shown. The background has a sunburst pattern. Text includes "Jahrgang 2025", "26.04.", "Ort", "Pax Bräu Rathgeberstraße 7 Oberelsbach", and "Maibockanstich Trinken, Essen, Musik".

27.09.

Pax Bräu
FestBierFest

Trinken
Essen
Musik

A poster for Pax Bräu FestBierFest. The background is a rusty, textured surface. A sunburst pattern of black lines radiates from the center. At the top, a yellow triangle points down. Text includes "27.09.", "Pax Bräu", "FestBierFest", and "Trinken Essen Musik".

SENF

Unser **Pacifator Bockbier Senf** - ein mittelscharfer, grober Senf - wird von der „Schwerter Senfmühle“ hergestellt. Mit ganzen Senfkörnern und unserem Pacifator Doppelbock wird er zum richtigen Begleiter einer zünftigen Brotzeit. Der Senf wird nach einem historischem Verfahren hergestellt. Durch dieses kalte Herstellungsverfahren bleiben die natürlichen Wirkstoffe des Senfkorns im Senf erhalten.

Zutaten: Wasser, Essig, Pacifator-Bockbier (20%), Senfsaat, Honig, Meersalz, Rohrohrzucker

Kleines Glas = 185 ml
Großes Glas = 300 ml



BIER-ABO

Bekanntlicherweise kann man unsere Biere auch online erstehen und als besonderen Service bieten wir Euch sogar ein Bier-Abo, um kein Monatsonderbier mehr zu verpassen.

Als Abonnent bekommt man jeden Monat automatisch 2, 3, 6 oder 12 Liter unserer Brauspezialitäten zugesandt.

Das Abo läuft ein Jahr, egal in welchem Monat man beginnt, und endet automatisch nach zwölf Monaten.

