



Brauerei im Füchschen

Sensationeller Zuwachs in der Füchschen Familie Peter König präsentiert das erste Füchschen Pils

Düsseldorf, 4. Juli 2017. Füchschen – Alt genug für etwas Neues: Die Hausbrauerei stellt ab sofort auch Pils her. „Heute ist unser Glückstag“, lüftet Peter König, Inhaber des Füchschens, das Geheimnis um das neue Füchschen Pils. Damit feiert das Düsseldorfer Traditionsunternehmen, das für seine kreativen Ideen und neuen Impulse weit über die Grenzen der Stadt bekannt ist, eine sensationelle Premiere. Das Füchschen ist die erste und einzige Brauerei in Düsseldorf, die neben obergäurigem Altbier ab sofort auch untergäriges Pils herstellt.

König präsentiert das neue Bier erstmalig während eines exklusiven, sogenannten bierituellen Events, zu dem er mit einem aufschlussreichen Hell-Seherin-Motiv in das Grillfachgeschäft in Düsseldorf-Heerdt eingeladen hat, und erklärt die Hintergründe: Durch aufwendige Modernisierungsmaßnahmen und Umbauten in den Gär- und Lagerkellern, die aufgrund des drastischen Produktionsanstiegs von 9.500 Hektoliter auf 36.000 Hektoliter Bier in den letzten 22 Jahren notwendig wurden, sind neue Kapazitäten gewonnen worden. Grund genug, um über die Erweiterung der Füchschen Familie und einen zusätzlichen Bierstil nachzudenken. Von der Ergänzung eines untergärigen Bieres überzeugt, entwickelten die Braumeister, Frank Driewer und Michael Ruf, schließlich mit Erfolg die Rezeptur des Füchschen Pils', das in traditionellen, offenen Gärbottichen bei einer Temperatur von 11° C vergoren wird. „Unser Event heute ist die Konsequenz der spontanen Reaktion von Peter König nach seinem ersten Probierschluck“, so Ruf. „Er war auf Anhieb von dem Pils begeistert!“

Wie auch bei allen anderen Produkten des Hauses, steht die Qualität an erster Stelle. So dauert die Hauptgärung mit etwa zwölf Tagen deutlich länger an als bei herkömmlichen Pilsener Bieren. Dieser klassische Vorgang unterstreicht den hohen Anspruch an das Füchschen Pils, das im Anschluss an die Hauptgärung vier bis fünf Wochen gelagert wird. Neben der Herstellung in offenen Gärbottichen profitiert das helle Bier außerdem von ausgewählten Aromahopfen. Daher hat das Füchschen Pils einen sehr angenehmen, leicht herben Geschmack, der das blumige Hopfenaroma vortrefflich zur Geltung bringt. Die Farbe des Bieres ist aufgrund verschiedener Spezialmalze tief golden. Damit unterscheidet es sich bewusst von herkömmlichen Pilsener Bieren. Auch die Stammwürze von 12,5° P und der Alkoholgehalt mit 5,2 % Vol. liegen etwas höher als bei Vergleichsbieren. Die perfekte Kombination aus Aroma, Farbe, Bittere und Stammwürze verleiht dem Füchschen Pils eine außergewöhnliche Intensität und einen unverwechselbaren Charakter.

„Unser Ziel war es, ein vollmundiges, spritziges und hopfenbetontes Bier zu brauen – das ist uns gelungen“, sagt Peter König. „Wir sind sehr glücklich, dass sich ab heute neben unserem leckeren Füchschen Alt unser köstliches Füchschen Pils in Düsseldorf und Umgebung tummeln wird“, freut sich der Chef, während er seinen Gästen zuprostet.

Heute ist dein Glückstag!



Brauerei im Füchschen

Über die Brauerei im Füchschen

Seit 1848 besteht der Name Füchschen Alt. Mit dem Kauf der Brauerei durch Theodor und Louise König 1908 wird der Fuchs dann endgültig zum Wahrzeichen des Unternehmens. Nach dem Ersten Weltkrieg, in dem das Sudhaus zwangsweise „entkupfert“ wird, eröffnen die Gebrüder König 1930 erneut die Brauerei und führen die Handwerkskunst des Vaters Theodor mit Leidenschaft fort. Im Zweiten Weltkrieg wird das historische Gebäude an der Ratinger Straße durch Brandbomben restlos zerstört, aber die Familie baut die Brauerei mit ausdauerndem Einsatz wieder auf und erweitert sie nach und nach durch den Zukauf von Nachbargrundstücken. Peter König und seine Frau Johanna etablieren das Füchschen in den 50iger Jahren zu einem beliebten Szenetreff für Prominente aus Kunst, Kultur und Wirtschaft. Auch die Nachfahren, Peter König und seine Frau Rosmarie, führen die Geschäfte mit viel Engagement und Herzblut fort. 1995 übernimmt ihr Sohn, Peter König jun., die Verantwortung – es folgt eine Zeit von Investitionen, Modernisierungen und Wachstum, die bis heute anhält. Mit Frank Driewer als unermüdlichen Braumeister an seiner Seite ist es Peter König gelungen, die Qualität, Größe und Beliebtheit des Unternehmens kontinuierlich zu steigern. Mittlerweile beschäftigt die Brauerei im Füchschen 110 Mitarbeiter. Das Getränkesortiment umfasst Füchschen Alt, Füchschen Weihnachts-bier, Füchschen Weizen, Füchschen Alt Alkoholfrei, Füchschen Bio-Zitronenlimonade, Füchschen Bio-Rhabarberschorle und ganz aktuell das Füchschen Pils.

Ansprechpartner für Journalisten

Juliane Dahlhoff
Am Brambusch 13
40468 Düsseldorf
E-Mail: juliane@dahlhoff-pr.de
Telefon: 0173.517 87 88

Heute ist dein Glückstag!