

# *il mondo della* **bira**

• Beverage • Snacking • Arredamenti • Attrezzature

## **Guida a Beer&Food Attraction 2026**

## **Locale sostenibile in 5 mosse**

## **Le nuove rubriche di Isabelle Rivaletto e Michele Camastra**



**2016 BREWRISE**  
*10 years of style*

Beer & Food Attraction Pad D7 – stand 192

#brewrisesrl @brewrisesrl brewrise.com



# Brauerei Maisach, una nuova avventura

Con quasi cinque secoli di storia

Dopo il reveal dello scorso anno e un soft launch riservato esclusivamente ai clienti già attivi sul mercato italiano, in occasione del Beer&Food Attraction di Rimini, Kühbacher – società di importazione e filiale italiana di Brauerei Kuhlach – inaugura ufficialmente una nuova avventura brassicola, che vede come protagonista lo storico birrificio Brauerei Maisach, fondato nel 1556 a Maisach, vicino a Monaco di Baviera.

## Cambio di gestione

Noto per la produzione di birre artigianali che seguono le ricette tradizionali bavaresi, nel 2024, il birrificio ha attraversato una fase di profondo rinnovamento dopo un periodo di difficoltà. Così, nello scorso mese di giugno Brauerei

Kühbach – guidata da Umberto von Beck-Peccoz – ha raccolto l'eredità di questo luogo storico, siglando una cooperazione a lungo termine con la proprietaria Martina Wieser-Sedlmayr per rilanciare il marchio e garantirne la continuità operativa. La birra continua a essere brassata a Maisach per mantenere l'autenticità del prodotto, mentre, per ottimizzare i processi, l'imbottigliamento e l'infustamento sono stati trasferiti a Kühbach.

## I prodotti Maisach

Al Beer&Food Attraction 2026, Kuhlacher presenta Brauerei Maisach attraverso una selezione di birre alla spina, rappresentative della tradizione bavarese e pensate per esprimere equilibrio, bevibilità e carattere.





### Maisacher Perle (alc. 5,3% vol)

Gustosa e piena di carattere, questa birra chiara speciale (Helles Export), rilanciata nel 2025, celebra la finezza del malto d'orzo e l'uso misurato di luppoli per un sapore rotondo. Fresca, pulita e armoniosa, presenta un profilo aromatico delicato, perfetto sia per il consumo quotidiano, sia per l'abbinamento gastronomico.



### Räuber Kneißl Dunkel (alc. 5,3% vol)

Una Dunkel dal carattere deciso e profondamente bavarese, dedicata alla figura leggendaria del brigante di Räuber Kneißl, simbolo di ribellione e identità locale. Speziata e aromatica, grazie a quattro tipi di malto d'orzo, con note di crosta di pane leggere sfumature caramellate, e particolarmente corposa grazie allo speciale processo di produzione.



### Maisacher Kellerbier (alc. 5,3% vol)

Birra Export, non filtrata e naturalmente velata, dal corpo pieno e un'estrema bevibilità. Morbida al palato, con note di pane fresco e cereale, esprime una freschezza rustica e genuina. È una birra che riporta ai tempi passati, nella sua forma originale; racconta la tradizione contadina e il legame diretto con il luogo di produzione e incarna l'anima più autentica della cantina bavarese.



### Maisacher Freibier (alc. 0,5% vol)

Interpretazione moderna e consapevole della tradizione, la Freibier analcolica è prodotta con luppolo dell'Hallertau e malti locali. Una birra classica in cui la fermentazione viene interrotta dopo poco tempo, per mantenere la gradazione alcolica sotto lo 0,5%; delicatamente maltata.

