

Pax Bräu



Brau-Spezialitäten 2025

FRÜHLING MÄRZ - MAI Märzen

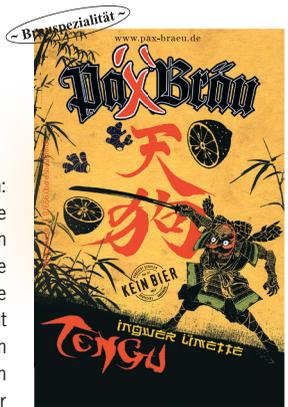
Laut bayer. Brauordnung aus dem Jahre 1516 durfte früher nur zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April) gebraut werden. Die Herstellung des in Bayern schon früh beliebten untergärigen Biers erforderte Temperaturen von unter zehn Grad, weshalb bis zur Erfindung der Kältemaschine die Produktion dieses Biers während der Sommermonate nicht in angemessener Qualität möglich war. Das Märzen war somit das letzte Bier der Brausaison. Um nun eine längere Haltbarkeit des Bieres zu erreichen, erhöhte man den Alkoholgehalt und hopfte es stärker. Das Pax Bräu Märzen, intensiv-goldgelb in der Farbe, bedeckt mit einem festen Schaumkrönchen, macht Lust auf mehr. Das frische Hopfenbouquet, zart aber doch deutlich wahrnehmbar, steigert die Vorfreude. Dann der erste Schluck, prickelnd frisch auf der Zunge. Malzaromatisch, an frisches Brot erinnernde Präsenz im Mund. Ein Abgang der nach mehr verlangt. Viel mehr!



Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
5,6	13,5	27	7 - 9

SOMMER JUNI - SEP. Tengu

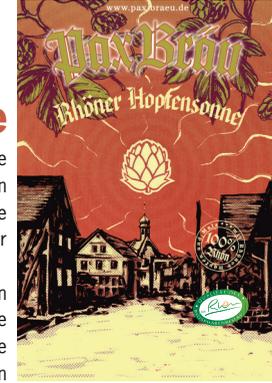
Tengu, ein japanischer Himmelsdämon (wörtlich: Himmelshund), war eine der ersten Assoziationen, die unserem Etikettenkünstler Christian Krank in den Sinn kam, als er erfuhr, dass er ein Etikettenmotiv für eine Brauspezialität mit Ingwer und Zitrone/Limette entwerfen sollte. Dass Ingwer und Bier generell gut zusammenpassen, haben wir ja schon mit Kreationen wie dem „Ginger B.“, dem „Pumpkin XXX“ oder dem „From Asia with Love“ gezeigt. Den Anstoß zur aktuellen Schöpfung gab uns diesmal, man möge es uns verzeihen, der Duft einer Seife der „Geschmacksrichtung“ Ginger-Lime ;-). Seit wir diesen Duft zum ersten Mal bewusst wahrgenommen und verinnerlicht hatten, war uns klar: Diese Kombination eignet sich hervorragend dazu, ein sagenhaft frisches Sommergetränk zu brauen, das sowohl mit seiner leicht brotigen Würze als auch durch seine zitrusfrische Fruchtigkeit zu überzeugen weiß. Kanpai, auf den Himmelshund!



Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C
4,9	11,8	24	8

HERBST OKT. - NOV. Rhöner Hopfensonne

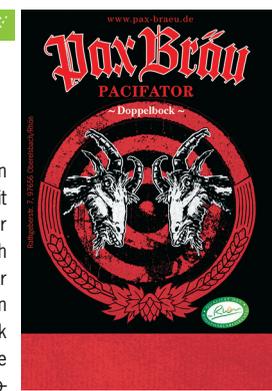
Die Hopfensonne ist sehr wahrscheinlich das erste Rhöner Bier, das ausschließlich mit Rhöner Zutaten gebraut wird. Wasser und Gerste stammen - wie bereits bekannt - aus der Region. Der Rest der Geschichte ist schnell erzählt. Schuld daran ist, wie so oft, der blanke Zufall. Ein Sonntagsmarkt im August 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 jahgangsbedingt 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 Brotrinde, 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 Geschmacksprofile offerieren.



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

Jahrgang 2025

ENTFÄLLT

Ort: Pax Bräu, Rathausstraße 7, Treisbach

Maibockanstich

Trinken, Essen, Musik

27.09.

Pax Bräu

FestBierFest

Trinken
Essen
Musik

Pax Bräu



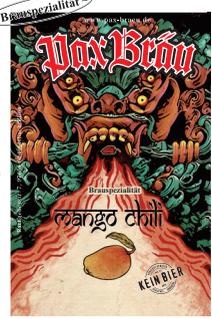
Brau-Spezialitäten 2025

Brauspezialitäten 2025

JANUAR **Mango Chili**

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
9,1	20,5	27	10 - 13	2.000 Liter

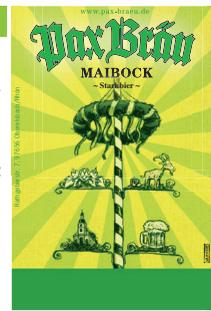
Den Anstoß, eine Brauspezialität mit Mango und Chili einzubrauen, bekam ich schon 2013 bei der Nacht der Sieger des European Beer Star Wettbewerbs. Damals durfte ich den Goldmedaillen-Gewinner in der Kategorie Herb- and Spice Beer probieren. Es war das Mango Magnifico der Founders Brewing co. aus Grand Rapids, USA. Dieses hammermäßige Mangoaroma in Kombination mit seiner fruchtigen Süße und der angenehmen Schärfe hat sich mir nachhaltig ins Gedächtnis gebrannt. Da mich die 1/1-Kopie von Bieren eher nicht so reizt, wurde von mir im Anschluss ein anderes „Bier“ mit Chili erdacht: Das Pax Bräu Szechuan Style. So ganz in Ruhe hat mich die Kombi aus Mango und Chili jedoch nie gelassen. Schlussendlich reichte dann, knapp vier Jahre später, der Verzehr von Meeresfrüchten mit einem Mango-Chili-Dip aus, um dieses Projekt anzugehen. Zum Einsatz kommen hierfür ca. 110 kg Bio-Mango-Püree, sowie 1,5 kg Habaneros pro 1000 l. Also ich freu mich drauf!



MAI **Maibock**

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,8	17,5	35	7 - 9	3.000 Liter

Farblich handelt es sich beim Maibock um ein intensiv-goldenes Bier mit einer festen, ja wahrhaft majestätischen Schaumkrone. Das Hopfenbouquet lässt das Riechorgan passend zur Jahreszeit eine Frühlingswiese voller Tulpen und Narzissen erahnen. Geschmacklich wird der Genießer nicht im Unklaren gelassen, dass es sich hierbei um ein Starkbier handelt. Im Vordergrund steht der massive, aber reine Gesamteindruck, dessen Malzaroma sich vom Antrunk, über den Körper hinweg steigert, um im Abgang wie eine an einer Steilklippe sich brechenden Welle in viele kleine Karamellnoten zu gischen. Aber hält! Von irgendetwas scheint ein zartes Lüftchen die ersten zaghaften Rauchwölkchen der aufkommenden Lagerfeuersaison heranzuwehen! Und dann ist da noch die sanfte und ausgewogene Bitterkeit aus Hallertauer Saphir und Perle, die die Geschmacksknospen bei diesem Naturschauspiel zart streichelt.



SEPTEMBER **There's no Business like Smoke Business Whisky-Rauch-Bier**

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,0	12,5	26	9	2.000 Liter

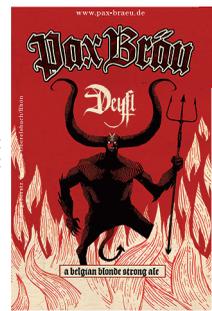
Der ein oder andere mag ja geahnt haben, dass ich Rauchbiere gerne hab und deswegen Rauchmalz oft ein Bestandteil meiner Kreationen ist. Nicht zuletzt deshalb freut mich dieses Bier besonders. Dieses Rezept stammt aus der Feder von Alex, meinem ehem. Brauer-Gesellen. Es war Alex' Beitrag zum 2018er Kalender. Er hatte sich damals ins Zeug gelegt und zuhause ein paar Versuchs-Sude angesetzt. Herausgekommen ist ein Whisky-Rauch-Bier und zwar ein richtig leckeres. Da dieses Bier bei Euch und auch bei mir sehr gut ankam, habe ich mir erlaubt es 2025 wieder auf meinen Brauplan zu setzen. Es handelt sich hierbei um ein untergäriges, intensiv-golden bis bernsteinfarbenes Lager. Es hat durch den maßvollen Einsatz von Whisky-Rauchmalz eine angenehm torfig-rauchige Phenolnote als Besonderheit vorzuweisen, so wie man sie aus manch einem schottischen Inselwhisky kennt. In diesem Sinne: Slàinte Mhath!



FEBRUAR **Deyfel Belgian Blonde Strong Ale**

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,3	16,9	28	10	2.000 Liter

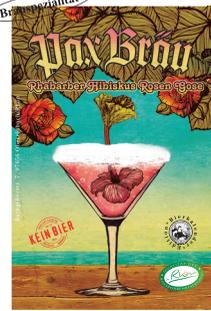
Der „Deyfel“ ist ein verführerisches Belgian Blonde Strong Ale, das sich mit einem intensiv goldenen Glanz ins Glas ergießt. Der Geschmack des ersten Schluckes entfaltet sich wie ein sündhaft süffiger Traum: Feine Malzsüße kombiniert mit karamelligen Noten, fruchtigen Aromen von reifen Bananen und Birnen, die mit floraler Leichtigkeit ums Eck kommen. Dabei bringen die Hefenoten einen teuflisch komplexen Charakter hervor, während die sanft-prickelnde Kohlensäure die Zunge kitzelt und die Sinne betört. Mit einem Alkoholgehalt von 7,3 % entfaltet sich eine wohlige Wärme, die nach mehr verlangt und lange im Mund verweilt. Ob zu würzigen Speisen oder auch einfach nur zum Genuss – der „Deyfel“ ist der perfekte Begleiter für alle, die ihr Verlangen nach teuflisch gutem Bier stillen wollen. Wage es, dich von dieser goldenen Versuchung verführen zu lassen und genieße jeden Schluck. Prost, wenn du dich traust!



JUNI **Rhabarber-Hibiskus Rosen-Gose**

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,0	11,8	16	8	2.000 Liter

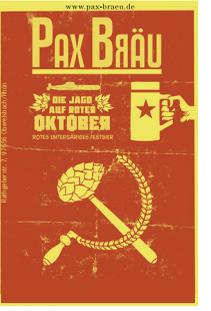
Meine erste Rhabarber-Hibiskus-Rosen-Gose wurde 2017 beim MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD mit der Gold Medaille in der Kategorie Frucht Bier ausgezeichnet. Wie, Gose kennt Ihr nicht? Es folgt eine kurze Erklärung: Die Gose ist eine alte Biersorte, die ursprünglich aus Goslar stammt. Ihren Namen hat sie vermutlich von dem gleichnamigen dort fließenden Flüsschen. Sie ist ursprünglich ein spontan vergorenes Bier, dessen Gärung aber heute vorwiegend obergärig durchgeführt wird, wenn auch unter Zuhilfenahme von Milchsäurebakterien. Grob gesagt handelt es sich hierbei um ein Sauerbier, dem zur geschmacklichen Abrundung Koriander und Salz zugesetzt wurde. Meine Version zeichnet sich durch folgende Charakteristika aus. Die rote Farbe der Hibiskusblüte, das Aroma von Rosen, durch die Verwendung von Rosenwasser, die Säure und fruchtige Spritzigkeit des Rhabarbers, kombiniert mit der Nussigkeit von Koriander und abgerundet mit einer Prise Meersalz.



OKTOBER **Die Jagd auf roter Oktober-Festbier**

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,8	13,8	26	10 - 12	4.000 Liter

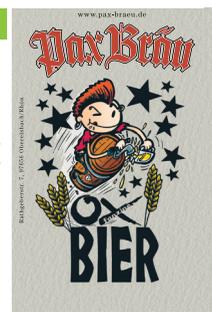
Jedes Jahr wenn ich den Bierkalender erstelle, komme ich nicht umhin mindestens einmal kurz an Oktoberfestbier zu denken. Der Schaffungsprozess einer neuen Biersorte beginnt bei mir oftmals mit Gedankenspielen und Wortspielereien. Über allem steht auch bei einem Festbier der Wille, der ganzen Sache einen ganz persönlichen Pax-Stempel aufzudrücken. In diesem Fall dauerte es nicht lange, da war die Idee mit dem roten Oktoberfestbier geboren. Wer kennt nicht Sean Connery als U-Boot-Kapitän in „Jagd auf roter Oktober“. Also ZACK: Bieridee da, Biername da und noch zusätzlich der Wunsch, ein nicht blau-weiß-gerauhtes Oktoberfest abzuhalten. Nun zum Bier: Dieses Festbier fällt durch seine intensiv rubinrote Farbe auf, die auf seinen karamellig, malzbetonten Körper hinweist. Um dies zu erreichen kommen Malzsorten wie Carared, Melanoidin oder auch Red X zum Einsatz. Also freut Euch mit mir auf September, wenn es heißt: Luken dicht und klar zum Tauchen!



MÄRZ **OX-Bier**

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,9	11,8	37	8	3.000 Liter

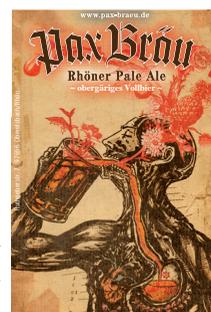
Im Nachgang des Brauevents mit MALM 2023 wurde an mich herangetragen, dass ich mich doch gerne einmal bei Joachim Hiller, dem Kopf hinter dem Ox Fanzine melden dürfe. Er wäre daran interessiert, etwas mit mir zu machen. Nur damit Ihr die Sache etwas einordnen könnt. Das Ox ist ein Musikmagazin für Punk, Hardcore Punk, Rock'n'Roll und andere alternative Musik. Ich habe bisher nicht viele Zeitschriften regelmäßig durchgepflügt, aber in meiner Jugend war das Ox Standard. Ihr könnt Euch sicherlich vorstellen, dass mein Interesse an einer Zusammenarbeit mit dem Ox nicht gerade gering war. Ein Telefonat später stand der Termin mit Joachim. Im Oktober 2023 kam er dann nach Oberelsbach. Das Ergebnis nach diversen probierten Bieren war: Das Ox-Bier wird ein Pale Ale, ähnlich komplex wie unser Rhöner Pale Ale, aber mehr von der Sorte Easy-Sipper. Und weil es sooooo lecker war, geht es dieses Jahr in die Verlängerung. Ich freu mich drauf. Hey Ho, Let's Go!



JULI **Rhöner Pale Ale**

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,2	12,5	50	7 - 9	4.000 Liter

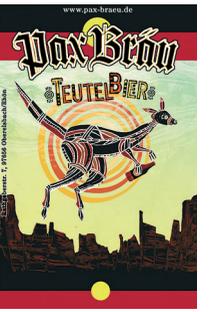
Sobald man das Glas mit diesem intensiv-goldgelben Ale ansetzt und den ersten zarten Hauch wahrnimmt, entstehen vor dem inneren Auge Bilder von tropischen Früchten, wie z. B. Grapefruit, Mango und Ananas. Um diese Aromen ins Bier zu überführen, kommen unter anderem die amerikanischen Hopfensorten Cascade, Centennial und Amarillo zum Einsatz. Diese werden während der Reifung im Lagertank zugesetzt (auch „Dryhopping“ genannt). Diese Produktionstechnik fand ursprünglich auch Anwendung in den europäischen Brauereien bis sie in Vergessenheit geriet. Dank der Kreativität der amerikanischen Craft Beer-Bewegung erlebte diese Technik in den 70er-Jahren eine Renaissance in den USA und fand so auch wieder den Weg zurück zu uns. Dieses Ale ist ein weiterer Beweis dafür, dass auch stark gehopfte Biere eine hohe Trinkbarkeit haben können. Nichts desto trotz kommt bei diesem Bier die Malznote nicht zu kurz: Sie lässt das Rhöner Pale Ale harmonisch im Abgang ausklingen.



NOVEMBER **Teutel Bier Aussie Hopped IPA**

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
6,0	15,5	30	7 - 9	3.000 Liter

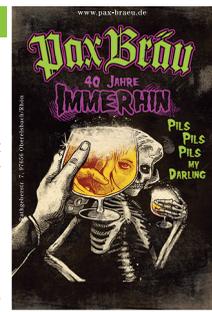
Das darf doch wohl nicht Warzenschwein! Wie kommt der Bräu nur immer auf seine Ideen? In diesem Fall geht das auf meine Kinder zurück, die im Sommerlaub 2021 ständig die Hörbuchversion von Marc-Uwe Kling's Die Känguru-Chroniken hören wollten. In Kapitel 14 (Warzenschwein), hört man das Känguru sagen: „Wo sind die Prappschnalinen? Lüge das Teutelbier nicht an!“. Wodurch das Känguru versucht, mit nerviger Vertauschung der Wortanfänge, Marc-Uwe dazu zu bewegen, ihm das Versteck der Schnapspralinen zu verraten. Ich wiederum habe mich von meinem Ältesten dazu bewegen lassen in den 2022er Kalender ein Teutel Bier aufzunehmen. Es wurde ein Bier mit Beuteltieretikett. Das TB ist ein mildes IPA. Ein sehr fruchtiges, hopfenbetontes, wenig bitteres, stärkeres Ale, das ausschließlich mit australischen Hopfen, wie z.B. Enigma, Topaz, Eclipse und Galaxy gebraut wird. Wie ich meine, hat dieses Bier 2025 eine Wiederholung verdient.



APRIL **40-Jahre Immerhin Jubiläums-Pilsner**

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,8	11,8	43	8	2.000 Liter

2024 war der BR Zündfunk zu Gast in meinem Lieblingsclub zu Würzburg, dem Immerhin, um von dort aus eine Sendung zu übertragen. Im Laufe dieser fiel, dass das Immerhin in 2025 sein 40-jähriges Jubiläum begehen wird. DAS reicht mir! DAS ist ein Auftrag! Nach dem GO des Immerhins, einem kurzen Gedankenaustausch mit Krika, unserem Künstler, stand schon einmal das Artwork. Natürlich darf man sich, wenn man seit 40 Jahren ehrenamtlich und mit 100% DIY/Punk Attitude einen solchen Club am Laufen hält bei mir was wünschen. Das Immerhin hat sich ein Bier gewünscht, das es von 2014 noch gut in Erinnerung hatte, das Smaragd Pilsner. Es ist, wie der Name schon erahnen lässt ein singeHop Bier, also mit nur einer Hopfensorte gebraut, nämlich mit Smaragd. Es handelt sich um ein solides Pils: goldgelb in der Farbe, fester Schaum, schlanker Körper, knackige Bittere und leicht malzaromatisch im Abgang. Prost, auf die nächsten 40 Jahre! IMMER, IMMERHIN!



AUGUST **MERKUR Kellerpils**

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
5,0	12,0	43	7 - 9	4.000 Liter

Aktuell wird meine Single-Hop-Serie mit Hopfen gebraut, die einen namentlichen Bezug zum Weltall haben. „Single-Hop“ bedeutet, dass das entsprechende Bier ausschließlich mit einer Hopfensorte gebraut wird. Somit kann ich das Potenzial dieser einen bestimmten Sorte herausarbeiten. In 2023 war es Galaxy und 2024 Titan. In 2025 nun kommt Merkur ins Spiel. Diese Sorte, die nach dem kleinsten und der Sonne nächstgelegenen Planeten benannt wurde, ist eine Kreuzung aus Hallertauer Magnum und einem Zuchtstamm. Merkur wird als fruchtig (Ananas/Zitrus), minzig, sowie auch würzig beschrieben. Mit Merkur erzielt man im Bier ein hopfenwürziges Aroma mit fruchtigen Noten. Um das Aromenprofil dieses Bieres zu schärfen, wird auf die Technik des Dry-Hoppings zurückgegriffen. Das Resultat: Ein solides Pils mit festem Schaum, goldgelber Farbe, frischem, fruchtig-würzigem Hopfenaroma, schlankem Körper, knackiger Bittere und angenehm malzaromatischem Abgang.



DEZEMBER **#100 Red Barley Wine**

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
10,1	24,5	77	12 - 14	2.000 Liter

Unser 100. Rezept – ein Barley Wine, wie er im Buche steht. Rotgoldnen, als wäre ein Sonnenstrahl in einen Goldtopf gefallen. Und der Geruch! Da kommen Aromen von geröstetem Malz und Karamell gleich auf dich zu, die sagen: „Na, komm schon, probier uns!“ Wenn du das Glas schwenkst, siehst du, wie er die Wände umarmt als würde er sagen: „Komm, setz Dich her!“ Da gib's Trockenfrüchte und dann dieser Honig – süß, aber nicht zu süß. Genau richtig, so wie die perfekte Ausrede für den Chef, wenn man zu spät kommt. Mit 10 % Alkohol ist das kein Pappstiel, das kann ich dir sagen. Ein Schluck, und du fühlst dich, als könnte die ganze Welt dir gehören – bis die Nachbarin anfängt zu klingeln, weil du mal wieder zu laut bist. Prost auf unser 100. Rezept! Das ist kein Bier für die schnelle Runde, sondern für die gemütlichen Abend, wenn man einfach mal die Seele baumeln lassen kann. Lass Dich von diesem Zauber verführen! Schmeck das Leben, mein Freund!



Anmerkung:

Kurzfristige Änderungen oder Abweichungen zu den Beschreibungen sind jederzeit möglich, da zur Drucksetzung des Kalenders die meisten Kreationen nur als Idee existierten. Aber hey, es ist doch noch interessanter zu sehen, ob und wie die Ideen umgesetzt wurden.