

VOLLBIER



DE-OKO-006
Deutsche Landwirtschaft



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.

HEFEWEISSBIER



Das Weizenbier ist eine obergärige, leuchtend bernsteinfarbene, unfiltrierte Bierspezialität.

Geschmacklich steht hier die stark fruchtige, bananenartige Note im Vordergrund. Jedoch auch der klar wahrnehmbare, malzaromatische Körper versteht sich angenehm bis in den Abgang fortzusetzen. Das leichte Hopfenaroma, das an eine Blumenwiese im Mai erinnert, erzeugt in Verbindung mit ausgeprägter Spritzigkeit einen intensiven Frischeeindruck, der gerade in der heißen Jahreszeit zu überzeugen vermag. Gekrönt wird auch dieser Genuss von einer wahrhaft prächtigen Schaumkrone.

Dieses Bier schmeckt besonders gut zu Speisen wie:

- Suppen, Gemüsegerichten, Spargel, kalten Platten
- Gebratenem Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel
- Milden Frischkäsesorten
- Fruchtigen Desserts, Eisbechern

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 7°C.

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

HELLES



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft



Das Vollbier Hell ist eine untergärige, goldgelbe unfiltrierte Bierspezialität.

Dieses goldgelb leuchtende Vollbier versteht es mit seiner Ausgewogenheit zu überzeugen, ohne dabei in die Charakterlosigkeit abzudriften. Die perfekte Balance zwischen Aromaeinflüssen von den eingesetzten Malzen und den leicht grasig blumigen Noten, die die deutschen Aromahopfensorten Perle, Smaragd, sowie Spalter Select einbringen, sucht ihresgleichen. Zur Entstehung seines vollen Geschmacks trägt sicherlich auch das angewandte, intensive Maischverfahren bei. So können sich die Geschmacksknospen unter anderem an den leichten Anflügen von Biskuit, Honig und Getreide erfreuen. Gekrönt wird dieser Genuss ebenfalls von einer wahrhaft prächtigen Schaumkrone.

Dieses Bier schmeckt besonders gut zu Speisen wie:

- Kalten Platten, Canapés
- Braten, Eintopfgerichten
- Mild-würzigem Weichkäse, halbfestem Schnittkäse
- Nusskuchen

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 7°C.

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

ALKOHOLFREIES

OBEPELSBACHER HELS



Dieses goldgelb leuchtende, leicht trübe, alkoholfreie Schankbier versteht es von Beginn an auch profilierte Bierkenner mit seiner dezenten Fruchtigkeit in den Bann zu ziehen. Im Geruch leicht an einen tropischen Fruchtkorb erinnernd - mit Nuancen von Grapefruit, Litschi, Pinie und Zitrus - steigert es die Vorfreude auf den Trinkgenuss. Hat man sich dann endlich den ersten Schluck gegönnt, wird man über die im Mundraum einziehende Frische erstaunt sein. Die Kombination aus Hopfenwürzigkeit mit zurückhaltender Malzigkeit versteht es den fehlenden Alkohol gekonnt zu kaschieren, ohne es dabei an Trinkbarkeit mangeln zu lassen. Wer hätte je gedacht, dass gerade ein Alkfreies der Pax Bräu Dir zeigt, dass alkoholfrei auch lecker geht!

Dieses Bier schmeckt besonders gut zu:

Sport, Arbeit, Freizeit, würzigen Speisen, Zitronenkuchen, Fahrauftrag, Dry January

Nährwerte je 100 ml

Energie	104kJ/24kcal
Fett, davon	<0,5g
gesättigte Fettsäuren	<0,1g
Kohlenhydrate	5,98g
davon Zucker	2,6g
Eiweiß	0,37g
Salz	0,01g

Alk. % Vol.

< 0,5

Bittereinheiten (BE)

23

Trinktemperatur °C

7 - 9

BraUspezialitäten 2026

JANUAR

Black Imperial Schwarzer Doppelbock

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
8,5	20,5	60	10	2.000 Liter

Meiner Meinung und auch der vieler Fans nach war das TRUST Black Pils seiner Zeit gut gelungen. Bei der Erstellung dieser Broschüre juckte es mich nun wieder einmal in den Fingern, eine zum Starkbier aufgebohrte Version des TRUST Black Pils ins Programm zu nehmen. Dass dieses Konzept Potenzial hat, habe ich ja bereits 2016 gezeigt. Malzschüttung von 160kg auf 340kg pro 1000 Liter hochnehmen, Bittereinheiten von 50 auf 60 raufschrauben und den Alkoholgehalt auf irgendwas um die 9 % vol. ansteigen lassen und den Stopfhopfen dezent um 50-100g/hl erhöhen. So, das passt! Ein schwarzer Doppelbock mit einer pilsigen Seele. Jetzt noch das altbewährte Krikra-Artwork mit diesem Hopfen & Malz-Cthulhu alla H.P. Lovecraft rauskramen, das auch wunderbar als ein Cover-Artwork einer Black Metal Band durchgehen könnte, und fertig ist der Lack. Dann muss es ja nur noch Januar werden! The Call of Cthulhu.



FEBRUAR

From Asia with Love DOPPEL WIT

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,1	17,2	23	10	2.000 Liter

Diese Kreation spaltet die Gemüter: Entweder Du liebst es, oder Du hasst es. Dazwischen gibt es nicht viel. In Bierbewertungsportalen reichen die Kommentare von „seltsam“, über „seifig“ bis „untrinkbar“ auf der einen Seite, bis zu „gelungenes Experiment“, „Ich liebe dieses Bier“, „Absolut klasse“ und „perfekt ausbalanciert, als wenn man zum Chinesen geht und ein richtig gutes Mahl trinkt“ auf der anderen Seite. Fakt ist, dass dieses „Nichtbier“, bei dem von mir 2014 erstmals veranstalteten Preisausschreiben zur Wahl der besten Paxkreation, den 2. Platz belegte. Gesichert ist auf jeden Fall auch die Erkenntnis, dass die Mischung aus Gerstenmalz, Weizen, Hopfen, Orangenschalen, Koriander, Ingwer, Habaneros, Zitronengras und Szechuanpfeffer, vergoren mit belgischer Witbier-Hefe nicht jedem schmeckt. Ich persönlich finde diesen Mix aus Tropifrutti Geruch, exotischem Geschmack mit leichtem Brennen und Bizzeln auf der Zunge und im Hals jedenfalls großartig!



MÄRZ

BIG BEN² Dunkler Weizenbock

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,2	17,5	25	9	3.000 Liter

Ein Freund wie Ben verschwindet nicht einfach – dafür hat er zu viel Herz, Humor und Historie hinterlassen. Um das zu würdigen, brauen wir ihm hiermit ein Denkmal. Big Ben² ist unser Prost gen Himmel, gebraut zu Ehren eines Freundes, der Weißbiere liebte. Tiefbraun mit rubinroten Reflexen, so warm wie seine Art. In der Nase tanzen Banane, Karamell und frisches Brot, begleitet von einem nussig-kernigen Zwinkern. Im Mund zeigt er sich weich, malzbetont und wärmend, wie eine Umarmung nach dem zweiten Seidla. Mit 7,2 % Vol. bringt er genau das richtige Maß an Kraft, um Geschichten zu erzählen – und genug Charme um sie gleich ein bisschen schöner klingen zu lassen. Ein Bier, das versöhnt, tröstet und verbindet. Ein Schluck auf Ben – auf Freundschaft, Zusammenhalt und das Leben.

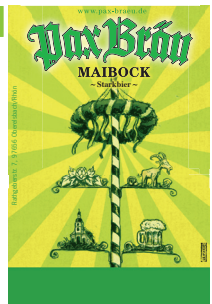


APRIL

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 Steilkippe sich brechende Welle in viele kleine Karamellnoten zu gischen. Aber halt! Von irgendwoher 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.



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.

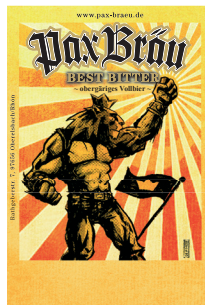
MAI

Best Bitter

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,1	11,2	35	8	2.000 Liter

Hinter jeder Pax Bräu Kreation steht eine Idee/bzw. ein Vorbild. Und hinter dieser die Faszination für ein Ale von der „The Durham Brewery“, nämlich dem Magus. Es ist meiner Meinung nach eines der gelungensten Ales überhaupt, ein echter Hammer.

Das Pax Bräu Best Bitter ist nun mein Versuch die Frische und angenehme Leichtigkeit des Magus einzufangen und auf Flasche zu ziehen. Mein Ziel war es das perfekte Sommerbier zu kreieren. Mit seinen 4,1 vol.% Alkohol, und dem schlanken aber dennoch gut wahrnehmbaren Körper, mit seinem an Zitrus und Blumenwiese erinnernden Hopfenaroma und nicht zuletzt durch die dezente und trockene Bitterkeit, ist dieses Ale der ideale Begleiter für laue Sommer- und kreative Grillabende. Hierbei kann man auch gerne ein Bier mehr trinken, ohne dem Teufel Alkohol all zu sehr in die Karten zu spielen.

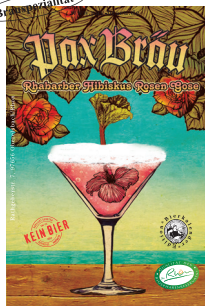


JUNI

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.

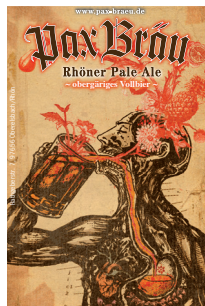


JULI

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.

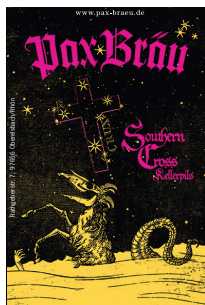


AUGUST

Southern Cross Kellerpils

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
4,9	11,8	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 2024 war es Titan und 2025 Merkur. In 2026 nun kommt Southern Cross ins Spiel. Diese neuseeländische Sorte, die nach dem markanten Sternbild der südlichen Hemisphäre benannt wurde, ist eine Kreuzung aus den Sorten Fuggle und „Cali“. Laut seinem Aromenprofil verfügt er neben einer leichten Würzigkeit auch über die spritzigen Aromen von Zitronenschale sowie die harzigen der Kiefernadeln. 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.



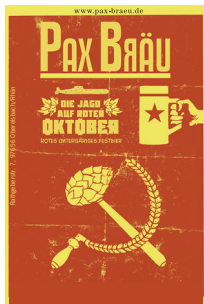
SEPTEMBER

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-gerautetes 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!

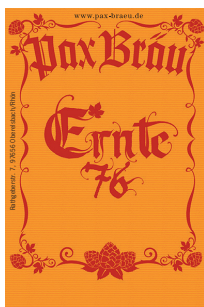


OKTOBER

Ernte '76 Belgian Style Tripel

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
8,5	17,5	28	10 - 12	2.000 Liter

Gebräut mit Hopfen (Northern Brewer) der Ernte 1976 – älter als manch ein Trinker - und wenn er nach fast einem halben Jahrhundert wach gekitzelt wird, erzählt er Geschichten. In diesem Bier begegnen sich das Erntejahr 1976 und das Geburtsjahr des Brauers – eine Zeitreise in Gold. Dieses Tripel schimmert wie Spätsommersonne und duftet nach Honig und getrockneten Früchten. Der gealterte Hopfen verleiht dabei keine Bittere, sondern Weisheit: dezente Kräuter, florale Töne, ein Anflug von Geschichte – fast so, als hätte er nur auf diesen Moment gewartet. Im Geschmack: komplex, warm und würdevoll, getragen vom runden Malzkörper und einer typisch belgischen Hefenote. Mit jedem Schluck spürt man, dass manche Dinge nicht altern – sie reifen. Ein Bier als Brücke zwischen Generationen, gebraut mit Herz, Geduld und einer Prise Nostalgie. Darauf lasst uns die Gläser erheben und auf die nächsten 50 Jahre anstoßen!



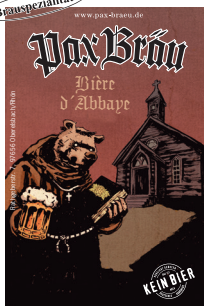
NOVEMBER

Bière d'Abbaye Belgian Style Double

~ Brauspezialität ~

Alk. Vol. %	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,5	16,8	30	12 - 14	3.000 Liter

Die Ursprünge des belgischen Bierbrauens gehen auf das Mittelalter zurück, als zuerst in Klöstern Bier gebraut wurde. Entscheidenden Einfluss auf die Entwicklung der Sortenvielfalt hatte das belgische „Vandervelde-Gesetz“ von 1919, das den Verkauf von Spirituosen in Bars verbot, und damit eine Nachfrage nach Bier mit einem höheren Alkoholgehalt erzeugte. Das Pax Double orientiert sich an Vorbildern wie Rochefort 8 und Westvleteren 8. Seine Farbe soll kupferbis kastanienfarben sein, die Aromen in die Richtung Dörrobst gehen. Sein massiver Körper sagt klar aus: „Ich bin ein Starkbier!“ Eine gut eingebundene alkoholische Note soll stets Bestandteil eines solchen Getränkes sein. Wie bei belgischen Bieren nicht unüblich kommt zur zweiten Gärung eine alternative Zuckerquelle zum Einsatz. In diesem Fall handelt es sich um Honig. Um das Ganze noch etwas interessanter zu gestalten kommt auch noch etwas Koriander dazu. Ich mag nämlich Koriander.

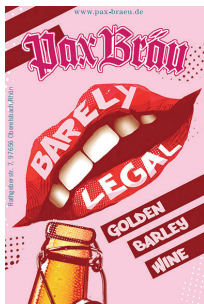


DEZEMBER

Barely Legal Golden Barley Wine

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
10,1	24,5	65	12 - 14	2.000 Liter

Gerade mal ein Jahr alt (gereift), aber schon brandgefährlich. Barely Legal spielt mit der Grenze zwischen Versuchung und Verantwortung – ein goldener Barley Wine, der es versteht unsere Vorstellung zum Thema Starkbier nachhaltig zu erweitern. Mit 24,5 % Stammwürze und 10,5 % Vol. präsentiert er sich üppig, samtig und charmant überheblich. 65 Bittereinheiten halten dabei die Süße der unvernünftigen hohen Malzschüttung im Zaum und sorgen dafür, dass die Balance nie verloren geht. Golden im Glas, duftet er nach Honig, getrockneten Aprikosen und Karamell, mit einem Hauch von Hopfenfrechheit, für die er sich nicht entschuldigen muss. Ein Bier für die, die wissen, was sie tun – oder es zumindest so aussehen lassen. Barely Legal: Reif genug für Tiefe, aber nicht zu brav, für late night.



SONDEREDITIONEN



paxbraeu

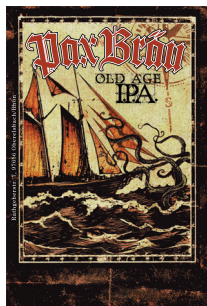


pax_braeu_official

Old Age IPA

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,0	16,5	50	8 - 10	1.000 Liter

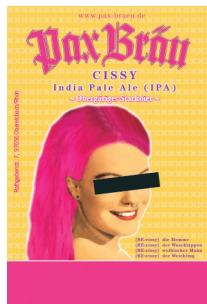
Dies ist mein Versuch ein möglichst ursprüngliches IPA herzustellen. Und zwar so, wie es gewesen sein mag zu der Zeit, als die ersten IPAs auf dem Seeweg nach Indien geschickt wurden. Meine Annahme dazu beruht darauf, dass damals fast alle Biere rauchig waren, da in der vorindustriellen Zeit das Grünmalz in unseren Breitengraden nicht mit Sonnenkraft getrocknet werden konnte, sondern mit dem Rauch eines Feuers. Nach meinen Recherchen sollen die Hopfensorten Golding und Fuggles zu den früh in Britannien kultivierten Hopfensorten gehören. Also rein damit, am besten viel und als Dolden. Um eine stilechte Umsetzung zu garantieren, möchte ich den Sud in einem der benachbarten Kommunbrauhäuser einbrauen. Richtig schön mit einer Holzbeheizten Sudpfanne und dem Ausschlagen via Hopfenseiher aufs Kühlschiff, wo er dann über Nacht abkühlen darf. Nach dem Ablassen der Bierwürze in den Gärbottich und dem Zusetzen der Hefe wird das Jungbier dann zu mir in die Brauerei verfrachtet, wo es gären und reifen darf.



CISSY (IPA)

Alk. % Vol.	Stammwürze %	Bittereinheiten (BE)	Trinktemperatur °C	Geplante Menge
7,5	17,5	60	8 - 10	2.000 Liter

Cissy ist nicht nur Romy Schneider in Ihrer Paraderolle als Märchenkönigin, es ist auch die englische Übersetzung für „Memme“. Aber Vorsicht! Denn dieses India Pale Ale ist absolut nichts für Weicheier. Die India Pale Ales wurden erfunden, so lautet der Mythos, um die Biertrinker in den indischen Kolonien der Vorsuezkanalzeit mit genießbarem Bier zu versorgen. Das heißt, damit das Bier auf dem langen Transport nicht verdarb, wurde es stärker und mit mehr Hopfen als damals üblich eingebracht. Für das Cissy wurden fast schon verschwenderische Mengen an Hopfen eingesetzt. An die 650g/hl sind es hier im Vergleich zu 100g/hl beim Pax Vollbier. Dennoch erstaunt Cissy den geneigten Genießer mit einem runden Gesamteindruck. Kupferfarben, leicht opal im Aussehen. Mandarine, Grapefruit mit einem Anflug von Vanille und Himbeere in der Nase, sowie die massive Bitterkeit und eine Schippe Rauch im Geschmack seien hier als besonders herausragende Merkmale genannt.



Pacifator-Doppelbock Bierbrand

Die Rhön ist bekannt für ihre Brau- und Brennkultur.

Es gilt sie nun zu entdecken die Welt des einzigartigen Geschmacks unseres exquisiten Bierbrandes! Ein Schnaps, handgefertigt aus unserem Pacifator Doppelbock. Für unseren Bierbrand wird ausschließlich das Herzstück des Destillats, der vollmundige, fruchtige Mittellauf verwendet.

Aus Braukunst wird ein edler Tropfen, der die Geschmackssinne verzaubert. Mit einer harmonischen Mischung aus malzigen Noten und Aromen von Brot bietet unser Bierbrand ein unvergleichliches Genusserlebnis. Perfekt für besondere Anlässe oder um einfach den Feierabend zu zelebrieren. Probieren Sie den reinen Genuss und lassen Sie sich von unserer Spirituose begeistern!

abgefüllt in einem 0,2 Liter oder 0,5 Liter Fläschchen (Einweg)

Alkoholgehalt: 40%



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.

5,6

Stammwürze %

13,5

Bittereinheiten (BE)

27

Trinktemperatur °C

7 - 9



SOMMER JUNI - SEP.

Blanche

Witbier, oder im französischen auch „Bière Blanche“ genannt, ist die belgische Version des deutschen Weißbiers, jedoch ohne die für ein Weißbier typischen Bananen- und Nelkennoten, die von der Weißbierhefe kommen. Dieses Gebräu wird mit einer speziellen rein-vergärenden, obergärigen Witbier-Hefe vergoren. Es wird dabei während der Würzekochung zusätzlich mit gemahlenem Koriander und der Schale von Curacao Orangen aromatisiert. Das Bière Blanche fühlt sich angenehm spritzig im Mund an und ist mit seiner schlanken, fruchtigen Frische das perfekte Erfrischungsgebräu für heiße Sommertage.



Übrigens wurde das Blanche beim MEININGERS INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD 2017 mit der Gold Medallie in der Kategorie Experimental Style Bier ausgezeichnet.

Alk. % Vol.

4,5

Stammwürze %

11,5

Bittereinheiten (BE)

15

Trinktemperatur °C

8 - 10

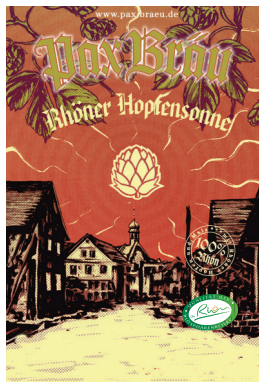
HERBST OKT. - NOV.

Rhöner Hopfen-sonne

Die Hopfen-sonne 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 Hopfen-sonne. 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 verbraucht. 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.

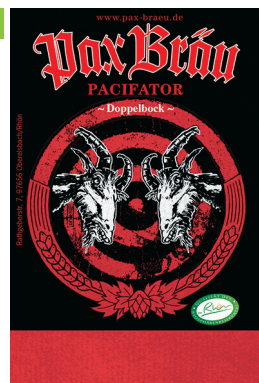
PACIFATOR

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 Anstrich 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 Leuchtfeuer 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 2026

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 2026
25.04.

Ort
 Pax Bräu
 Rathgeberstraße 7
 Oberelsbach

Maibockanstich

Trinken, Essen, Musik

20 Jahre

15. – 16.05.2027

Oberelsbach

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 Monatssonderbier 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.

