

Mongozo glutenfreies Pilsener auf Biofach

15.02.2011, 14:18 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *Bierlinie GmbH*

Presseagentur: *busseconsulting*



Mongozo Pilsener Flasche und Glas

„Die Eigenschaften fairtrade, biologisch und glutenfrei in einem Pilsener Bier zu vereinen – das war die große Herausforderung. Wir können mit Fug und Recht von einer innovativen Meisterleistung sprechen“, sagt Jan Fleurkens, kaufmännischer Geschäftsführer von Mongozo B.V. aus den Niederlanden. Die Entwicklung war langwierig und sorgfältig ausgeführt, damit ein echtes Pils gebraut wurde, bei dem in punkto Geschmack keine Abstriche gemacht werden müssen. Bei dem Brauverfahren für Mongozo Pilsener werden aus dem Gersten die Gluten entfernt. Alle Inhaltsstoffe von Mongozo Premium Pilsener, wie hochwertiges Gerstenmalz, Hopfen und Reis stammen aus

biologischem Anbau. Nach dem Brauprozess wird das Bier von dem angesehenen Labor Nutrilab B.V. auf Gluten geprüft. Es muss weniger als 10 PPM enthalten, um als glutenfrei bezeichnet werden zu können.

Im Geschmack erinnert es an ein typisch urig-deutsches Pilsbier und lässt sich leicht trinken. Das angenehm hopfige und herbe Aroma ist nicht dominant, lässt sich aber deutlich schmecken. Kurz gesagt: ungewöhnlich lecker mit seine 5% Vol. Alkohol!

Der Kolibri im Logo symbolisiert die Leichtigkeit und das unbeschwerte Genießen mit dem dieses hochwertige Bier getrunken wird.

Das Wort Mongozo bedeutet ursprünglich „Prost“ in der afrikanischen Sprache des Chokwe-Volkes, das in den afrikanischen Ländern Angola, Kongo und Sambia zu Hause ist. Henrique Kabia hat das überlieferte Rezept seiner Mutter von dort mitgebracht, als er 1993 als Flüchtling nach Europa auswanderte. Jan Fleurkens und Henrique Kabia gründen zusammen Mongozo und bringen 1998 das Palmnussbier auf den Markt. Es wurde aus einem traditionellen Bier aus Angola weiterentwickelt und schmeckt nach den typischen Aromen der Palmnuss: ölig, fruchtig und trocken. 2001 präsentieren die beiden Mongozo Banana, ein Traditionsbier der Massai aus Kenia und Tansania. Das Bier schmeckt süß und leicht würzig. 2003 folgt Mongozo Quinoa mit einem leicht bitteren Nachgeschmack und dem typisch malzigen Aroma des Quinoa-Korns aus den Anden. Dieses traditionelle Bier der Inkas wird in Bolivien bis heute gern getrunken. Das Bier ist leicht trüb in goldbrauner Farbe. Gebraut werden alle Biere von Mongozo in einer traditionellen und erfahrenen Brauerei in Belgien.

Bei einem tragischen Unfall im Juni 2003 stirbt Henrique Kabia. Jan Fleurkens führt die Firma und das Lebenswerk von Henrique Kabia in dessen Sinne weiter. Dazu gehört das hohe gesellschaftliche Verantwortungsbewusstsein, bei dem Zulieferanten aus Afrika und anderen Ländern durch gerechte und angemessene Bezahlung ihrer Waren unterstützt werden. So besitzen fünf der sechs exotischen Biersorten von Mongozo das Fairtrade-Gütesiegel und der Großteil der Zutaten stammt aus biologischem Anbau. Die Zutaten, Rezepte und Trinkweisen stammen aus ganz unterschiedlichen Gebieten wie Ghana, Sri Lanka, Indonesien, Costa Rica und Brasilien, die sich in den unterschiedlichen Geschmacksrichtungen von Mongozo wiederfinden.

Im Frühjahr 2005 kommt Mongozo Coconut auf den Markt. Das Bier basiert auf Mongozo Quinoa und überrascht mit dem erfrischenden Geschmack der Kokosnuss. Es passt hervorragend zu exotischen Gerichten. Mongozo Mango, das 2008 erscheint, lockt mit dem süßen und prickelnden Geschmack frischer Mangos. 2010 rundet Mongozo das Sortiment mit dem einzigartigen glutenfreien Pilsener ab.

Alle Sorten werden auf der Biofach Messe in Nürnberg vom 16.2 – 19.2.2001 zur Verköstigung angeboten. In Halle 5/5 an Stand 110 sind alle Bierliebhaber willkommen. Bestellungen erfolgen über die Bierlinie GmbH, die Mongozo Biere Deutschland weit vertreibt. Zu erreichen unter www.bierlinie.de oder unter der Telefonnummer 030-4422000.

Portrait

Die Bierlinie GmbH, ein Getränkegroßhandels- und Importunternehmen, vertreibt mittlerweile über 300 verschiedene Bierspezialitäten aus aller Welt. Jeroen Bosch, Diplom-Ingenieur aus den Niederlanden, gründete die Bierlinie 1991 im Zentrum von Berlin und wandelte sie 2000 in eine GmbH um.

Heute hat der Betrieb über 2 Millionen Euro Umsatz im Jahr. Die Kerngeschäfte in Deutschland sind der Import von internationalen Bierspezialitäten, der Vertrieb über Gastronomie, den Einzel- und Großhandel..

Die Bierlinie ist exklusiver Importeur in Deutschland für: Boston Beer Company USA, Van Honsenbrouck und Chimay Belgien

Die Kooperation und Zusammenarbeit mit internationalen und nationalen Brauereien, wie SAB-Miller, Heineken und Radeberger Gruppe zeichnen sich durch die Direktlieferungen der jeweiligen Kunden in Deutschland aus.

Besonders aktiv werden Gastronomie, Feinkost- und Einzelhändler (Galerie Lafayette, KaDeWe usw.) im Großraum Berlin beliefert. Auf Wunsch könne gewerbliche Kunden direkt in der denkmalgeschützten Halle am Borsigturm in Berlin-Tegel Ware abholen.

Ein weiterer Schwerpunkt ist das Eventmanagement und der Ausschank auf Festivals, Messen (Grüne Woche Berlin usw.) und Großveranstaltungen (Christopher-Street-Day-Berlin, Karneval der Kulturen usw.)

Auch auf Verbauchermessen, Märkten und Bierliebhabertreffen, wie das „Berliner Bierfestival“, werden Stände mit Themenschwerpunkten angeboten. Insbesondere steht die Verkostung für Bierliebhaber bei Veranstaltungen im Mittelpunkt.

Für die ausgefallenen Geschmacksnuancen interessieren sich auch Sterneköche und Weinsomeliere, da die komplexe Verarbeitung bei einigen Biersorten eine besonders anspruchsvolle Geschmacksvielfalt in einem einzigen Bier vereinigt. Ähnlich dem Wein, kann der Geschmack, die Bitterkeit und die Haptik eines einzigen Schluckes vom Vorgeschmack, bis zum Abgang unterschiedliche Feinheiten vorweisen.

Für seine Verdienste um das belgische Bier ist dem Geschäftsführer, Jeroen Bosch, der Orden des „Goldenen Rührlöffels“ in Brüssel durch den „Orde van de gulden roerstok“ verliehen worden. Neben dem Schwerpunkt Belgien werden Biere aus über 50 Ländern der Welt vertrieben. Diese Produkt- und Geschmacksvielfalt entspricht einer kulinarischen Reise um die Welt.

Europaweit ist die Bierlinie GmbH Mitbegründer von „Unibière scl“, ein Verband von Bier-Importeuren aus Spanien, Irland und Deutschland. Der Stammsitz, kombiniert mit Logistikzentrum, befindet sich in Anderlues in der Nähe von Charleroi – Belgien. Das ermöglicht einen zentralen Einkauf für alle Mitglieder und hat für die Brauereien folgende Vorteile: Ein einziger Ansprechpartner für verschiedene Länder, Mitgliederberichte zu Verkaufszahlen für die Brauereien und eine lokale Kooperation mit einem landeskundigen Vertragspartner, der den Eintritt in einen neuen Markt erleichtert.

Partnerbrauereien sind beispielsweise: Brasserie Jenlain (Frankreich), Brouwerij Moortgat (Belgien), Brouwerij Koningshoeven (Niederlande), Brauerei Eggenberger (Österreich) usw.

News-ID: 510655 • Views: 2615 (Stand: 26.09.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/510655/Mongozo-glutenfreies-Pilsener-auf-Biofach.html>