

# Glaabsbräu

*Frischer Genuss seit 1744*

## PRESSEMITTEILUNG

### Glaabsbräu erweitert mit „Tropic Thunder“ und „Reifeprüfung“ ihr Craft-Bier-Sortiment

- **Neuer Markenauftritt für Glaabsbräu-Biere**
- **Besondere Brau- und Rohstoffphilosophie**
- **Großes Interesse beim Craft-Beer Festival in Frankfurt am Main**

Seligenstadt, 4. Mai 2017 – Pünktlich zum neuen Markenrelaunch bringt Glaabsbräu aus Seligenstadt zwei neue Craft-Biere auf den Markt.

Mit „Tropic Thunder“ wird Kristallweizen neu und aromatisch interpretiert.

Fruchtige Aromen aus dem erstmals eingesetzten Aromahopfen „Hüll Melon“ verleihen diesem Craft-Bier Bananen- und Vanillenoten.



<b>Brauart</b>	Obergärig
<b>Stammwürze</b>	12,1 %
<b>Alkohol</b>	4,9 % vol
<b>Bittereinheiten</b>	25 IBU
<b>Farbe</b>	11 EBC
<b>Malz</b>	Weizenmalz, Pilsner Malz, Caramel Malz
<b>Hopfen</b>	Hüll Melon, Summit
<b>Passt zu</b>	Vanilleeis, Kaiserschmarrn, Kalbsfleisch

Ganz anders steht es um die „Reifeprüfung“, eine nächste Stufe der Pils-Evolution: Mit 6,5 % vol Alkohol, prägnanter Hopfenbittere, aber trotzdem schlank und elegant. Der eingesetzte Aromahopfen „Hallertauer Blanc“ gibt dem Bier ein an fruchtige Weißweine erinnerndes Aroma und klingt trocken und bitter aus.

# Glaabsbräu

*Frischer Genuss seit 1744*



<b>Brauart</b>	Untergärig
<b>Stammwürze</b>	14,2 %
<b>Alkohol</b>	6,5 % vol
<b>Bittereinheiten</b>	50 IBU
<b>Farbe</b>	12 EBC
<b>Malz</b>	Pilsner Malz
<b>Hopfen</b>	Magnum und Blanc aus der Hallertau
<b>Passt zu</b>	Sushi, pochiertem Fisch, Meeresfrüchten, Entenconfit

„Hopfenlust“, das seit 2014 für die Sommersaison angeboten wird, ist ein fruchtiges Bier mit exotischen Noten von Zitrone, Pfirsich und Holunderblüten, abgerundet von einer feinen Bittere und einem eleganten Malzkörper.



<b>Brauart</b>	Untergärig
<b>Stammwürze</b>	10,2 %
<b>Alkohol</b>	3,8 % vol
<b>Bittereinheiten</b>	25 IBU
<b>Farbe</b>	12 EBC
<b>Malz</b>	Pilsner Malz, Caramel Malz
<b>Hopfen</b>	Citra, Cascade, Sorachi Ace, Summit
<b>Passt zu</b>	Thaicurry, Eiern mit grüner Soße, Erdbeeren

Erstmalig wurden die neuen Craft-Bier-Sorten in der neuen Euro-0,33l Flasche beim Craft-Beer Festival in Frankfurt Anfang April vorgestellt und fanden sowohl geschmacklich als auch vom neuen Auftritt großen Beifall.

“Die zunehmende Nachfrage nach Craft-Bieren im deutschen Markt zeigt, dass Konsumenten neue Ansprüche mit Bezug auf Geschmack und Kreativität stellen. Mit unserer neuen Anlage und besonderen Brau- und Rohstoffphilosophie sehe ich uns da besonders gut positioniert.“, kommentierte Robert Glaab am Rande des Craft-Beer Festivals.

# Glaabsbräu

*Frischer Genuss seit 1744*

Im Vordergrund ihrer Brauphilosophie stehen für Glaabsbräu die Förderung der Biervielfalt und das besondere Geschmackserlebnis.

„Was Bier nicht braucht, kommt nicht hinein.“ Dieser Prämisse folgt Braumeister und Biersommelier Julian Menner. Er ist überzeugt davon, dass man nur aus allerbesten Rohstoffen innovative und hochwertige Produkte herstellen kann. Hopfen und Malz werden deshalb bevorzugt direkt bei mittelständischen Erzeugern bezogen. Die Braugerste wird zum größten Teil für Glaabsbräu in der Region angebaut. Hopfen wird lediglich naturbelassen und nicht als Hopfenextrakt eingesetzt. Die Hefestämme stammen aus eigener Reinzucht, auch das Brauwasser unterliegt strengsten Kriterien. Jede Biersorte wird individuell mit eigenem Sud eingebraut, damit sich der Geschmack und die Aromanote optimal entfalten können.

Glaabsbräu-Biere sind frei von chemischen Stabilisierungsmitteln sowie Farbebier, die nach dem deutschen Reinheitsgebot erlaubt sind. Weiterhin werden ab Sommer 2017 biologisch abbaubare Filterhilfsmittel eingesetzt.

„Mit exzellenten Zutaten, größter Sorgfalt und Kreativität ist eine nahezu unbegrenzte Geschmacksbrandbreite an aromastarken Bieren möglich geworden – unter Einhaltung des deutschen Reinheitsgebotes natürlich. Damit grenzen wir uns ganz klar von Massenbieren ab“, kommentiert Julian Menner.

An weitere Craft-Bier-Sorten arbeitet Glaabsbräu bereits und will zum Jahresende ein neues Bier auf den Markt bringen.

---

⇒ Marken-Relaunch? Wie geht das denn?

Schauen Sie doch einmal in unseren kleinen Film hinein und werden Sie Zeuge: [www.glaabsbraeu.de/neu-2017/](http://www.glaabsbraeu.de/neu-2017/)

⇒ Bilder sind beigefügt. Bild 1, Produktbild. Bild 2 zeigt von links nach rechts Dominik Löw, Brauereiführung, Anne Zwirnmann, Marketing/Presse, Julian Menner, Braumeister und Robert Glaab.

⇒ Oder schauen Sie sich unsere neue Website an: [www.glaabsbraeu.de](http://www.glaabsbraeu.de)

# Glaabsbräu

*Frischer Genuss seit 1744*

## **Über Glaabsbräu:**

*Mit einer Familiengeschichte von über 270 Jahren ist die Glaabsbräu aus Seligenstadt die älteste Brauerei Südhessens und gehört zugleich zu den modernsten Brauereien Deutschlands. Die Kombination einer im Jahr 2015 gebauten modernen Brauanlage und einer konsequenten Rohstoffphilosophie ermöglicht die Kreation charaktvoller Biere.*

*Glaabsbräu setzt sich über den Bezug von regionaler Braugerste für den regionalen Wirtschaftskreislauf ein. Darüber hinaus ist sie Gründungsmitglied der Initiative „Die Freien Brauer“, die aus 40 führenden, mittelständischen Privatbrauereien aus Deutschland, der Niederlande, Luxemburg und Österreich besteht. Ziel der Initiative ist es, eine genussvolle Bierkultur und die Biervielfalt zu fördern.*

*Neben dem klassischen Biersortiment bietet Glaabsbräu seit 2014 auch Craft-Biere an: „Hopfenlust“, „Reifepfung“ und „Tropic Thunder“. Glaabsbräu gehört der nationalen Mannschaft der Biersommeliers an und ist die einzige Privatbrauerei im Rhein-Main Gebiet.*

## **Ansprechpartnerin:**

*Anne Zwirnmann*

*Öffentlichkeitsarbeit*

*Glaabsbräu GmbH & Co. KG*

*Frankfurter Str. 9*

*63500 Seligenstadt*

*Tel: 06182 – 926-131*

*Fax: 06182 – 926-200*

*E-Mail: [a.zwirnmann@glaabsbraeu.de](mailto:a.zwirnmann@glaabsbraeu.de)*