

Glaabsbräu bringt das hessische Craft „Glaab´s Grie Soß“ auf den Markt

- Vorstellung beim Craftbeer-Festival in Frankfurt
- Einzige Privatbrauerei im Ballungsraum Frankfurt-Rhein-Main
- Besondere Rohstoff- und Brauphilosophie

Seligenstadt, den 3. April 2018- Anlässlich des diesjährigen Craftbeer-Festivals Ende März in Frankfurt hat Glaabsbräu, die älteste Privatbrauerei Südhessens, mit ihrem neuen Craft “Glaab´s Grie Soß“ eine neue und erstmalige Interpretation der hessischen Kultsauce gewagt.

Das Biermischgetränk besteht zu 90% aus einem mild gehopften hellen Bier und 10% aus den sieben Kräutern der hessischen grünen Sauce. Es zeichnet sich durch einen milden Abtrunk und eine angenehme Kräuteraromatik. „Die Grie Soß ist eine tolle hessische Spezialität. Sie schmeckt mir so gut, dass ich mir spontan überlegt habe, ein Getränk mit den sieben Kräutern der Grie Soß einzubrauen“, erzählt begeistert, der aus Bayern stammende Braumeister, Julian Menner. „Wir hatten Glück und mussten nicht so viele Anläufe nehmen. Lediglich den Anteil von Sauerampfer und Schnittlauch mussten wir reduzieren, da der Geschmack zu dominant war.“, ergänzt Julian Menner.

Glaabsbräu



Brauart	Biermischgetränk
Stammwürze	11,7 %
Alkohol	4,7 % vol
Bittereinheiten	19 IBU
Farbe	13 EBC
Malz	Gerstenmalz
Hopfen	Cascade, Mittelfrüh aus der Allertau
Kräuter	Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch
Passt zu:	Pesto-Gerichten, Spargel, Kräuter-Quark mit Pellkartoffeln, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, Fisch „Loup de Mer in der Salzkruste“, „mit Kräutern gefüllt“, gebeizter Lachs mit Dill und Senfdip.

Das „Kräuter Craft“ wird genauso anspruchsvoll und besonders gebraut, wie die Biere und Craftbiere der Glaabsbräu:

- Individuell nach eigener Rezeptur,
- Mit naturbelassenem Hopfen,
- Frei von Zusatzstoffen, chemischen Stabilisierungsmitteln sowie Farbebier, die alle im Reinheitsgebot erlaubt sind,
- Und für Glaab´s Grie Soß mit frischen Kräutern von regionalen Lieferanten.

Unter dem Motto „Entdecke die Kraft der sieben Kräuter“ will Glaabsbräu ihre Vertriebskanäle in Handel und Gastronomie im Rhein-Main-Gebiet für diese neue Spezialität erweitern. „Allein die Resonanz beim diesjährigen Craftbeer-Festival zeigt, dass Konsumenten sich für regionale Produkte begeistern können und offen für neue Experimente sind“, ergänzt Robert Glaab, Geschäftsführender Gesellschafter.

Glaabsbräu

Das Design der Etikette wurde von der Kreativagentur M.I.L.K in Frankfurt entwickelt, die 2017 das Design des neuen Markenauftritts von Glaabsbräu verantwortet hat. Hauptfigur des Etikettendesign der Glaab´s Grie Soß ist der „hessische Popeye“, der die Kraft der sieben Kräuter entdeckt hat.

Bilder: Glaab´s Grie Soß Glaabsbräu & Co.KG, Copyright.

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 auch Craft-Biere an: „Hopfenlust“, „Reifeprüfung“, „Tropic Thunder“ und seit März 2018 „Grie Soß“. Glaabsbräu gehört der nationalen Mannschaft der Biersommeliers an und ist die einzige Privatbrauerei im Ballungsraum Frankfurt-Rhein-Main.

Ansprechpartnerin:

*Emmanuelle Bitton-Glaab
Glaabsbräu GmbH & Co. KG
Wallstrasse 1
63500 Seligenstadt
Tel: 06182 – 926-141
Fax: 06182 – 926-200
E-Mail: e.bitton-glaab@glaabsbraeu.de*