

Glaabsbräu

4 Seiten - 5.631 Zeichen inkl. LZ

Erfolgreiche Geschäftsentwicklung für Glaabsbräu – Neupositionierung trägt Früchte

Glaabsbräu: ein Start-up mit Historie

Seligenstadt, den 2. Mai 2018 – Zwölf Monate nach Einführung ihres neuen Markenauftritts und einer Sortimentserweiterung zieht Glaabsbräu eine positive Bilanz. Die 1744 gegründete älteste Privatbrauerei Südhessens verzeichnete in dem Zeitrahmen ein Umsatzwachstum von knapp 6%, davon zweistellig im Flaschenbereich. Das Traditionshaus ist heute dank der jüngsten Modernisierungsmaßnahmen eine der modernsten Brauereien Deutschlands. Für die neue Brauanlage und den Markenrelaunch hat Glaabsbräu in den letzten Jahren knapp EUR 4 Mio. investiert. Auch für 2018 hat sich das Unternehmen einiges vorgenommen. So steht das neue Jahr unter anderem unter dem Zeichen der Erweiterung des Absatzgebiets nach Frankfurt und die Region Rhein-Main.

Neue Brauphilosophie und Modernisierung der Brauerei

Glaabsbräu hat sich in den letzten beiden Jahren in der Branche zu einer Art Start-up mit Tradition entwickelt. Ihre einzigartige Brau- und Rohstoffphilosophie sowie die Einführung von neuen Craftbieren und vom Biermischgetränk „Glaab´s Grie Soß“ belegen die Innovationskraft von Glaabsbräu und treffen den Geschmack der Konsumenten. Im Mittelpunkt der im Frühjahr 2017 angestoßenen strategischen Weiterentwicklung stehen ein in Deutschland einzigartiges naturbelassenes Brauverfahren, die Förderung der Biervielfalt und die Wiederentdeckung des Biergeschmacks. Damit differenziert sich Glaabsbräu erfolgreich von den Strategien anderer Brauereien.

Glaabsbräu

Nach der Inbetriebnahme einer hochmodernen Brauerei im September 2015 folgte im April 2017 der zweite strategische Meilenstein mit dem gezielten Markenrelaunch. Der neue Markenauftritt und die Umstellung auf die Euro-Flaschen im Format 0,3l und 0,5l sorgen dafür, dass die Marke Glaabsbräu ein moderneres Gesicht bekommen hat. Zur Erweiterung des Produktangebots wurden zwei weitere Craftbiere: „Reifeprüfung“, ein geschmacklich weiterentwickeltes Pils und „Tropic Thunder“, ein aromatisch neu interpretiertes Kristallweizen, parallel zum Markenrelaunch auf den Markt gebracht. Um der hohen Nachfrage gerecht zu werden, wurden insgesamt 10.000 Kästen á 0,3l und 11.500 Kästen 0,5l neu angeschafft. Diese Entscheidungen haben für neue Kaufimpulse gesorgt.

„Glaab´s Grie Soß“ trifft nicht nur den lokalen Biergeschmack

Pünktlich zum Frankfurter Craftbeer Festival Ende März 2018 präsentierte Glaabsbräu mit dem neuen Produkt „Glaab´s Grie Soß“ eine neue und einzigartige Interpretation der hessischen Kultsauce „Grüne Sauce“. Ein Biermischgetränk, das zu 90% aus einem mild gehopften hellen Bier und zu 10% aus den sieben Kräutern der hessischen „grünen Sauce“ besteht. Die Nachfrage war so groß, dass die erste Charge in kürzester Zeit ausverkauft war.

„Wir haben uns in zwei Jahren völlig neu erfunden und fühlen uns mit dieser neuen strategischen Ausrichtung am Markt gestärkt. Sich in einem rückläufigen Biermarkt erfolgreich zu entwickeln, ist eine große Leistung, die auch beweist, dass viele Konsumenten charaktvolle individuelle Biere bevorzugen und den Mainstream-Geschmack ablehnen.“, kommentiert geschäftsführender Gesellschafter Robert Glaab.

Sowohl die Produktion (Ausstoß) als auch die technische Erweiterung laufen auf Hochtouren. Mit den zukünftigen vier neuen Lager- und Gärtanks (á 140hl) konnte Glaabsbräu die Produktion um ca. 30% steigern. Zusätzlich soll Mitte des Jahres eine neue Zentrifuge eine weitere Qualitätsverbesserung der naturtrüben

Glaabsbräu

Biere, wie Weizenbiere, ermöglichen und eine schonendere Vorbereitung der Biere auf die Filtration gewährleisten.

Standards, die weit über das deutsche Reinheitsgebot hinausgehen

Glaabsbräu setzt sich für ein qualitativ hohes, natürliches und schonendes Brauverfahren ein, das weit höhere Ansprüche erfüllt als die des deutschen Reinheitsgebots. Alle Biere werden individuell nach eigener Rezeptur und lediglich mit naturbelassenem Hopfen und ohne Zusatzstoffe, chemische Stabilisierungsmittel und Farbebier gebraut, die alle im Reinheitsgebot erlaubt sind und einen unverkennbaren Einfluss auf den Geschmack haben. „Was nicht ins Bier gehört, kommt bei uns einfach nicht rein!“, erläutert Julian Menner, 1. Braumeister und Biersommelier, „Für uns ist Bier ein hochwertiges Naturprodukt, das eine unbegrenzte Geschmacksbandbreite an Aromen entfalten kann. Mit unserer Philosophie grenzen wir uns ganz klar von Massenbieren ab“.

Höchste Auszeichnungen für die Glaabsbräu Biere

Für das kellertrübe „1744“, „Dunkles Hefeweizen“ und „Dunkles“ wurde Glaabsbräu kürzlich von der Jury des Frankfurter Beer Trophy nicht nur mit einer Goldmedaille ausgezeichnet, sondern mit der höchsten Auszeichnung „Best beer of the competition“ in der jeweiligen Kategorie „German style – Keller Bier“ bzw. „Wheat beer – Hefeweizen dunkel“ und „Dark/Dunkel“. Für das „Export“ bekam Glaabsbräu eine Silbermedaille. Insgesamt wurden 430 Biere aus 30 Ländern von der Jury, bestehend aus Fachexperten und Gastronomen, bewertet.

Auch personell hat sich das Unternehmen verstärkt. Die gebürtige Französin Emmanuelle Bitton-Glaab trat im September 2017 ins Familienunternehmen als Geschäftsführerin für den Bereich Marketing/Kommunikation und die Expansion des Geschäfts ein.

Glaabsbräu

Seit Dezember 2017 verstärkt zudem Herr Tobias Frank das Team um Julian Menner als 2. Braumeister. Herr Oliver Birkholz kam im März 2018 als neuer Gebietsleiter für den Handel dazu.

Im 1. Quartal 2018 konnte das gesamte Team von Glaabsbräu auch das neue Verwaltungsgebäude beziehen.

Weitere Informationen unter <https://glaabsbraeu.de/>

Bilder:

- *Emmanuelle Bitton-Glaab, Robert Glaab und Julian Menner (v.l.n.r.)
Copyright Glaabsbräu*

Über Glaabsbräu:

Mit einer Familiengeschichte, die bis ins Jahr 1744 zurückreicht 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.

Ansprechpartnerin:

*Emmanuelle Bitton-Glaab
Glaabsbräu GmbH & Co. KG
Wallstrasse 1*

63500 Seligenstadt

Tel: 0177-3714867

E-Mail: e.bitton-glaab@glaabsbraeu.de