

## Glaabsbräu baut ihre Produktion aus

Vier neue Gär- und Lagertanks

Neue Anlage zur Wassereinsparung

*Seligenstadt, den 25. Mai 2018* – Aufgrund der positiven Geschäftsentwicklung baut die älteste Privatbrauerei Südhessens und eine der modernsten Brauereien Deutschlands Ihre Produktion um 30Prozent aus. Darüber hinaus wurde eine neue CIP-Anlage (Cleaning in Place) in Betrieb genommen, die Wassereinsparungen und einen effizienteren Reinigungsprozess gewährleistet.

In einer aufwändigen aber sehr gut durchgetacketen Montage wurden diese Woche vier Lager- und Gärtanks mit einer Höhe von über 6m und einer Kapazität von jeweils 120hl bei Glaabsbräu installiert. Mitte Juni werden die Tanks in Betrieb genommen. Lieferant ist die Firma Rieger aus Bietigheim-Bissingen (Baden-Württemberg).

CIP-Anlagen sind integrierte Reinigungssysteme, die für die Brauanlage eingesetzt werden. Durch den Einsatz der neuesten Generation von CIP-Anlagen wird Glaabsbräu ihren jährlichen Wasserverbrauch um 4Prozent und den Verbrauch von Reinigungsmitteln um 10Prozent pro Jahr reduzieren. Lieferant ist die Firma Braukon aus Bayern, die 2015 die neue Brauanlage aufgebaut hat.

„Unsere neue strategische Ausrichtung trägt Früchte und wir haben seit dem neuen Marktauftritt im April 2017 ein Wachstum von 6 Prozent verzeichnen können. Neben unserer besonderen Brauphilosophie ist es uns aber auch wichtig, umweltfreundlich zu brauen.“, kommentiert geschäftsführender Gesellschafter Robert Glaab.

# Glaabsbräu

## **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. Diese sind im Reinheitsgebot erlaubt und beeinflussen den Biergeschmack sowie die Bekömmlichkeit der Biere. „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“, betont Julian Menner, 1. Braumeister und Biersommelier.

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

*Bild: Glaabsbräu-Lieferung der Tanks, 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

*Glaabsbräu GmbH & Co. KG  
Wallstrasse 1*

*63500 Seligenstadt*

*Tel: 0177-3714867*

*E-Mail: [e.bitton-glaab@glaabsbraeu.de](mailto:e.bitton-glaab@glaabsbraeu.de)*