

# Glaabsbräu

3 Seiten – 4.039 Zeichen inkl. LZ

## **Erfolgreiche Geschäftsentwicklung für Glaabsbräu – Neupositionierung trägt Früchte**

- Glaabsbräu feiert dieses Jahr ihr 275jähriges Jubiläum
- Erfolgreiche Kooperation mit der Craftbierbar „naïv“ in Frankfurt

*Seligenstadt, den 16. Januar 2019* – Das Jahr 2018 verlief für die Seligenstädter Glaabsbräu sehr positiv. Die 1744 gegründete älteste Brauerei Südhessens verzeichnet im Kalenderjahr ein Bierumsatzwachstum von 10%. Als Vergleich hat der hessische Biermarkt mit einem ausgewogenen Ergebnis Ende 2018 abgeschnitten. Mit einem Bierausstoß von 15.000 hl gehört Glaabsbräu zu den kleinsten privatgeführten Brauereien in Hessen. Glaabsbräu hat 2018 mit Investitionen in Höhe von EUR 1 Mio. auf ein schonendes Brauverfahren und naturbelassene Biere weitersetzt. Seit der Inbetriebnahme einer hochmodernen Brauerei im September 2015 zählt Glaabsbräu zu den modernsten Brauereien Deutschlands und feiert 2019 ihr 275jähriges Jubiläum.

## **Produktionserweiterung und weitere Fokussierung auf umweltfreundliches und naturbelassenes Brauverfahren**

Bedingt durch die positive Umsatzentwicklung seit dem Markenrelaunch im April 2017 hat Glaabsbräu mit der Inbetriebnahme von vier weiteren Gär- und Lagertanks Ende Juni 2018 ihre Produktion um 30% ausgebaut. Glaabsbräu setzt konsequent auf eine ressourcenschonende Brauphilosophie, die speziell im Wasserbereich durch die Anschaffung einer neuen Reinigungsanlage, sogenannten „CIP-Anlage“ und einer Zentrifuge umgesetzt wurde. „Gemeinsam mit dem Einsatz der Zentrifuge und der CIP-Anlage rechnen wir mit einer Reduzierung unseres Wasserverbrauches von 8% pro Jahr“, erläutert 1. Braumeister, Julian Menner. Die Zentrifuge dient primär der Qualitätsverbesserung der Biere, speziell bei naturtrüben Bieren wie Weizenbieren. Glaabsbräu setzt sie aber für alle Biere ein und kann somit die Filtration reduzieren, die Biere um wichtige Aromen mindert.

Seit Ende des Jahres erfolgt die Filtration der Biere komplett kieselgurfrei. „Kieselgur ist ein fossiler Stoff, der üblicherweise bei der Bierfiltration in Deutschland benutzt wird.

# Glaabsbräu

Leider ist es mit Schwermetall belastet und deswegen für Menschen und Umwelt gefährlich.“, betont Julian Menner. Jetzt setzt Glaabsbräu für seine Filtration nur noch eine Mischung aus Zellulose und Perliten ein, die umweltfreundlicher, schwermetallfrei und kompostierbar ist. Grundsätzlich braut Glaabsbräu ihre Biere ohne Zusatzstoffe, chemische Stabilisierungsmittel und Farbebier, obwohl diese im Reinheitsgebot erlaubt sind. Im Energiebereich freut sich Glaabsbräu dank ihres Energielieferanten, der EVO über eine 100%ige klimaneutrale Energieversorgung.

## **Glaabsbräu baut ihre Expertise im Craftbier-Markt auf**

Craftbiere sind Biere, die jenseits von traditionellen Biergattungen eingebracht werden und entsprechend mehr Spielraum für Kreativität zulassen. 2018 hat Glaabsbräu zwei neue Bierspezialitäten auf den Markt gebracht. **Glaab's Grie Soß**: eine neue und einzigartige Interpretation der hessischen Kultsauce „Grüne Sauce“ und das Craftbier **Vicky loves Pales Ale**: eine exotische Version der Craftbier-Gattung „Pale Ale“ (aus dem Englischen übersetzt „helles Bier“). Glaabsbräu freut sich besonders über die erfolgreiche Zusammenarbeit mit den in Rhein-Main-Gebiet anerkannten Experten der Craftbierbar und dem Restaurant **naïv** in Frankfurt. Das gemeinsame Craftbier **I love lager** war im Fass so erfolgreich, dass es zum Jahresende pünktlich zum 5jährigen Jubiläum von **naïv** in der Flasche gebracht wurde und Hessenweit vertrieben wird.

„Wir haben uns in zwei Jahren völlig neu erfunden und fühlen uns mit dieser neuen strategischen Ausrichtung am Markt gestärkt. 2019 blicken wir auf eine 275jährige Tradition zurück und sind gleichzeitig die modernste Brauerei Hessens: eine Start Up mit Historie: so sehen wir Glaabsbräu!“, fasst Robert Glaab, geschäftsführender Gesellschafter zusammen. Am 15. und 16. Juni wird Glaabsbräu ihr Jubiläum feiern. Über 6.000 Besucher, darunter viele Firmen, kommen jährlich zur Brauerei, die eine Vielfalt an Brauerlebnistouren anbietet.

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

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

*Vicky loves Pale, Copyright Glaabsbräu*

*Glaabsbräu – Brauerei, Copyright Glaabsbräu*

# Glaabsbräu

## **Über Glaabsbräu:**

*Mit einer Tradition von 275 Jahren ist Glaabsbräu aus Seligenstadt die älteste Brauerei Südhessens und gehört zugleich zu den modernsten Brauereien Deutschlands. Glaabsbräu zählt zu den wenigen noch bestehenden privatgeführten Brauereien in Hessen und ist mit einem Ausstoß von 16.000 hl eine der kleinsten privatgeführten Brauereien in Rhein-Main-Gebiet. Die Kombination einer im Jahr 2015 gebauten modernen Brauanlage und einer einzigartigen Brau- und Rohstoffphilosophie ermöglicht die Kreation naturbelassener Biere, die höhere Ansprüche erfüllen als die des Reinheitsgebots. Die Brauerei ist mit 6.000 Besuchern im Jahr ein attraktives Ausflugsziel im Rhein-Main-Gebiet.*

*Neben dem klassischen Biersortiment bietet Glaabsbräu auch Craft-Biere an: „Hopfenlust“, „Reifepfung“, „Tropic Thunder“ und seit Ende 2018 „Vicky loves Pale“. Saisonal bietet Glaabsbräu mit „Glaab’s Grie Soß“ eine neue hessische Interpretation der hessischen Grie Soß. Glaabsbräu gehört der nationalen Mannschaft der Biersommeliers an.*

## **Ansprechpartnerin:**

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

*63500 Seligenstadt*

*Tel: 06182/926 141*

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