

Glaabsbräu

Aufregend Anders.

2 Seiten – 1.711 Zeichen inkl. LZ

Glaabsbräu-Gastronomen erhalten frisches Fassbier zur Wiederöffnung Keine Verlängerung des Mindesthaltbarkeitsdatums

Seligenstadt, den 31. März 2021 – Glaabsbräu, die älteste Brauerei Südhessens und eine der innovativsten Brauereien Deutschlands hat sich dazu entschieden, das gesamte Fassbier, das aufgrund der Lockdowns nicht verkauft werden konnte, zurückzuholen und durch frisches Fassbier auszutauschen. „Es ist für uns selbstverständlich, dass wir unsere Gastronomen unterstützen und sicherzustellen, dass die Kunden in den Genuss von frischem Bier kommen.“, erklärt Brauereichef Robert Glaab.

Anders als viele Brauereien verlängert Glaabsbräu weder das Mindesthaltbarkeitsdatum für ablaufendes Fassbier noch füllt sie die abgelaufenen Bierfässer in Flaschen um. “Wir verstehen vollkommen, dass dadurch die Verschwendung des Lebensmittels Bier und finanzielle Verluste minimiert werden können. Obwohl Bier nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nicht unverzehrbar ist, verändert sich der Geschmack je nach Sorte stark.“, verdeutlicht Braumeister Julian Menner. Insgesamt müssen bei Glaabsbräu seit Beginn der Corona-Pandemie ca. 20.000 L Bier vernichtet werden.

Robert Glaab bemängelt, dass trotz ausgeklügelter Hygienekonzepte ein Ende der Corona-Restriktionen durch den verlängerten Lockdown in der Gastronomie, leider nicht in Sicht ist. Um die Stadt Seligenstadt und eine Wiederöffnung zu unterstützen, hat Glaabsbräu Mitte März zusammen mit einem Partner ein Corona-Testzentrum im alten Bürotrakt der Brauerei eröffnet. Die Bevölkerung sowie ansässige und umliegende Unternehmen nehmen die Test-Möglichkeiten sehr gut an: seit Eröffnung am 19.03.2021 wurden ca. 3.000 Menschen getestet.

Weitere Informationen www.coronatest-seligenstadt.de

Bild: Brauer Jürgen Beck im Fasskeller vor Fässern, die vernichtet werden. Copyright. Glaabsbräu GmbH&Co.KG

Glaabsbräu

Aufregend Anders.

Über Glaabsbräu:

Mit einer Tradition von 275 Jahren ist Glaabsbräu die älteste Brauerei in Südhessen und eine der innovativsten in Deutschland. Glaabsbräu zählt zu den wenigen noch bestehenden familiengeführten Brauereien in Hessen und ist mit einem Ausstoß von 15.000 hl eine der kleinsten privatgeführten Brauereien im Rhein-Main-Gebiet. Das Unternehmen wird in neunter Generation unabhängig von Robert Glaab und seiner Frau, Emmanuelle Bitton-Glaab geführt. Durch ihre in Deutschland einzigartige Brau- und Rohstoffphilosophie kreiert Glaabsbräu naturbelassene Biere, die höhere Ansprüche erfüllen als die des Reinheitsgebots. Gebraut wird auch CO2 neutral. Aufregend Anders!

Die Brauerei ist mit 6.000 Besuchern im Jahr ein attraktives Ausflugsziel im Rhein-Main-Gebiet. Neben dem klassischen Biersortiment bietet Glaabsbräu auch Craftbiere und Brauspezialitäten an: „Glaab’s Eisbrecher“, „Glaab’s Vicky loves Pale Ale“, „Glaab’s Hopfenlust“, „Glaab’s Reifeprüfung“, sowie die saisonal regionalen Spezialitäten „Glaab’s Stöffche“ und „Glaab’s Grie Soß“. Glaabsbräu ist Mitglied der Initiative „Hessen à la carte“ des DEHOGA-Verbandes und Gründungsmitglied der Freien Brauer, die 2019 ihr 50jähriges Jubiläum gefeiert haben.

Ansprechpartner:

Fabian Zappe
Glaabsbräu GmbH & Co. KG
Wallstrasse 1

63500 Seligenstadt

Tel: 06182/926 131

E-Mail: f.zappe@glaabsbraeu.de