

2 Seiten – 2.473 Z. mit LZ

## Glaab´s Eisbrecher und Glaabsbräu Winterradler Alkoholfrei wieder erhältlich

Winterbiere erfreuen sich großer Beliebtheit und starten in die zweite Saison

*Seligenstadt, den 02.11.2021* – Das winterliche Glaab´s Eisbrecher ist zum zweiten Jahr in Folge und ab sofort wieder im Handel und in der Gastronomie erhältlich. Mit einem Alkoholgehalt von 7,9 % ist Glaab´s Eisbrecher ein sogenanntes „Strong Blond“. Die Bierart stammt ursprünglich aus Belgien und ist bekannt für ihren hohen Alkoholgehalt. Die außergewöhnliche Kombination aus zwei verschiedenen Malzsorten, vier Hopfensorten und drei Hefearten mündet in einem fruchtigen und malzigen Geschmack mit dezenter Note von Ananas und Mandel. Glaab´s Eisbrecher erfreute sich bei der Einführung im letzten Jahr großer Beliebtheit bei den Kunden und war innerhalb kurzer Zeit ausverkauft. Glaab´s Eisbrecher wird von Mitte Oktober bis Ende Februar angeboten.

„An dem Erfolg des Craftbieres Glaab´s Eisbrechers merken wir, dass Biere mit saisonalem Fokus und innovativen Geschmackskombination, bei den Konsumenten besonders gefragt sind.“, sagt Braumeister und Geschäftsführer Julian Menner.

Ab Mitte November folgt mit Glaabsbräu Winterradler Alkoholfrei das zweite winterliche Bier im Handel und in der Gastronomie. Der erste deutsche Winterradler Alkoholfrei überhaupt, überzeugt durch die Harmonie der Südfrüchte - Mandarine, Zitrone sowie Orange. Mit dem Ingwer kommt eine dezente winterliche Note in das Bier.

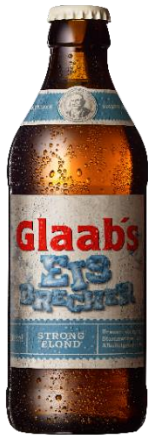
“Mit unserer selbstweiterentwickelten Entalkoholisierungsanlage wird der Alkohol schonend entzogen, so dass der authentische Biergeschmack erhalten bleibt. Unser Winterradler alkoholfrei weist wie alle andere Glaabsbräu alkoholfreie Biere einen sehr niedrigen Kaloriengehalt auf und differenziert sich damit auch von alkoholfreien Radlern unserer Wettbewerber.“, betont Julian Menner.

„Im Vergleich zu Softdrinks wie Apfelschorle hat unser Glaabsbräu Winterradler Alkoholfrei 20 % weniger Kalorien und 40 % weniger Zucker.“, ergänzt Julian Menner.

Glaabsbräu braut ihre Biere individuell nach eigener Rezeptur mit natürlichem Aromahopfen und qualitativ hochwertigsten Rohstoffen. Die Biere sind naturbelassen, ohne Zusatzstoffe, ohne chemische Stabilisierungsmittel und Farbebier. Damit braut Glaabsbräu ihre Biere anspruchsvoller als

das Reinheitsgebot und gehört mit dieser einzigartigen Brauphilosophie zu den Pionieren in Deutschland. Der Brauprozess erfolgt insgesamt Co2-neutral und trinkwassersparend.

## Spezifikationen:



<b>Glaab´s Eisbrecher</b>	
<b>Stammwürze</b>	18,8 %
<b>Alkohol</b>	7,9 % vol.
<b>Bittereinheiten</b>	30 IBU
<b>Malz</b>	Pilsner Malz, Münchner Malz
<b>Hopfen</b>	Spahir, Mittelfrüh, Smaragd, Callista
<b>Geschmack</b>	fruchtig, malzig
<b>Passt zu</b>	Crème brûlée, Brie de Meaux und Parmaschinken



<b>Glaabsbräu Winterradler Alkoholfrei</b>	
<b>Stammwürze</b>	11,3 %
<b>Alkohol</b>	<0,5 % vol.
<b>Bittereinheiten</b>	11 IBU
<b>Malz</b>	Pilsner Malz, Münchner Malz, Caramel Malz
<b>Hopfen</b>	Saphir, Cascade
<b>Geschmack</b>	malzig, fruchtig, erfrischend

Bild: Produktbilder, Glaabsbräu Winterradler Alkoholfrei und Glaab´s Eisbrecher. Copyright Glaabsbräu GmbH&Co.KG

## 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, seiner Frau, Emmanuelle Bitton-Glaab sowie Braumeister und Geschäftsführer Julian Menner geführt. 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. *Aufregend Anders!*

# Glaabsbräu

*Aufregend Anders.*

*Die Brauerei ist mit 6.000 Besuchern im Jahr ein attraktives Ausflugsziel im Rhein-Main-Gebiet. Neben dem klassischen Biersortiment und einem Angebot an alkoholfreien Bieren, wie dem Winterradler, bietet Glaabsbräu auch Craftbiere und regionale Brauspezialitäten an: „Sun“, „Eisbrecher“, „Vicky loves Pale Ale“, „Hopfenlust“, „Reifepfung“, sowie die saisonalen regionalen Spezialitäten „Glaab’s Grie Soß“ und „Glaab’s Stöffche“. 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, Wallstraße 1, 63500 Seligenstadt

Tel. 06182 926131 | E-Mail: [f.zappe@glaabsbraeu.de](mailto:f.zappe@glaabsbraeu.de)