

# Glaabsbräu

*Aufregend Anders.*

2 Seiten – 1.795 Z. mit LZ

## **Silbermedaille für Glaabsbräu Hefeweizen Dunkel beim European Beer Star**

Seligenstadt, den 16. November 2021— Glaabsbräu, die älteste Brauerei Südhessens und eine der innovativsten Brauereien Deutschlands, freut sich besonders über die Silbermedaille für ihr Hefeweizen Dunkel beim European Beer Star 2021. Der European Beer Star wird seit 2004 vom Verband der Privaten Brauereien vergeben und hat sich längst zum bedeutendsten Bierwettbewerb weltweit entwickelt. Anders als bei herkömmlichen Bierwettbewerben werden pro Kategorie lediglich drei Medaillen vergeben: Gold, Silber und Bronze.

„Silber für unser Glaabsbräu Hefeweizen Dunkel beim European Beer Star ist etwas ganz Besonderes, denn dieser Wettbewerb gehört zu den anspruchsvollsten weltweit. Eine Auszeichnung ist wirklich für jeden Brauer der Adelsschlag“, betont Julian Menner, Braumeister und Geschäftsführer. Das Glaabsbräu Hefeweizen Dunkel erhält seine Farbe und seinen Geschmack allein durch dunkle Malze, Aromahopfen und Hefe. In der Branche häufig verwendetes Farbebier, das aus einem hellen Bier ein dunkles macht, kommt bei Glaabsbräu nicht zum Einsatz.

Mit ihrer einzigartigen Brau- und Rohstoffphilosophie hebt sich Glaabsbräu in Deutschland vom Massenmarkt ab. Jedes ihrer Biere wird individuell nach eigener Rezeptur mit natürlichem Aromahopfen und qualitativ hochwertigsten Rohstoffen gebraut. Die Biere der Glaabsbräu sind naturbelassen, ohne Zusatzstoffe, ohne chemische Stabilisierungsmittel. Damit braut Glaabsbräu ihre Biere anspruchsvoller als das Reinheitsgebot. Der Brauprozess erfolgt insgesamt Co2-neutral und trinkwassersparend.

2395 Biere aus 44 Ländern, unterteilt in 71 Kategorien traten beim European Beer Star 2021 an und stellten sich dem Urteil der aus 280 Bierexperten bestehenden Jury.

Weitere Informationen zum European Beer Star 2021 unter [www.european-beer-star.de](http://www.european-beer-star.de)



*Foto: Geschäftsführer Julian Menner und Produktionsleiter Alexander Schuster. Copyright: Glaabsbräu GmbH & Co. KG.*

### **Über Glaabsbräu:**

*Mit einer Geschichte von über 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 von Robert Glaab, seiner Frau, Emmanuelle Bitton-Glaab sowie Braumeister und Geschäftsführer Julian Menner unabhängig geführt. Durch die neue Brau- und Rohstoffphilosophie hebt sich Glaabsbräu klar vom Massenmarkt aber auch vom traditionellen regionalen Biermarkt ab. Glaabsbräu-Biere sind naturbelassen, ohne Zusatzstoffe, ohne chemische Stabilisierungsmittel und Farbebier gebraut. Somit erfüllen sie höhere Ansprüche als das deutsche Reinheitsgebot. Der Brauprozess erfolgt insgesamt Co2-neutral und trinkwassersparend. Neben exzellenten Zutaten und technischem Können gehören auch Kreativität, Innovationsgeist und Authentizität zur Glaabsbräu Brauphilosophie.*

*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.*

# Glaabsbräu

*Aufregend Anders.*

**Ansprechpartner:**

Fabian Zappe, Wallstraße 1, 63500 Seligenstadt

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