

WW-Kurier

Ihre Internetzeitung für den Westerwaldkreis

Pressemitteilung vom 21.03.2024

Wirtschaft

Westerwald-Brauerei Hachenburg feiert den Saison-Start mit Getränkehändler und Vereinskunden

ANZEIGE | Mehrere Hundert Getränkehändler, Vereinskunden und Festwirte waren der Einladung der Westerwald-Brauerei gefolgt und feierten am Dienstag (19. März) den "Hachenburger Saison-Start 2024" in Hachenburg.



Hachenburg. Die Westerwald-Brauerei hatte am Dienstag gezielt einen besonderen Anlass geschaffen, um gleich einen ganzen Blumenstrauß an Neuigkeiten zu verkünden. Darunter befand sich die Einführung von drei neuen alkoholfreien Erfrischungsgetränken. Dabei verband das Veranstaltungskonzept Messe-Elemente, wie eine Mietmaterial-Ausstellung und eine umfangreiche Tour durch die Brauerei, mit unbeschwertem und ausgelassenem Feiern.

Neuvorstellung der Hachenburger Brauer-Brausen und HzwoO

Mit Hachenburger Brauer-Brause Kräuter und Hachenburger Brauer-Brause Wildbeere bietet die Westerwald-Brauerei ab sofort die Westerwälder Interpretation von Erfrischung an. Die Hachenburger Brauer-Brausen sind eine

Ansage: prickelnd, belebend und aromatisch. Keine Fassbrause. Keine Limo. Das Einzige, was fehlt, sind Kalorien. Denn die Hachenburger Brauer-Brausen kommen auf nur 4 Kalorien beziehungsweise 12 Kalorien pro Hachenburger Drittel.

Mit Hachenburger HzwoO ergänzt zudem ein Tafelwasser Medium das alkoholfreie Segment von Hachenburger. "Künftig muss sich niemand mehr auf der Kirmes rechtfertigen, warum er Wasser trinkt. Mit Hachenburger HzwoO, abgefüllt in der Hachenburger Drittel, gehört jeder dazu", zeigte Klaus Strüder, Vertriebsleiter Vereine, Fest- & Mietservice bei Hachenburger. Strüder unterstrich gleichzeitig den Mehrwert der neuen Sorten für Gastronomen, Vereine und Festwirte, ihnen werde ab sofort alles aus einer Hand geliefert, das erleichtere die Veranstaltungsplanung.

500 Tonnen CO₂ werden jährlich aufgefangen

Für die Abfüllung der neuen alkoholfreien Trendgetränke nutzt die Westerwald-Brauerei reinste Gärungskohlensäure aus dem Brauprozess. Möglich macht es eine neue CO₂-Rückgewinnungsanlage, die ganz neu seit diesem Monat in Betrieb ist. Mit der CO₂-Rückgewinnungsanlage fängt die Westerwald-Brauerei ab sofort jährlich bis zu 500 Tonnen CO₂ auf, die bei der Gärung der Hachenburger Biere entstehen. Damit kommt die Familienbrauerei ihrem Ziel, bis 2030 aus eigener Kraft klimaneutral zu sein, wieder einen Schritt näher. Bislang verpuffte das Gas einfach in die Umwelt, ab sofort wird es zunächst in einem überdimensionalen Zeppelin unter dem Dach des Hachenburger Reifehauses gesammelt. "Anschließend wird das CO₂ gereinigt und zu hochreiner Kohlensäure aufbereitet", erklärt Maik Grün, Projektverantwortlicher und leitender Braumeister in Hachenburg. Die Kohlensäure kann die Familienbrauerei für die Herstellung und Abfüllung der Hachenburger Brauer-Brausen, Hachenburger HzwoO und weiterer Getränke mit dem Prickeln aus dem Hachenburger Reifehaus verwenden.

Mehr Informationen zu den Hachenburger Brauer-Brausen, zur CO₂-Rückgewinnungsanlage der Westerwald-Brauerei sowie einen ausführlichen Film sind auf der Homepage von der Westerwald-Brauerei zu finden. (PRM)

Pressemitteilung vom 21.03.2024

www.ww-kurier.de