



Westerwald-Brauerei H. Schneider: Über 150 Jahre Freude am Brauen.

„Das Gute bewahren und für das Neue aufgeschlossen sein“. So lautet das Motto der traditionsreichen Westerwälder Familienbrauerei.

Ganze 25 Jahre jung und sehr mutig war Heinrich Schneider aus Heimborn, als er im Jahr 1861 den Grün'schen Hof in Hachenburg erwarb und dort eine Brauerei gründete.

Sind es heute hochmoderne Tanks in denen das flüssige Gold reift, so war es früher ein Felsenkeller unweit der Brauerei, wo der wertvolle Gerstensaft gleichmäßig kühl lagern konnte. Allerhöchste Qualität von Anfang an!

Angetrieben von diesem Anspruch war die Entdeckung einer Quelle im nahegelegenen Rothbachtal ein weiterer Schlüssel zur Erfolgsgeschichte der noch heute im Privatbesitz befindlichen Westerwälder Familienbrauerei. Mit dem sehr reinen und weichen Brauwasser aus eigener Quelle war die hervorragende Voraussetzung für ein Bier nach Pilsener Brauart im Jahre 1902 geschaffen. Bereits seit 1909 trägt die Westerwälder Familienbrauerei ihren Namen. Heute verbindet man mit dem Namen Westerwald Brauerei exquisite Hachenburger Pils- Spezialitäten, Bier-Mischgetränke und Luxus-Editionen.

Dank konsequenter Qualitätsphilosophie auf höchstem Niveau und stets innovativer Marketingideen der Hachenburger Geschäftsführer entwickelt sich die Westerwald Brauerei zur wichtigsten Familienbrauerei der Region. Ihr Bekanntheitsgrad wächst über die regionalen Grenzen hinaus.

Die Sehnsucht der Konsumenten nach Abwechslung im Trinkgenuss beantwortet die Westerwald Brauerei mit Diversifizierung ihrer Biersorten und Gebindearten . Derzeit führt die Westerwald Brauerei ein Sortiment von 12 verschiedenen Hachenburger Bier-Spezialitäten, Bier-Mischgetränken und Luxus-Editionen. Ganz nach Wunsch kann der Biergenießer je nach Anlass oder Gefühl wählen zwischen den unterschiedlichsten Bier-Spezialitäten und Gebinden.

Beharrlich wird die hervorragende Qualität der Hachenburger Bier-Spezialitäten verfeinert. Das beginnt bei der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe und endet auch noch nicht bei professionellen Zapfkursen für Gastronomen. Seit 2011 werden zudem alle Hachenburger Biere ausschließlich mit 100% besonders kostbarem Aromahopfen gebraut. Ausgewählt wurden hierfür die qualitativ hochwertigsten Hopfensorten aus den bekannten Anbaugebieten Tettngang und Holledau „Wir wollen nicht nur über Qualität reden, sondern wollen sie auch in allem, was wir tun, vorleben“, so Jens Geimer, der das heute immer noch unabhängige Traditionsunternehmen als Geschäftsführender Gesellschafter in der 5. Generation leitet und mit innovativen Ideen weiterhin voran treibt.