

Presse - Information

GetränkeZeitung zeichnet alkoholfreies Helles als „Neuheit des Jahres 2024“ aus.

Klosterbrauerei Andechs für alkoholfreies Helles ausgezeichnet

Andechs, 6. Februar 2025 (mG)

in der „Jahressieger Umfrage 2024“ der Getränke-Zeitung hat das "Andechser Hell alkoholfrei" in der Kategorie "Neuheit des Jahres – alkoholfreies Bier" den 1. Platz gewonnen. Grund sei das „ideale Geschmackserlebnis“, wie die GetränkeZeitung in ihrer Januarausgabe schreibt. An der Befragung des Fachmagazins nahmen fast 4.000 Getränkemärkte deutschlandweit teil.

Über die Auszeichnung des alkoholfreien Hellen freut sich das Vertriebsteam um Vertriebsleiter Alexander Reiss, Georg Filgertshofer, Konrad Muck, Viktor Wöhl und Max Poupa (v.r.n.l.);
Foto:
Klosterbrauerei Andechs



„Das ist ein großartiger Erfolg. Daran haben unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter durch Ihr Engagement unter schwierigen Bedingungen einen ganz großen Anteil“, so Alexander Reiss, Betriebs- und Vertriebsleiter der Klosterbrauerei Andechs. „Wir freuen uns sehr, dass wir mit unserem alkoholfreien Hellen den Geschmack der Zeit getroffen zu haben. Es zeigt erneut, dass wir als Klosterbrauerei Andechs erfolgreich für Tradition und Innovation stehen. Es lohnt sich zusammenzustehen und gemeinsam als "Klosterbrauerei Andechs" mutig am Markt aufzutreten.“

Für Rückfragen und weitere Informationen stehen wir gerne zur Verfügung.

Klosterbrauerei Andechs

Martin Glaab; Öffentlichkeitsarbeit; Bergstraße 2; 82346 Andechs

Tel.: +49 - 8152 - 376-290; Mobil: +49 - 173 - 356 92 96

Mail: pr@andechs.de; URL: www.andechs.de

Presse - Information

Grundlage der Auszeichnung ist eine Umfrage der „GetränkeZeitung“. Das Fachmagazin fragt zum Jahresende den Erfolg von neu eingeführten Produkten im Getränkefachgroßhandel mit seinen Einzelhändlern ab. Gezählt wurden die Getränke in den einzelnen Segmenten, die nach Absatzzahlen am meisten gefragt waren.

Ein echtes, kerniges Bier

Obwohl alkoholfrei, ist das alkoholfreie Helle ein echtes, kerniges Bier. Alexander Reiss freut sich immer noch über die Brauinnovation, die ihm gemeinsam mit dem Braumeister-Team gelungen ist. „Wir sind durch eine spannende Entwicklungsphase gegangen. Jetzt zahlen sich die wertvollen Anregungen und Hinweise der Mönche des Klosters aus. Denn nur so war es möglich ein vollkommen neues alkoholfreies Helles zu kreieren.“ Im Geschmack steht das alkoholfreie Helle mit seinem ausgeprägten Malzkörper und seiner erkennbaren Hopfennote klar in der Tradition der klösterlichen Biere vom Heiligen Berg Bayerns.

Das erste alkoholfreie Helle in der Geschichte der Klosterbrauerei

Echt, kernig, feinherb – das Andechser Hell alkoholfrei ist das erste alkoholfreie Helle, das die Klosterbrauerei in ihrer Geschichte Anfang 2024 auf den Markt gebracht hat. Mit einem innovativen Verfahren bei niedrigen Temperaturen schonend entalkoholisiert, bietet das alkoholfreie Helle bewussten Genießern ein charakterstarkes Helles, das den Unterschied macht.

Gebraut nach dem traditionellen Mehrfach-Maischverfahren, besticht das Andechser Hell alkoholfrei zuerst mit seinem rotgoldenen Farbton. Ein prächtiger, feinporiger Schaum krönt das kristallklare Bier. Sein Aroma ist geprägt von weichen Malznoten und Biskuit, harmonisch gepaart mit floralen Hopfenaromen. Der Antrunk ist spritzig und erfrischend. Dabei entwickelt sich ein erstaunlicher Malzkörper eingerahmt von einer feinherben Hopfenbittere, die zum Weitertrinken anregt. Im Abgang kommen noch einmal die feinen Malzaromen perfekt zur Geltung.

Schonende und zeitaufwändige Entalkoholisierung

Für eine schonende Entalkoholisierung des alkoholfreien Hellen hatte die Klosterbrauerei noch einmal mehrere hunderttausend Euro investiert. Die Entalkoholisierungsanlage von GEA, die mit einer ausgefeilten Membrantechnik arbeitet, wurde dafür noch einmal modifiziert und erweitert.

(431 Wörter, 3.341 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Für Rückfragen und weitere Informationen stehen wir gerne zur Verfügung.

Klosterbrauerei Andechs

Martin Glaab; Öffentlichkeitsarbeit; Bergstraße 2; 82346 Andechs

Tel.: +49 - 8152 - 376-290; Mobil: +49 - 173 - 356 92 96

Mail: pr@andechs.de; URL: www.andechs.de