

Karlsberg Brauerei feiert zweite Homburger Braunacht

Vorstellung neuer Biere – Programm auf dem Historischen Marktplatz – Live-Musik in acht Homburger Gaststätten

Ein Tag dem deutschen Bier gewidmet – Karlsberg zelebriert den Tag des deutschen Bieres am 29. April mit einem außergewöhnlichen Fest am Brauerei-Standort: der zweiten Homburger Braunacht.

Auf dem Historischen Marktplatz und in acht ausgewählten Homburger Gaststätten stehen die Zapfanlagen am Samstag, 29. April, nicht still. Ab 16 Uhr startet das Programm auf der Bühne des Historischen Marktplatzes mit dem offiziellen Fassanstich.

Christian Weber, Generalbevollmächtigter der Karlsberg Brauerei KG Weber, und Dr. Richard Weber, geschäftsführender Gesellschafter der Karlsberg Brauerei KG Weber, werden gemeinsam mit Ministerpräsidentin Annegret Kramp-Karrenbauer, Oberbürgermeister Rüdiger Schneidewind und Landrat Dr. Theophil Gallo sowie Karlsberg Bier-Prinzessin Natalie das Fest eröffnen.

Anschließend erwartet die Besucher viele Attraktionen rund um das Thema Bier: Es wird live Bier gebraut, die Karlsberg-Azubis verkaufen exklusive Merchandising-Artikel wie ein eigenes Glas zur Homburger Braunacht. Natürlich kommen auch Musik-Fans auf ihre Kosten: Es spielt die Band Soirée de Groove.

Radio Homburg ist offizieller Medienpartner und wird interessante Interviews mit Vertretern der Brauerei zur Rolle des Reinheitsgebotes, Karlsbergs neuen Bieren, aktuellen Bier-Trends und Herausforderungen in der Zukunft führen. Auch HOMBURG1, das Onlinemagazin für Homburg und die Region, ist als Medienpartner mit am Start und wird die Veranstaltung multimedial begleiten.

Karlsberg stellt drei neue Biere vor

Ein absolutes Highlight erwartet die Besucher: Im Rahmen der Homburger Braunacht werden wieder neue Biere ausgeschenkt. Die „Jungen Wilden“ der Karlsberg Brauerei, die jungen Brauer, haben exklusiv für dieses Fest verschiedene Biere entwickelt. Mit dabei ist ein naturtrübes Kellerbier. Für „Helles“, ein vollmundiges Lagerbier, ist die Homburger Braunacht außerdem der offizielle Startschuss zur Einführung in den Handel und die Gastronomie. Das dritte Bier im Bunde ist eine unfiltrierte Bierspezialität, für die noch ein Name gesucht wird. Hier wird jeder Besucher zum Karlsberg-Produktentwickler und entscheidet mit darüber, welchen Namen die Bierspezialität haben wird, und zudem welches Bier in Zukunft vielleicht in Handel und Gastronomie erhältlich sein wird.

Die neuen Biere können tagsüber auf dem Marktplatz und abends ab 19 Uhr in acht ausgewählten Gaststätten erstmals probiert werden. Die Karlsberg-Brauer werden vor Ort sein und freuen sich auf die Fragen der Besucher.

Live-Musik in acht ausgewählten Gaststätten

Die teilnehmenden Gaststätten haben ab 19 Uhr nicht nur die neuen Biere am Zapfhahn, sondern bieten auch jede Menge Live-Musik. Mit dabei sind: Cash, Hemingway's, Homburger Hof, Jank's, Musikpark Homburg, Oh!lio, Old Dublin, 1680.

Sicher nach Hause: Kooperation mit Taxi Wagner

Nach der Feier wieder sicher nach Hause: Die Karlsberg Brauerei kooperiert an der Homburger Braunacht mit Taxi Wagner in Beeden. In den teilnehmenden Gastronomie-Objekten werden Flyer ausgelegt. Gegen Vorlage dieses Flyers werden die Gäste für die Hälfte des regulären Fahrpreises sicher nach Hause gebracht.

Mehr Infos gibt's online unter www.Karlsberg.de/braunacht sowie bei Facebook.

Beschreibung der neuen Biere:

Vollmundiges Helles:

Das Helle mit seiner, wie der Name schon sagt, hellen, goldenen Farbe ist ein erfrischendes Bier, das zum Weitertrinken einlädt. Traditionell, vollmundig und ausgewogen im Geschmack mit feiner, weißer Schaumkrone weckt es die helle Begeisterung!

Der Alkoholgehalt beträgt 5,0 % vol. und die Stammwürze 11,4 °P.

Naturtrübes Kellerbier:

Das Kellerbier ist eine naturtrübe, spritzige und kellerfrische Bierspezialität. Ansprechende, strohgelbe Farbe abgerundet durch natürliche, feine Trübung. Einfach erfrischend und süffig im Trunk. Mit Liebe vom Braumeister für Sie gezwickelt.

Der Alkoholgehalt beträgt 5,2 % vol. und die Stammwürze 11,6 °P.

ProBier Nr. 3:

Das namenlose Bier zeichnet sich durch eine völlig neue, geheime Hefe aus. Die Schaumkrone ist feinporig und fest. Der Geruch erinnert mit einem Hauch von Nelken und gelben Früchten ein wenig an das Bukett von Weizenbier. Beim Trinken spürt man seine Leichtigkeit und Spritzigkeit, die es zu einem trüben Bier der ganz besonderen Art macht.

Der Alkoholgehalt beträgt 4,2 % vol. und die Stammwürze 11,7 °P.

Homburg 18.04.2017

Weitere Informationen für die Presse bei Petra Huffer / Laura Staub
Karlsberg.PR.Team | Karlsbergstr. 62 | D-66424 Homburg (Saarpfalz)
Telefon +49 (0)6841 105-414 | Fax +49 (0)6841 105-488 | e-mail pr@karlsberg.de | karlsberg-verbund.de

Pflichtangaben gemäß § 37a HGB: Karlsberg Holding GmbH
| Karlsbergstr. 62 | 66424 Homburg | Geschäftsführung: Dr. Richard Weber, Udo Helfgen, Gerhard Theis
Amtsgericht Saarbrücken HRB 3775