



**Das Grevensteiner-Trio steht für Wachstums-Sorten**

## **Grevensteiner Westfälisch Hell überzeugt mit Süffigkeit und und dezenter Malznote**

- **Wer die Alternativen sucht, ist bei Grevensteiner richtig**
- **Rezeptur aus Wanderjahren von Carl Veltins**
- **Qualitätsvolle Rohstoffe Garanten für Geschmackstypik**

Der Name besitzt Aussagekraft genug: Grevensteiner Westfälisch Hell! Untergärig gebraut, strohgelb-strahlend im Glas und mit malziger Note, dezent gehopft. Zum dunklen Landbier und Ur-Radler macht das Helle jetzt das Grevensteiner Trio komplett! Das nur leicht naturtrübe Grevensteiner Westfälisch Hell entfaltet dank der hellglänzenden Strohfarbe und der wunderschön ausgeprägten, lang verweilenden Schaumkrone schon auf den ersten Blick seinen durch und durch bierig-traditionellen Charakter. Das facettenreiche Genussprofil wird spürbar dominiert von fruchtig-frischen Noten, die durch ein sehr feines Malzaroma ergänzt werden. Schon der erste Antrunk bringt den milden und schlanken Körper zum Vorschein – eben ehrlich im Geschmack, eben Westfälisch Hell. Die ausbalancierte Hopfenbittere sowie eine sanfte Spritzigkeit runden das süffige Geschmackserlebnis perfekt ab. Natürlich frisch vom Fass, aber auch aus der angestammten Steinie-Flasche sowohl im bauchigen 0,33- als auch im 0,5-Liter-Mehrweggebinde.

### **Urtümliche Biertradition in Westfalen gelebt**

Die Tradition der neuen Sorte Westfälisch Hell schlummert auch im Grevensteiner Sudkessel. Denn die Gebrüder Carl und Anton Veltins brauten einst ein besonderes Grevensteiner Bier – vollmundig und süffig. Carl Veltins hatte in seinen bayerischen Wanderjahren das typische Helle jener Zeit für sich entdeckt und die damals junge Rezeptur mit nach Westfalen gebracht. Der



Eindruck auf das Erlebte seines brauhandwerklichen Tuns hinterließ sichtbare Spuren. Dort wurde wechselweise bernsteinfarbenes Grevensteiner Original und das Grevensteiner Westfälisch Hell eingebraut, aber auch weitere Spezialitäten fanden bis zum Jahr 1927 immer wieder den Weg in die Fässer, bevor man sich auf das prosperierende Bier Pilsener Brauart konzentrierte.

### **Genuss-Alternative erfährt ihre Revitalisierung**

„Unsere Marke Grevensteiner hat sich in den letzten drei Jahren zu einem wirklichen Qualitätsbegriff bei Bierfreunden entwickelt“, sagt Dr. Volker Kuhl, Geschäftsführer Marketing/Vertrieb der Brauerei C. & A. Veltins. Mit dem neuen Spezialitäten-Trio zählt Grevensteiner zu einer veritablen und inzwischen reputierten Markenergänzung sowohl am Tresen als auch im Spezialitätenassortiment des Handels. „Mit allen drei Sorten besetzen wir wichtige Wachstumssegmente im Sorten-Kanon des deutschen Biermarktes“, so Dr. Kuhl. Grevensteiner gilt vielerorts als persönliche Empfehlung für Freunde und Nachbarn, führt tatsächlich auch vier Jahre nach der Vorstellung immer noch zu einem geschmacklichen Aha-Effekt beim ersten Genussmoment. „Wir haben es geschafft, dass Spezialitäten-Segment sinnvoll zu ergänzen und dem Markenfreund wohlschmeckende, traditionelle Biersorten an die Hand zu geben. Selbstverständlich kann sich der Grevensteiner-Freund auf erlesene Rohstoffe bei Hopfen und Malz verlassen – das sind die Garanten für die Geschmacksdifferenzierung, die eine Alternative zum angestammten Pils-Genuss empfehlen lassen.“

### **Im Sortenspektrum zählt Helles zu den Wachstumsbringern**

Im Sortenspektrum der deutschen Brauereienlandschaft zählte das Helle im Jahr 2017 zu den Gewinnern um die Gunst der Bierfreunde! Immerhin 5,2 % konnte die Sorte im letztjährigen Jahresverlauf hinzugewinnen – allein im letzten Quartal 2017 sogar 11,9 %. Wie werthaltig sich die Sorte entwickelte, zeigt allein die Umsatzentwicklung von 8,7 %. Dementsprechend signalisiert



der Verbraucher ebenso wie beim Grevensteiner Original auch für Westfälisch Hell eine höhere Ausgabebereitschaft. Im Sortenvergleich liegt der erzielte Verkaufspreis im Handel inzwischen sogar 30 % über dem von Pils.

### **Schon bei der Sortenvorstellung 1894 konnte Helles punkten**

Tatsächlich besitzt das Helle eine bemerkenswerte Sortentradition. Es war eine Münchener Brauerei, die im Jahr 1894 erstmals einen Sud ansetzte, um ein neues, süffiges Bier auf den Markt zu bringen. Die neue Sorte kannte bis dahin niemand – und sie war anfangs nicht einmal für Bayern gedacht. Die damaligen Brauer verkauften es testweise in den Hamburger Hafenkneipen, um damit den Geschmack zu testen und zugleich vom Pilsener verlorene Marktanteile zurückzuholen. Denn seit 1842 hatte das Bier Pilsener Brauart dem damals weithin verbreiteten Münchener Standardbier dunkler Optik den Schneid abgekauft. Mit dem Hellen, das von Anfang an strohgelb war, aber schon damals als delikat und malzbetont galt, konnte man zusehends punkten. Es tat sich schon damals auf der Zunge durch wohltuende Süffigkeit hervor. Damit konnte es sich in den Folgejahren einen guten Namen als Durstlöcher machen.

### **Das Unternehmen im Porträt**

Die Privat-Brauerei C. & A. Veltins, Meschede-Grevenstein, braut eine der führenden Premium-Pils-Marken in Deutschland und bilanzierte 2017 einen Umsatz von 323 Mio. Euro bei einem Ausstoß von 2,87 Mio. hl. 14.500 Gastronomie-Objekte führen frisches Veltins. Zum Sortenportfolio zählen Veltins Pilsener, Veltins Radler und Radler Alkoholfrei, aber auch Veltins Malz, Veltins Alkoholfrei, Veltins Fassbrause in den Sorten Zitrone, Holunder und Apfel-Kräuter sowie das Landbier „Grevensteiner“ und Grevensteiner Radler Naturtrüb. Außerdem zählt die Biermix-Range V+ mit insgesamt sechs Sorten zum Produktangebot. Der Mehrweganteil liegt bei 95%. Zur Veltins-Gruppe gehören zahlreiche Beteiligungen im Getränkefachgroßhandel.

### **Ansprechpartner**

Ulrich Biene, Telefon: 02934 – 959 325, [ulrich.biene@Veltins.de](mailto:ulrich.biene@Veltins.de)

Weitere Informationen der Brauerei C. & A. VELTINS im Internet verfügbar: [www.bierpresse.de](http://www.bierpresse.de), [www.Veltins.de](http://www.Veltins.de), [www.vplus.de](http://www.vplus.de)