

Pressemitteilung 01/2018

ALLES NEU MACHT DER MAI(BOCK)

Hofbräu München investiert in neue Verpackungsanlage und führt neue Gebinde ein.

1589 wurde das Hofbräuhaus von Herzog-Wilhelm V. gegründet, um teure Importe aus dem niedersächsischen Einbeck zu beenden und den Hofstaat mit eigenem Bier zu versorgen. Nur wollte das selbst gebraute Braunbier dem Hof nicht so recht munden, ein stärkeres Bier musste folglich her. Also warb man den Braumeister des Klosters Geisenfeld an. Elias Pichler experimentierte eine Weile und entwickelte 1614 das erste Münchner Bier nach Ainpöckhischer Art, den Maibock.

Bis heute punktet das älteste Bockbier Münchens mit seinem vollmundigen, malzaromatischen Geschmack. Der mit 7,2 % Vol. vergleichsweise hohe Alkoholgehalt macht keine halben Sachen – und überzeugt vor allem echte Bier-Kenner. Bernsteinfarben mit cremigem, rohweißen Schaum und einem barocken Malzaroma trinkt sich die Starkbierspezialität sehr vollmundig mit einem samtig-weichen und hopfigen Ausklang. Der ideale Begleiter zu Braten, Haxen, Gulasch oder Süßspeisen.

Der „Hofbräu Maibock“ ist ein Original Münchner Bockbier (g.g.A.*), das von Mitte Februar bis Ende April im Getränkefachhandel in der 0,5 l NRW-Flasche im 20er Kasten und für die Gastronomie im 30 und 50 Liter Fass erhältlich ist.

Im Aktionszeitraum ist eine deutschlandweite Handelspromotion geplant: zu jedem Kasten Hofbräu Maibock 20 x 0,5l gibt es als Gratis- Glaszugabe einen 0,5l Dayton-Becher mit Sonderdekor. Unterstützende Werbemittel für den Handel sind Plakate, Kastenstecker und Metokarten.

Mitte 2017 hat sich Hofbräu München mit der „Varioline“- Verpackungsanlage von Krones eine der innovativsten Verpackungslinien eingekauft.

Mit dem Maibock führt Hofbräu München einen neuen Multifunktionskasten ein. Sowohl Einzelflaschen, wie auch sämtliche standardisierte Verpackungen (6pack open basket etc.) können damit in einem Getränkekasten verpackt werden. Der neue schwermetallfreie Getränkekasten ist zu 100% recyclebar und der Gewinner des

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an: Staatliches Hofbräuhaus in München • Hofbräuallee 1 • 81829 München
Stefan Hempl, Pressesprecher • Telefon: +49 (0)89 - 92105-163 • E-Mail: stefan.hempl@hofbraeuhaus.com

Mehrweg-Innovationspreises der Deutschen Umwelthilfe und der Stiftung Initiative Mehrweg. Nachhaltigkeit und Umweltschutz werden somit bei Hofbräu München weiter gefördert.

Dem zunehmenden Trend zu kleineren Gebinden, insbesondere bei einem Starkbier wie dem Maibock, kommt Hofbräu München mit der Einführung des neuen Pinolenkastens entgegen. Er transportiert sowohl 24 x 0,33l wie auch 4 x 6 x 0,33l in die Märkte.

Weitere Informationen finden Sie auf der neu gestalteten Brauereiwebseite www.hofbraeu-muenchen.de