

## PRESSEINFORMATION

HERFORDER BRAUEREI

GmbH

Postfach 13 51, 32003 Herford

Peter Lohmeyer

Tel.: 05221-965-271, Fax: 05221-965-202

E-Mail: [peter.lohmeyer@herforder.de](mailto:peter.lohmeyer@herforder.de)

[www.herforder.de/presse](http://www.herforder.de/presse)

## Die Flasche fürs Fest

**In der Herforder Brauerei hat die Abfüllung von Herforder Weihnacht begonnen**

- **kräftig, malzig, bernsteinfarben**
- **Herforder Weihnacht kehrt ab dem 11. September in Handel und Gastronomie zurück**
- **Westfälische Brautradition seit 1996**

**Herford, 29. August 2023.** Ein Blick in die Supermarktregale zeigt: Das kulinarische Weihnachtsgeschäft ist eröffnet! Lebkuchen und Spekulatius haben sich ihren Platz bereits zurückerobert – nun zieht eine regionale Bierspezialität nach. Am 28. August hat die Herforder Brauerei ihr erstes Herforder Weihnacht abgefüllt. Der Transport des regionalen Festtagsbieres in die Verteilzentren der großen Handelsketten, in die Getränkeabholmärkte und die Gastronomie kann beginnen.

Hartnäckig hält sich unter Verbrauchern die Vermutung, der Handel ziehe das Weihnachtsgeschäft immer weiter vor. „Aber da trägt der Eindruck“, weiß Frank Rottmann, Technischer Direktor der Herforder Brauerei. Die Herforder Braumeister setzen die ersten Sude für ihr Spezialitätenbier Anfang August an – und das schon seit über 25 Jahren. „Am Produktionsablauf hat sich seit 1996, als Herforder Weihnacht auf den Markt kam, kaum etwas geändert. Nach Gärung und Reifung beginnt die Abfüllung rund 17 Wochen vor Heiligabend. Pro Stunde schaffen wir circa 50.000 Flaschen.“

Herforder Weihnacht wird in Anlehnung an den Traditionstyp „Märzen“ gebraut, ein untergäriges Lagerbier mit erhöhtem Stammwürze- und Alkoholgehalt. Neben hellem Gerstenmalz setzt die Herforder Rezeptur auf dunkles, besonders geröstetes Spezialmalz. „Das verleiht ihm seinen kräftig-malzigen Geschmack und sorgt für die typisch warme Bernsteinfarbe“, beschreibt Frank Rottmann.

Frisch vom Fass schmeckt Herforder Weihnacht in der Gastronomie und ab November auch wieder unter freiem Himmel: Auf dem Herforder Weihnachtmarkt geht die heimische Bierspezialität traditionell als Alternative zu Glühwein und Punsch über den Tresen.

**145 Jahre Herforder Brauerei** – Die Herforder Brauerei wurde am 1. April 1878 von der Familie Uekermann als Brauerei Felsenkeller gegründet. Im Jahr 2006 wurde sie in Herforder Brauerei umbenannt und ein Jahr später von der Haus Cramer Gruppe übernommen. Auch nach der Integration in die Unternehmensgruppe ist man in Herford der Uekermann'schen Familientradition treu geblieben und braut dort bestes westfälisches Bier für den regionalen Heimatmarkt – herrliches Herforder Pils. Den westfälischen Biergenuss gibt es in sieben verschiedenen Sorten: als Pils, Pils alkoholfrei, Export, Alster naturtrüb und Landbier naturtrüb sowie als saisonale Spezialitäten Maibock und Weihnacht.