



Da steckt deutscher Hopfen drin!

German hops inside.

Noch kein Jahr auf dem Markt und schon in aller Munde:
Das Köstritzer Kellerbier konnte erneut Juroren wichtiger
Branchenpreise für sich gewinnen und wurde jetzt mit weiteren
hochwertigen Auszeichnungen prämiert.

Hardly a year on the market and already on everyone's lips:
The Köstritzer Kellerbier has once again convinced the judges
of major sector competitions and won yet more
highly estimated awards.

hops inside

Kellerbier:

Magnum, Taurus, Herkules, Perle, Tradition aus / from Hallertau;
Spalter Select aus / from Spalt

Pale Ale:

Hallertauer Blanc / Hallertau;
Citra, Delta, Calypso aus / from the USA;
Galaxy aus Australien / from Australia



Im HIT-Ranking der „Lebensmittel Praxis“, bei dem Entscheider des Lebensmittelhandels die Erfolgsaussichten von Produkt-Neueinführungen bewerten, belegt das Köstritzer Kellerbier in der Warengruppe Bier den zweiten Platz. Das Produkt der Spezialitätenbrauerei gehört damit zu den erfolgreichsten Produktinnovationen der letzten zwölf Monate und erhält die Auszeichnung „HIT 2014“. Der nationale Branchenpreis basiert auf einer Befragung von 850 Handelsentscheidern und Partnern des deutschen Lebensmittelhandels. Darüber hinaus fließen aktuelle Nielsen-Marktzahlen in die Bewertung ein.

„Drei Produktneueinführungen innerhalb von fünf Monaten – das zeugt von besonderer Innovationskraft unserer Brauer. Dass diese Leistung auch von Kollegen, Handelsexperten und der Fachpresse anerkannt und mit verschiedenen Preisen ausgezeichnet wird, ist für uns alle ein Grund anzustoßen“, freut sich Andreas Reimer, Geschäftsführer Köstritzer Schwarzbierbrauerei.

Erst kürzlich waren sowohl das Kellerbier als auch die beiden Köstritzer Meisterwerke Witbier und Pale Ale mit dem Superior Taste Award des International Taste & Quality Institute prämiert worden. Informationen hierzu finden Sie unter www.itqi.com/de.

In the HIT survey of the German food journal "Lebensmittel Praxis", in which decision makers of the food industry assess the prospects of success of product launches, the Köstritzer Kellerbier (cellar beer) came second in the beer category. Thus the product from the specialty brewery is one of the most successful new products of the past twelve months and receives the "HIT 2014" award. The German food sector prize is based on a survey of 850 trade decision makers and partners of the

German food trade. Furthermore, the current Nielsen market figures are included in the assessment.

"Three new product launches in five months – a true testimonial to the inventiveness of our brewers. The fact that this performance is also recognized by colleagues, trade experts and the trade press and is endowed with various awards is a reason for us all to raise our glasses," beams Andreas Reimer, CEO Köstritzer Schwarzbierbrauerei.

Only recently the cellar beer and the two Köstritzer chefs d'oeuvre, Witbier and Pale Ale, were granted the Superior Taste Award of the International Taste & Quality Institute. Information about this is available at www.itqi.com/de.

Quelle: Bitburger Braugruppe GmbH