



Einfach, ehrlich, echt.



www.hasen-braeu.de

PRESSEINFORMATION

Hasen-Extra zum Herbstplärrer

Geprüft, gekostet, genehmigt

Augsburg, 22. August 2023. Der Herbstplärrer naht! Jetzt, wenige Tage zuvor, hatte die Festwirtsfamilie Binswanger allerdings noch einen bierernsten Termin: Das für ihre Gäste gebraute Hasen Extra zunächst in Augenschein zu nehmen und vor allem zu probieren. Denn nur, wenn es für gut befunden ist, darf es auf Schwabens größtem Volksfest in den Ausschank.

In Augsburg weiß man offenbar sehr genau, wie der Hase läuft. „Vor vielen Wochen haben wir den Sud für unser Hasen Extra mit eigens dafür auserkorenen Malzen und Hallertauer Hopfen angesetzt. Jetzt, da es in Ruhe ausgereift ist und seine Bierprobe mit Bravour bestanden hat, kann es auf dem Herbstplärrer fassfrisch in die Krüge fließen“, freut sich Sven Rießbeck, Verkaufsdirektor Hasen-Bräu.

Gelungener Vorgeschmack

Angenehm mild ist das goldgelbe Exportbier geworden, zugleich vollmundig im Geschmack und mit feiner Hopfennote, so das einhellige Urteil der kritischen Tester im Hasenbräuhaus Kälberhalle. „Damit steht fest: Unsere Gäste werden nicht auf dem Trockenen sitzen, der Biervorrat ist gesichert“, bestätigt Festwirt Thomas Kempfer, der mit seiner Schwester Monika Hatzelmann samt Partnern für das Festzelt Binswanger verantwortlich ist. „In den 25 Jahren, die unsere Eltern zuvor die Regie geführt hatten, hat unsere Partnerbrauerei stets beste Qualität geliefert. Schön, dass diese bewährte Tradition bleibt.“

Ausgeschenkt wird im Festzelt Binswanger am Freitag, ab 17.30 Uhr. Bis 10. September gibt es dann reichlich Programm für jeden Geschmack mit regionalen Musikgruppen, sonntäglichen Frühschoppen, Schmankerl wie Ochs vom Spieß, Brotzeiten, Vegetarisches und Veganes, Hendl- und Goaßen-Tagen und natürlich Hasen-Extra.

Herbstplärrer: 24. August bis 10. September 2023 • Kleiner Exerzierplatz, Augsburg

Mehr unter: www.festzelt-binswanger.de

Reservierungen: info@festzelt-binswanger.de

Zeltöffnung: Montag bis Freitag, jeweils ab 12.00 Uhr. Samstag und Sonntag, jeweils ab 10.00 Uhr

Ausschank-Ende: Montag bis Donnerstag und Sonntag, jeweils um 23.00 Uhr, Freitag und Samstag, jeweils um 23.30 Uhr



Einfach, ehrlich, echt.



www.hasen-braeu.de



Von links: Thomas und Monika Hatzelmann (Festwirte), Sven Rießbeck (Verkaufsdirektor Hasen-Bräu), Thomas, Sonja, Angelika und Rainer Kempter (Festwirte)



Von links: Thomas Kempter (Festwirt) und Sven Rießbeck (Verkaufsdirektor Hasen-Bräu)

Hasen-Biere. Einfach, ehrlich, echt.

Das wussten unsere Ahnen schon: Im Hasen-Bier steckt Tradition. Natürliche Rohstoffe und mehr als 550 Jahre Brau-Handwerk: Dafür stehen die Hasen-Biere. Einfach, ehrlich, echt. Ihre Wurzeln in Augsburg reichen bis ins Jahr 1464. Wer sich hier als „Bier-Preu“ niederließ, durfte nur mit Wasser, Malz und Hopfen brauen. So verlangte es das Stadtrecht bereits anno 1156. Heute, rund 550 Jahre später, lässt die Hasen-Bräu die alte Tradition des „Haus-Preus“ aufleben: im denkmalgeschützten Hasenbräuhaus Kälberhalle. Hier sind Brauerei und Wirtshaus vereint. So können die Gäste bei einem herzhaften Schluck auf die gute, alte Zeit dem „Haus-Preu“ am Sudkessel über die Schulter schauen. Mehr unter: www.hasen-braeu.de



**Einfach,
ehrlich,
echt.**



www.hasen-braeu.de

Ansprechpartner für die Presse

Hasen-Bräu Betriebsgesellschaft mbH

Kai Eschenbacher

Bereichsleiter Marketing/PR

Unterer Talweg 87, 86179 Augsburg

Telefon (08 21) 32 99 115

E-Mail presse@hasen-braeu.de

Agentur

UNITED PUBLIC RELATIONS GmbH

Renate Goergen

Fleher Str. 3, 40223 Düsseldorf

Telefon (02 11) 31 60 99 22

E-Mail info@united-pr.de