

KeyKeg anerkannt als DIE Lösung für den Biertrend zu mehr Geschmack und Vielfalt

Rasch wachsende Nachfrage der Spezialbierbrauereien nach dem KeyKeg

Der Trend, dass sich die Endverbraucher vom Bier-Massenmarkt abwenden, wurde von den Herstellern des Einweg-Bierfasses KeyKeg aufmerksam registriert. Eine von zwei Anfragen kommt gegenwärtig von Spezialbierbrauereien. Die KeyKeg-Hersteller stellen fest, dass die Brauereien KeyKegs für die Belieferung immer weiter entfernter Zielorte einsetzen, so dass sie durch die Verwendung des KeyKeg neue Märkte erschließen können. Diese Einweg-Bierbehälter sind offenbar ein entscheidender Faktor bei der Entwicklung in Richtung der Bierspezialitäten.

Ein weiterer wichtiger Grund für die Hinwendung der Spezialbierbrauereien zum KeyKeg ist die Lagerfähigkeit des Biers. In Tests und im normalen Einsatz wurde nachgewiesen, dass das Bier in KeyKegs nach dem Anstich über viele Wochen frisch bleibt. In herkömmlichen Fässern liegt dieser Zeitraum bestenfalls bei wenigen Tagen. Der wichtigste Grund hierfür ist, dass das KeyKeg auf dem „Bag-in-Ball“-Prinzip („Beutel in der Kugel“) beruht, so dass das Bier nicht mit dem Treibgas in Berührung kommt. Dadurch gewinnt das Gebinde auch an Attraktivität für die Gastronomie, die einer wachsenden Zahl von Biergenießern Spezialbiere anbieten kann.

Marcus Englet, Exportleiter bei der deutschen Brauerei Weihenstephan, kommentiert diesen Trend: „Wir haben die Exportchancen gründlich untersucht, die dieses Einweggebinde bietet, und haben herausgefunden, dass besonders in den Überseeländern eine steigende Nachfrage besteht. Das KeyKeg gibt uns die Möglichkeit, unsere Exporte rasch auszuweiten. In den nächsten Monaten werden wir unsere Exportaktivitäten auf vier weitere Länder ausdehnen.“

Die obergärigen Biere und Fruchtbiere bilden eine spezielle Marktnische, da sie besonders empfindlich auf den Kontakt mit Treibgasen reagieren. Auch aus diesem Brauereisegment wurde eine schnell steigende Nachfrage nach dem KeyKeg verzeichnet. Im Gegensatz zur Abfüllung in konventionelle Stahlfässer bleiben obergärige und Fruchtbiere im KeyKeg über viele weitere Wochen frisch.

Dazu Urbain Coutteau von der belgischen Brauerei Struise, die laut www.ratebeer.com über lange Zeit als weltweit beste Brauerei eingestuft wurde: „Wir versenden unsere kreativen Bierspezialitäten weltweit in KeyKegs. Unsere Biere, wie Pannepot, Tsjeeses und Black Albert, durchlaufen eine Nachfermentierung – hierfür sind die KeyKegs hervorragend geeignet. Wir verzeichneten eine rasch steigende Nachfrage nach unseren Bierspezialitäten und mussten Interessenten sogar auf Wartelisten setzen. Wir wollen auf keinen Fall auf Massenproduktion umstellen, da darunter unsere Kreativität und Qualität leiden könnte.“

Das KeyKeg kann mit einer KeyKeg-Kupplung an alle herkömmlichen Schankanlagen angeschlossen werden.

Das KeyKeg-Konsortium® besteht aus fünf führenden Unternehmen der Verpackungsindustrie. Gemeinsam haben sie das KeyKeg® entwickelt und gewährleisten Produktion und Vertrieb sowie Qualität und Kontinuität des KeyKeg®-Konzeptes. Dieses revolutionäre und erfolgreiche Einwegfass erweitert den Markt für Einweggebinde und ist führend in diesem Segment. Es ist in Größen von 20 und 30 Litern erhältlich. Brauereien und Weinhersteller in der ganzen Welt entscheiden sich für das Einwegfass, das insbesondere auch für kohlenensäurehaltige Getränke geeignet ist.

KeyKeg-Bilder finden Sie unter: www.keykeg.com -> Produktfotos

Robbert-Jan Knoppers

Communications manager, Lightweight Containers

Tel. 0031 6 18888881

r.knoppers@lightweight-containers.com

Besuchen Sie auch unsere Website unter **www.keykeg.com**