



PRESSEMELDUNG

Bier-Vielfalt im Hardtberggarten frisch vom Fass genießen

Neugestaltetes Schmuckstück der Licher Privatbrauerei nach Umbau feierlich eröffnet

Lich/ 17. November 2017. Er ist der höchstgelegene Biergarten Lichs, 34 Meter über der Stadt: Der Hardtberggarten in der Licher Privatbrauerei, in dem die Besucher nach einer Brauereibesichtigung die Licher Premium Biere „aus dem Herzen der Natur“ genießen können – und das bereits seit rund 35 Jahren. In den vergangenen drei Wochen wurde der Hardtberggarten neugestaltet und am heutigen Freitag in Anwesenheit zahlreicher Gäste von den beiden Licher Geschäftsführern Holger Pfeiffer und Dr. Ulrich Peters eröffnet. Komplett neu gebaut wurde die Theke, an der aus zehn Schankhähnen frisch gezapft wird. Das Mobiliar wurde überarbeitet, Flachbildschirme installiert, der Markenauftritt von Licher modernisiert. Und auch die in Lich gebrauten Benediktiner Weissbiere haben im Hardtberggarten jetzt ihren festen Platz bekommen.

Regionalität, Frische und Vielfalt genießen

„Der Licher Hardtberggarten ist seit vielen Jahren ein besonderes Schmuckstück, in dem der Verbraucher unsere Biere, die Licher Braukunst, unsere Geschichte und damit auch ein Stück Heimat genießt“, betont Holger Pfeiffer, Geschäftsführer der Licher Privatbrauerei. „Um die Vielfalt unserer Biere und ihre Besonderheiten in Zukunft noch intensiver erlebbar zu machen, haben wir ein neues Konzept für den Hardtberggarten entwickelt.“ An der neuen Theke werden jetzt sechs verschiedene Biere vom Fass angeboten; direkt abgefüllt aus dem Bierkeller der Brauerei und damit in bestmöglicher Frische und Qualität. Die Bier-Vielfalt wird durch die Biere der Benediktiner Weissbräu erweitert, die im Rahmen einer Kooperation mit dem Kloster Ettal in Lich gebraut werden: So können Gäste auch das Benediktiner Weissbier Naturtrüb und das Benediktiner Hell verkosten, neben dem bekannten Licher Premium Pilsner, Licher Export, Licher Original 1854



Kellerbier und Licher Weizen. Alle weiteren Brauspezialitäten von Licher und Benediktiner Weissbier sind für die Gäste ebenfalls erhältlich.

Natürliche Materialien, bewährter Charme

Ziel war es, den besonderen Charme des Hardtberggartens zu erhalten, gleichzeitig aber auch moderne Ansprüche in puncto Qualität, Technik und Gastronomie zu erfüllen. „Bei der Gestaltung haben wir uns bewusst für natürliche Materialien entschieden“, erläutert Markus Mulch, Gastronomie-Fachberater bei Licher. „Zum Einsatz kommen zum Beispiel Eichenholz, Kupfer und Fliesen. Auf furnierte Oberflächen und Kunststoff haben wir verzichtet“, so Mulch. Auch auf eine nachhaltige Umsetzung des Konzepts wurde geachtet: Tische und Bänke aus Massivholz wurden überarbeitet und vom Stil her leicht angepasst. Hinzugekommen sind in der neuen „Benediktiner Weissbier“-Ecke höhere Tische, an denen die Gäste bequem auf Barhockern sitzen können. Das Herzstück des Hardtberggartens bildet die neue Theke: Sie wurde zurückgesetzt, ermöglicht dem Servicepersonal bessere Arbeitsabläufe, bietet mehr Stauraum für Flaschenbiere und Gläser und dem Gast höchste Ausschank-Qualität. Flachbildschirme ermöglichen es, weiterführende Informationen zu Produkten und Themen aus der Licher-Welt zu präsentieren.

Entwickelt wurde das neue Konzept von einer fachübergreifenden Gruppe von Licher-Mitarbeitern. An der Umsetzung waren Handwerksbetriebe aus Lich, Hungen und Fernwald sowie Mitarbeiter der Brauerei-Instandhaltung beteiligt. Der Innenausbau erfolgte über einen Spezialisten aus Nordrhein-Westfalen, der bereits das Gastro-Seminarzentrum in der Licher Privatbrauerei umgebaut und modernisiert hat. „Im nächsten Jahr werden wir im Rahmen unserer geplanten Überarbeitung der Führungen die besonders hohe Qualität, die den einzigartig natürlich frischen Geschmack unserer Biere ausmacht, noch stärker in den Fokus rücken“, kündigt Licher-Geschäftsführer Holger Pfeiffer an. Buchungen für Brauereibesichtigungen inkl. Besuch des Hardtberggartens können unter www.licher.de vorgenommen werden.