

老卢谈原浆

一晚赠饮200箱市民大呼过瘾

随着冬天饭桌上饮用原浆啤酒的逐渐流行,泰山啤酒有限公司技术顾问格哈特·卢特哈德先生亲自向市民赠饮也赢得众多市民的喜爱。6日晚上,老卢再次来到泰城部分火锅店,当晚向市民赠饮200多箱泰山原浆啤酒,让市民吃得舒服,喝得痛快。



市民对老卢赠饮伸出大拇指。本报记者 赵兴超 摄

再次赠饮送原浆 市民得实惠

“那位德国啤酒专家给咱们泰安人赠酒了?我们怎么没赶上啊?”“下次赠酒在哪啊?提前去等着。”……前几天,老卢向泰城市民赠饮原浆啤酒的消息一见报,不少市民赶紧打电话到齐鲁晚报,咨询下一次的赠酒情况,有的市民还专门问准时间到饭店等待,和这位“很友好和善的德国老人”老卢合影留念。

6日晚上,为了满足市民们的急迫心情,泰山啤酒公司再次邀请泰山啤酒有限公司技术顾问格哈特·卢特哈德先生,来到泰城奇火锅、骄龙豆捞等饭店,再次向泰城市民赠饮原浆啤酒。下午6点钟,在东岳大街奇火锅店,刚刚到饭点,店里就已经座无虚席。一些客人一眼认出了坐在沙发上的老卢,询问老卢什么时候和他们喝一杯。通过翻译,老卢高兴地说,一会就挨个饭桌赠酒,让这部分市民开怀畅饮。

随后,泰山啤酒公司工作人

员和老卢及其陪同人员一起,挨个饭桌开始了与市民的赠酒互动环节。许多桌上的市民看到老卢的赠酒活动,干脆放下手里的筷子,迫不及待等着和老卢交流。在一个饭桌上,市民王先生说,他早就看到了泰山啤酒向市民赠酒的活动,晚上请朋友吃饭专门挑了这家有泰山原浆啤酒喝一赠一的饭店,没想到真的碰上了老卢赠酒。“老卢赠饮的原浆啤酒,感觉就非常德国。”王先生高兴地说。

泰山啤酒公司工作陪同人

员还向市民介绍,煮火锅加点原浆啤酒的小窍门。把原浆啤酒加入火锅汤锅中,与羊肉等肉类一同煮沸,喷香的麦芽味道让肉质更加鲜嫩,还去除了冷冻肉中凝固的血丝等杂质。原浆啤酒加速了肉质中杂质的溶解消除速度,在酒中二氧化碳和酒精蒸发的同时,把食材中的杂质带到汤表面。撇出这部分泡沫,让火锅食材味道更佳纯正美味。

有老卢有原浆 才是真口味

在赠饮活动中,越来越多的泰城市民得到了健康与饮酒方面的实惠。市民孙先生说,“有老卢的泰山原浆啤酒,才更有德国味道。”

在向市民赠饮泰山原浆啤酒的过程中,所倡导的不只是冬季喝啤酒的习惯改变,更多的还是人们对健康饮酒的一种积极引导。

泰山啤酒有限公司在历次活动中,都在向泰城市民宣传、介绍冬季喝原浆啤酒比喝其他酒类要多得多的健康收益,而这种意识,也逐渐为越来越多的市民所理解接纳。

在啤酒国度德国,喝原浆啤酒不分季节和早晚,每年冬天的11月到2月底,是德国人的原浆啤酒狂欢节,也是饮用原浆啤酒的高潮季,狂欢节上人们喝啤酒从早喝到晚。虽然不倡导过量饮酒,但冬季喝原浆啤酒对身体的益处远比其他酒类白酒要多。老卢在向泰城市民赠酒时,每次都会通过翻译给市民建议,适量饮用泰山原浆啤酒可以温润去燥。

相比白酒,天气干燥的秋冬季节,吃火锅时喝原浆啤酒,酒液中的原浆酵母可以呵护并促进肠胃蠕动。老卢说,他现在每天都可以喝两大瓶原浆啤酒,身体非常健康像小伙子一样,今年还徒步爬上泰山十八盘。

原浆啤酒的真口味,可以赋予爱喝酒市民更多的健康因素。从特殊酿造工艺、原料选用等方面,都有独特优势。它通过特殊酿造工艺,低糖高发酵低糖,使用泰山原浆啤酒采用泰山深层泉水,富含矿物质;使用德国精选上面发酵酵母发酵,不过滤营养不缺失,保持了啤酒中最原始活性物质。所含的酵母帮助消化、高营养、促进新陈代谢,提高人体免疫力。同时它不过滤,营养不缺失,保持了啤酒中最原始的活性物质。

当天,泰山啤酒有限公司在全市选取多家酒店向市民赠饮了送了200多箱原浆啤酒,再次超过之前的赠饮送活动,把冬季喝原浆的风尚推向一个新的高潮。

(赵兴超)



泰山啤酒技术顾问卢特哈德先生



2013中国(泰山)

五金机电产品交易会

五金机电汇聚泰山, 科技引领产业升级

主办单位

中国贸促会泰安市委员会 泰安市泰山区人民政府

承办单位

中国贸促会泰安市泰山区委员会 泰安市五金机电行业协会 泰安长城实业有限公司

时间: 2013年12月17-18日

地点: 泰安市长城国际商贸城(泰安市泮河大街与泰良路交叉路口)

展会直通热线: 0538-8028888 8029999