



Ustersbacher

Privatbrauerei seit 1605

Ustersbach, den 21. Februar 2014

Brauerei Ustersbach räumt ab bei Qualitätstests: Alle Ustersbacher Biere goldprämiiert – Gratulation von Landtagsabgeordneter Carolina Trautner

Ustersbacher überzeugt auch in diesem Jahr in der international führenden Qualitätsprüfung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG). Das gesamte Ustersbacher Biersortiment erhält die höchste Auszeichnung „Gold“.

Die Ustersbacher Braumeister waren mit Zuversicht in die Tests gegangen, erhielt die Brauerei doch bereits im letzten Jahr für ihre hervorragenden Biere in Berlin den Bundesehrenpreis. Und die hohen Erwartungen wurden erfüllt: Als die dreimonatige Prüfung beendet war, hieß es: Gold für alle 13 Ustersbacher Biersorten einschließlich Radler.

Dabei waren über 800 Biere und Biermischgetränke deutscher wie auch internationaler Teilnehmer getestet worden, ein großes Startfeld also bei den weltweit anerkannten neutralen Biertests. Im Rahmen dieser Tests durchlaufen die Biere neben verschiedensten Laboranalysen zu Stammwürzegehalt, Haltbarkeit, Reinheit und Schaumstabilität auch Sensoriktests, bei denen Sachverständige prüfen, ob ein Bier sortentypisch schmeckt und darüber hinaus auch Geruch und Optik passen. Die Ustersbacher Biere konnten rundherum überzeugen.

„Die DLG-prämiierten Biere stehen für höchste Braukunst und ein ‚Genuss-Erlebnis‘ auf Spitzenniveau“, so Thomas Burkhardt vom DLG-Testzentrum Lebensmittel. „Mit der erzielten Auszeichnung dokumentiert das Unternehmen, dass es zu den Qualitätsführern unter den Brauereien zählt.“

Landtagsabgeordnete Carolina Trautner besucht derzeit Betriebe in ihrem Wahlkreis, um sich vor Ort ein Bild von der wirtschaftlichen Stärke im Augsburgs Land zu machen. Sie zeigte sich beeindruckt sowohl von der hervorragenden technischen Ausstattung der Brauerei als auch vom Engagement der Brauerei im Bereich Einsparung von Primärenergie. Der leitende Braumeister Wolfgang Dahnke gab einen kurzen Ausblick in die Projekte die hier für das laufende Jahr geplant sind und informierte die Besuchergruppe über den Biogasreaktor, in dem aus dem Brauereiabwasser Methangas gewonnen wird. Für die nahe Zukunft ist geplant, das Gas, das momentan

noch abgefackelt wird, mittels eines Blockheizkraftwerks sowohl zur Gewinnung von Strom als auch zur Beheizung der Flaschenwaschmaschine zu verwenden.

Außerdem in Planung ist die Umstellung im Bereich Brauchwasser auf eine reine Nutzung von oberflächennahem Wasser. Derzeit wird hierfür Mischwasser mit einem hohen Tiefenwasseranteil von der Gemeinde bezogen. Obwohl die Fachbehörden die Planungen der Brauerei ausdrücklich befürworten, blockiert derzeit noch die Gemeinde, die am bestehenden Versorgungssystem aus wirtschaftlichen Gründen nichts ändern möchte.

Für die Brauerei steht jedoch der Schutz der Tiefenwasservorkommen im Vordergrund: „Das wertvolle Tiefenwasser gehört in die Getränkeflaschen. Wir haben hier die volle Unterstützung der Behörden, letztlich fehlt nur noch das OK der Gemeinde“, so Stephanie Schmid, die zuversichtlich ist, dass letztlich die Vernunft siegt, die Gemeinde kann sich wohl kaum der bayernweiten Zielsetzung im Bereich Schutz der Trinkwasservorkommen versperren.

Auch der hohe Standard der Qualitätssicherung beeindruckte Carolina Trautner, die dank ihrer Berufsausbildung als Apothekerin mit den Tätigkeiten im Labor bestens vertraut ist. Braumeister Dahnke erläuterte den interessierten Besuchern die weitreichenden Qualitätskontrollen vom Eingang der Rohstoffe über den gesamten Herstellungsprozess bis hin zum fertigen Getränk.

Dahnke verwies auf die hohe Bedeutung des Wassers für die Qualität der Getränke und darauf, dass sämtliche Ustersbacher Biere und Erfrischungsgetränke mit bestem Mineralwasser aus dem hauseigenen 140 Meter tiefen Mineralwasserbrunnen hergestellt sind. Auch der große Erfolg des Ustersbacher Mineralwassers „Witaquelle“ zeige, dass die Verbraucher sich Gedanken machen bei der Auswahl der Getränke – hohe Qualität aus der Region ist gefragt. Die DLG verlieh im Mineralwassertest der sanften und der prickelnden Variante der „Witaquelle“ jeweils mit höchster Punktzahl „Gold“.

„Das natriumarme Wasser hat seinen Ursprung im Landschaftsschutzgebiet der westlichen Wälder und weist dadurch eine hervorragende Reinheit auf, das kommt sehr gut an“, bestätigt auch Verkaufsleiter Wolff-Ullrich Hoppert.

Eine Verkostung der prämierten Biere im Ustersbacher Bräustüble rundete Trautners Besuch geschmackvoll ab und Carolina Trautner beschloss ihren Besuch in der Ustersbacher Brauerei mit dem Glückwunsch an die Brauerei Ustersbach für das hervorragende Abschneiden bei den Qualitätstests und mit der Feststellung, dass man sich glücklich schätzen dürfe, in einer Region zu leben, die mit dem Naturpark einen hohen Stellenwert hat sowohl für die Naherholung als auch als Herkunftsort wertvoller Nahrungsmittel und Getränke.

1 Bild:

Die Ustersbacher Braumeister, Brauer und Brauerlehrlinge, dazu links außen Leiter der Qualitätssicherung Wolfgang Prestele, in der Mitte links Brauereichefin Stephanie Schmid und Landtagsabgeordnete Carolina Trautner und rechts außen 1. Braumeister Wolfgang Dahnke mit den 13 Goldmedaillen der DLG für das gesamte Ustersbacher Sortiment.

Bildnachweis: Andrea Wolf