



Ustersbacher

Privatbrauerei seit 1605

Ustersbach, den 26. September 2013

Brauerei Ustersbach erneut ausgezeichnet mit dem „Preis der Besten“ für hervorragende Bierqualität

Die DLG verlieh zum 20. Mal in Folge den „Goldenen Preis der Besten“ der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft an die Privatbrauerei aus dem Augsburger Land. Ein weiterer großer Erfolg nach dem Bundesehrenpreis, der dem Betrieb bereits im Juni in Berlin verliehen wurde.

Im edlen Rahmen von Schloss Hohenheim bei Stuttgart wurde jetzt die Brauerei Ustersbach als eine von 95 Brauereien aus ganz Deutschland und dem europäischen Ausland ausgezeichnet für die hohe Qualität der Ustersbacher Biere.

In Ergänzung zu den Prämierungen der einzelnen Biersorten verleiht die DLG den „Preis der Besten“ an die Unternehmen, die über Jahre beste Ergebnisse bei den neutralen Biertests erzielen. Die Brauerei Ustersbach, die sich seit Beginn der Qualitätstest ununterbrochen an den Tests beteiligt, erhielt den „Preis der Besten“ in diesem Jahr bereits zum 20. Mal in Folge in Gold.

DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing brachte in seiner Laudatio zum Ausdruck, dass die Bedeutung von Qualitätstests für den Verbraucher immer wichtiger werde, das zeigten auch aktuelle Untersuchungen und Befragungen der DLG bei Lebensmittelkäufern.

Bereits im Juni 2013 war die Brauerei als eine der bundesweit erfolgreichsten Brauereien von Bundesministerin Ilse Aigner in Berlin ausgezeichnet worden mit dem Ehrenpreis des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Die Ustersbacher Biere hatten bei den Qualitätstests jeweils höchste Punktzahlen in allen Bereichen erhalten.

Die Ustersbacher Braumeister freuen sich über Anerkennung ihres Qualitätsdenkens: „Es erfüllt einen schon mit Stolz, wenn man für seine Biere diese hohe Auszeichnung bekommt“, so 1. Braumeister Wolfgang Dahnke, der mit Brauereichefin Stephanie Schmid die Auszeichnung entgegennahm. „Wir legen höchsten Wert auf die Qualität der Rohstoffe für unser Bier“, so Dahnke. „Unser 140 Meter tiefer Mineralbrunnen liefert dank der Lage mitten im Naturpark hervorragendes Wasser, Hopfen und Malz durchlaufen in unserem Betriebslabor sorgfältige Kontrollen. Die Bierhefe wird in der hauseigenen Reinzuchtanlage aus einem speziellen Hefestamm gezüchtet und ebenfalls sorgfältig untersucht.“ Und auch der Brauprozess selbst wird ständig von Kontrollen, Untersuchungen und Verkostungen begleitet. „Vom Sudhaus über Gär- und Lagerkeller bis hin zur Filtration und zur Abfüllung mit modernen Anlagen stehen alle Bereiche unter permanenter Qualitätskontrolle“. so Braumeister Dahnke.

„Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung. Wir sehen Sie zum einen als Bestätigung für unser ständiges Streben nach höchster Qualität. Zum anderen ist die Prämierung für den Biergenießer ein geeignetes und einfaches Signal, dass er mit den Ustersbacher Bieren höchste und vor allem auch kontrollierte Qualität erhält.“ Das ist die Aussage der Brauereichefin, die darauf verweist, dass in Ustersbach klassisch bayerisch eine große Vielfalt von Bieren gebraut wird – immerhin 11 verschiedene Sorten. Das reicht vom feinen Urhell über den Klassiker Edel-Export, das Altbayerisch Dunkel und die in Bayern so beliebten Weizenbiere bis hin zum hopfigen Pils und zum würzigen Jubiläumsbier, das seit dem 400-jährigen Jubiläum im Jahre 2005 das Sortiment ergänzt. Saisonale Spezialitäten wie das zur Weihnachtszeit erhältliche Festbier und der beliebte dunkle Weizendoppelbock „Ustator“ runden das Sortiment ab.

„Der Biergenießer hält nach unserer Erfahrung nicht mehr prinzipiell an einer Sorte fest, sondern probiert je nach Lust und Laune – und je nach gewählter Speise - auch mal einen anderen Biertyp. Das ist dann immer häufiger auch ein alkoholfreies Bier, wie der Erfolg von ‚Ustersbacher Alkoholfrei‘ zeigt, das die Ustersbacher Braumeister im Frühjahr 2013 erstmals gebraut haben, und das als alkoholfreies Weizenbier voll im Trend liegt“, so Wolff-Ullrich Hoppert, Verkaufsleiter der Ustersbacher Brauerei.

Dass auch die Verpackung eine Rolle spielt beim Getränkekauf zeigen die positiven Stimmen zum neuen Ustersbacher Kasten. „Liegt super in der Hand“, „schaut total sonnig aus“, das sind Sätze, die Außendienstmitarbeiter Peter Gartmann einfängt, wenn er in Getränkemärkten einlädt zur Verkostung der Ustersbacher Bierspezialitäten.

Fotos:

Bild von der Ehrung in Schloss Hohenheim

Die Quellenangabe hierzu wäre die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG)

Auf dem Foto von links nach rechts: Wolfgang Dahnke, Stephanie Schmid, Prof. Dr. Achim Stiebing

Foto von Braumeister Wolfgang Dahnke und Inhaberin der Privatbrauerei Stephanie Schmid

(Die Quellenangabe hierzu wäre Jörg Sängler)

Abbildungen Ustersbacher Alkoholfrei und neue Bierkiste

(Fotos der Brauerei Ustersbach, hier kann die Quellenangabe gerne entfallen.)

Sollten Sie noch weiteres Bildmaterial, bzw. weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte gerne an:

Frau Stephanie Schmid

Tel. 08236-5890

oder verwaltung@ustersbacher.com