



PresseInformation

Ehrenpreis „Meister.Werk.NRW 2021“

Walsumer Brauhaus zum sechsten Mal in Folge ausgezeichnet

Duisburg, 21. Mai 2021 – Erneut erhält das Walsumer Brauhaus Urfels den Ehrenpreis „Meister.Werk.NRW“. Damit gehört die kleinste von insgesamt acht prämierten NRW-Brauereien wieder zum exklusiven Kreis der besten handwerklich geführten Brauereien Nordrhein-Westfalens und erhält die begehrte Auszeichnung für hervorragende Qualität in der Lebensmittelerzeugung.

Ziel der seit 2013 verliehenen Auszeichnung ist es, die umfassenden Leistungen bei der Herstellung regionaler Produkte zu würdigen und stärker in der öffentlichen Wahrnehmung zu verankern. Ausgezeichnet werden Betriebe, die traditionelle Herstellungsweisen pflegen und Produkte mit einer unverwechselbaren Note entwickeln, die sich aber auch durch eine verantwortungsvolle Betriebsführung, eine sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und ihr regionales Engagement auszeichnen. „Wir sind stolz über die erneute Bestätigung unseres gelebten Qualitätsgedankens. Gerade in den aktuell schwierigen Zeiten, motiviert es uns ungemein, handgebraute Bierspezialitäten anzubieten. Wir brauen unsere Biere streng nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516. Alle sind ungefiltert, naturtrüb und werden nicht pasteurisiert. Außerdem haben wir den nicht alltäglichen Vorteil, natürliches Mineralwasser als Brauwasser verwenden zu können. Wir nutzen die benachbarten Quellen, aus denen auch die Mineralwasserprodukte der Rheinfels Quelle gespeist werden. Zu wissen, wo sie herkommen und zu sehen, wie sie gemacht werden, ist für unsere treuen Konsumenten extrem wichtig“, so Christian Mönig, Betriebsleiter Brauhaus Urquell.



PresseInformation

Dies bestätigt auch eine kürzlich erstellte repräsentative Umfrage im Auftrag des nordrhein-westfälischen Landwirtschaftsministeriums: Demnach wünschen sich 75 Prozent der Bürgerinnen und Bürger mehr regionale Lebensmittel im Einzelhandel. Für 53 Prozent der Befragten ist der Konsum regionaler Lebensmittel wichtig, für 25 Prozent sogar sehr wichtig. Während der Corona-Pandemie haben 38 Prozent der Befragten verstärkt regionale Produkte gekauft und konsumiert.

Wegen der Corona-Pandemie konnte der traditionelle Festakt zur Verleihung des Preises nur in Form in einer hybriden Veranstaltung (online und in Präsenz) stattfinden. Daher würdigt Umwelt- und Landwirtschaftsministerin Ursula Heinen-Esser per Videobotschaft die Leistungen der Betriebe.

Wie die anderen gastronomischen Betriebe in Nordrhein-Westfalen sah sich auch das Walsumer Brauhaus Urfels durch den Corona-Lockdown vor erhebliche Probleme gestellt. Der Fassbierabsatz der Hausbrauerei kam Ende 2020 erneut zum Erliegen. Glücklicherweise hatte man bereits 2019 in eine halbautomatische Flaschenabfüllanlage investiert, so dass mit der Abfüllung in die kultige 0,33 Liter Steinie-Glasflasche im Mehrweg ein zweites starkes Standbein geschaffen wurde, das die Folgen der Pandemie teilweise abgefangen hat. Der Flaschenbierverkauf direkt ab Brauhaus und in rund 30 Verkaufsstellen im Raum Duisburg/Dinslaken läuft erfolgreich weiter. Sogar Sonderschichten mussten zwischenzeitlich gefahren werden. Bleibt zu hoffen, dass das Gastronomiegeschäft bald wieder anläuft und auch der beliebte Biergarten des Walsumer Brauhauses bei schönem Wetter wieder Krüge mit vor Ort handgebrauten, naturtrüben Bieren bereitstellen darf.



PresseInformation

Meister.Werk.NRW

Die Auszeichnung Meister.Werk.NRW wird seit 2013 an Lebensmittelhandwerksbetriebe aus Nordrhein-Westfalen verliehen, die sich um besondere Qualität bemühen. Die Kriterien wurden gemeinsam mit den Bäckerei-, Fleischerei-, Konditorei- und Brauereiverbänden erarbeitet. Dazu gehören unter anderem ein selbst hergestelltes Sortiment, regionale Spezialitäten, der Einsatz von Fachkräften und die Bereitstellung von Ausbildungsplätzen.

Brauhaus Urfels – Getränkegruppe Hövelmann

Brauhaus Urfels gehört zur Getränkegruppe Hövelmann. Lange bevor die Craftbiere ihren Siegeszug antraten, wurde in der Walsumer Hausbrauerei bereits kreative Handwerkskunst praktiziert, um in den Kupferkesseln individuelle Biere mit eigenem Charakter entstehen zu lassen. Die Biere werden streng nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Alle sind ungefiltert, naturtrüb und werden nicht pasteurisiert. Außerdem hat das Brauhaus Urfels den nicht alltäglichen Vorteil, natürliches Mineralwasser als Brauwasser verwenden zu können. Es nutzt die benachbarten Quellen, aus denen auch die Mineralwasserprodukte der Rheinfels Quelle gespeist werden. Betriebsleiter Christian Mönig und sein Team entwickeln regelmäßig neue, exklusive Saison-Spezialitäten, die beispielsweise durch außergewöhnlichen Aromahopfen ihren eigenständigen Geschmack erhalten. Alle Sorten führen die Herkunftsbezeichnung „Walsumer“ im Namen, wodurch einerseits die Einmaligkeit und Unverwechselbarkeit der Biere und andererseits die lokale Verbundenheit zum Ausdruck gebracht wird. Seit der Investition in eine halbautomatische Abfüllanlage, gibt es Walsumer Biere auch in der kultigen 0,33 Liter Steinie-Glasflasche im Mehrweg an rund 30 Verkaufsstellen im Raum Duisburg/Dinslaken. Den passenden 12er Holzkasten mit nostalgischem Flair stellt eine nahegelegene Werkstatt für behinderte Menschen her.



PresseInformation



Braumeisterin Ricarda Jäger und Christian Mönig, Betriebsleiter Walsumer Brauhaus Urfels, freuen sich über die Urkunde zum Ehrenpreis „Meister.Werk.NRW 2021“.

© RheinfelsQuellen H. Hövelmann GmbH & Co. KG

Weitere Informationen:

<https://www.brauhaus-urfels.de/>

Kontakt:

Natalie Haut
haut communications
Auf der Reisdiese 3
63067 Offenbach am Main
Tel. (069) 80 10 88 83
E-Mail: haut@haut-communications.de