



Presse-Information

Ehrenpreis „Meister.Werk.NRW“ 2023

Walsumer Brauhaus wird zum achten Mal in Folge ausgezeichnet

Duisburg, 24. Juli 2023 – Das Walsumer Brauhaus Urfels hat 2023 erneut den Ehrenpreis „Meister.Werk.NRW“ gewonnen. 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.

Die Auszeichnung „Meister.Werk.NRW“ ist eine Anerkennung des Landes und der Lebensmittelhandwerksverbände für besondere wirtschaftliche und kulturelle Leistungen. 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. 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. „Vor dem Hintergrund des aktuell um sich greifenden Brauerei-Sterbens sind wir extrem stolz über die erneute Bestätigung unseres gelebten Qualitätsgedankens und freuen uns, dass auch unsere Verankerung in der Region gewürdigt wird,“ sagt Christian Mönig, Betriebsleiter Brauhaus Urfels. „Wir sind sehr froh, dass wir in der Walsumer Hausbrauerei stets kreative Handwerkskunst praktiziert haben, um in den Kupferkesseln individuelle Biere mit eigenem Charakter entstehen zu lassen. Unsere regionalen handgebrauten Bierspezialitäten sowie unsere enge Verwobenheit mit der Region werden sehr wertgeschätzt.“



Presse-Information

Die Preisträger erhalten nicht nur für ihre Erzeugnisse, sondern auch für ihre verantwortungsvolle und nachhaltige Betriebsführung die Auszeichnung. So ist zum Beispiel neben einem selbst hergestellten Sortiment und regionalen Spezialitäten auch die Bereitstellung von Ausbildungsplätzen ein wesentliches Kriterium. „Das Lebensmittelhandwerk ist eine tragende Säule in Nordrhein-Westfalen und ein Garant für Arbeit und Ausbildung auf Top-Niveau: Die Betriebe bewahren und fördern das Wissen um die handwerkliche Herstellung regionaler Produkte. Sie stehen für Nähe, Qualität und Verantwortung und tragen maßgeblich zur Nahversorgung mit hochwertigen Lebensmitteln bei. Diese herausragenden Leistungen des Lebensmittelhandwerks würdigen wir gern mit dem Ehrenpreis ‚Meister.Werk.NRW‘, sagt Landwirtschafts- und Verbraucherschutzministerin Silke Gorißen. Der Wettbewerb solle den Verbraucherinnen und Verbrauchern entsprechend deutlich machen, dass handwerkliche Produkte keine Alltäglichkeit seien. Ihre traditionelle Herstellung sei vielmehr eine Kunst, die die wirtschaftliche und kulturelle Stärke Nordrhein-Westfalens ausmache, so Ministerin Gorißen bei der Preisverleihung in Düsseldorf.

Das zeigt sich auch in Walsum: Die Investitionen in des Walsumer Brauhaus Urfels in eine halbautomatische Flaschenabfüllanlage haben sich gelohnt. Nicht nur die Abfüllung in die kultige 0,33 Liter Steinie-Glasflasche im Mehrweg macht sich überaus positiv bemerkbar. „Der Flaschenbierverkauf direkt ab Brauhaus und in rund 25 Verkaufsstellen im Raum Duisburg/Dinslaken/Oberhausen hat uns über die Pandemie hinaus wirklich ein zweites Standbein geschaffen“, so Brauer Mönig. „Glücklicherweise werden nach wie vor regionale Produkte nachgefragt und das nicht nur in dem über die Grenzen Duisburgs hinaus beliebten Ausflugsziel des Walsumer Biergartens.“ Auch zuhause werden vermehrt unsere Biere „Walsumer Hell“, „Walsumer Dunkel“ und „Walsumer Bernstein“ sowie sämtliche saisonalen Sorten konsumiert. Kein Wunder, denn



Presse-Information

die Walsumer Biere werden nicht nur streng nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Sie sind zudem alle ungefiltert, naturtrüb und werden nicht pasteurisiert. Als Brauwasser wird darüber hinaus natürliches Mineralwasser aus benachbarten Quellen genutzt, aus denen auch die Mineralwasserprodukte der Rheinfels Quelle stammen. Selbst die passenden 12er Holzkästen zeugen von der Verbundenheit zur Region, denn sie werden von einer nahegelegenen Werkstatt für behinderte Menschen hergestellt.

Beim „Public Brewing“ können Kunden die Brauerei zudem mit allen Sinnen erleben. „Zu wissen, wo die Biere herkommen und zu sehen, wie sie gebraut werden, ist für unsere treuen Konsumenten extrem wichtig. Auf diese Weise können wir letztlich auch Identität und Heimat vermitteln“, so Mönig.

Meister.Werk.NRW

Die Auszeichnung „Meister.Werk.NRW“ wird an Betriebe des Bäcker-, Konditor-, Fleischer- und Brauer-Handwerks vergeben, die sich um eine besonders hohe Qualität ihrer Erzeugnisse bemühen. Dazu gehören unter anderem ein selbst hergestelltes Sortiment, regionale Spezialitäten und die Bereitstellung von Ausbildungsplätzen. Die Kriterien für die Auszeichnung wurden mit den Fachverbänden des jeweiligen Gewerks erarbeitet.

Brauhaus Urfels – Getränkegruppe Hövelmann

Das 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.



Presse-Information



Voller Stolz: Braumeisterin Ricarda Jäger und Betriebsleiter Christian Mönig freuen sich über die Urkunde zum Ehrenpreis „Meister.Werk.NRW“ 2023 für das Walsumer Brauhaus Urfels.

© 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