



Presse-Information

Ehrenpreis „Meister.Werk.NRW“ 2024 und DLG Gold 2024

Walsumer Brauhaus wird zum neunten Mal in Folge ausgezeichnet und erhält zum zweiten Mal DLG Gold für Walsumer Hell und Walsumer Dunkel

Duisburg, 13. Mai 2024 – Im Rahmen einer feierlichen Preisverleihung hat das Walsumer Brauhaus Urfels erneut den Ehrenpreis „Meister.Werk.NRW“ entgegennehmen dürfen. Die Auszeichnung 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.

Damit gehört die kleinste von insgesamt acht prämierten NRW-Brauereien zum neunten Mal zum exklusiven Kreis der besten handwerklich geführten Brauereien Nordrhein-Westfalens und erhält die begehrte Auszeichnung für hervorragende Qualität in der Lebensmittelerzeugung. „Als fest mit der Region verankerte kleine Brauerei sind wir extrem stolz, dass unser gelebter und für alle Besucher des Brauhauses erlebbarer Qualitätsgedanke erneut gewürdigt wurde,“ freut sich Christian Mönig, Betriebsleiter Brauhaus Urfels.

Doch damit nicht genug: Auch die Walsumer Biere sind jüngst erneut prämiert worden: „Wir freuen uns sehr, für unsere beiden Biere Walsumer Hell und Walsumer Dunkel zum zweiten Mal mit Gold in der DLG-Prämierung für Bier ausgezeichnet worden zu sein. Das ist eine riesengroße Bestätigung in unserem Streben nach hoher Qualität, auch und gerade in einer so kleinen Brauerei wie der unseren,“ so Mönig. Die Auszeichnung kommt nicht von ungefähr. Die



Presse-Information

Walsumer Brauerei ist dafür bekannt, stets kreative Handwerkskunst zu praktizieren und in den Kupferkesseln individuelle Biere mit eigenem Charakter entstehen zu lassen. „Unsere handgebrauten Bierspezialitäten sowie unsere enge Verwobenheit mit der Region werden sehr wertgeschätzt“, freut sich Braumeisterin Ricarda Jäger. Die regionalen Produkte werden nach wie vor nachgefragt und locken viele in den über die Grenzen Duisburgs hinaus beliebten Walsumer Biergarten. Beim „Public Brewing“ können Kunden die Brauerei zudem mit allen Sinnen erleben und kommen oft mit Christian Mönig und Ricarda Jäger ins Gespräch. „Zu wissen, wo die Biere herkommen und zu sehen, wie sie gebraut werden, ist für unsere treuen Konsumenten extrem wichtig“, so Jäger. „Und zu sehen, dass eine so kleine Brauerei eine Braumeisterin hat, ist auch immer wieder spannend,“ weiß Mönig. Immerhin ist die Brauwelt immer noch ein sehr männerdominierter Bereich und Ricarda Jäger eine der wenigen Frauen in diesem Männerberuf. Das hat sogar den WDR unlängst in die Brauerei gelockt.

Die prämierten Biere „Walsumer Hell“ und „Walsumer Dunkel“ – wie auch „Walsumer Bernstein“ sowie sämtliche saisonalen Sorten – werden vermehrt auch zuhause konsumiert. Kein Wunder, denn 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.



Presse-Information

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. 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.

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



Große Freude bei der feierlichen Preisverleihung des Ehrenpreises „Meister.Werk.NRW 2024“. (v. l. n. r.: Michael Hollmann, Vorsitzender des Brauereiverbandes NRW, Ministerin Silke Gorißen, Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes NRW, Braumeisterin Ricarda Jäger und Betriebsleiter Christian Mönig, Brauhaus Urfels)

© MLVNRW/ArIsan

Weitere Informationen:

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

Kontakt:

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