

## European Beer Star

Der European Beer Star ist einer der weltweit bedeutendsten Bierwettbewerbe. Bei der zehnten Auflage 2013 testete die Jury 1.512 Biere aus über 40 Ländern. Die begehrten Preise in Gold, Silber und Bronze gingen an Brauereien aus 22 Ländern. Gewürdigt wurden unverfälschte, charaktervolle und qualitativ hochwertige Biere, die ihren Ursprung in Europa haben. Für den European Beer Star Award kommt es ausschließlich auf das besondere, das authentische Bier an. Als auszeichnungswürdig gelten Biere, die sowohl die jeweiligen Sortenkriterien in besonderer Weise erfüllen als auch geschmacklich und qualitativ überzeugen. Die Glückauf-Brauerei in Gersdorf überzeugte mit dem Glückauf-Bock Dunkel als »Bestes Bock Europas 2013«. ■

## Viermal DLG-Gold

Voraussetzung für die Teilnahme an der internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Bier ist, dass nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut wurde. 2012 erhielt die Gersdorfer Brauerei bei der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Bier und Biermischgetränke viermal Gold. Das ist das Ergebnis einer hohen fachlichen Kompetenz der Braumeister, die nur ausgezeichnete Qualitätsrohstoffe einsetzen. ■



FOTOS: GERSDORFER BRAUEREI

**AUSGEZEICHNET IM GESCHMACK:** Die Braumeister Lars Riedel und Gerd Griebach haben mit dem Glückauf-Bock Dunkel das »Beste Bock Europas 2013« kreiert und gebraut.



**DLG-PRÄMIERTES GOLDQUARTETT:** Glückauf Pilsener, Schwarzes, Bock und Radler

## Regionale Braukunst auf Spitzenniveau

Vollmundig und charaktervoll – so präsentiert sich das »Beste Bock Europas 2013« auf der European Beer Star. Beim größten europäischen Bierwettbewerb 2013 überzeugte das Glückauf-Bock Dunkel die Jury durch seine sympathische Röstnote, die mit einer malzbetonten, vom Waldhonig kommenden Süße verschmilzt. Das feurig glänzende, rotbraune Bock mit einem Alkoholgehalt von 6,3 Volumenprozenten kreierten die Braumeister Gerd Griebach und Lars Riedel von der Glückauf-Brauerei GmbH in Gersdorf.

Und das war bei Weitem nicht der erste internationale Preis für die Privatbrauerei in Gersdorf, die jedes Jahr Auszeichnungen und Medaillen erhält. Die Philosophie der Marke Glückauf »Tradition und Moderne verbinden« geht auf, doch für den Erfolg sind immer wieder kreative Einfälle und solide Handwerkskunst notwendig. Die Gersdorfer Privatbrauerei produziert regelmäßig über zehn verschiedene Biersorten – durchweg Spezialitäten, die mit klarem Aroma, Geschmackssubstanz und Frische überzeugen. Damit das so bleibt, wird der Geschmack der Chargen einmal wöchentlich überprüft. Die Geschäftsführerin Astrid Peiker verkostet gemeinsam mit den zwei Braumeistern und der Laborantin des Unternehmens die gebrauten Biere, um für den Kunden nur die Spitzenqualitäten abzufüllen.

Seit Januar 2014 führt Astrid Peiker die Geschäfte der Privatbrauerei und leitet den Vertrieb. Ein Neuling

im Unternehmen ist sie aber keineswegs. Vorher war Astrid Peiker bereits zwölf Jahre an der Seite von Renate Scheibner, ihrer Mutter, für Marketing und Vertrieb zuständig und die letzten Jahre auch zweite

hat. »Damit haben wir ein Pils, das den jüngeren Bierkenner anspricht, in eine schlanke grüne Flasche mit einem pffigen Etikett abgefüllt.« Wofür die Abkürzung GB steht, überlässt sie dabei der Fantasie der Biertrinker. »GB kann für Gersdorfer Brauerei, Glückauf Bier und vieles mehr stehen«, meint die diplomierte Betriebswirtin schmunzelnd. Jede neue Biersorte wird als Test-Edition aufgelegt. Erst wenn die Biergenießer »auf den Geschmack gekommen sind« und das Bier nachgefragt wird, startet die Einführung der neuen

### »Mach Dir doch Dein Glück auf!«

Geschäftsführerin. Jetzt folgt sie der Mutter auf den Chefsessel. Das bedeutet Frauenpower in einer Männerdomäne, denn in ganz Deutschland haben nur drei Brauereien weibliche Geschäftsführer. »Ich setze das Lebenswerk meiner Mutter fort«, meint sie zu ihren Plänen. »Dafür möchte ich auf Altbewährtes bauen und Neues ausprobieren.«

Dazu gehört auch, neue Biersorten zu brauen – so wie das Premium-Pilsener »GB Prime«, bei dem sich Astrid Peiker gemeinsam mit den Braumeistern an den hopfig schlanken Genuss herantastet

Biersorte in den Markt. »Die Etablierung einer neuen Marke beansprucht drei bis vier Jahre«, erklärt Astrid Peiker. Trotz neuer Sorten bleibt das Biersortiment der Glückauf-Brauerei bodenständig und regional verwurzelt – eben eine Auswahl an Spezialitäten, die für jeden Anlass und jedes Menü etwas Passendes bietet. »Mein Ziel ist es, in der Region zwischen Dresden und Zwickau sowie zwischen Erzgebirge und Leipzig stark vertreten zu sein und unser Kerngeschäft auszubauen.« Ganz im Sinne des Slogans der Brauerei: »Mach Dir doch Dein Glück auf!« ■