

Mach dir doch dein Glück auf!®

NEUES VON DEN GERSDORFER GESCHMACKSERLEBNISSEN

Bier trifft Geschmack, Tradition trifft Moderne, Genuss trifft Glück – vom ersten Handschlag des Braumeisters bis zur Auslieferung in Gaststätten und Verkaufsstellen. Das Team der Privatbrauerei steht hinter diesem Konzept, jeder Mitarbeiter gibt sein Bestes für Qualitätsbiere aus Gersdorf.



GLÜCKAUF-BRAUEREI STAMMTISCH



FOTO: CHRIS GONZ

Über die Philosophie, Qualitätsbier zu brauen

BIER TRIFFT GESCHMACK, TRADITION TRIFFT MODERNE, GENUSS TRIFFT GLÜCK

Die Glückauf-Brauerei wirbt mit dem Slogan „Mach dir doch dein Glück auf!“ Das Glück, ein genussvolles Qualitätsbier genießen zu können, bleibt nicht dem Zufall überlassen. Die Brauerei aus Gersdorf setzt mit einem engagierten Team auf solide Handwerkskunst und wertvolle Rohstoffe. Jedes Bier wird Schritt für Schritt mit viel Sorgfalt gebraut. Und es zählt nicht Masse, sondern Klasse im Geschmackser-



lebnis – Qualitätsprüfsiegel sowie viele nationale und internationale Auszeichnungen bestätigen das jedes Jahr aufs Neue. Das neue Großplakat steht für ein Team, das hier sieben Mitarbeiter stellvertretend für alle präsentieren. Die Gersdorfer Geschmacksbiere werden von den Braumeistern Gerd Griesbach (43) und Lars Riedel (37) kreiert. Unterstützung bekommen sie unter anderem vom Auszubildenden Felix Gödickmeier (19), der den Beruf des Brauers erlernt. Tommy Schulze (26) hat als Vorarbeiter Flaschenabfüllung alles im Blick, wenn der Gerstensaft abgefüllt wird.

Jana Hammer (32) kümmert sich als Sachgebietsleiterin Versand und Assistentin des Vertriebsleiters darum, die Gersdorfer Produkte an den Mann zu bringen, bevor André Junghans (29) die Lieferungen an Verkaufsstellen und Gaststätten übernimmt. Oliver Neukirchner (28) ist als Außendienstmitarbeiter im Handel tätig. Dort stellt er die neuesten Qualitätsprodukte den Kunden vor und kümmert sich um alle ihre Belange rund um das Glückauf-Bier.

Sieben Wochentage

Das gesamte Produktsortiment direkt und frisch sowie viele kleine und große Überraschungen bietet der Glückauf-Brauerei-Betriebsverkauf. Seite 2



GLÜCKAUF
BIERE

Drei Fragen

Astrid Peiker, Geschäftsführerin der Glückauf-Brauerei in Gersdorf, antwortet auf drei Fragen zur Geschäftsübernahme und zu ihren Plänen. Seite 3

Eine Festlichkeit

Am 14. Juni 2014 verspricht das Brauereifest kulinarische Genüsse: Altbewährtes und die Editionen 2014 – Gersdorfer Ale und Gersdorfer Heller Bock. Seite 4

FASSBRAUSE schmeckt allen Kindern



NEU IM SORTIMENT

Erfrischend, spritzig und fruchtig – aber nicht süß – so schmeckt die Original Gersdorfer Fassbrause.

Die kalorienarme Brause löscht den Durst, schmeckt nach Kindheit und kommt ohne Zucker aus – nur mit einem Süßungsmittel. Es gibt sie mit Zitronen- oder Himbeergeschmack sowie als Cola Happy Kooks. Die Himbeerlimonade erinnert an die rote Fassbrause und Happy Kooks ist ein koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk. Jetzt kann man die leckeren Getränke zum Mit-



nehmen auch in 0,33-Liter-Flaschen kaufen. Die Gersdorfer Fassbrause wurde bisher nur bei Festen aus Fässern verkauft.

Der Name „Fassbrause“ leitet sich aus der ursprünglichen Abfüllung der Limonaden aus Fässern der Brauereien ab. Erfunden wurde die Brause 1908 von dem Berliner Chemiker Ludwig Scholvién, der seinem Sohn ein alkoholfreies Getränk anbieten wollte, das in Farbe und Geschmack dem Bier ähnelt.

FOTOS: BC DESIGN



FOTO: MIRKO HERTEL

Hopfig schlanke Versuchung

Das GP Prime ist ein Pils der Extraklasse, gebraut mit Spezialhopfen, um diesen hopfig schlanke Geschmack zu erreichen. „... das Leben ist schön!“

Gütesiegel für durchgehende Qualität

Im März 2014 hat die Glückauf-Brauerei zum dritten Mal in Folge das Zertifikat nach dem IFS Food erhalten. Die Vorgaben der International Featured Standards stellen die Lebensmittel- und Produktsicherheit sowie die Produktqualität sicher. Bei der Glückauf-Brauerei ist das mit dem Prädikat auf „Höherem Niveau“ erneut bestätigt. 2014 erhielt die Gersdorfer

Brauerei auch bei der internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Bier und Biermischgetränke wieder Gold und Silber für ihre Biere. Das ist das Ergebnis einer hohen fachlichen Kompetenz der Braumeister, die nur ausgezeichnete Qualitätsrohstoffe einsetzen.



Riesige Auswahl im Betriebsverkauf

Im Betriebsverkauf der Glückauf-Brauerei bekommt der Bierkenner das gesamte Sortiment direkt und frisch aus der Produktion. Nicht nur Bier, sondern auch Leckereien wie Bockbiertrüffel und Bierbrandpralinen bietet der Verkauf im Eingangsgebäude. Die Öffnungszeiten am Wochenende geben Kurzschnellbesuchern die Gelegenheit, für die spontane Grillparty noch Getränke zu holen oder ein schmackhaftes Geschenk für eine kurzfristige Einladung zu besorgen. Geöffnet ist der Betriebsverkauf der Glückauf-Brauerei montags bis freitags von 8 bis 20 Uhr, am Wochenende von 9 bis 18 Uhr.

FOTO: GLÜCKAUF-BRAUEREI

FOTO: FOTOLIA.COM, MARZANNA SYNCERZ

“DAS BESTE BOCK EUROPAS”

Vollmundig und charaktervoll – so präsentierte 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 Grießbach 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 Glückauf-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 die 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

Regionale Braukunst auf Spitzen-niveau

Marketing und Vertrieb zuständig und die letzten Jahre auch zweite Geschäftsführerin. Jetzt folgt sie der Mutter auf den Chefessel. 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 herangetastet hat. „Damit haben wir ein Pils, das den jüngeren Bierkenner anspricht, in eine schlanke grüne Flasche mit einem schicken Etikett abgefüllt.“ Wofür die Abkürzung GB steht, überlässt sie dabei der Fantasie der Biertrinker. „GB kann für Glückauf-Brauerei, Glückauf Bier und vieles mehr stehen“, meint die diplomierte Betriebswirtin schmunzelnd.



Ausgezeichnet im Geschmack: Die Braumeister Lars Riedel und Gerd Grießbach haben mit dem Glückauf-Bock Dunkel das „Beste Bock Europas 2013“ kreiert und gebraut.

INTERVIEW

Drei Fragen an ...

... Astrid Peiker, seit 1. Januar 2014 alleinige Geschäftsführerin der Glückauf-Brauerei, zur Philosophie des erfolgreichen Bierbrauens

GLÜCKAUF STAMMTISCH: Bier trifft Geschmack, Tradition trifft Moderne, Genuss trifft Glück – Glückauf-Brauerei ... mach dir doch dein Glück auf! Ihr neuer Radiospot trifft genau Ihre Philosophie?

ASTRID PEIKER: Ich setze das Lebenswerk meiner Mutter fort. Dafür möchte ich auf Altbewährtes bauen und Neues ausprobieren – also eine Kombination von Tradition und Moderne – mit voller Unterstützung meines Glückauf-Teams!

GS: Wie sieht die weitere Entwicklung der Glückauf-Brauerei aus bzw. worauf legen Sie Wert?

AP: Zukünftig werden wir auch weiter Augenmerk auf unsere Spezialitäten legen, auf Kundennähe, Flexibilität und Service um auch weiterhin mit qualitativ hochwertigen Produkten am Markt präsent zu sein.

GS: Wie schätzen Sie die Situation am hart umkämpften Biermarkt ein?

AP: Der Biermarkt ist, wie auch schon in den letzten Jahren, sehr schwierig geworden. Die Großbrauereien und Konzerne machen es uns kleinen Privaten nicht einfach. Aber unsere Kunden wissen unsere handwerklich gebrauten Produkte und damit unsere Qualität zu schätzen: Bier braucht Heimat!

Brauereifest am 14. Juni 2014



PROGRAMMABLAUF

..... **13 Uhr**

Eröffnung und Blasmusik mit dem Bergmusikkorps „Glück Auf“ Oelsnitz e.V.

..... **17 Uhr**

Rock 'n' Roll mit „The Melleties“

..... **20 Uhr**

Livemusik mit „Roof garden“

Schräge Stimmung mit Guggemusig von den „Meeraner Gnallschoddn“

..... **GANZTÄGIG**

Hüpfburg, Kinderschminken, Basteln

Fröhliche Stimmung bei frisch gezapftem Bier, Gegrilltem und musikalischer Unterhaltung verspricht das Brauereifest am 14. Juni 2014. Der Genuss für den Bierkenner scheint grenzenlos: Ob Pilsener, Edel, Schwarzes, Bock oder Kräusenbier: Die Entscheidung fällt da nicht leicht. Ganz im Sinne des Slogans der Brauerei „Mach dir doch dein Glück auf!“ kann jeder zum Brauereifest nach seinem Geschmack bei Altvertrautem bleiben oder Neues probieren, zum Beispiel die jüngsten Geschmackseditionen 2014 – Gersdorfer Ale und Gersdorfer Heller Bock. Für alle Kinder wird Fassbrause ausgedient.



Von 13 bis 18 Uhr startet jede halbe Stunde ein Rundgang durch die Brauerei.

EDITIONEN 2014

Gersdorfer Ale und Heller Bock



Jedes Jahr sind die Braumeister und die Chefin kreativ: Sie kreieren neue Spezialitäten, die als Edition gebraut werden.

Der jeweiligen Edition geht ein langes Probieren im Sudhaus voraus, bevor die neue Biersorte als Test-Edition zu den Verbrauchern gelangt. Die Einführung der neuen Biersorte in den Markt startet, wenn das Bier nachgefragt wird und



die Biergenießer „auf den Geschmack gekommen sind“. „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. Die neue Sorte Heller Bock schmeckt kräftig und harmonisch und wurde als zweite Edition aufgelegt. Das Ale geht in eine hopfig fruchtige Geschmacksrichtung.

IMPRESSUM

Herausgeber

Glückauf-Brauerei GmbH
Astrid Peiker, Geschäftsführerin
Hauptstraße 176
09355 Gersdorf

Redaktion Janette Junghanns

Design

Lenk & Meinel Grafikdesign

Fotos Glückauf-Brauerei GmbH

www.facebook.com/
BrauereiGlueckauf



www.glueckaufbiere.de