

AKTUELL



Wir schreiben Geschichte!

Noch nie war eine deutsche Brauerei beim European Beer Star so erfolgreich wie im Jahr 2025 unsere Wurmlinger Hirsch-Brauerei

Lesen Sie in dieser Ausgabe:

- Alkoholfreier Genuss** (S. 2)
- Hier b(r)aut sich was zusammen** (S. 2)
- Das Brauereihoffest 2025** (S. 3)
- Rezept** (S. 3)
- Hirsch auf Events** (S. 4)
- Neues aus der Hirsch Familie** (S. 4)

Liebe Bierliebhaber*innen,
sehr geehrte Kund*innen und
Geschäftspartner*innen,

für ca. 55 % der deutschen Konsumenten ist der Preis das wesentliche Kaufkriterium. Das gilt selbst für Konsumenten mit sehr guter Vermögenslage. Rund 44 % dieser Gruppe achten vorwiegend auf den Preis. Gründe dafür sind unter anderem die Inflation, der Anstieg von Miet- und Energiepreisen sowie gestiegene Zinsen. Gleichzeitig hat das starke Wachstum der Discounter den Wettbewerb massiv verschärft: 97 % aller Haushalte in Deutschland kaufen mindestens einmal pro Jahr dort ein. Zudem bleibt der Preis bei einem immer größeren Produktsortiment der schnellste und einfachste Vergleichsfaktor. Außerdem führen Unwägbarkeiten im öffentlichen und privaten Lebensbereich sowie geopolitische Spannungen zu einem preisorientierteren Verhalten.

Fortsetzung auf Seite 2

Unsere Hirsch Familie jubiliert: Noch nie hat eine deutsche Brauerei in der Geschichte des „European Beer Star“ (EBS) so viele Gold-Awards abgesahnt wie wir, sodass wir uns zu Recht als beste deutsche Brauerei des Wettbewerbs bezeichnen dürfen. Gleich vier Biere erhielten Gold und wurden in den jeweiligen Kategorien zum weltweit besten Bier gekürt. Das hatte zuvor in den 21 Jahren des Wettbewerbs erst eine andere Brauerei aus dem Ausland geschafft. Auch bei den „World Beer Awards“ in London wurden unsere Biere aus Wurmlingen ausgezeichnet. Zwei davon wurden ebenfalls als weltweit beste ihrer Sorte prämiert!

„Das größte Kompliment gilt unseren Brauern und Braumeistern, die ihre Liebe zum Brauereihandwerk so beeindruckend unter Beweis gestellt haben – da kann man nur Danke sagen und den Hut ziehen“, freut sich Hirsch Gesellschafterin Gabriele Lemke. Mit dem Titel des besten Bieres ihrer Kategorie dürfen sich die Hirsch Hefe Weisse, die Hirsch Kristall Weisse, das Hirsch Zwickl und das erst in diesem Jahr eingeführte Hirsch Natürliches Donau Radler Blutorange schmücken. „Unsere konsequente Qualitätsstrategie, die auf besten heimischen Rohstoffen, modernen Anlagen und natürlich handwerklicher Braukunst

beruht, wurde durch diese besonderen Auszeichnungen in einzigartiger Weise belohnt“, ergänzt Hirsch Geschäftsführer Hubert Hepfer. „Eine Auszeichnung beim European Beer Star ist schon etwas ganz Besonderes“, so Hubert Hepfer weiter, „aber wenn es dann gleich vier Goldmedaillen sind, macht uns das extrem stolz. Erst recht, da wir die Preise in den heiß umkämpften

in Sachen Bierqualität weltweit ganz oben mitspielen“, sagt Lemke.

Die Auszeichnungen, die im September 2025 bei der Fachmesse drinktec in München verliehen wurden, seien auch ein Ansporn, nicht nachzulassen, um auch in Zukunft erstklassige Biere zu brauen und zu kreieren, betont Hepfer. Rund 2.200 Biere traten beim „European Beer Star“ in 74 Kategorien an. Verkostet und bewertet wurden die Biere von einer 150-köpfigen internationalen Expertenjury rein nach sensorischen Kriterien. Im Mittelpunkt standen Optik, Geruch und Geschmack sowie sortentypische Merkmale der Biere.

Die vier EBS-Goldmedaillen sind aber noch nicht alle Gründe, auf die dieser Tage in Wurmlingen angestoßen wird: Hirsch Zwickl und Hirsch Kristall Weisse sind laut „World Beer Awards“ weltweit die besten Biere ihrer Sorte! Gold gab es in London zudem für Hirsch Pils und Hirsch Hefe Weisse,

Silber für Hirsch Gold, Hirsch Helles, Hirsch Alkoholfreie Weisse und Bronze für Hirsch Dunkle Weisse.

Hinzu kommen ganz aktuell sechs Goldmedaillen im Rahmen der Qualitätsprüfung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft 2026 (DLG-Wettbewerb) für Hirsch Hefe Weisse, Hirsch Sport Weisse, Hirsch Zwickl, Hirsch Helles, Hirsch Pils und Hirsch Gold.



V. l. n. r.: Roland Demleitner, Vincent Smith, Oliver Falk, Miriam Schmid, Gabriele Lemke, Sophia Lemke, Hubert Hepfer, Martin Schimpf

deutschen Bierstilen gewonnen haben, die unter vielen eingereichten Bieren ausgefacht werden.“ Immerhin gilt der seit dem Jahr 2004 durchgeführte EBS als härtester Bierwettbewerb der Welt. Bewertet werden Bierkategorien europäischen Ursprungs. Das Teilnehmerfeld besteht dabei aus Brauereien aus der ganzen Welt. „Dieser Erfolg zeigt, dass wir als regionale Privatbrauerei

Fortsetzung von Seite 1

Im Vergleich zu Deutschland legen die Konsumenten in Österreich, der Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien, Belgien und Dänemark deutlich mehr Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität. Für regionale Lebensmittelmarken, Brauereien, Metzger, Bäcker, Molkereien und lokale Verkaufsstellen in Deutschland bedeutet dieser Trend zunehmenden Druck, häufig mit der Folge, dass traditionelle Betriebe schließen müssen.

Auch wir spüren diese steigende Preissensibilität und den permanenten Angebotsdruck der Discounter. Die Herstellung eines qualitativ hochwertigen Produkts, die Verwendung von regionalen, erstklassigen Rohstoffen, längere Reifezeiten für den Geschmack und Investitionen zur Förderung der Nachhaltigkeit wie unsere CO₂-Rückgewinnungsanlage erfordern einen angemessenen Preis. Wir sind stolz auf unser stetig weiterentwickeltes Produktportfolio. Es wurde im Jahr 2025 durch so viele Auszeichnungen wie noch nie belohnt. Beim „European Beer Star“ wurden unsere Hirsch Hefe Weisse, die Hirsch Kristall Weisse, das Hirsch Zwickl und das erst 2025 entwickelte Natürliche Donau Radler Blutorange mit Gold prämiert. Darüber hinaus konnten wir beim „World Beer Award“ für unser Hirsch Pils und die Hirsch Hefe Weisse Gold gewinnen. Das macht uns zur erfolgreichsten deutschen Brauerei beim „European Beer Star“ und zeigt einmal mehr, dass unsere Produkte ihren Preis wert sind.

Es liegt uns am Herzen, auch zukünftig durch beste Qualität und die Unterstützung von regionalen Erzeugern, Handwerkern sowie Sport- und Kulturaktivitäten einen wesentlichen Beitrag für unsere Region zu leisten. Wir glauben daran, bei der Qualität unserer Biere keinerlei Abstriche zu machen. Und wir wollen uns von dem aktuellen Stimmungsbild in der Gesellschaft nicht negativ beeinflussen lassen. Das belegen unsere Bauprojekte eines Gär- und Lagerkellers, einer Entalkoholisierungsanlage sowie des neuen Kesselhauses. Solche Projekte erfordern in Zeiten wie diesen Mut, Verantwortungsbewusstsein, ein starkes Team und Kunden, die sich weiterhin für regionale Qualitätsprodukte entscheiden.

Auf Ihr Wohl!



Alkoholfreier Genuss: Blutorange-Radler und die Hirsch Freeda

Das Natürliche Donau Radler Blutorange gibt's jetzt auch ohne Alkohol – die kaltgehopfte Hirsch Freeda lässt Hirsch Herzen höherschlagen



Gerade einmal ein Jahr ist es her, dass wir unsere Donau Radler Familie um eine „blutige“ Variante erweitert haben. Das Donau Radler Blutorange hat durchschlagenden Erfolg und begeistert mit seiner angenehm herben Note unsere Fangemeinde. Nicht ohne Grund wurde unser Neuzugang bereits nach wenigen Monaten beim „European Beer Star“ 2025 aus dem Stand mit einer Goldmedaille für seinen gleichermaßen ungewöhnlichen wie hervorragenden Geschmack belohnt und überzeugte damit selbst die internationale Fachjury. Grund genug für uns, bereits jetzt eine alkoholfreie 0,0 Vol.-%-Variante nachzuschieben und damit den vielen Anfragen nach einem Blutorange-Radler ganz ohne Alkohol nachzukommen.



Damit nicht genug erweitern wir, frisch ausgestattet mit unserer eigenen Entalkoholisierungsanlage, unser Angebot an alkoholfreien Bieren um eine neue Bierspezialität. Die Hirsch Freeda, an der unsere Braumeister lange getüftelt haben, kommt naturtrüb, aber alles andere als trübselig daher – doch mehr verraten wir hier nicht. Lassen Sie sich einfach überraschen. Unsere Braumeister versprechen ein ganz besonders feines alkoholfreies Bier, das unseren Vollbieren aus der Hirsch Familie in nichts nachstehen wird. Wir sind zuversichtlich, dass es unsere Hirsch Fans begeistern oder zu solchen machen wird. Unsere Neuzugänge sind ab Frühjahr 2026 in der 0,33-l-Flasche im Sixpack oder Kasten erhältlich.

Hier b(r)aut sich was zusammen

In der Hirsch-Brauerei in Wurmlingen wird nicht nur gut gebraut, sondern auch kräftig gebaut

In wirtschaftlich angespannten Zeiten fällt es Unternehmen nicht leicht, größere Investitionen zu tätigen. Wir halten solche aber langfristig für notwendig, um die Zukunft unserer Brauerei und die Qualität unserer Biere zu sichern.

Nachdem wir im Sommer 2025 nach langer Genehmigungs- und Bauzeit endlich unser neues Kesselhaus in Betrieb nehmen konnten und bereits jetzt anhand der Daten für 2025 davon ausgehen können, künftig 15–20 % unseres Energiebedarfs einzusparen und damit nachhaltig zu einem ressourcenschonenden Brauen beitragen zu können, ist im September 2025 unsere neue Entalkoholisierungsanlage an den Start gegangen. Seither werden unser Hirsch Helles 0,0 % und das Natürliche Donau Radler 0,0 % nicht mehr nur in Wurmlingen gebraut, sondern mittels Vakuumdestillation auch vor Ort entalkoholisiert. Dank modernster Technik kann dabei mit sehr niedrigen Temperaturen gefahren und damit besonders geschmacks-



schonend gearbeitet werden.

Die größte Baustelle befindet sich allerdings gegenüber dem Stammgebäude der Brauerei. Nur getrennt durch die Seitinger Straße entsteht an der Stelle des früheren Wohnhauses mit Landwirtschaft ein neuer Gär- und Lagerkeller mit zehn neuen Tanks, die jeweils 60.000 Liter Bier fassen. Mit diesen erweiterten Kapazitäten können wir unseren Hirsch Bieren gerade in den Sommermonaten noch mehr Ruhe und Zeit zum Reifen geben. Zudem ermöglichen uns die Tanks, in wasserarmen Zeiten einen Puffer zu schaffen, um unsere brauereieigene Quelle nicht überstrapazieren. Mit der Brauerei wird der voll automatisierte Neubau durch einen unterirdischen Tunnel verbunden. Auf das Dach kommt eine Erweiterung unserer Photovoltaikanlage, damit wir noch mehr auf unseren hausgemachten Strom zurückgreifen können. Ebenfalls im Jahr 2026 werden wir als Beitrag zur Schonung unserer Energiequellen einen KI-gesteu-

erten Energiespeicher installieren. Mit dessen Hilfe lassen sich zum einen die Spitzenlasten in der Hirsch-Brauerei reduzieren, wodurch das Stromnetz insgesamt entlastet wird. Zum anderen können wir künftig durch Photovoltaik gelieferten Strom, der nicht sofort gebraucht wird, speichern und bei Bedarf nutzen. Außerdem erlaubt uns die Neuanschaffung am Strommarkt günstiger Strom einzukaufen, wenn dieser – sei es durch Sonne oder Wind – in großen Mengen verfügbar ist und Abnehmer sucht.

Schon zum Jahresende 2025 haben wir unseren zweiten E-LKW erhalten, nachdem unser erster Stromer mit sparsamem Verbrauch, wenig Lärm und geringer CO₂-Belastung ein echter Erfolgsschlag war. Passend dazu gibt es eine weitere LKW-Ladestation, damit wir unser „Gold der Heimat“ gewohnt pünktlich und zuverlässig zu unseren Hirsch Liebhabern bringen können.



Das Brauereihoffest 2025: Ausgelassen feiern und an andere denken

Wir feiern mit Tausenden Besuchern und spenden an das PalliativNetz Landkreis Tuttlingen e.V. und die Nachbarschaftshilfe Wurmlingen



Alle zwei Jahre verwandelt sich unsere Hirsch-Brauerei in ein Festgelände. Nach blitzschnellen Ausräumarbeiten ab Freitag-nachmittag wurde am Abend des 17. Mai 2025 ausgelassen mit den Bätischer Buam in der Ladehalle in Wurmlingen gefeiert. Für beste Stimmung bei den 1.600 Gästen sorgten der Musikverein Göggingen und die Bittelbrunner Glockästupfer, bevor die bekannte Allgäuer Partyband die Halle zum Beben brachte.

Am Sonntag bestand beim Tag der offenen Tür die Gelegenheit, die ganze Brauerei ausgiebig in Augenschein zu nehmen. Seit unserem Jubiläumsjahr 2007 haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, im Rahmen des Brauereihoffests eine soziale Einrichtung der Region durch eine Spende zu unterstützen. Von den zahlreichen Besuchern des Fests am Sonntag nahmen etwas über 2.500 am Rundgang durch die Brauerei teil, um hinter die Kulissen der Bierproduktion zu blicken. Für jeden von ihnen haben wir einen Euro gespendet, sodass sowohl an das PalliativNetz Landkreis Tuttlingen e.V. als auch an die Nachbarschaftshilfe Wurmlingen jeweils 1.300 Euro fließen konnten. Neben der musikalischen Begleitung durch die Hirschbuben, dem Musikverein Wurmlingen, der Musikkapelle Ehingen und den Dörflemusikanten war ein umfangreiches Programm für die ganze Familie geboten. Ob



Handwerkermarkt, Kletterwand, Kutschenfahrt, Kinderprogramm mit Stöcklestupfen, Marionettentheater und Bastelbetreuung, Stelzenläufer oder allerlei kulinarische Köstlichkeiten: Jede Altersgruppe konnte an diesem Wochenende im Mai unvergessliche Stunden in Wurmlingen genießen. Ohne die Unterstützung der Wurmlinger Vereine, der Kindergärten und Feuerwehr, des DRK und allen anderen Helfern wäre ein solches Fest nicht zu stemmen. Ihnen allen gilt unser großes Dankeschön!

Wir hoffen, unsere Gäste hatten eine schöne Zeit. Wir jedenfalls freuen uns schon auf das nächste Fest, das 2027 ansteht.



Rezept

Bächles Hirschgulasch mit hausgemachten Spätzle



Seit 1986 stehen Uwe und Gabi Bächle für gelebte Gastfreundschaft, Qualität und familiären Zusammenhalt. Die Nachfolge ist gesichert durch ihren Sohn Alexander, der als gelernter Koch seit 2018 mit frischen Ideen, fachlicher Kompetenz und großer Verbundenheit zum Familienunternehmen den Gastronomiebetrieb zusammen mit seinen Eltern führt – und seit 2021 durch seine Verlobte Sabrina, ebenfalls

gelernte Köchin, unterstützt wird. Das Unternehmen ist breit aufgestellt: Zwei Betriebsrestaurants, ein Café, das Restaurant „Stadtrainsee“ in Waldkirch sowie ein professioneller Cateringbetrieb für Veranstaltungen mit bis zu 600 Personen gehören ebenso dazu wie der Seepark mit Selbstbedienungsrestaurant, Bootsverleih und Adventure-Minigolf in Waldkirch.

Hirschgulasch

Zutaten (für 6 Personen): 1,2 kg Hirschkeule in 2 x 2 cm Würfel geschnitten, 2 l Glühwein, Salz, gemahlener Pfeffer, 6 Nelken, 6 Piment zerdrückt, 6 Wacholderbeeren zer-

drückt, 2 Lorbeerblätter, 4 Knoblauchzehen durch die Presse, 2 EL Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl), 600 g klein gewürfelte Zwiebeln, 3 EL Tomatenmark, 2 EL Paprika edelsüß,

anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver zur Fleisch-Zwiebelmischung zufügen und kurz mit rösten. Wildpreiselbeeren und Apfelmus dazugeben, mit dem Glühweinfond ablöschen und einreduzieren. Anschließend noch mal mit Hirsch Dunkle Weisse ablöschen und ebenfalls einreduzieren lassen. Mit dem Wildfond auffüllen und die Temperatur herunterregulieren; es sollte nur leicht köcheln – circa 40–60 Minuten garen.

Zubereitung: Das Hirschfleisch vier Tage vor der Garung in Glühwein und Gewürzen in einem verschlossenen Gefäß einlegen und im Kühlschrank lagern. Jeden Tag einmal umrühren. Am vierten Tag das Fleisch aus dem Fond herausnehmen und gut abtropfen lassen. Den Glühweinfond unbedingt auffangen; wird später zum Ablöschen benötigt. Das Öl in einem Topf oder Bräter erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Zwiebeln hinzufügen und mit

3 EL Wildpreiselbeeren, 3 EL Apfelmus, 300 ml Hirsch Dunkle Weisse (für den malzigen Geschmack), 1 l Wildfond oder Brühe

Bächles Geheimtipp: Zum Schluss 80–100 g Zartbitterschokolade einrühren. Am besten sollte das Hirschgulasch nach dem Kochen noch einen Tag durchziehen. Dazu passen hausgemachte Spätzle.

Spätzle

Zutaten: 500 g Weizenmehl Typ 405, 5 Eier, Prise Muskatnuss, 1 EL Salz

Zubereitung: Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Mehl, Eier, Salz und Muskat zu einem Teig verrühren – bis sich „Blasen“ bilden. Teig mit Spätzlepresse, Knöpfleibe oder vom Brett ins simmernde Wasser geben und drei Minuten köcheln lassen. Mit Schaumkelle herausnehmen, kalt abschrecken, gut abtropfen. Nach Wunsch in Butter schwenken und mit Haselnüssen servieren.

Familie Bächle mit Team wünscht viel Freude beim Nachkochen.

Hirsch auf Events

Honberg-Sommer, Ferienzauber und run&fun begeistern Tausende



Seit vielen Jahren gehören die großen Musik-, Kultur- und Sportveranstaltungen unserer Region zu den Höhepunkten, die wir gerne mit unserem „Gold der Heimat“ begleiten. Auch 2025 bot wieder zahlreiche Momente, die gezeigt haben, wie lebendig unsere Heimat ist.

Den Anfang machte das run&fun-Jubiläumswochenende am 28. und 29. Juni in Tuttlingen. Seit nunmehr 20 Jahren finden am Donauufer zwei Tage voller Energie, Ehrgeiz und echter Gemeinschaft statt. 2025 begeisterte das Event so viele wie noch nie. Mit einer Rekordzahl an Anmeldungen konnte das Jubiläumswochenende gebührend gefeiert werden. Vom 11. bis 27. Juli wurde beim Honberg-Sommer in Tuttlingen wieder einmal kräftig gefeiert und ein erstklassiges Programm geboten.

Los ging es mit einem Fassanstich bei bestem Sommerwetter. Der Honberg-Sommer begrüßte letztes Jahr unter anderem Christina Stürmer, Suzi Quatro und die No Angels. Zahlreiche Gäste konnten das einmalige Ambiente im Musikzelt und im riesigen Biergarten genießen.



Übrigens wird dieses Jahr ein ganz besonderer Honberg-Sommer gefeiert, denn dieser findet 2026 zum 30. Mal statt.

Natürlich wäre der Sommer nicht komplett ohne den Rottweiler Ferienzauber. Rund um den Wasserturm erlebten die Besucher laue Nächte, gute Gespräche und feine Kulinarik. Unser „Hirsch“ durfte dabei selbstverständlich nicht fehlen. Parallel dazu verwandelte sich das Kraftwerk in eine Bühne für hochkarätige Künstler wie Amy Macdonald, Nico Santos und Heinrich Del Core. Für 2026 stehen die ersten Acts bereits fest: Madeline Juno und Kamrad, die AcaBellas und Ronan Keating werden den Ferienzauber erneut zum Treffpunkt für Musik- und Kulturfreunde machen.

Termine

Bitte merken Sie sich – vorbehaltlich einer Absage – folgende Termine vor:

07. – 11.02.2026

Intergastra

Stuttgart, Messegelände

09. – 12.04.2026

Slow Food

Stuttgart, Messegelände

08. – 10.05.2026

Kreisverbandsmusikfest

Gosheim

27. + 28.06.2026

run&fun

Tuttlingen

10. – 26.07.2026

Honberg-Sommer

Tuttlingen

23.07. – 16.08.2026

Ferienzauber

Rottweil

20. – 23.08.2026

Eine Liebe Festival

Herdwangen-Schönach

11. – 14.09.2026

Herbstfest

Honstetten

18. – 20.09. + 25. – 27.09.2026

Herbstfest

Ehingen

31.12.2026

TSF Silvesterlauf

Tuttlingen

Neues aus der Hirsch Familie

Ehrungen, Verabschiedungen und Willkommensgrüße bei der Hirsch Betriebsfeier

Unser Betriebsabend hat uns im November 2025 in das Café-Restaurant Hildebrand nach VS-Zollhaus geführt. In festlichem Rahmen durften wir langjährige Mitarbeitende ehren, neue Kollegen vorstellen und verdiente Teammitglieder in den Ruhestand verabschieden. Gegen Ende eines nicht einfachen Jahres dankte die Geschäftsleitung der gesamten Brauereifamilie für ihren großen Einsatz.

Geehrt für jeweils 25 Jahre Betriebszugehörigkeit wurden Volker Knörr, Victor Schropp und Tomas Bacher. Unser Verkaufsleiter und Prokurist Volker Knörr ist eine tragende Stütze unserer Brauerei, der mit feinem Gespür für Kundenbedürfnisse unsere Gastronomie betreut und mit Weitblick die Geschäftsleitung unterstützt. Victor Schropp hält seit vielen Jahren das Steuer unserer LKW fest in den Händen. Er beliefert selbst entlegenste Kunden stets freundlich und zuverlässig und genießt intern als Betriebsrat das Vertrauen der Mitarbeitenden. Tomas Bacher ist ein echtes Eigengewächs, der nach seiner kaufmännischen Ausbildung schon in jungen Jahren die Leitung der Debitorenbuchhaltung übernommen hat und inzwischen auch den IT-Bereich verantwortet.

lerfahrer im Hof oder als helfende Hand im Festbetrieb sowie in unserer Kfz-Werkstatt. Ghenadie Tulbea erfüllt gewissenhaft die unterschiedlichsten Getränkewünsche unserer Kunden. Der Profiringer meistert die körperlichen Herausforderungen in der Brauerei ebenso wie den Umgang mit der schnelllebigsten Technik. Patrick Adler ist ebenfalls seit Beginn seiner Ausbildung zum Industriekaufmann bei uns. Geübt im Umgang mit Menschen, begegnet er

tungsvoll sorgt er dafür, dass unsere Kunden frisches Hirsch vom Fass bekommen. Und mit Melanie Seifert haben wir eine einsatzfreudige, verlässliche und flexible Mitarbeiterin für unsere Debitorenbuchhaltung gewonnen.

Einen wohlverdienten Ruhestand wünschen wir Erhard Möll nach stolzen 21 Jahren in der Hirsch-Brauerei. Der gelernte Schlosser hat mit viel Geschick, Sachverstand und Ruhe die lang-



seinem Gegenüber immer auf Augenhöhe. Im Oberland und dem Donautal betreut er unsere Kunden mit großem Einsatz. Franco Torregrossa ist unser Meister an der KEG-Anlage. Stets hilfsbereit, zuverlässig und verantwor-

jährige Leitung unserer Füllerei innegehabt. Das Ruhestandsalter hat auch Gunter Distel erreicht. Nach über 49 Jahren – erst in der Kfz-Werkstatt, dann in der Leergutsortierung – gilt ihm unser Dank für seine beständige und ge-

wissenhafte Arbeit. Bereits vor einigen Wochen haben wir unseren technischen Leiter und ersten Braumeister Thorsten Jauch gebührend verabschiedet, der über viele Jahre die Entwicklung unserer Familienbrauerei mitgeprägt hat. Willkommen heißen wir Konstantin Frankenstein und Anton Lemke, Sohn der Inhaberfamilie, die im Herbst 2025 ihre Ausbildung zum Brauer und Mälzer begonnen haben. Wieder zurück sind Victor Hromovski in unserem Fuhrpark und Miriam Schmid, die uns im Qualitätsmanagement und in der technischen Leitung unterstützt. Wir begrüßen als Produktionsleiter und zweiten Braumeister Oliver Falk sowie Kai Schweizer; Alexander Honeker und Nicusor Paunesco in der Flaschenabfüllung und im Bereich Flaschenhandling, Sixpack und Leergutsortierung Luminita Bandolea und Costel Amanioae.

Herzlich gratulieren wir Henry Fehrenbach, der als Kammermeister und 3. Landessieger seine Abschlussprüfung zum Brauer und Mälzer gemeistert hat, sowie Sophia Lemke, Tochter der Inhaberfamilie, deren Bachelorarbeit zur Wirtschaftsjuristin mit dem 2. Platz des Nachwuchsförderpreises des Bundesverbands der Personalmanager*innen (BPM) ausgezeichnet wurde.

Wir danken unseren Jubilaren, Ruheständlern und Geehrten und wünschen unseren neuen Mitarbeitenden und Auszubildenden erfolgreiche und erfüllende Jahre in unserer Familienbrauerei.