

MIT zu Gast beim Braunschweiger Traditionsunternehmen

„Hofbrauhaus Wolters GmbH“

Gratulation zum dreijährigen Jubiläum

Mittelständler und Repräsentanten aus Politik und Wirtschaft waren am 20. Oktober zu Gast bei der Privatbrauerei „Hofbrauhaus Wolters GmbH“.

Sabine Kleinke und Jens-Peter Drube (Kreisvorsitzende und Mitglied des Vorstands der MIT) begrüßten die Gäste und gratulierten zum dreijährigen Bestehen des Braunschweiger Traditionsunternehmens, dass am 1. Oktober sein dreijähriges Jubiläum als Privatbrauerei unter eigener Führung feiert. Allen Wetten zum Trotz steht das Unternehmen heute mit guten Ergebnissen und positiver Prognose fest im Markt, so Peter Lehna (Geschäftsführer Vertrieb und Handel, rechts im Bild). So konnte mit aktiven Marketing- und Vertriebsaktivitäten die Standortsicherung erfolgreich betrieben werden. Zum heutigen Zeitpunkt werden bereits Märkte in China und Südamerika bedient.



Im Rahmen eines Rundganges durch die Brauerei nutzen die Gäste die seltene Gelegenheit, unter professioneller Führung der Braumeister Falk Hempler und Steffen Schramm den Produktionsprozess kennen zu lernen.



Stark nachgefragt werden nicht nur die traditionellen Biersorten, sondern auch das neue Herbstbier, das zurzeit Konjunktur hat, der Schwarze Herzog, der Prinzen Sud oder das Wolters Märzen.

Als regionaler Anbieter legt das Hofbrauhaus Wolters besondere Wert darauf, bei regionalen Lieferanten die Zutaten zu beziehen. So wird kalkarmes Harzwasser verarbeitet, Malz aus

Mälzereien aus Peine und Salzgitter bezogen, lediglich der Hopfen stammt aus der Münchener Region. Die Hefe (aus eigener Hefezucht) wird entsprechend dem Reinheitsgebot verarbeitet und dient danach als Tierfutter. Das Unternehmen ist dafür eigens zertifiziert worden.



Von links: Falk Hempler (Braumeister), Thomas Rennecke (Kaufm. Geschäftsf., Hanns-Bernd de Wall (Geschäftsf. Vertrieb und Gastronomie), ilhelm Koch (techn. Geschäftsführer), Peter Lehna (Geschäftsführer Vertrieb und Handel), Steffen Schramm (Braumeister, Sabine Kleinke (MIT)



Den Grund zum Feiern nutzen die Gäste gern bei rustikalem Buffet und Verkostung der alten und neuen Biersorten. Bei guten Gesprächen klang der Abend erst zu später Stunde aus.



ViSdP

Christel Böwer

(Pressesprecherin der MIT)

