

„Freiherr von Zech“ - Biere übertreffen alle Erwartungen

Urige Bierspezialitäten lassen Verkaufszahlen der Brauerei Schimpfle emporschnellen



Dass ihre Anfang Mai neu auf den Markt gekommenen Bierspezialitäten „Freiherr von Zech Kellerbier“ und „Freiherr von Zech Premium“ schnell viele Liebhaber finden, hatte die Brauerei Schimpfle in Gessertshausen erwartet. Von der außerordentlich starken Nachfrage nach den urigen Spezialitäten in der nostalgischen Bügelverschlussflasche war sie aber dann doch überrascht: „Mehr-mals mussten wir außer-planmäßig abfüllen. Zeitweise gerieten wir sogar in Lieferengpässe, die wir durch Investition in weiteres Leergut mittlerweile aber auffangen konnten“, berichtet Thomas Schimpfle von der Geschäftsleitung. Und er freut sich: „Unser Abverkaufsziel fürs erste Jahr werden wir bereits nach sechs Monaten erreicht haben.“

Den überwältigenden Erfolg der „Freiherr von Zech“-Biere erklären sich die Gessertshausener Braumeister damit, dass sowohl das naturtrübe „Kellerbier“ als auch das feinwürzige „Premium“ echte Bierspezialitäten sind: nach überlieferter Rezeptur handwerklich gebraut – mit den besten Rohstoffen aus der heimischen Region. Lange und sorgfältig hatte die Brauerei die Entwicklung ihrer neuen regionalen Biermarke geplant, die rund um Augsburg im Umkreis von etwa 30 Kilometern zu haben ist. Ein Jahr lang gab es mehrere Versuchssude. Immer wieder wurde bei den Braumeisterbesprechungen verkostet und verfeinert, bis das optimale Ergebnis hinsichtlich Ge-



**Thomas Schimpfle/
Geschäftsführung**

schmack, Farbe und Vollmundigkeit erreicht war.

Investition in Qualitätssicherung

Mit erheblichen Investitionen wurde das Brauereilabor auf den neuesten Stand der Technik gebracht. Seit Anfang des Jahres kümmert sich ein eigens eingestellter Leiter der Qualitätssicherung um den gleichbleibend hohen Qualitätsstandard der „Freiherr von Zech“-Biere, zu denen sich jetzt auch noch ein Hefeweizen gesellt.

So findet eine permanente Qualitätskontrolle vom Sudhaus bis zur Flaschenabfüllung statt. „Wir möchten den Bierkennern die Garantie für gleichbleibende Qualität auf höchstem Niveau geben“, sagt Thomas Schimpfle. Dass sich die Investition gelohnt hat, davon ist er überzeugt: „Durch die enorme Nachfrage nach unseren Zech-Bieren konnten wir den Abverkauf deutlich steigern – und dies trotz des immer härter werdenden Konkurrenzkampfes im Biermarkt! Nicht zuletzt können wir dadurch unsere 50 Arbeitsplätze sichern.“

Brandneu:

Das „Freiherr von Zech Hefe-Weizen“

Die Kunden selbst waren es, die immer öfter nach dem „Freiherr von Zech Hefe-Weizen“ fragten. Kein Wunder – ist das Weizenbier doch gerade in Bayern

eine der beliebtesten Biersorten. Die Schimpfle-Brauereimeister ließen sich nicht lange bitten. Wie die beiden anderen Zech-Bierspezialitäten

sollte aber auch das Hefe-Weizen“ eine Spezialität mit Charakter werden, etwas Besonderes eben. Deshalb wurde für die Vergärung des „Freiherr von Zech Hefe-Weizen“ ein eigener Hefestamm gezüchtet, der ihm den frischen, leicht fruchtigen Charakter verleiht. Handwerklich verarbeitete Spezialmalze aus der

Region geben ihm seinen vollmundig-milden Geschmack.

Sammlerglas gratis

Ab sofort bekommt man das „Freiherr von Zech Hefe-Weizen“ in den

Getränkeabholmärkten der Region. Solange der Vorrat reicht, gibt es zu jeder Kiste „Freiherr von Zech Hefe-Weizen“ ein Original Zech-Weizen-Sammlerglas gratis dazu.

Den Freiherrn von

Zech hat es übrigens tat-sächlich gegeben.

Im 17. Jahrhundert schenkte er sein selbst gebrautes Bier in der Schlosswirtschaft in Deubach aus – den „Zech-Stuben“, wo auch heute wieder die Zech-Bierspezialitäten ganz „freiherrlich“ schmecken!



„Freiherr von Zech“ jetzt gratis testen!

Probieren Sie „Freiherr von Zech“ Kellerbier, Premium und das neue Hefe-Weizen. Gegen Vorlage dieses Coupons erhalten Sie bei Ihrem Getränke-händler 3 Flaschen nach Wahl gratis (0,15 € Pfand pro Flasche). Dieses Angebot ist gültig bis 15. Oktober 2003.

