

Der Kreisverband der CSU-Senioren besucht die Brauerei Wieninger

Vielleicht lag es am reizvollen Thema. Fakt ist, dass außergewöhnlich viele Mitglieder des Kreisverbandes Berchtesgadener Land der CSU- Seniorenunion die Einladung zur Besichtigung der Brauerei Wieninger in Teisendorf wahrnahmen.

Betriebsbesichtigungen sollten nach dem Willen der Vorstandschaft der CSU- Senioren die Leistungsfähigkeit, die Wirtschaftskraft sowie die soziale Bedeutung der heimischen Unternehmen vermitteln. Die soziale Bedeutung kommentierte der Kreisvorsitzende der CSU- Senioren, Heinz Dippel, in launigen Worten bei seiner Begrüßung mit einem Zitat der Bierbrauer aus der Septemбераusgabe der Handwerkszeitung: "Wir brauen nicht nur Bier, wir verteidigen den Ruf Deutschlands".



Der Chef der Brauerei, Christian Wieninger, ließ es sich nicht nehmen, selbst eine Gruppe der CSU-Senioren durch seinen Betrieb zu führen. Er vermittelte zunächst einen Einblick in die Geschichte der Brauerei, die urkundlich erstmals am Anfang des 17. Jahrhunderts erwähnt wurde. In den Familienbesitz kam die Brauerei 1813 durch Phillipp Wieninger. Seither wird sie lückenlos in der 7. Generation von dessen Nachfahren geführt. Der Wandel der Zeit machte auch vor der Brauerei Wieninger nicht Halt. In den historischen Gebäuden ist Technik von heute. Als noch von vielen Unternehmern "Ökologie" für eine indische Religion gehalten wurde, investierte der Vater des heutigen Besitzers bereits in umweltschonende Techniken. Voller Stolz verwies Wieninger auf den betriebseigenen Wertstoffhof, eine Biogasanlage, eine zentrale Hackschnitzelheizung, die Kohlendioxid-Rückgewinnung sowie eine weitgehende Wärmerückgewinnung über Wärmetauscher. Diese Investitionen rechnen sich und haben der Brauerei unter anderem eine Auszeichnung für umweltbewusste Unternehmensführung sowie die Bayerische Umweltmedaille eingebracht.

Dann begann die eigentliche Führung. Aufgeteilt in zwei Gruppen, wobei die zweite Gruppe von Herrn Riedner aus der Geschäftsleitung übernommen wurde, ging es zunächst einige Stockwerke



über schmale Treppen hinauf zum Malzboden. An Schautafeln wurde der komplette Werdegang des Bieres und damit der weitere Besichtigungsverlauf ausführlich erklärt, wobei keine Frage aus dem interessierten Publikum unbeantwortet blieb. Von der luftigen Höhe der Malzsilos ging es wieder abwärts in die Hitze des Sudhauses mit Maischebottich und Sudpfanne. Der weitere Weg führte die Besucher zu den Gärbottichen, in denen die kleinen Helferlein des Bierbrauers, die Hefezellen ihre Arbeit verrichten, indem sie den Malzzucker in Alkohol und Kohlendioxid umwandeln. Für verschiedene Biersorten gibt es ebenso verschiedene Hefestämme, die im Hause Wienerer in Reinzuchten kultiviert werden. Das solchermaßen fertiggestellte Bier darf jetzt zehn Meter unter der Erde in einem historischen Bierkeller bis zu drei Monaten reifen. Hier wurden die Unterschiede zwischen einem Billigbier, das eine Herstellungszeit von zwei Wochen durchläuft und einem Qualitätsbier, das vier Monate Entwicklungszeit beansprucht, verdeutlicht. Tapfer stiegen die CSU-Senioren die steile Treppe hinab und während sie im Sudhaus unter der Hitze stöhnten,



froren sie jetzt ein bisschen. Dafür wurden sie am Ausgang mit einer Kostprobe des "Zwickelbieres" belohnt, einem unfiltrierten Bier, das noch alle Schweb- und Trübstoffe enthält und daher ernährungsphysiologisch besonders wertvoll und bekömmlich ist.

Zum Abschluss lud Christian Wienerer die CSU-Senioren zu einer bayrischen Brotzeit und zum Probieren des weitgefächerten Bierangebotes in den Brauereigasthof ein. Dabei bedankte sich Heinz Dippel mit einem kleinen Präsent bei den beiden Führungskräften Christian Wienerer und Ernst Riedner für die kompetente Führung und die Gastfreundschaft.