



MEDIENINFORMATION

THEMA: Kuchlbauer trotz dem Branchenrückgang: Weiterer Zuwachs auch in 2020

DATUM: 27.07.2021

Kuchlbauer trotz dem Branchenrückgang: Weiterer Zuwachs auch in 2020

- ***Brauwelt* veröffentlicht Marktüberblick 2020: Weißbierabsatz rückläufig**
- **Brauerei zum Kuchlbauer steigert Hektoliterausstoß**
- **Plus durch hohe Produktqualität und Zusammenhalt im Unternehmen**

Abensberg, 27. Juli 2021 – Die Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG hat zum wiederholten Mal Grund zum Feiern: Der Weissbier-Spezialist aus Abensberg konnte den Hektoliterausstoß auch 2020 steigern – obwohl der Weißbiermarkt bereits seit einigen Jahren rückläufig ist. Die Corona-Pandemie hat vielerorts zusätzlich für Rückgänge beim Weißbier gesorgt. Das Branchenmagazin *Brauwelt* hat in der Juli-Ausgabe Nr. 28-29 (2021) aktuelle Zahlen zum Weißbiermarkt 2020 vorgelegt: Die Brauerei zum Kuchlbauer zählt zu den wenigen Ausnahmen, die zulegen konnten.

Insgesamt wurden von dem Fachmagazin für die Brau- und Getränkewelt die 25 größten nationalen Weißbiermarken zu den Ausstoßzahlen inklusive Ausfuhr im Jahr 2020 befragt. Der Vergleich mit dem Vorjahr lieferte folgendes Ergebnis: Die Gesamthektoliterzahl schrumpfte um fast 7 %, viele bekannte Weißbierbrauereien mussten zum Teil noch dramatischere Rückgänge hinnehmen. Unter den 25 aufgeführten Brauereien stehen nur drei Unternehmen mit einem Plus ins Auge – der Weissbierbrauer Kuchlbauer aus Abensberg zählt zu den Gewinnern: Die Brauerei konnte den Ausstoß 2020 um 1,3 % steigern.

„Viele unserer Betriebsangehörigen haben den Bericht in der *Brauwelt* gelesen. Die Freude und der Stolz über unseren gemeinsamen Erfolg lassen sich kaum verbergen“, berichtet der Geschäftsführer der Familienbrauerei Jacob Horsch von der aktuellen Stimmung im Unternehmen. 2014 ist der Bräu in neunter Generation in die Geschäftsführung eingestiegen, seit 2015 verzeichnet die Brauerei – entgegen dem Branchentrend – ein kontinuierliches und gesundes Wachstum, aufgelaufen um 20 %. „Wir sind die

letzten sieben Jahre jedes Jahr in kleinen Schritten gewachsen. Diese langsame, aber stetige positive Entwicklung macht uns zu einem zuverlässigen Arbeitgeber und Geschäftspartner in unserer Region.“

Den Erfolg schreibt sich Horsch aber keineswegs auf die eigene Fahne. „Ich möchte meinem Team danken. Wir hatten durch Corona kaum Ausfälle und ich kann auf Betriebsangehörige zählen, die hinter unserer Brauerei stehen. Die Spaß haben an dem, was sie tun und die von ‚Wir‘ sprechen, wenn sie über unsere Biere oder die Brauerei reden. Das spüren unsere Kunden und das merkt man an unseren Produkten. Wir sind eine Brauereifamilie und kein Konzern.“

Die Brauerei zum Kuchlbauer hat sich seit den 1970er Jahren auf das Brauen von Weißbier spezialisiert. Das bringt selbstredend einen hohen Qualitätsanspruch mit sich, der sich langfristig auszahlt, wie die aktuelle Unternehmensentwicklung zeigt. „Bezogen auf die Qualität unserer Weißbiere gibt es nur einen Leitsatz: ohne Kompromisse“, erklärt Horsch. Dabei bezieht er sich nicht nur auf die hervorragenden regionalen Rohstoffe aus der Hallertau, dem Bayerischen Jura und dem Gäuboden mit besten Bodenqualitäten. „Die technische Ausstattung unserer Brauerei ist eine der besten in Bayern. Wir geben unserem Chef-Braumeister alles, was nötig ist, um aus einem Sud auch noch kleinste Details herauszuarbeiten. Bei uns bestimmt nicht der Controller über den Brauprozess oder Anschaffungen“, fasst Horsch die Gründe für den Erfolg zusammen.

Das Weißbier schwächelt, schreibt die *Brauwelt*, aber nicht bei Kuchlbauer. „Ich bin zwar im sogenannten verflixten siebten Jahr in der Geschäftsführung“, sagt Jacob Horsch mit einem Augenzwinkern, „aber wir setzen alles daran, den Erfolgskurs zu halten.“ Der Brauerei stehen große Veränderungen ins Haus – das erfreuliche Wachstum fordert seinen Tribut. Die Marktlage gibt jetzt angenehmen Rückenwind.

(Wörter: 525 | Zeichen mit Leerzeichen: 3.774)

FOTOS (Werke nach § 2 UrHGes) | BILDTEXTE



Foto 1 Jacob Horsch, Bräu in 9. Generation (Foto: Brauerei zum Kuchlbauer)

Alle Fotos zur honorarfreien Veröffentlichung in Verbindung mit dieser Medieninformation bei Nennung des Urhebers/der Urheber Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG

Unternehmensprofil

„Bier ist ein Genussmittel, das nicht fabriziert wird, sondern entsteht“ – gemäß diesem Leitsatz steht die Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG mit Sitz in Abensberg (Ndb.) seit über 100 Jahren für die handwerkliche, schonende Herstellung von Weissbier-Spezialitäten aus besten regionalen Rohstoffen. Überlieferte Familienrezepturen, der hauseigene Hefestamm und das eigene Brunnenwasser verleihen den Weissbieren einen charakteristischen, unverkennbaren Geschmack. Die Gärung in traditionellen offenen Gärbottichen und der hohe Weizenmalzanteil in den Rezepturen erfordern hohes handwerkliches Geschick und zeichnen die Brauerei zum Kuchlbauer als Weissbier-Spezialist mit hohem Qualitätsanspruch aus. Die 6 Weissbiersorten der Brauerei werden regional vertrieben und weltweit exportiert.

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG

Römerstraße 5 – 9 · 93326 Abensberg · 09443 9101-0 · info@kuchlbauer.de

Gegründet um das Jahr 1300 besitzt die Privatbrauerei eines der ältesten Braurechte der Welt. Seit 1903 befindet sie sich im Besitz der Familien Salleck/Horsch. Das Unternehmen wird in neunter Generation von Bräu Jacob Horsch geführt und beschäftigt derzeit rund 80 festangestellte Mitarbeiter. Seit seinem Eintritt in die Geschäftsführung 2014 treibt Horsch die nachhaltige Modernisierung der Brauerei voran mit einem erklärten Ziel: Klimaneutralität.

Überregionale Bekanntheit erlangte die Besucherbrauerei durch das Angebot von Brauereiführungen und die bislang weltweit einzigartige Verbindung von Bier und Kunst: 2009 eröffnete der Kuchlbauer Turm, das heutige Wahrzeichen der Brauerei, basierend auf einer Idee von Friedensreich Hundertwasser. Seit 2014 gewährt das KunstHausAbensberg als begehrtes Kunstwerk tiefere Einblicke in das Schaffen des österreichischen Künstlers.

PRESSEKONTAKT:

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG
E-Mail: pr@kuchlbauer.de
Domain: www.kuchlbauer.de