

# Die Kleine mit dem langen Hals ist kultig

Trend Klosterbrauerei Ursberg setzt auf die Abfüllung in 0,33-Liter-Flaschen. Betrieb sieht Qualität, Kundennähe und Sympathie als Chance

VON PETER ROTHERMEL

**Ursberg** Die Zeiten sind hart, aber der Optimismus bei Bernd Schramm, Geschäftsführer des Klosterbräuhauses Ursberg, ist groß. Bis 2050 wird in Deutschland nur noch halb so viel Bier getrunken wie heute, sagen die Demografen. Der Marktanteil der Billigbiere wird in den nächsten Jahren deutlich steigen und die internationalen Bierkonzerne versuchen mit aller Macht, weitere Anteile auf dem deutschen Markt zu erobern. Was kann eine lokale Brauerei also tun, um sich vor solch einem Hintergrund zu behaupten?

In Kundennähe, Qualität und

Service will sich Schramm von den Großen absetzen und dabei auch die Tradition hochhalten. Wie es Jahrhunderte guter klösterlicher Brauch war, wird auch heute in Ursberg handwerklich ursprüngliches Klosterbier gebraut. Gedreht hat Schramm zusammen mit seinem Team aber an der Stellschraube in Sachen Marketing.

## Hausaufgaben gemacht

„Seit Jahrhunderten wird in der Klosterbrauerei Ursberg in 0,5-Liter-Flaschen abgefüllt“, bringt Bernd Schramm die Problematik in einem Satz auf den Punkt. „Natürlich haben auch wir den Trend hin

zum kleineren Flaschenbier erkannt und unsere Hausaufgaben gemacht.“ Die Hausaufgaben gemacht, das heißt für Schramm und seinem langjährigen Braumeister Ernst Kerler: Eine neue Bierflaschenform musste gefunden werden und neue Etiketten mussten designt werden. Zudem galt es, die Abfüllanlage so umzurüsten, dass mit der gleichen Maschine sowohl 0,5-Liter-Flaschen wie auch 0,33-Liter-Flaschen befüllt werden können. Letztere gelangen aber nicht mehr in die traditionelle blaue Bierkiste. In einem edlen anthrazitfarbenen Gebinde werden mit dem „Ursberger Pils“ und dem „Ursberger Zwickel“ vorerst zwei Biersorten in

neuer Form angeboten. „Qualität und Sympathie – darin liegt für uns eine große Zukunftschance“, ist sich Bernd Schramm, der seit 2010 als Geschäftsführer für das Klosterbräuhaus Ursberg samt Brauerei verantwortlich ist, sicher. Die Qualität wird bei der Klosterbrauerei durch die neue Verpackung signalisiert. Als „kultig“ soll die neue 0,33-Liter-Flasche mit dem langen Hals angesehen werden.

Den Trend zu kleinen Flaschen führt Braumeister Ernst Kerler auf verschiedene Ursachen zurück. „Die Tendenz kommt aus dem Norden, wo man dank kleinerer Mengen immer frisches Bier genießt. Außerdem haben sich die Trinkgewohnheiten geändert. Früher war es unschicklich, aus der Flasche zu trinken. Heute ist das gang und gäbe.“

## Jedem sein eigenes Bier

Auch spricht die Klosterbrauerei mit den neuen Gebinden einen breiten Kundenkreis an, den traditionellen Biertrinker ebenso wie Senioren, weibliche Bierfans und junge Leute. Den Maßkrug und die Halbe wird es laut Schramm weiter geben. „Jeder soll sein Bier so genießen können, wie es ihm am liebsten ist.“

## Klosterbrauerei Ursberg

- Bereits 1623 erbaute das Kloster Ursberg eine eigene Braustelle, in der bis heute nach alten Rezepten traditionell mit Wasser aus dem eigenen Brunnen und Malz, Bier gebraut wird.
- Ursberg ist eine der letzten echten Klosterbrauereien in Bayern. Neben einem breit gefächerten Limonadensortiment werden unweit des mächtigen Kirchturms sechs Biersorten gebraut und abgefüllt.
- Die bekanntesten Biere sind der Ursberger Aloisiusbock und das unfiltrierte, naturtrübe Zwickelbier. (rop)



Auch das Erscheinungsbild der traditionellen 0,5-Liter-Flaschen wurde neu designt.



Kultig, modisch, trendy: die neue Flaschenserie und Etikettierung der Ursberger Klosterbrauerei. Fotos: Peter Rothermel



Die Zufriedenheit mit ihrem neuen Produkt ist ihnen anzusehen: Bernd Schramm (links), Geschäftsführer der Klosterbräuhaus Ursberg GmbH und Braumeister Ernst Kerler präsentieren die neue 0,33-Liter-Flasche samt neuem Bierträger.