

Brauerei Pinkus Müller

Kreuzstraße 4-10
Telefon 0251/45151
info@pinkus.de

48143 Münster
Telefax 0251/57136
www.pinkus.de

Brauerei Pinkus Müller GmbH & Co. KG · Kreuzstraße 4-10 · 48143 Münster



Münster, 19. Mai 2022

An unsere Kunden

Pinkus Pils im Test

Sehr geehrte Damen und Herren,

seit über 200 Jahren werden in unserem Hause Biere von Qualität und Geschmack in handwerklicher Tradition hergestellt. Nun, nachdem Pinkus Bier in vielen vorangegangenen Tests für gut und sehr gut befunden wurde, lautet das Resultat in der aktuellen Ausgabe des Ökotest-Magazins „Ungenügend“. Diese Nachricht trifft uns schwer.

Wir sind zuvor zwar über den sensorischen Befund informiert worden. Doch uns war nicht bekannt, dass es zu einer Abstufung um gleich vier Noten und damit zu einem derartigen Verriss kommen würde. Die untersuchte Charge war bis zum Bekanntwerden der Testergebnisse gewohnt unauffällig, es hat keine Reklamationen dazu gegeben. Ebenso wenig gaben unsere Rückstellproben Anlass zur Sorge.

Es ist anzunehmen, dass die gesamte Produktion des betroffenen Loses (MHD 08/2022 B1, 0,5-Liter-Bügelflasche) längst verkauft und verzehrt ist. Die bemängelte Infektion mit bierschädlichen Bakterien ist leicht beim Konsum festzustellen und hätte logischerweise zu einer Welle von Reklamationen führen müssen; diese ist aber ausgeblieben. Aus diesem Grund waren auch weitere Maßnahmen, insbesondere ein Rückruf, nicht angezeigt. Nachfolgende Produktionen sowie andere Sorten sind nicht betroffen; Pinkus Biere sind nach wie vor uneingeschränkt verkehrsfähig und qualitativ hochwertig.

Durch den Verzicht auf nachträgliche Konservierungsmaßnahmen (z. B. Flaschenpasteurisation filtrierter Vollbiere) entsprechend der für uns einschlägigen BIOLAND-Braurichtlinien bleibt in der Bio-Brauerei stets ein Restrisiko, sich auf dem Abfüllwege eine Kontamination einzuhandeln. Das ist jetzt anscheinend trotz aller Vorsichtsmaßnahmen bei uns passiert, dennoch halten wir uns auch zukünftig an die biologische Wirtschafts- und Arbeitsweise und liefern naturnahe, reine und unverfälschte Bio-Biere in ganz Deutschland, weite Teile Europas und nach Übersee.

Wir hoffen sehr, dass uns und Ihnen die negativen Schlagzeilen im Zusammenhang mit dem vernichtenden Testergebnis – das im Übrigen von unserem Brauereiverband als reichlich unseriös eingestuft wird – nicht allzu sehr schaden. Danke an alle, die uns die Treue halten und Verständnis aufbringen.

Mit freundlichen Grüßen

Dipl.-Ing. Friedhelm Langfeld, Braumeister