

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, 2. Juli 2022

An unsere Kunden

Neuigkeiten aus unserer Brauerei

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kunden und Freunde unseres Hauses,

vor einigen Wochen hat die Nachricht vom schlechten Abschneiden eines unserer Produkte (Pils in Bügelflaschen) im Magazin Ökotest für gehörigen Wirbel bei uns gesorgt. Freilich sind wir der Sache sofort und sehr akribisch auf den Grund gegangen und haben die Ursache für den festgestellten Mangel gefunden.

Wir haben uns im Bereich der Flaschen-Füll- und Verschließmaschine, die wir erst seit Ende 2020 als neue Einheit installiert hatten, eine tückische Streukontamination mit Bierverderbern eingehandelt. Diese brauereitypischen Bakterien gelangen über die Umgebungsluft in das bereits abgefüllte, aber noch unverschlossene Produkt, und verändern es sehr, sehr langsam, so dass oft erst nach Monaten eine geschmackliche Auffälligkeit auftritt. Alkohol, bestimmte Hopfenbestandteile, der niedrige pH-Wert des Bieres und fehlender Sauerstoff hemmen das Wachstum zusätzlich. Für uns Menschen sind Bierschädlinge absolut ungefährlich. Und: bis heute hat uns seitens unserer Kunden keine Beschwerde zu der im Testheft bemängelten Charge erreicht.

Durch umfangreiche Sanitations- und Desinfektionsmaßnahmen in den sensiblen Bereichen konnte die Verunreinigung rasch entfernt werden, so dass die Füllanlagen schon nach wenigen Tagen wieder liefen; wir haben jüngst auch die Abfüllung von Bügelflaschen wieder aufgenommen. Es wurden Reinigungs- und Wartungsintervalle weiter verschärft und angepasst; ein externes, auf die Belange einer traditionell arbeitenden Brauerei spezialisiertes Labor war bei der Einrichtung wirksamer Kontrollmethoden behilflich, damit der Hygienestatus täglich vor, während und nach dem Betrieb der Anlagen überwacht werden kann. Mehr denn je ist unser Arbeitsalltag nun von qualitätserhaltenden und -steigernden Maßnahmen geprägt.

Wir haben gelernt, dass kleine Dinge, minimale Eingriffe und Veränderungen oft große Auswirkungen und schwere Folgen haben können, und sind froh, dass der Fehler gefunden wurde. Überwältigt von einer Welle von Unterstützung, Beistand und Zuspruch bedanken wir uns sehr für Ihr und Euer Vertrauen und Verständnis. Wir werden weiterhin mit viel Einsatz und Liebe handwerklich gutes Bier aus wertvollen, gesunden Rohstoffen nach BIOLAND-Richtlinien brauen.

Mit ganz herzlichen Grüßen im Namen der Familie und der Belegschaft der Brauerei

Barbara Müller und Friedhelm Langfeld