



## Genuss aus der Bügelflasche: Reinheitsgebot auch beim Abfüllen.



Seit ziemlich genau 100 Jahren wird in der Brauerei Unertl im oberbayerischen Haag ausschließlich Weißbier gebraut, derzeit rund **20.000 Hektoliter im Jahr**. Jeden Tag wird ein Sud mit 90 Hektolitern gekocht, der zunächst lange in offenen

Gärbottichen heranreift. Bis heute wird dieser Sud in die traditionellen Halbliter-Bügelverschluss-Flaschen, die „**Maurer-Flaschen**“, zum Weiterreifen abgefüllt.

Gerade wenn man Hefeweizen mit viel **frischer Hefe** in der Flasche abfüllt, muss sich der Braumeister auf seine Anlage verlassen können. Insbesondere im Hals, im Bügel und am Porzellan-Köpfchen können sich sonst Keime absetzen. Hinzu kommt die Gefahr von angetrockneten Hefe-Resten am Flaschenboden, die vor dem Wiederbefüllen entfernt werden müssen – das schafft nicht jede Waschmaschine. „Unsere neuen Maschinen setzen auf Taktspritzung mit Vollstrahldüsen. Jede Bügelverschlussflasche wird **deutlich länger behandelt**, also auch besser gereinigt, und kann bis zu xxxxx Mal wiederverwendet werden. Gleichzeitig brauchen wir **weniger Frischwasser**“, freut sich Brauerei-Inhaber Alois Unertl. „Wir sparen Strom und Reinigungsmittel und produzieren **weniger Abwasser**.“

Seine moderne Flaschenreinigungs- und Abfüllmaschine besitzt eine Leistung von **bis zu 12.000 Flaschen** in der Stunde. Jeweils 18 Flaschen werden eingefahren, restentleert, mit Heiß- und Warmwasser vorgespritzt, nochmals kalt ausgespritzt und mittels Taktspritzung rückstandslos gereinigt. Erst dann kommt der Sud zur Abfüllung. Am Ende steht jede Flasche, für die unverwechselbare **Unertl-Qualität**, die Kenner in ganz Oberbayern schätzen: bester Biergenuss in einwandfrei gereinigten Glasflaschen. **Schluck für Schluck**. Jetzt mitmachen und gewinnen beim **Gewinnspiel unter: [www.unertl.de](http://www.unertl.de)**

