



Qualitätsbier für die Region

Angesichts der starken Konzentration auf dem deutschen Biermarkt haben es kleinere Brauereien sehr schwer. Überleben können sie nur mit höchster Qualität und gutem Service. So auch die Brauerei Wolferstetter aus dem bayerischen Vilshofen. Die Brauerei ist seit über 100 Jahren im Familienbesitz und bietet den Bierfreunden ein breites Spektrum an Qualitätsprodukten. Deshalb ist der Betrieb auch seit zwölf Jahren DLG-prämiert und wurde 2012 sogar mit dem Bundesehrenpreis ausgezeichnet.



Wolferstetter Bier

Der größte Teil der Produktion aus der Brauerei Wolferstetter geht an den Handel, ansonsten wird auch die Gastronomie beliefert.

Das wichtigste Produkt ist das Export Hefe Weizen. Weitere Biere sind dunkles Weizen und leichtes Weizen, Edel Hell, Festbier, Lager, Josef Groll Pils, Urtyp Export Hell sowie Hopfen Leicht. Radler, Weizen Fit, Hell Alkoholfrei, die saisonalen Bock und Weizen Bock sowie Dunkel Spezial runden das Spektrum ab. Darüber hinaus wird für andere Brauereien aus der Region gebraut, was zu einer optimalen Auslastung der

Produktionskapazitäten beiträgt. „Wir bieten eine hohe und konstante Produktqualität“, betont Geschäftsführer und Eigentümer

„
Wir bieten eine hohe und konstante Produktqualität.“

Georg Andreas Huber. Seit der Gründung im Jahr 1907 ist die Brauerei im Besitz der Familie Wolferstetter-Huber. Die Brauerei beschäftigt 52 Mitarbeiter, erwirtschaftet einen Umsatz von sieben Millionen EUR und braut jährlich

95.000 hl. Der geografische Markt liegt im Umkreis von 50 bis 60 km rund um Vilshofen. 3 bis 4% des Umsatzes entfallen auf Österreich,

Rumänien und Italien, wo überwiegend Handelsunternehmen beliefert werden. Regionale Werbung im Radio und in Zeitungen sowie Sponsoring von Sportvereinen sind die wichtigsten Marketingaktivitäten. Veränderungen an Strategie

Brauerei Wolferstetter

Georg Huber KG
Bürg 26
94474 Vilshofen
Deutschland

☎ +49 8541 588-0
☎ +49 8541 588-15

✉ info@wolferstetter-
brauerei.de

🌐 www.wolferstetter-
brauerei.de

und Produkten sind nicht geplant, der aktuelle Kurs soll erfolgreich weitergeführt werden. |



Moderne Technik: Hier wird das Brauen der verschiedenen Biere überwacht



Bier für die Region: 95.000 hl werden jährlich gebraut