

Senioren-Union Rottal-Inn besichtigt die Gräfliche Brauerei Arco in Adldorf

Auf großes Interesse stieß bei der Senioren-Union Rottal-Inn die Einladung zur Besichtigung der Gräflichen Brauerei Arco in Adldorf. Organisiert wurde die Veranstaltung von Alfons Plankl in Zusammenarbeit mit Verkaufsleiter Jürgen Rummel.

Zu Beginn begrüßte Otto Graf von und zu Arco-Valley die Gäste persönlich und gab einen Einblick in die Geschichte von Schloss und Brauerei in Adldorf. Bedauerlicherweise gingen bei einem Brand im Jahr 1630 wichtige Unterlagen verloren, sodass eine genaue Datierung der Anfänge heute nicht mehr möglich ist. Über die aktuelle Entwicklung des Unternehmens informierte anschließend Direktor Georg Reichert.

Die Brauerei ist jährlich auf mehr als 30 Festen und Fahnenweihen vertreten, auch das traditionelle Pferdegespann ist dabei regelmäßig im Einsatz. Beim Karpfhamer Volksfest werden drei Festzelte mit Bier aus Adldorf beliefert. Seit der Auflösung der Brauerei Arco in Bad Birnbach im Jahr 2014 wird deren Bier ebenfalls in Adldorf gebraut. Auch die Marken Weideneder und Krieger produzieren inzwischen dort. Die komplette Belegschaft wurde übernommen, sodass heute rund 100 Mitarbeiter am Standort beschäftigt sind.

Unter den Teilnehmern war auch der Landesvorsitzende der Senioren-Union, Franz Meyer, der sich die Führung nicht entgehen ließ. In zwei Gruppen führten Braumeister Josef Apfel und Brauer Alfons Flieger die Besucher durch die verschiedenen Stationen des Betriebs.

Die Rohstoffe stammen überwiegend aus der Region, insbesondere aus den brauereieigenen Gutshöfen in Adldorf und Baumgarten; der Hopfen wird aus der Hallertau bezogen. Im Sudhaus werden die Zutaten mit Wasser vermischt, über den Läuterbottich getrennt und anschließend in der Würzpfanne weiterverarbeitet. Je nach Biersorte wird Hopfen zugegeben, im sogenannten Whirlpool setzen sich schließlich die Trubstoffe ab. Ein Sud umfasst 160 Hektoliter und dauert etwa vier Stunden, insgesamt werden täglich sechs Sude in zwei Schichten angesetzt.

Im Gärkeller reift das Bier in sieben Gärtanks heran, bevor es im Lagerkeller – je nach Sorte rund fünf Wochen – seine endgültige Qualität erreicht. Im Filterkeller werden Hefe und letzte Trubstoffe entfernt.

Besonders beeindruckt zeigten sich die Senioren von der modernen Abfüllanlage: Auf Förderbändern durchlaufen die Flaschen Reinigung, Befüllung, Verschluss und Etikettierung. Rund 40.000 Flaschen pro Stunde

werden hier abgefüllt. Kamerasysteme kontrollieren dabei die Sauberkeit und Qualität jeder einzelnen Flasche.

Zum Abschluss waren die Teilnehmer zu einer Brotzeit mit Verkostung der Arco-Erzeugnisse eingeladen. Alfons Plankl bedankte sich im Namen der Gruppe bei der Brauereiverwaltung mit einem Glas Honig aus der Region.



Zum Bild: Die Gruppe der Senioren-Union Rottal-Inn vor dem Schloss der Grafen Arco auf Valley