

# Augsburger Gold

ANZEIGE

## Ein Augsburger für Augsburg

Jetzt die Thorbräu „Probe-Maß“ runterladen

„Augsburger Gold“ – so lautet der offizielle Titel für das neue Premium-Bier der Thorbräu Brauerei in Augsburg. Gebraut nach alter Augsburger Brautradition erhält dieses helle Bier vor allem durch die Verwendung von Tettmanger Aromahopfen, Braugerste aus streng kontrolliertem Anbau und dem bekannt frischen Quellwasser der Thorbräu Brauerei seine besondere Note.

Mit dem neuen Premium-Bier ergänzt das Brau-Team um Diplom-Braumeister Max Kuhnle das bereits umfangreiche und erfolgreiche Brauerei-Sortiment um eine weitere starke und schmackhafte Sorte, die nach einem verfeinerten Rezept gebraut wird. Alle Interessierten können das „Augsburger Gold“ jetzt in der Einführungsphase kostenlos testen – mit der Thorbräu „Probe-Maß“. Im Internet kann man unter [www.augsburger-gold.de](http://www.augsburger-gold.de) einen Gutschein ausdrucken, mit dem dann zwei Flaschen „Augsburger Gold“ in der Brauerei am Wertachbrucker Tor abgeholt werden können.

Unter dem Projekt-Motto „Ein Augsburger für Augsburg“ möchte die Thorbräu Brauerei als echte Augsburger Brauerei, ihre Verbundenheit mit dem Standort Augsburg zeigen. So entstand die Idee, pro verkauftem Kasten

„Augsburger Gold“, jeweils einen Euro für ein gemeinnütziges Augsburger Projekt zur Verfügung zu stellen. Die Schirmherrschaft hat Oberbürgermeister Dr. Paul Wengert übernommen. Koordiniert wird die Benefizaktion vom „Bündnis für Augsburg“, einer Verantwortungsgemeinschaft der Fuggerstadt, die das Ziel hat, die Lebensqualität in Augsburg und der Region zu steigern. So fließt der Euro den Thorbräu pro verkauftem Kasten „Augsburger Gold“ zur Verfügung stellt, auf das treuhänderisch verwaltete Konto.

Pro Quartal soll ein ausgewähltes, gemeinnütziges Projekt im städtischen Bereich finanziell unterstützt werden. Welches Projekt das jeweils sein wird, können die Augsburger selbst aktiv durch ihre Teilnahme entscheiden. Denn alle haben die Möglichkeit, sinnvolle Projekte vorzuschlagen und im Internet über deren Verwirklichung abzustimmen. Auf der neu eingerichteten Internetseite [www.augsburger-gold.de](http://www.augsburger-gold.de) kann man alle Informationen zu den neuen gemeinnützigen Projektvorschlägen nachlesen und natürlich zukünftig auch die bereits realisierten Objekte betrachten. Weitere Informationen und Downloads: [www.augsburger-gold.de](http://www.augsburger-gold.de) und [www.thorbraeu.de](http://www.thorbraeu.de)



Diplom-Braumeister Max Kuhnle, Geschäftsführer der Thorbräu Brauerei, unterstützt mit seinem neuen Premium-Bier „Augsburger Gold“ gemeinnützige Projekte in der Fuggerstadt.  
Foto: Marianne Rippel

## Die Brauerei Thorbräu setzt auf Trend und Tradition

Ausgezeichnete und prämierte Bio-Biere

Man schrieb das Jahr 1582: Sir Francis Drake, der Pirat der Königin, trat sein erstes Kommando an und in Augsburg wurde die Thorbräu gegründet. 1875, das Jahr in dem Albert Schweitzer, der Arzt von Lambaréné, geboren wurde, ist auch das Jahr, in dem die Familie Kuhnle die Brauerei Thorbräu übernahm. Seitdem ist viel Wasser den Lech hinuntergelaufen und viel Thorbräu Bier durch durstige Kehlen. Heute setzt Diplom Braumeister Max Kuhnle, der Geschäftsführer des Familienunternehmens, auf Trend und Tradition. Das zeigte sich auch beim historischen Wertachbrucker Thorfest im Juli diesen Jahres. Thorbräu hatte zum Fest ein Bier gebraut, wie es auch im Mittelalter genossen wurde. Nach einem Rezept aus dem 16. Jahrhundert wurde das „Schwarzbier“, ein dunkles, unfiltriertes Bier, in nostalgischen Tonkrügen ausgeschenkt.

Soweit zur Tradition – trendig hingegen sind die Bio-Biere der Brauerei. Bereits im Februar 2005 wurde Thorbräu auf der Bio-Fach, der Weltleitmesse für Bio-Produkte, für sein Bio-Bier ausgezeichnet. Hopfen und Gerste des legendären „Celtic“ stammen aus

ökologischem Landbau. Innovativ und dem Standort verbunden ist jetzt auch die Markteinführung des neuen Premium-Biers „Augsburger Gold“. Unter dem Motto „Ein Augsburger für Augsburg“ wird von jedem verkauften Kasten ein Euro für ein gemeinnütziges Augsburger Projekt zur Verfügung gestellt.

Das reine Wasser der süffigen Thorbräubiere, kommt aus dem hauseigenen, 164 Meter tiefen, Brauereibrunnen. Doch nicht nur zum Bierbrauen wird das frische Quellwasser verwendet, sondern auch zur Herstellung der alkoholfreien Getränken.

**Hier sprudelt das Kellerbier**

Direkt zwischen Brauerei und Wertachbrucker Tor findet man das „Bräustüberl zum Thorbräu“. Seit 1582 werden hier, kellerfrische Biere ausgeschenkt. Auch heute sprudelt das süffige unfiltrierte Kellerbier direkt vom Lagertank in die Gläser. Dazu gibt's zünftige Brotzeiten, hausgemachte bayerische und schwäbische Schmankerl und günstige Mittagsgesichte. mcr