



## Serienerfolg für das Walsumer Brauhaus: Meister.Werk.NRW zum 11. Mal in Folge

### **Ehrenpreis des Landes Nordrhein-Westfalen würdigt handwerkliche Qualität, verantwortungsvolle Betriebsführung und regionale Verbundenheit**

**Duisburg, 20. April 2026 – Das Walsumer Brauhaus zählt auch 2026 zu den Preisträgern des Landesehrenpreis „Meister.Werk.NRW“. Mit der Auszeichnung zum elften Mal in Folge wird eine Leistung gewürdigt, die vor allem für eines steht: Kontinuität. Christian Mönig und Ricarda Jäger prägen das Walsumer Brauhaus mit Erfahrung, Sorgfalt und handwerklichem Können. Als Betriebsleiter und Braumeisterin sowie zertifizierte Biersommelière stehen beide für den Qualitätsanspruch der Hausbrauerei.**

Mit „Meister.Werk.NRW“ würdigt das Land Nordrhein-Westfalen Betriebe des Lebensmittelhandwerks, die in besonderer Weise für Qualität, Verantwortung und Nähe stehen. Die Auszeichnung ist damit auch eine Anerkennung für eine Arbeitsweise, die handwerkliche Fertigkeiten, verantwortungsvolle Betriebsführung, hochwertige Rohstoffe und eine enge Verbindung zur jeweiligen Region im besten Sinne zusammenführt. Silke Gorißen, Ministerin für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen, betont: „Ich möchte Ihnen mit dieser Auszeichnung meine Anerkennung für Ihre herausragenden Leistungen im Lebensmittelhandwerk aussprechen – einem Handwerk, das in Nordrhein-Westfalen einen bedeutenden Stellenwert in der Ernährungswirtschaft einnimmt. Sie tragen maßgeblich dazu bei, das Wissen über die handwerkliche Herstellung regionaler Produkte zu bewahren und weiterzugeben. Ihre Arbeit steht für Qualität, Verantwortung und Nähe – und das sowohl gegenüber Ihren Auszubildenden und Mitarbeitern als auch gegenüber Ihrer Region.“

# Presse-Information



„Die Auszeichnung ‚Meister.Werk.NRW‘ ist für uns eine besondere Bestätigung, weil sie genau das würdigt, worauf es uns im Brauhaus Urfels ankommt: handwerkliche Qualität, Verlässlichkeit und die enge Verbundenheit mit unserer Region“, sagt Betriebsleiter Christian Mönig.

Die Beständigkeit, mit der im Walsumer Brauhaus gearbeitet wird, zeigt sich nicht zuletzt darin, dass das Land Nordrhein-Westfalen das Brauhaus seit Jahren auszeichnet. Zum elften Mal zählt das Brauhaus ohne Unterbrechung zu den Preisträgern. Das unterstreicht den verlässlich hohen Qualitätsanspruch. Alle Biere sind ungefiltert, naturtrüb und werden zudem nicht pasteurisiert.

Ein zusätzlicher Beleg dafür sind die regelmäßigen Erfolge bei den DLG-Qualitätsprüfungen für Bier, an denen das Walsumer Brauhaus seit 2019 teilnimmt. Als eine der kleinsten Brauereien wurde das Walsumer Brauhaus dort bereits mehrfach mit der höchsten Auszeichnung prämiert. In diesem Jahr erhielten das Walsumer Dunkel und das Walsumer Hell jeweils DLG Gold. Die DLG-Qualitätsprüfung zählt mit strengen Prüfkriterien, Laboranalysen und einer Experten-Jury aus sensorisch geschulten Prüfern zu den anspruchsvollsten und objektivsten Qualitätsprüfungen der Braubranche.

Ricarda Jäger freut sich sehr über diese Prämierung: „Dass unsere beiden Biere Walsumer Hell und Walsumer Dunkel in diesem Jahr erneut mit DLG Gold ausgezeichnet wurden, ist für uns ein starkes Qualitätszeichen. Gerade weil die DLG-Prüfung anspruchsvoll und unabhängig ist, macht uns diese Anerkennung besonders stolz.“ Das Walsumer Hell besticht dabei durch seine fruchtige und herbe Note, geprägt von vier verschiedenen Hopfensorten. Begleitet von einem leichten Malzkörper zeigt es sich in sonnengelber Farbe. Das Walsumer Dunkel ist ein mild-malziges, obergäriges Bier.

Die Ehrung bestätigt damit nicht nur die Qualität der gebrauten Biere, sondern auch den verlässlich hohen Anspruch, mit dem das Walsumer Brauhaus seit Jahren arbeitet. Ministerin Silke Gorißen unterstreicht diesen Aspekt: „Die Auszeichnung ‚Meister.Werk.NRW‘ hebt nicht nur Ihre handwerklichen Fertigkeiten, sondern auch Ihre verantwortungsvolle Unternehmensführung, die sorgfältige Auswahl Ihrer Rohstoffe sowie Ihren starken Beitrag zur Nahversorgung mit hochwertigen

# Presse-Information



Lebensmitteln in Ihrer Region hervor. Auf diese Weise tragen Sie zur positiven Entwicklung wirtschaftlicher, sozialer und kultureller Mehrwerte in den Regionen Nordrhein-Westfalens bei.“ Damit setzt das Walsumer Brauhaus seine Erfolgsgeschichte als handwerklich geprägte Hausbrauerei mit starker regionaler Verbundenheit konsequent fort.

## **Meister.Werk.NRW**

Die Auszeichnung „Meister.Werk.NRW“ wird an Betriebe des Bäcker-, Konditor-, Fleischer- und Brauerhandwerks vergeben, die sich um eine besonders hohe Qualität ihrer Erzeugnisse bemühen. Dazu gehören unter anderem ein selbst hergestelltes Sortiment, regionale Spezialitäten und die Bereitstellung von Ausbildungsplätzen. Die Kriterien für die Auszeichnung wurden mit den Fachverbänden des jeweiligen Gewerks erarbeitet. Ziel der seit 2013 verliehenen Auszeichnung ist es, die umfassenden Leistungen bei der Herstellung regionaler Produkte zu würdigen und stärker in der öffentlichen Wahrnehmung zu verankern.

## **Brauhaus Urfels – Getränkegruppe Hövelmann**

Das Brauhaus Urfels gehört zur Getränkegruppe Hövelmann. Lange bevor Craftbiere breite Aufmerksamkeit erhielten, wurde in der Walsumer Hausbrauerei bereits kreative Handwerkskunst praktiziert, um in den Kupferkesseln individuelle Biere mit eigenem Charakter entstehen zu lassen. Die Biere werden streng nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut.

# Presse-Information



Zum 11. Mal in Folge erhält das Brauhaus Urfels im Rahmen der feierlichen Preisverleihung den Ehrenpreis „Meister.Werk.NRW 2025“. (v. l. n. r.: Marc Peters, Geschäftsführer des Brauereiverbandes NRW, Ministerin Silke Gorißen, Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes NRW, Braumeisterin und Betriebsleiter Christian Mönig, Brauhaus Urfels)

© MLV NRW / Arslan

Weitere Informationen:

[brauhaus-urfels.de](http://brauhaus-urfels.de)

**Kontakt:**

Heike Schulte  
PR und Öffentlichkeitsarbeit  
Tel.: (0203) 9919-192  
E-Mail: [presse@rheinfelsquellen.de](mailto:presse@rheinfelsquellen.de)