WILLKOMMEN IN DER STAUDER-WELT

Stauder

ZUM KRONENKORKEN PRÄMIENKATALOG

Ausbildung bei Stauder

Familienbetrieb in der sechsten Generation

Unsere Kronenkorken-Sammelaktion

Wir freuen uns, dass Sie unsere neue Stauder-Broschüre für das Jahr 2024 in Ihren Händen halten. Unser Familienunternehmen wird in diesem Jahr 157 Jahre alt. Wir beide haben es im Jahr 2005 von unseren Vätern übernommen und sind damit die 6. Stauder-Generation in der Führung des Unternehmens.

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen zeigen, wofür unser Name steht, was wir Ihnen anbieten und wie wir uns bei unseren treuen Kunden bedanken.

Wir sind Familienunternehmer aus Überzeugung. Das bedeutet für uns, dass wir grundlegende Werte festgelegt haben, die für uns dauerhaft gelten und die wir auch gerne an die nächste Generation weitergeben möchten:

1. Wir setzen kompromisslos auf Qualität. Das gilt für unser Bier, ebenso wie für alle weiteren Produkte und Leistungen. Wir brauen und verkaufen das, was wir selber am liebsten mögen.

2. Wir sind ein Familienunternehmen zum Anfassen. Die Familie Stauder und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen gemeinsam für die Marke Stauder und pflegen dauerhafte Beziehungen zu unseren Kunden und Partnern.

3. Wir sind in unserer Heimat und an unserem Standort an der Stauderstraße dauerhaft fest verwurzelt. Seit 1867 braut die Familie Stauder in Essen ihr Bier und wird auch in Zukunft dabei bleiben. Wir fühlen uns den Menschen und der Region eng verbunden.

Wir möchten Ihnen in dieser Broschüre zeigen, wie wir diese Werte in die Tat umsetzen.

Einen Punkt möchten wir aber vorab herausgreifen: Seit inzwischen 23 Jahren belohnen wir treue Flaschenbierkunden mit unserer Kronenkorken-Sammelaktion. Diese Broschüre übernimmt auch die Rolle des früheren Prämienkatalogs. Zumindest für einige Neuigkeiten und Klassiker. Alle Neuigkeiten und das gesamte Sortiment gibt es ab sofort online. Aber dazu später mehr…

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Lektüre unserer Stauder-Broschüre 2024!

Thomas Stauder

Axel Stauder

#WIRSINDSTAUDER

KRONENKORKEN-SAMMELAKTION

WIR MÖCHTEN UNSERE TREUEN KUNDEN BELOHNEN!

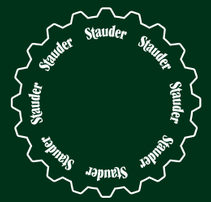
Der Genuss von Stauder lohnt sich - sammeln Sie die Stauder Bonuskorken!

Wir sind dankbar für die Treue unserer Kunden. Daher belohnen wir seit 2001 die Käuferinnen und Käufer unseres Flaschenbieres im Rahmen unserer Kronenkorken-Sammelaktion mit Bonuskorken. Bonuskorken haben auf der Innenseite unseren grünen Stauder-Schriftzug. Rund 10% unserer Kronenkorken sind so bedruckt und werden maschinell und zufällig auf unsere Kästen verteilt. Diese Bonuskorken können in unserem Shop auf dem Brauereihof in der Stauderstraße 88 in Prämien eingetauscht werden.

Einkaufen im Shop auf dem Brauereihof

Alle Artikel, die wir im Shop auf dem Brauereihof führen, können Sie auch unabhängig von unserer Kronenkorken-Sammelaktion erwerben. Sie können im Shop bar, mit EC-Karte oder natürlich mit den Bonuskorken bezahlen. Zudem ist eine Teilzuzahlung möglich, wenn die gesammelte Menge an Bonuskorken nicht ausreicht. **2 Bonuskorken entsprechen 1.- Euro.**

1. Bonuskorken sammeln! In 10% aller Flaschen zufällig verteilt.



2. Online oder in dieser Broschüre die aktuellen Prämien entdecken:

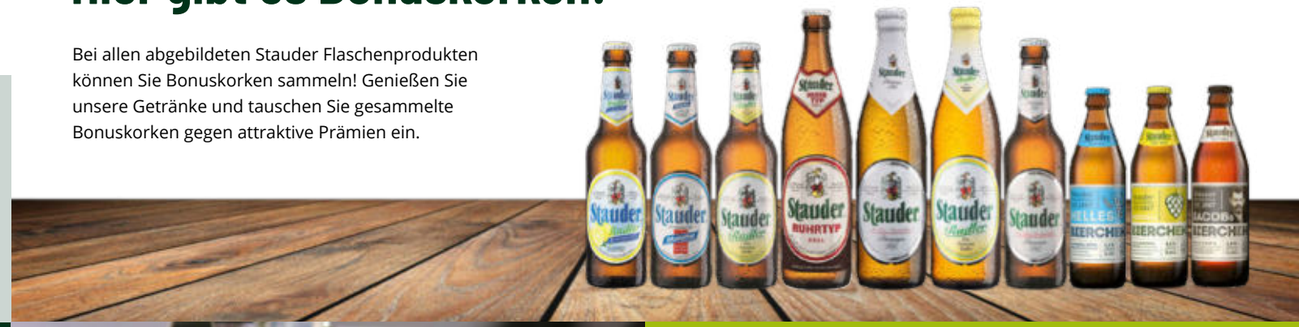
3. Bonuskorken vor Ort bei uns einlösen oder per Post einsenden.

Unser Shop auf dem Brauereihof

Einfaches Zählen der Bonuskorken in unseren Zählbrettern

Hier gibt es Bonuskorken!

Bei allen abgebildeten Stauder Flaschenprodukten können Sie Bonuskorken sammeln! Genießen Sie unsere Getränke und tauschen Sie gesammelte Bonuskorken gegen attraktive Prämien ein.



Zufallsprinzip:

Niemand kennt die Zahl der Bonuskorken in einem Kasten.

Doch wie viele Bonuskorken sind denn nun wirklich in den Kästen? Rund 10% unserer gesamten Kronenkorken werden schon bei der Produktion der Korken mit dem Stauder-Schriftzug versehen. Dieser Anteil ist schon seit vielen Jahren unverändert so. Die Verteilung dieser Bonuskorken auf die einzelnen Kästen erfolgt maschinell und zufällig – dies bedeutet, dass die Anzahl pro Kasten sehr unterschiedlich sein kann. Mit etwas Glück befinden sich gleich einige Bonuskorken in einem Kasten, mit etwas Pech leider kein Einziger. Letzteres ist dann sehr schade, jedoch nicht zu ändern. Denn wir bekommen die Korken bereits gemischt ab Werk, und für die Abfüllanlage gibt es keinen Unterschied zwischen Bonuskorken und normalen Korken.

KRONENKORKEN-SAMMELAKTION 2024

WAS IST NEU 2024?

Neu: Online immer aktuell!

Ab dem Jahr 2024 bieten wir einen neuen Service. Auf **bonus.stauder.de** zeigen wir das komplette Angebot der Kronenkorken-Sammelaktion – immer aktuell!

Dieser neue Service bietet einen deutlichen Fortschritt zur gedruckten Broschüre und ersetzt diese. Die ursprüngliche Broschüre hat es bisher 1x pro Jahr mit dem Informationsstand vom Ende des Vorjahrs gegeben. Im Laufe des Jahres kommen oftmals neue Artikel oder Sonderaktionen dazu. Ebenso kann es immer wieder passieren, dass einzelne Artikel ausverkauft oder temporär nicht vorrätig sind.

Unser Online-Service bonus.stauder.de zeigt immer den aktuellen Stand unserer Artikel. Sie erreichen unsere Prämienauswahl auch direkt über unsere Website www.stauder.de

Unser Shop auf dem Brauereihof

Kommen Sie in unseren Shop auf dem Brauereihof und lassen Sie sich von unseren zahlreichen Prämien inspirieren. Alle Artikel, die wir im Shop auf dem Brauereihof anbieten, können Sie gegen Bonuskorken oder Geld oder eine Mischung aus beidem erwerben. Haben Sie sich eine Wunschprämie zum Einlösen Ihrer Bonuskorken ausgesucht oder möchten Sie einen bestimmten Artikel erwerben und sicher sein, dass dieser vorrätig ist, so können sie uns per Mail oder Telefon erreichen. Gerne reservieren wir Ihre gewünschte Ware.

Kontakt & Öffnungszeiten

Öffnungszeiten des Shops auf dem Brauereihof:

Mo. - Do.: 14 - 18 Uhr **Freitag:** 12 - 16 Uhr

Samstag und Sonn- und Feiertage geschlossen

Tel.: 0201 36 16 0 **oder** 0201 36 16 251

... und **während der Shop-Öffnungszeiten:** 0201 36 16 155

shop@stauder.de

Stauderstr. 88, 45326 Essen

Online immer auf dem neuesten Stand

Jetzt QR-Code scannen und die aktuell verfügbaren Prämien entdecken!

UNSERE PRÄMIEN KLASSIKER

Bistro Schürze

Der Klassiker mit wertigem
Stauder-Sticklogo.
Länge: Grün 90 cm, schwarz 74 cm
Material: 65% Polyester /
35% Baumwolle

20 KK oder **10,- €**

Kühlschrank

Immer genug kühles Stauder: Bis zu 41
Flaschen 0,33 l oder 36 Flaschen 0,5 l.
LED-Innenbeleuchtung, 3 höhenverstellbare
Gitterregale, abschließbar.
Volumen: 62 l
H x B x T (außen): 64 x 43 x 48 cm,
220-240 V / 50 Hz / 85 W,
Gewicht: 24 kg

770 KK oder **385,- €**

Edelstahl-Zapfanlage

Durchlauf ca. 25 l/h.
Inkl. CO^2 Flasche 2kg, Anschlussschläuchen,
Manometer, Druckminderer,
Stauder KEG Zapfkopf, Reinigungsset,
6 Stauder Cups 0,2 l und einem
Serviertablett. Gewicht: 14 kg

1400 KK oder **700,- €**

Würfelbecher

Lederbecher aus Rindsleder
Mit 5 Würfeln
ca. 85 mm hoch

13 KK oder **6,50 €**

Schockbesteck

13 Strafsteine in Grün und 1 Markierungsstein in Rot auf einem Ständer.
Ø Sockel: 95 mm, Höhe: 15 mm, Stab: 120 mm lang

40 KK oder **20,- €**

Stehtisch

Der klassische Stehtisch mit kratzfester Oberfläche, zusammenlegbar. (Ø 80 cm)

319 KK oder **159,50 €**

Stauder Sweatshirt

Unser Klassiker! Das Sweatshirt in
Dunkelgrün mit Stauder-Stick in Weiß.
Material: 100% Baumwolle

65 KK oder **32,50 €**

Hochformat Flagge

Einfach mal Flagge zeigen.
An 3 Seiten gesäumt, Mastseite mit Besatzband und 5 Karabinern.
Maße: 4 x 1,5 m

80 KK oder **40,- €**

Unser Gastrogutschein

Dieser Gutschein im Wert von 25,- Euro kann in allen Gastronomien eingelöst werden, die Stauder im Ausschank haben. Eine Bar- oder Restauszahlung ist nicht möglich. Bitte vor der Bestellung vorzeigen. Ab Ausstellung drei Jahre gültig.

50 KK oder **25,- €**

T-Shirt Klassik

Für Stauder-Liebhaber und alle, die es werden wollen. Vorne und hinten bedruckt. Material: 100 % Baumwolle

20 KK oder **10,- €**

Stauder Cup

Unsere schicken Stauder Cups
für Kneipengenuss zu Hause.
Unsere Stauder Cups im Sechser-Karton.

0,2l	**48 KK**	oder **24,- €**
0,3l	**54 KK**	oder **27,- €**
0,4l	**60 KK**	oder **30,- €**

Szene Glas

Der besondere Trinkgenuss! Unser Szene-Glas im Sechser-Karton.

0,2l	**36 KK**	oder **18,- €**
0,25l	**42 KK**	oder **21,- €**
0,3l	**48 KK**	oder **24,- €**

Bierglasuntersetzer

Quadratisch. Praktisch.
Maße 93 x 93 mm
Material: Pappe
Verpackungseinheit: 80 Stück

6 KK oder **3,- €**

Stauder Tablett

Stilecht servieren macht Freude.
37 cm Durchmesser

20 KK oder **10,- €**

Stauder Schild

Blechschild in Staudergrün mit vier Bohrungen für die Wandbefestigung. Material: Blech

29 KK oder **14,50 €**

Gutschein Grubenhelden

Gutschein im Wert von 25,- Euro. Einlösbar unter www.grubenhelden.de, in den Stores in Gladbeck oder auf Zeche Zollverein.

50 KK oder **25,- €**

Einkaufsgutschein Bunert Sport

Sportlich einkaufen mit dem Gutschein im Wert von 50,- Euro.

100 KK oder **50,- €**

Gutschein Lichtburg

Gutschein im Wert von 10,- Euro für Deutschlands schönstes Premierenkino: Lichtburg Essen.

20 KK oder **10,- €**

Einkaufsgutschein Rewe Sliwik

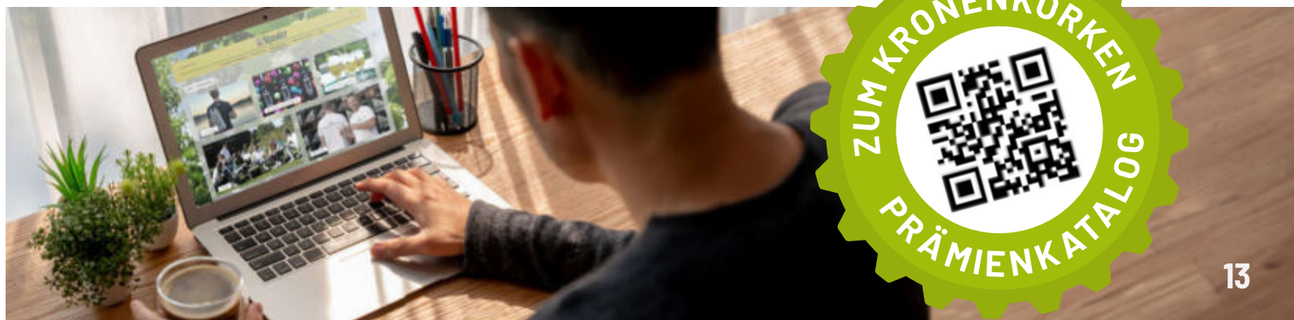
Der Einkaufsgutschein für die Märkte von REWE Sliwik über 25,- Euro.

50 KK oder **25,- €**

Einkaufsgutschein EDEKA Burkowski

Der Einkaufsgutschein für die Frischecenter von EDEKA Burkowski über 25,- Euro.

50 KK oder **25,- €**



EIN KLEINER AUSBLICK...

NEUE PRÄMIEN 2024

Verfügbarkeiten und Preise sehen Sie online unter bonus.stauder.de

Stauder Luft-matratze

MyCappy Flaschenöffner & Schlüsselanhänger

Werkzeugkoffer

Tisch-Grill von Weber

Stauder Feuertonne

Stauder JBL-Box

Hoodie & Jogginghose

ZUM KRONENKORKEN PRÄMIENKATALOG

Stauderletten 2024

Stauder Leuchtschild

Höhe ca. 500 mm x Breite ca. 155 mm

Hoodie & Shorts

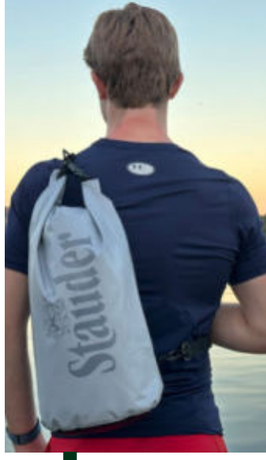
Stauder Retro Blechschild

Stauder Boxershorts

1867 T-Shirt

Hoodie & T-Shirt mit Stauder Flaschen -Stick

Stauder Retrojacke



EIN KLEINER BLICK
IN UNSERE PRÄMIENWELT

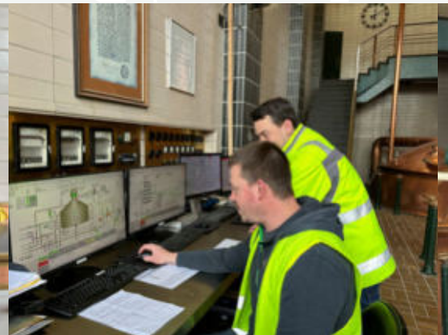
ZUM KRONENKORKEN PRÄMIENKATALOG

QUALITÄT BEI STAUDER

Hopfen-Harmonie

Bei Stauder werden fünf verschiedene hochwertige Aromahopfen aus den deutschen Anbaugebieten Hallertau, Tettnang, Spalt und aus Saaz in Tschechien verwendet. Wir legen Wert auf den besonderen Hopfencharakter unserer Biere. Daher nehmen wir bewusst in Kauf, dass wir für unsere Hopfensorten deutlich mehr Geld ausgeben, als wenn wir nur mit einfachem Bitterhopfen brauen würden.

Die Auswahl und Komposition unseres Hopfens ist Teil des Familienrezeptes und verantwortlich für den harmonischen Geschmack von Stauder. Den Hopfen kauft Axel Stauder persönlich bei Partnern, mit denen Stauder seit Generationen zusammenarbeitet.



Braukunst und hoher Anspruch

Unser Bier wird von Menschen gebraut, die ihr Produkt lieben und ihre Braukunst mit Begeisterung einbringen. Wir stellen hohe Ansprüche an unser eigenes Bier und geben ihm daher auch viel Zeit zur Reifung, damit es seine endgültige Qualität ausbilden kann. Das kostet Geld, aber es entspricht unserem Qualitätsanspruch.

Tradition und Fortschritt im Sudhaus

Das Herz unserer Brauerei, das Sudhaus, wird optisch von den traditionellen Kupferkesseln aus dem Jahr 1957 geprägt, die man heute kaum noch findet. „Unter der Haube“ der Maischpfannen und der Würzepfanne befindet sich aber moderne Technik, in die wir immer wieder investiert haben, um das optimale Ergebnis zu erzielen.

Investition in die Abfüllung

Für die Qualität der Flaschenabfüllung haben wir im Jahr 2020 mit einer Großinvestition den kompletten Flaschenkeller erneuert und auf den neuesten technischen Stand gebracht. Die neue Anlage schafft bis zu 30.000 Flaschen pro Stunde. Das entspricht 1.500 Kästen mit 0,5l-Flaschen.

Reise zur Hopfenernte

Hopfen ist Chefsache. Jedes Jahr reist Axel Stauder zur Hopfenernte in die Anbaugebiete. Für gewöhnlich ist das Ende August oder Anfang September. Er besucht dann die Hopfenbauern und Hopfenhändler, mit denen wir teilweise schon seit Jahrzehnten zusammenarbeiten. Bei den Besuchen geht es um die aktuelle Ernte und über die Versorgung mit den besten Hopfensorten für die nächsten Jahre.

UNSERE STAUDER PRODUKTE

Stauder Pils 0,33l

Die kleine Persönlichkeit. Beste Rohstoffe sind die Voraussetzung für höchste Geschmacksharmonie. Hinzu kommen die Vorzüge der traditionellen Braukunst sowie eine außergewöhnlich lange Lagerung und Reifung.
Alkoholgehalt: 4,8% vol.

Stauder Pils 0,5l

Unser Klassiker - auch in der 0,5l Flasche.
Alkoholgehalt: 4,8% vol.

Ruhrtyp Hell 0,5l

Ein Ruhrgebiets-Klassiker mit vollmundigem Geschmack in der 0,5l Flasche. Nach traditionellem Export-Rezept stark eingebraut und mild gehopft.
Alkohol: 5,4% vol.

Radler Alkoholfrei 0,33l

Spritzige Zitronenlimonade und Stauder alkoholfrei - der erfrischende Mix für einen alkoholfreien Genussmoment.
Alkoholgehalt: < 0,5% vol.

Stauder Alkoholfrei 0,33l

Die kleine Persönlichkeit- auch ohne Alkohol! Voller Pilsgeschmack, wenig Kalorien. Ausgewählte Zutaten und unsere Braukunst machen unser Stauder Alkoholfrei zu einem frischen Geschmackserlebnis und das mit 0,0% Zucker!
Alkoholgehalt: < 0,5% vol.

Radler 0,33l / 0,5l

50% Stauder Pils und 50% spritzige Zitronenlimonade - das ist der perfekte Durstlöscher für alle Genießer!
Alkoholgehalt: 2,4% vol.

Helles Bierchen 0,33l

Lust auf ein kleines Helles? Mit überzeugender Frische, mit etwas mehr Stammwürze und Alkohol als unser Pils und...mit fränkischen Wurzeln.
Alkoholgehalt: 5,2% vol.

Jacobs Bierchen 0,33l

Bernsteinfarbene, naturtrübe Bierspezialität, malzig und kräftig, veredelt mit der Hopfensorte Saphir.
Alkoholgehalt: 5,6% vol.

Original Bierchen 0,33l

Unser helles, leicht naturtrübes „Bierchen“ überzeugt mit ausbalancierten Hopfenaromen. Die besonderen Hopfensorten Citra und Simcoe bringen frische Fruchtnoten wie Limette und Grapefruit mit.
Alkoholgehalt: 4,5% vol.

Borbecker Helles Dampfbier 0,5l

Gebraut nach den überlieferten Rezepturen der ersten Braumeister der Borbecker Dampfbier-Brauerei, ist diese Bierspezialität aus der Gründerzeit ein Geheimtipp für viele Bierkenner. Süffig, elegant und sehr harmonisch.
Alkoholgehalt: 4,8% vol.

Stauder Pils Dose 0,5l

Perfekt für Festivals und unterwegs!
Alkoholgehalt: 4,8% vol.

Demnächst im Handel!

Bockstar 0,75l

Eine neue Spezialität, handabgefüllt in der 0,75l Flasche. Ein helles Bockbier, das mit der besonderen Hopfensorte Cascade kaltgehopft worden ist. Dieser Hopfen weist Aromen von Beerenfrüchten, Zitrus und floralen Noten auf.
Alkohol: 7% vol.

Borbecker Natur Radler 0,5l

Prickelnd und erfrischend - die Kombination aus Borbecker Helles Dampfbier mit naturtrüber Zitronenlimonade. Eine Bierspezialität, die fruchtig-leichten Genuss garantiert. Biermischgetränk aus 40% Bier und 60% Zitronenlimonade Alkoholgehalt: 2% vol.

Stauder Fassbrause 0,33l

Stauder Fassbrause erfrischt mit dem Aroma sonnengereifter Zitronen: Ein natürliches, vitaminhaltiges und alkoholfreies Trinkerlebnis ... ganz ohne Konservierungsstoffe! Schmeckt gut gekühlt am besten.
Alkoholgehalt: < 0,5% vol.

tut gut 0,33l / 0,5l

Tut Gut steht seit Jahrzehnten für einen echten Qualitäts-Malztrunk der Spitzenklasse aus der Privatbrauerei Stauder. Vitaminhaltig, alkoholfrei und ganz ohne Konservierungsstoffe.

UNSER VERTRIEB FÜR **DEN HANDEL**

Stauder in Getränkemärkten und Supermärkten

Wir sind verantwortlich dafür, dass unsere Produkte, insbesondere Flaschenbier, in Getränkemärkten und Supermärkten (Lebensmittel-Einzelhandel) verkauft werden. Unsere direkten Abnehmer sind Großhändler, diese sorgen für die Belieferung der Einzelhändler. Unser Vertriebsgebiet hat seinen Kern im Ruhrgebiet und weitet sich immer mehr auf ganz NRW aus.

Ihr Ansprechpartner

FLORIAN WITT

Wir helfen gerne, wenn Sie Interesse am Verkauf unserer Marke haben.

Tel.: 0201 3616 397

florian.witt@stauder.de

Wachstum durch „Win-Win“

Das Team unter der Leitung von Frank Isert hat im letzten Jahrzehnt beständige Wachstumsraten gegen den Trend des Marktes erreicht. Die Basis dieses Erfolgs liegt darin, dass unser Vertriebsteam Handel gemeinsam mit den Partnern in Groß- und Einzelhandel für „Win-Win“ in der gemeinsamen Wertschöpfung und für Kundenzufriedenheit bei den Verbrauchern sorgt.

Wir kennen das Geschäft unserer Kunden und unterstützen sie gerne vor Ort aktiv. Wir legen Wert auf persönliche und dauerhafte Kontakte zu unseren Kunden und haben die nötige „Manpower“ für unser Vertriebsgebiet. Durch den engen Kontakt zur Geschäftsführung und zur Familie Stauder gibt es kurze Wege für Entscheidungen und Kundenkontakte.

UNSER VERTRIEB FÜR DIE GASTRONOMIE

Stauder für Gastgeber

Unsere Aufgabe ist der Verkauf unserer Produkte in der Gastronomie (Kneipen, Biergärten, Restaurants, Hotels etc.). Unsere Kundenbeziehungen sind entweder indirekt über Großhändler oder im engen Umfeld der Brauerei auch über den direkten Lieferweg.

Unser Vertriebsgebiet hat seinen Kern in NRW, wir haben aber auch Kunden in weiteren Regionen Deutschlands, in einigen Fällen auch international.

Ihr Ansprechpartner

STEFAN LORENZ

Wir helfen gerne, wenn Sie Interesse am Verkauf unserer Marke haben.

Tel.: 0201 3616 299

stefan.lorenz@stauder.de

Zufriedene Kunden durch Partnerschaft

Für unsere Kunden finden wir partnerschaftliche Lösungen bezüglich Ausstattung, Konditionen, Außenwerbung und ggf. Finanzierung. Dauerhafte und gute persönliche Kontakte sowie gemeinsame Wertschöpfung sind unser Maßstab.

Im Außendienst verfügen wir durchweg über langjährige Branchenerfahrung, im Innendienst über hohe Kompetenz für kundenfreundliche Abläufe. Durch den engen Kontakt zur Geschäftsführung und zur Familie Stauder gibt es kurze Wege für Entscheidungen und Kundenkontakte.

UNSER TEAM FÜR VERANSTALTUNGEN

Idealer Partner für größere Veranstaltungen und Feste

Wir sind der ideale Partner für größere Veranstaltungen und Feste, sei es ein Stadtfest, ein Konzert oder eine Firmenfeier. Unser umfangreiches Equipment und unser erfahrenes Team sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Unser Anspruch geht über das Bereitstellen von Equipment hinaus. Wir streben danach, ganz besondere Erlebnisse zu schaffen und den Mehrwert unserer Kunden durch unsere Veranstaltungskompetenz zu maximieren. Wir möchten, dass alle Gäste begeistert sind und die Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Ihr Ansprechpartner

RALF MATHEUS

Tel.: 0201 3616 252

ralf.matheus@stauder.de

Vom Equipment bis zur Event-Kompetenz

Wir sind stolz darauf, unsere Leistungsfähigkeit bei Events unter Beweis zu stellen. Mit einer beeindruckenden Bandbreite an Equipment, das von der Theke über Verkaufswagen bis hin zum Kühlwagen reicht, bieten wir alles, was man für gelungene Veranstaltungen benötigt. Unsere langjährige Erfahrung und umfassendes Know-how in der Event-Organisation erstreckt sich über verschiedenste Veranstaltungsarten. Wir sind der verlässliche Partner für die Planung und Durchführung von Events, die in Erinnerung bleiben.

PARTNER DES SPORTS

Sport verbindet Menschen ...

... und unterstützt die Gemeinschaft und das Zusammengehörigkeitsgefühl einer Region. Das Ruhrgebiet besticht durch seine große Vielfalt an Vereinen und Sportmöglichkeiten.

Wir verstehen uns als Partner des Breiten-, Amateur- und des Spitzensports und unterstützen diesen. Wir blicken auf viele langfristige und vertrauensvolle Beziehungen, weit über Essen hinaus. Indem wir Menschen in den Vereinen unterstützen und fördern, stärken wir das Fundament unserer Gesellschaft.

Stauder: Mehr als ein Bier, ein Teil der Gemeinschaft

Wir sehen uns nicht nur als Bierhersteller, sondern auch als aktiven Teil einer lebendigen und vielfältigen Gemeinschaft. Unsere Verpflichtung gegenüber der Region und ihren Menschen treibt uns an, beständig zu wachsen und uns gleichzeitig zu unseren Wurzeln zu bekennen. Wir sind stolz darauf, Teil dieser einzigartigen Region zu sein und freuen uns darauf, auch in Zukunft einen Beitrag zu ihrem Wohl zu leisten.

Ihre Ansprechpartner

STEFAN LORENZ

FRANK ISERT

Tel.: 0201 3616 0

stefan.lorenz@stauder.de

frank.Isert@stauder.de

Jetzt mit Bonuskorken Trikotsatz sichern. Ihre Ansprechpartnerin

NANCY UHLIG

Tel.: 0201 3616 0

nancy.uhlig@stauder.de

ZUM KRONENKORKEN PRÄMIENKATALOG

KOOPERATIONEN UND INTERNE EVENTS

Matthias Bohm (Grubenhelden), Dr. Thomas Stauder

Stauderdiese

Mit den Machern der Instagram-Meme-Seite „essendiese“ haben wir diverse Kleidungsstücke gemeinsam herausgebracht und wir freuen uns, auch in 2024 wieder ein neues Produkt anbieten zu können.

Grubenhelden

Vom Ruhrgebiet in die Welt - das Label Grubenhelden! Eine spannende Verbindung wird zu einem modischen Statement! Im Jahr 2020 haben wir zum ersten Mal mit dem Mode Start-up Grubenhelden ein gemeinsames Projekt gestartet. Viele gemeinsame Projekte folgten seitdem.

Rot Weiss Essen

Das war ein Muss für alle RWE-Fans. Im September 2023 gab es das gemeinsame RWE x Stauder-Niederrhein-Pokal-Trikot!

Schockmeisterschaft

Schocken, das beliebte Kneipenspiel, als Meisterschaft. Mit Vorrundenturnieren und großem Finale wurde der Schockmeister ermittelt. Gemeinsam Spaß in der Gastronomie erleben!

Fotowettbewerb

Gerne laden wir Gäste in die Brauerei ein, wie beispielsweise zur Siegerehrung eines Fotowettbewerbs.

Meet and Greet 257ers

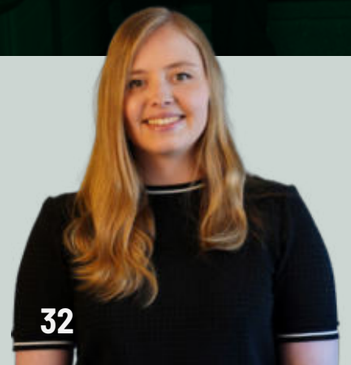
Ein neues Album und ein gemeinsames Shirt – ein perfekter Anlass für ein besonderes Treffen in der Brauerei.

AUSBILDUNG BEI STAUDER

WERDE TEIL DER BRAUEREIFAMILIE

Wir sind stolz auf unsere Azubis

Die Azubis von heute sind die Fachkräfte von morgen. Was uns sehr stolz macht: Viele Kolleginnen und Kollegen, die seit vielen Jahren in unserer Brauerei arbeiten, haben ihre berufliche Laufbahn mit einer Ausbildung bei uns begonnen. Jedes Jahr vergeben wir neue Ausbildungsplätze für Brauer und Mälzer und Industriekaufleute.



Ihre Ansprechpartnerin

KATHARINA STÜCKRADT

Tel.: 0201 3616 326

personal@stauder.de

BRAUER UND MÄLZER / BRAUERIN UND MÄLZERIN

Wie schafft man es, dem Bier einen besonderen Charakter zu geben, obwohl durch das Reinheitsgebot scheinbar überall das Gleiche drin ist? Das Geheimnis wird in der Ausbildung gelüftet. Maische filtern, Würze kochen und Co. – alles, was man braucht, damit am Ende unser Premium Pils in die Flaschen kommt – gehört natürlich auch dazu.

INDUSTRIEKAUFLEUTE

Materialwirtschaft, Vertrieb und Marketing, Personalwesen, Finanz- und Rechnungswesen – all das können Industriekaufleute und halten den Betrieb dadurch am Laufen. Unsere Azubis bekommen Einblicke in alle kaufmännischen Abteilungen, damit sie ihre individuellen Stärken entdecken können. Der Besuch der Berufsschule erfolgt im Blockzeitenmodell.

Benefits und betriebliche Leistungen

Während der spannenden und praxisnahen Ausbildung bei uns in der Brauerei gibt es eine faire Vergütung. Außerdem bieten wir Urlaubs- und Weihnachtsgeld sowie eine betriebliche Altersvorsorge ab dem ersten Tag. Natürlich gibt es auch ein monatliches Kontingent unserer Produkte.

Unsere Ausbildung zeichnet sich durch eine familiäre Atmosphäre aus...

...in der wir großen Wert auf Teamarbeit legen. Regelmäßige Azubi-Events sind ein integraler Bestandteil unseres Ausbildungsprogramms. Hierbei stehen nicht nur fachliche Themen im Vordergrund, sondern auch das Knüpfen von sozialen Kontakten und das Stärken des Zusammenhalts im Team. Wir glauben daran, dass eine starke Gemeinschaft dazu beiträgt, dass unsere Auszubildenden nicht nur fachlich, sondern auch persönlich wachsen können. In diesem Sinne fördern wir den Austausch unter den Auszubildenden und schaffen Gelegenheiten, sich besser kennenzulernen. Unsere Ausbildung ist mehr als nur das Erlernen von Fähigkeiten – sie ist ein Schritt in Richtung einer vielversprechenden beruflichen Zukunft in einem unterstützenden und teamorientierten Umfeld.

BRAUEREIBESICHTIGUNG

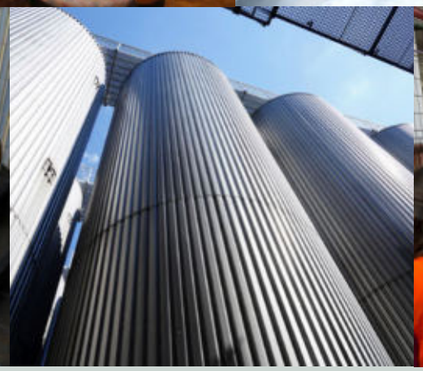
Wir freuen uns, Sie in der Stauderstraße 88 in Essen begrüßen zu dürfen.

Lernen Sie die Heimat von Stauder kennen und erleben Sie, wie unsere Biere gebraut werden. Werfen Sie einen Blick in unser traditionelles Sudhaus mit seinen Kupferkesseln. Sie bekommen Einblicke in die wichtigsten Prozesse beim Brauen, insbesondere Maischen, Kochen, Gärung und Lagerung. Wir zeigen Ihnen unsere Flaschenabfüllanlage in unserem Flaschenkeller.

Wann, Wie, Wo?

Unsere Besichtigungen finden von Montag bis Donnerstag statt und sind buchbar über unseren Online-Shop (shop.stauder.de). Gerne bieten wir auch Führungen für individuelle Gruppen an. Hierzu berät Sie unsere Kollegin Frau Fischer gerne.

ZUM STAUDER ONLINESHOP



Ihre Ansprechpartnerin

ANDREA FISCHER

Tel.: 0201 36 16 251

andrea.fischer@stauder.de

NACHHALTIGKEIT BEI STAUDER

Als zukunftsorientiertes Unternehmen ...

... liegt uns Nachhaltigkeit am Herzen. Es ist uns wichtig, mit den natürlichen Ressourcen sorgsam umzugehen.

Unsere Flaschen und Fässer sind Teil des bewährten Mehrwegsystems. Das bedeutet, dass Flaschen und Fässer immer wieder benutzt werden können. Bis zu fünfzig Mal ist das Befüllen einer Flasche möglich. In diesem Kreislauf kommen die Flaschen und Fässer zur Brauerei zurück, werden gereinigt und neu befüllt. Dies schont die Umwelt.

Durch Investitionen in neue Anlagen ist es uns möglich, energiesparender zu produzieren. Im Jahr 2020 haben wir beispielsweise als sehr große Investition eine moderne und energiesparende Abfüllanlage einbauen lassen.

Unser engagiertes Projektteam sucht ständig nach Möglichkeiten, unsere Produktion noch nachhaltiger zu machen und den Einsatz von Energie, Wasser und Reinigungsmitteln weiter zu optimieren. Auch bei der Neuanschaffung von Maschinen achten wir stark auf den zukünftigen Energieverbrauch. Als Beitrag zum Schutz vor den Auswirkungen von Starkregen lassen wir das Regenwasser von 12.000 qm Dachflächen auf unseren Wiesen versickern, anstatt es in die Kanalisation abzuleiten. Unsere Bierwürze kochen wir schon lange energiesparend mit Hilfe einer riesigen Wärmepumpe, einem sogenannten „Brüdenverdichter".

Im Jahr 2023 haben wir unsere erste Photovoltaikanlage in Betrieb genommen und damit den ersten Schritt zur Produktion von regenerativem Strom gemacht. Dies wollen wir in den kommenden Jahren kontinuierlich ausweiten. Zahlreiche weitere Investitionen in die Technik sollen uns dabei helfen, in den nächsten Jahren den CO2-Fußabdruck unserer Brauerei kontinuierlich weiter zu verringern.

...und nicht zuletzt seien auch noch unsere Schafe erwähnt, die die Wiesenflächen rund um die Brauerei als natürliche Rasenmäher kurz halten.

DIE GESCHICHTE DER BRAUEREI

1867 - Heute

Familienunternehmen

Gegründet als kleine Hausbrauerei ist unser Unternehmen nunmehr seit sechs Generationen familiengeführt. Als überzeugte Familienunternehmer setzen wir konsequent auf Qualität, stehen persönlich für unser Unternehmen ein und fühlen uns unserer Heimatregion verpflichtet.

1867

Die Gründung

Unsere Geschichte beginnt im Jahr 1867, als sich der gelernte Bierbrauer und Fassbinder Theodor Stauder aus dem Frankenland aufmacht, um in Essen sein berufliches Glück zu finden. Er pachtet eine kleine Hausbrauerei nahe der heutigen Essener Stadtmitte an und beginnt dort Bier auf untergärige Brauweise zu brauen. Er legte damit den Grundstein der langen Brautradition der Familie Stauder in Essen.

1888

Die zweite Generation

Jacob Stauder, der älteste Sohn von Theodor, wählt ebenfalls den Beruf des Bierbrauers. Er wechselt mit seinem Vater den Standort und pachtet eine Hausbrauerei in der damals noch eigenständigen Stadt Altenessen.

Nach dem Tod seines Vaters Theodor übernimmt Jacob Stauder allein die Geschicke der Brauerei. Er hat die Gelegenheit, das bislang angepachtete Land zu kaufen und trägt im Jahr 1888 die Brauerei in das Königlich Preußische Firmenregister ein. Gemeinsam mit seiner Frau Katharina baut er seine Brauerei kontinuierlich aus und passt sie an den technischen Fortschritt an. Zudem betreiben die beiden Landwirtschaft und einen Brauereigasthof.

1916

Die dritte Generation

Caspar Stauder hat die Leidenschaft für das Bierbrauen von seinem Vater Jacob geerbt. 1916 übernimmt er die Leitung der Familienbrauerei. Er führt diese durch zwei Weltkriege und die Weltwirtschaftskrise. Seinem unternehmerischen Geschick ist es zu verdanken, dass die Brauerei zu bedeutender Größe heranwuchs.

1930er bis 1950er

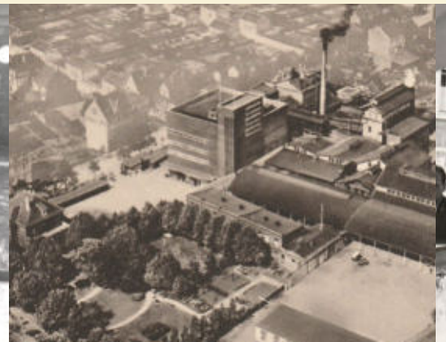
Die vierte Generation

Mit Dr. Hans-Jacob Stauder führt ein promovierter Jurist die Brauerei. Nach harten Jahren des Wiederaufbaus profitiert die Brauerei vom deutschen Wirtschaftswunder der 1950er Jahre. Der industrielle Aufschwung im Ruhrgebiet mit Vollbeschäftigung und vielen durstigen Arbeitern kommt auch in der Brauerei Stauder an. Zum 100-jährigen Firmenjubiläum schenkt die Stadt Essen der Brauerei den Straßennamen „Stauderstraße“.

1960er bis 1990er

Die fünfte Generation

Mit Dr. Claus Stauder und Rolf Stauder ist seit den 1960er Jahren erstmals ein Bruderpaar an der Spitze der Brauerei. Die beiden ältesten Söhne von Dr. Hans-Jacob Stauder entwickeln das „Kumpelbier“ der Essener zur „Kleinen Persönlichkeit“, die über die Stadtgrenzen hinaus bekannt wird.



HEUTE

Über die Generationen hinweg ist es gelungen, das Unternehmen immer weiter auszubauen und Stauder als hochwertige Marke zu profilieren.

Seit 2005 leiten die Vettern Dr. Thomas Stauder und Axel Stauder das Familienunternehmen. Gemeinsam mit über 100 Mitarbeitern setzen sie auf Qualität, persönlichen Kundenkontakt und bekennen sich zur Heimat im Ruhrgebiet.

Dr. Thomas Stauder

Geboren 1967 hat der promovierte Diplom-Kaufmann seine Karriere in der Unternehmensgruppe Tengelmann begonnen. Dort leitete er das Gesamtcontrolling. Seit 2005 leitet er die Brauerei und verantwortet insbesondere die Bereiche Marketing und Vertrieb. Er ist verheiratet und hat mit seiner Frau Ricarda, die in der Brauerei für die Bereiche Merchandising und Soziale Medien zuständig ist, einen Sohn.

Axel Stauder

Im selben Jahr wie sein Vetter geboren, studierte Axel Stauder in Weihenstephan Brauwesen und Getränketechnologie und absolvierte anschließend in Barcelona einen MBA. Bevor Axel Stauder die Geschäftsführung übernahm, war er bei Alnatura für Controlling und Expansion zuständig. In der Brauerei verantwortet er insbesondere die Bereiche Technik und Logistik. Er ist verheiratet und hat mit seiner Frau Petra drei Kinder.

FAMILIENUNTERNEHMEN UND UNTERNEHMERFAMILIE

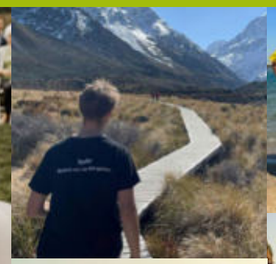
Die Familie Stauder identifiziert sich mit ihrem Familienunternehmen.

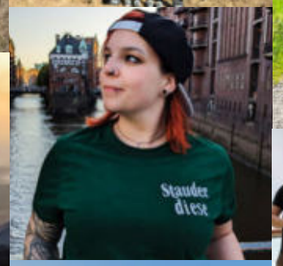
Es ist etwas Besonderes, dass die Familie, die Firma und die Marke den Namen Stauder tragen. Dazu kommt, dass die Brauerei seit 1867 und inzwischen in der 6. Generation nicht nur im Besitz der Familie Stauder ist, sondern auch immer von ihr persönlich geführt worden ist. Das soll auch so bleiben!

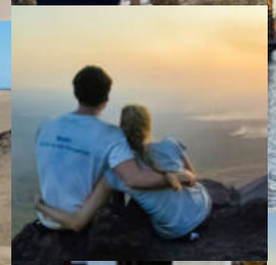
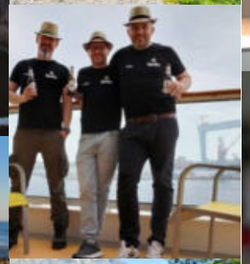
Als Unternehmerfamilie in dieser langen Tradition fühlen wir uns persönlich verantwortlich. Damit meinen wir Verantwortung für das Unternehmen, für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit ihren Familien, für die Qualität der Produkte und für die Zusammenarbeit mit unseren Kunden.

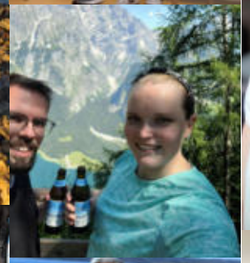
In unserer Heimat in Essen sind wir fest verwurzelt und fühlen uns der Region eng verbunden. Das zeigen wir gerne, indem wir Kunden oder Veranstaltungen besuchen und Kontakt zu den Menschen suchen.

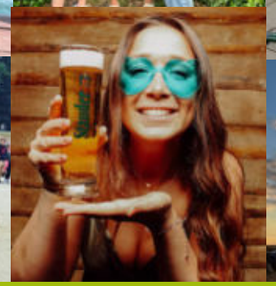
UNSERE STAUDER COMMUNITY



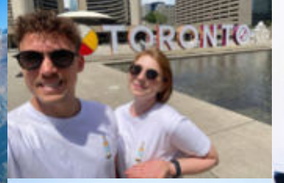


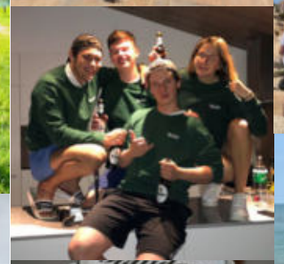



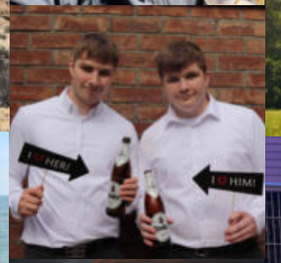
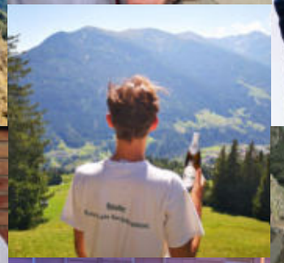


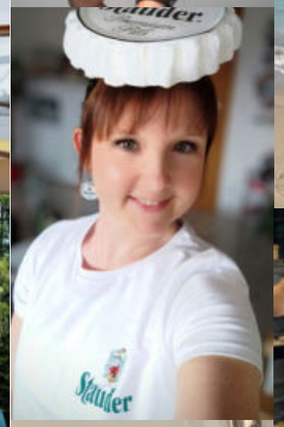


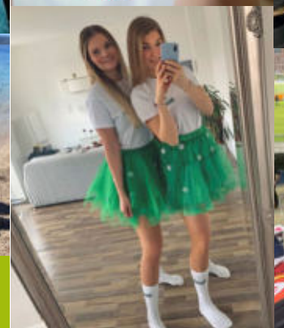
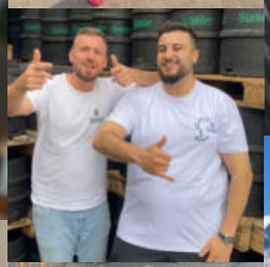
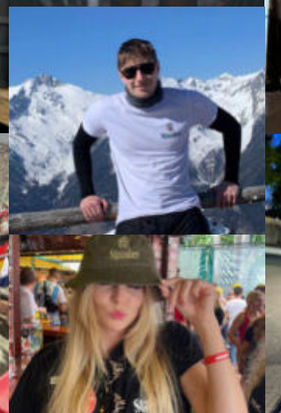
Folgt uns: www.instagram.com/stauder_privatbrauerei www.facebook.com/Stauder.de







UNSER ONLINE-SHOP

Im November 2020 ging unser Online-Shop an den Start!

Unter **shop.stauder.de** bieten wir sowohl unsere Biere als auch unsere Merchandising-Produkte an. Wir liefern über den Shop deutschlandweit und nach individueller Absprache auch ins europäische Ausland.

Ein Blick auf unsere Online-Shop Website lohnt sich, da immer etwas Neues passiert. Das Einlösen unserer Bonuskorken aus der Kronenkorken-Sammelaktion ist im Online-Shop leider nicht möglich.

RECHTLICHES

Wir bedanken uns für Ihre Aufmerksamkeit!

Trotz größter Sorgfalt sind Fehler in dieser Broschüre nicht auszuschließen und wir können für Druckfehler keine Haftung übernehmen.

Teilnahmebedingungen zur Kronenkorken-Sammelaktion:

Es handelt sich um eine Kronenkorken-Sammelaktion der Privatbrauerei Jacob Stauder GmbH & Co. KG. Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahren. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Durch die Teilnahme an der Stauder Kronenkorken-Sammelaktion werden die Teilnahmebedingungen anerkannt. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Modelländerung und Verfügbarkeit:

Grundsätzlich besteht die Möglichkeit, dass Hersteller Produkte verändern. Hierfür trägt die Privatbrauerei Jacob Stauder weder die Verantwortung noch kann sie dieses beeinflussen. Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn in diesen Fällen das Produkt nicht ganz der Abbildung oder der Beschreibung entspricht. Auch ist es möglich, dass Artikel lange Lieferzeiten haben oder nicht nachbestellbar und somit vorzeitig ausverkauft sind.

Eine Barauszahlung der Bonuskorken ist ausgeschlossen.

Fotonachweise:

Wir danken Michael Gohl für die freundliche Überlassung der Sportfotos.
Wir danken unserer großen Instagram Community für das freundliche Überlassen der zahlreichen Fotos.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter www.stauder.de/agb.pdf

Anschrift:

Privatbrauerei Jacob Stauder GmbH & Co. KG
Stauderstraße 88, 45326 Essen

Stauder

FAMILIE IST

UNSER BIER SEIT 1867

Stauder ist Familie

Ehrlich wie das Ruhrgebiet

Privatbrauerei Jacob Stauder • Essen

stauder.de |