

# Betrieb macht sich fit für die Zukunft

**Oberbürgermeister Andreas Feller stattete Schlossbrauerei Naabeck einen Besuch ab**

**Schwandorf (xtk).** Die Schlossbrauerei Naabeck wird fit gemacht für die Zukunft. Inhaber Wolfgang Rasel nimmt viel Geld in die Hand, um die Arbeitsabläufe effizienter zu gestalten. Oberbürgermeister Andreas Feller und Wirtschaftsförderin Maria Schuierer statteten jetzt dem Traditionsunternehmen, bei im Jahr 2020 auf dessen 400-jährige Brautradition angestoßen werden kann, einen Besuch ab und informierten sich vor Ort über die Umbaumaßnahmen.

Rund 300 000 Euro wird in den Standort Naabeck gesteckt. Derzeit sind die Handwerker gerade dabei den alten Gärkeller abzureißen. An dessen Stelle soll ein neuer Hefekeller installiert wer-



**Brauereichef Wolfgang Rasel (li.) und Oberbrauer Stefan Bergmann (re.) zeigten Oberbürgermeister Andreas Feller den neuen Filterkeller.**

Foto: Kurtz

den. Dort will die Brauerei zukünftig eigene Pilzkulturen

züchten. Bislang musste die Hefe zugekauft werden. Eine Maß-

nahme, mit der nicht nur die Unabhängigkeit des 40-Mann-Unternehmens gestärkt wird, sondern auch die Bierqualität weiter verfeinert werden kann. Rasel konnte die Besucher aus dem Rathaus außerdem durch den bereits neu gebauten Filterkeller führen.

Und auch am Standort Wiefelsdorf wird investiert. Dort wird für rund 100 000 Euro unter anderem das Dach des Gärkellers saniert. Auch personell ist die Zukunft des Familienbetriebs, den Wolfgang Rasel in der dritten Generation lenkt, gesichert. Nach ihrem Studium wird Tochter Eva in die Unternehmensleitung einsteigen.