

# Brauerei Enzensteiner

Enzenreuth 8  
91220 Enzenreuth (Schnaittach)  
Tel. 09153/924733  
Fax. 09153/ 924734  
kontakt@enzensteiner.de  
www.enzensteiner.de  
Freitag, Samstag und  
Sonntag von 11-20 Uhr



## Brauereigaststätte Enzensteiner

Enzenreuth 8  
91220 Enzenreuth (Schnaittach)  
Tel. 09153/924733  
Fax. 09153/ 924734  
kontakt@enzensteiner.de  
www.enzensteiner.de  
Fr 11-22, Sa, So & Feiertags 10-22 Uhr  
Montag - Donnerstag Ruhetag  
Brotzeiten durchgehend

## Das Bier vom Berg

Als Martin Kreß 1986 den Hof auf dem Enzenstein, oberhalb von Schnaittach übernahm, stand er noch bei einer anderen Brauerei in Lohn und Brot. Landwirtschaftliche Produkte in Bioland-Qualität gibt es seit 1993, den Grundstein für die eigene Brauerei legte er im Jahr 1998. Inzwischen braut er ausschließlich für den eigenen Bedarf, d.h. für Brauereigaststätte und Flaschenverkauf. Voraussetzung für alle seine Biere ist eine traditionell handwerkliche Herstellung, die ausschließlich mit biologischen Zutaten und weitestgehend alten Getreidesorten erfolgt. So umfasst sein Portfolio neben klassischen Bieren auch solche aus Emmer, Schwarzafer, Imperialgerste oder Schwarzgerste. Zwei- bis dreimal pro Woche, je nach Bedarf, werden die unterschiedlichen Sude eingebracht, wobei sich Martin Kreß durchaus als experimentierfreudig erweist. Da kann in seinem Sortiment schon mal unerwartet eine neue Sorte, wie zum Beispiel ein Schwarzgerstenbock oder ein Emmer Starkbier auftauchen. Für die Weihnachtszeit, so etwa ab dem 1. November wird das inzwischen überregional bekannte ‚Vetus Milena‘ in der Steingutflasche angeboten. Hierbei handelt es sich um die ‚Inkarnation‘ des traditionell handwerklichen Bieres, da hier von Anfang bis Ende, vom Getreide bis zur Abfüllung, alles historischen Abläufen entspricht. Doch es gibt auch ‚normale‘ Biere in Enzenreuth, wie zum Beispiel



die beliebteste Sorte, das Landbier hell oder ein helles Weißbier. Die Spezialsude werden oft nicht in Flaschen abgefüllt und sind daher immer nur saisonal für kurze Zeit ab Hof im Ausschank. Wie zum Beispiel der ‚Seelentröster‘, ein obergäriger Doppelbock, der seinem Namen mit einer stolzen Stammwürze von 24,5% durchaus gerecht wird. Ab März bis etwa Mai kann man ihn in der Brauereigaststätte antreffen, ebenso wie einen hellen Bock. Im Sommer kommt ein dunkles Weißbier hinzu, im Herbst das Festbier. Die Gaststätte ist regulär nur am Wo-



## Enzenreuth (Schnaittach)

**Feste:** Nacht der 1000 Feuer (Termin siehe Internetseite der Brauerei)  
Rock am Rothenberg (im Obstgarten der Brauerei, Termin siehe Internetseite der Brauerei)

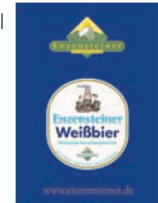
### Landbier Hell 5,5% vol

- F Heller Bernstein, hefefetrüb
- N Sehr aromatischer Hopfen, duftig, feines Malz
- G Elegantes Malz, feine Frucht, cremig, dominant gehopft im Abgang



### Hefeweißbier hell 5,1% vol

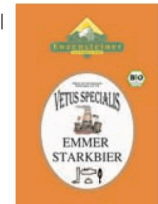
- F Strohh blond
- N Angenehm mild, leicht hefig
- G Vollmundig bananig. Süffig durch angenehmen CO2 Gehalt



chenende geöffnet, für Gruppen gegen Voranmeldung jedoch jederzeit buchbar. Ebenso buchbare Spezialitäten sind Makrelen, Hering, Rippchen, Schnitzel, Gans oder Ente. Außerdem findet eine umfangreiche Bewirtschaftung zu den zahlreichen Festivitäten auf dem Hof statt. Sämtliche Infos finden Sie auf dem Veranstaltungskalender auf der Internetseite der Brauerei. Gerne führt Martin Kreß interessierte Bierliebhaber nach Voranmeldung durch sein ‚Reich‘ oder bietet Seminare zum Thema Bier an.

### Emmer Starkbier 6,8% vol

- F Bernstein, hefefetrüb
- N Reife Honigmelone, intensiver Pfirsich, Spannend!
- G Cremig, vollmundig-reife Fruchttransparenz (Melone), leicht Zitronen-, Getreidenoten, sehr individuell!



### Imperial Gerste 5,5% vol

- F Goldgelb, naturtrüb
- N Voll, malzig-aromatisch
- G Feinherb durch ausgesuchten Hallertauer Aromahopfen. Mild und süffig durch nicht zu hohen CO2 Gehalt

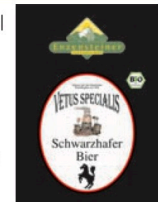


### Weitere Biere:

Märzen  
Festbier  
Heller Bock  
Dunkler Bock  
Hefeweißbier dunkel  
Seelentröster  
Vetus Milena

### Schwarzhafer 4,9% vol

- F Haselnuss, hefefetrüb
- N Fruchtig, Getreide
- G Differenziert nach Getreide (Hafer) und leichter Süße, Rauchnoten, verbunden mit intensiver Hopfenbittere



**Tipp:** Festungsrue Rothenberg, eindrucksvoller, barocker, nach drei Seiten steil abfallender Festungsbau