



Michelsrombacher Straße 51
36039 Fulda



Tel. 0661/9625856



Fax. 0661/9625850

info@hohmanns-brauerei.de

www.hohmanns-brauerei.de



Verkauf ab Brauerei, im Getränkehandel
und in Bio- und Naturkostläden



Hohmanns Brauerei

Michelsrombacher Straße 51
36039 Fulda



Tel. 0661/9625856

Fax. 0661/9625850



info@hohmanns-brauerei.de

www.hohmanns-brauerei.de



Mo-Fr 17-24 Uhr, Sa, So 11-24 Uhr

Kein Ruhetag

Küche durchgehend

Das ‚ewige‘ Brauhaus

Die historische Vergangenheit des Brauhauses in Fulda reicht zwar erst bis ins Jahr 2008 zurück, als Jochen Hohmann seine Sudstätte mit Restaurant für Events, Feiern und Live-Musik eröffnete. Doch geht die Brautradition in der Altstadt von Fulda wesentlich weiter zurück. Denn historische Quellen berichten von einem städtischen Brauhaus aus dem Jahr 1487 sowie einem weiteren aus dem Jahr 1747, genau aus diesem Ortsteil. Heute braut man hier immer noch nach der handwerklichen Tradition naturtrübe Biere. Sie werden von Hand in 1- und 3-Liter-Bügelverschlussflaschen abgefüllt und von Hand etikettiert. Neben dem Standardsortiment gibt's hier auch das Bio Rhöner Landbier, ein Export mit 5,1% Vol. Alle Biersorten werden mit Rohstoffen eingebraut, die direkt aus der Region bezogen werden. Das Malz stammt aus der Rhön-Mälzerei in Mellrichstadt, der Hopfen aus der Hallertau. Braumeister Thorsten Sussemichel führt nach vorheriger Anmeldung interessierte Bierliebhaber gern durch seine Brauerei und erklärt die Besonderheiten seiner Biere. Vertieft werden können die Informationen rund ums Bier noch bei einem Brauseminar vor Ort.



Bio Rhöner Landbier

12,9% vol

F Bernstein

N Sehr würzig-malzig, würzige Hopfen-note

G Malziger, süßer und voller Körper, im Abgang schlank und mild



Feste: Kirmes in Rimbach (im August)
Kirmes in Hartershausen (im August)



Tipp: Das Biosphärenreservat Rhön liegt im Osten, der Naturpark Hoher Vogelsberg im Westen von Fulda; 15km östlich liegt in Poppenhausen der Biohof Gensler mit Erlebnisbäckerei und Indianerhotel