

Herrmannsdorfer Schweinsbräu
Herrmannsdorf 7 • 85625 Herrmannsdorf
☎ (08093) 9094-40
@ www.herrmannsdorfer.de
glonn@herrmannsdorfer.de
📍 in der Gaststätte und Basic-Supermärkten

Herrmannsdorfer Schweinsbräu
Herrmannsdorf 7, Tel. (08093) 9094-45
☎ Mo., Di.
🕒 12-14 und 18-1 Uhr
🕒 12-14 und 18-21.30 Uhr
👤 durchgehend
📅 27.12 - 10.1.

Eingebettet ins ökologische Gesamtkonzept

Im Rahmen der Herrmannsdorfer Landwerkstätten wird seit 1986 vor den Toren Münchens ein neuartiges Konzept der Synthese von Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung ökologischer Lebensmittel verwirklicht. Neben eigener Metzgerei, Bäckerei und Rohmilch-Käserei werden im so genannten „Schweinsbräu“



eigene Biere aus ökologischen Rohstoffen hergestellt. Aber nicht nur die Rohstoffe sind kontrolliert und zertifiziert, ebenso wird beim weiteren Brauprozess Wert auf naturnahe Herstellung ohne technische oder chemische Eingriffe gelegt. So sind sämtliche Biere unfiltriert und werden mit ungepresstem Doldenhopfen gesiedet. Ein Sudwerk aus Eisen,

ein Läuterbottich ohne Hackwerk sowie die offene Vergärung stellen den Bezug zu traditionell-handwerklichen Bierproduktion her. 1993 wurde die Brauerei in die Landwerkstätten integriert und heute braut Herr Büch zwei- bis dreimal pro Woche die Schweinsbräu-Biere. Drei Sorten, Hell, Dunkel und Weißbier sind ganzjährig verfügbar, spezielle Sude werden zu Feierlichkeiten oder besonderen Anlässen eingebracht. Die Faschingsweiße, ein dunkler Weizenbock, der nur aus einem einzigen Sud besteht, ist jeweils von Anfang des Jahres bis Fasching erhältlich. Der Visionator, ein untergäriger Doppelbock setzt die Saison fort und wird in der Fastenzeit angeboten. Als nächster kommt im Mai der Maibock an die Reihe, im Oktober steht das Erntedankbier auf dem Programm, den Jahresabschluss bildet das Weihnachtsbier, das ab dem zweiten Advent ausgetrennt wird. Erhältlich sind die Biere inzwischen nahezu deutschlandweit: Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten betreiben neben dem eigenen Hofmarkt meh-

rere Ladengeschäfte in München und dem Umland. Auch im Rheinland sowie in Ökosupermärkten namens „Basic“ werden die Biere angeboten. Zur EXPO 2000 wurde in Hannover ein weiteres ökologisches Dorf „auf der grünen Wiese“ errichtet, das nach demselben Konzept betrieben wird. Eine Führung durch die Brauerei in Herrmannsdorf wird im Rahmen regelmäßiger Gesamtbesichtigungen der Anlage angeboten. Gehobene Küche mit ökologischen Rohstoffen bietet die Gaststätte „Schweinsbräu“. Zum Hoffest Mitte Juli, dem Erntedankfest sowie dem Frühjahrs- und Weihnachtsmarkt, jeweils zu wechselnden Terminen, können alle Biere verkostet werden. (hs)

Hell ♥ (4,8%-Vol)

- F Heller Bernstein, hefetrüb
- N Frische, fein-hopfige Getreidenoten, sehr sauber.
- G Feine Malzsüße, filigran, schöne Ausgewogenheit zwischen fruchtig-frischem Malz und feiner Hopfenaromatik. Hefe bringt cremige Textur. Man schmeckt das frische Getreide! Sehr ausgewogen aromatisch. Ein Helles, auch für eingeschworene Weizenrinker geeignet. Spitze!

Dunkel (4,8%-Vol)

- F Kastanie, leicht hefetrüb
- N Feine Hopfen- und Getreidearomatik, frische Hefe.
- G Frisches Dunkles, fein-aromatisches, leichte Röstmalzaromen, die im Abgang leichte Bittere und Kräuternoten entwickeln, gepaart mit Bitterschokolade und Haselnuss. Sehr individuell gemachtes Bier!

Weisse (5,2%-Vol)

- F Bernstein, hefetrüb
- N Kräftige Banane, leichte Röstnoten.
- G Frisch, cerealig, Banane, Zitrus, spritzig auf der Zungenspitze.

Weitere Biere

Faschingsweiße
Maibock
Erntedankbier
Weihnachtsbier
Visionator

