

Herrmannsdorfer Schweinsbräu

Herrmannsdorf 7
85625 Herrmannsdorf (Glonn)
Tel. 08093/9094-0
Fax. 08093/9094-10
glonn@herrmannsdorfer.de
www.herrmannsdorfer.de
Verkauf der Biere in regionalen und überregionalen Biomärkten



Herrmannsdorfer Schweinsbräu
Herrmannsdorf 7
85625 Herrmannsdorf (Glonn)
Tel. 08093/9094-45
Fax. 08093/9094-10
thielemann@schweinsbraeu.de
www.schweinsbraeu.de
Mi-Fr 12-14+18-1, Sa 12-15+18-1, So 12-1
Montag und Dienstag Ruhetag
Küche durchgehend



Ökologisches 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 die hier erzeugten Biere unfiltriert und werden mit ungespresstem Doldenhopfen gesiedet. Ein Sudwerk aus Eisen, ein Läuterbottich ohne Hackwerk sowie die offene Vergärung stellen den Bezug zur traditionell-handwerklichen Bierproduktion her.



1993 wurde die Brauerei in die Landwerkstätten integriert und heute werden alle Schweinsbräu-Biere für den Fass-Ausschank vor Ort hier selbst gebraut. Drei Sorten, Gold, Dunkel und Weißbier sind ganzjährig verfügbar, spezielle Sude werden zu Feierlichkeiten oder besonderen Anlässen eingebracht. Im Mai wird ein Maibock angeboten, im Oktober steht das Erntedankbier auf dem Programm, den Jahresabschluss bildet



das Weihnachtsbier, das ab dem zweiten Advent ausgeschenkt wird. Das Fassbier wird im Wirtshaus zum Schweinsbräu, im Herrmannsdorfer Biergarten, in den Bistros ÖQ in München und bei hofeigenen Veranstaltungen ausgeschenkt. Das Flaschenbier erhalten Sie in allen eigenen Geschäften und in Biomärkten im Münchner Raum. Dort sowie in Öko-supermärkten namens ‚Basic‘ werden die Biere angeboten. Auch gibt es sie in klassischen Bügelverschlussflaschen, diese stammen aus der Sudstätte eines ebenso biologisch brauenden Kooperations-



Herrmannsdorf (Glonn)

Feste: Frühjahrsmarkt (am Palmsonntagswochenende)
Kunst- und Gartenmarkt (an einem Wochenende Anfang Mai)
Weihnachtsmarkt (am zweiten Adventswochenende, alle Termine finden Sie auch auf der Internetseite)

Schweinsbräu Gold 4,8% vol

F Heller Bernstein, hefetrüb
N Frisch, fein-hopfig, Getreide
G Feine Malzsüße, filigran, eleganter Hopfen, cremige Textur, ausgewogen-aromatisch



Schweinsbräu Dunkel 4,8% vol

F Kastanie, leicht hefetrüb
N Feiner Hopfen- und Getreide, frische Hefe
G Fein-aromatisch, leichtes Röstmalz, Bitterschokolade, Kräuter und Haselnuss



Schweinsbräu Weißbier 5,2% vol

F Bernstein, hefetrüb
N Kräftige Bananenaromen mit leichten Röstnoten
G Frisch, Cerealien, Banane, Zitrus



partners, dem Riedenburg Brauhaus des Michael Krieger. Eine Führung durch die Brauerei in Herrmannsdorf wird im Rahmen regelmäßiger Gesamtbesichtigungen der Anlage angeboten. Ebenso werden hier regelmäßig Brauseminare abgehalten. Gehobene Küche mit ökologischen Rohstoffen bietet das ‚Wirtshaus zum Herrmannsdorfer Schweinsbräu‘. Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten sind zusätzlich noch Mitglied beim Passauer Verband für ökologische Landwirtschaft namens ‚Biokreis‘.



Weitere Biere:

Maibock
Erntedankbier
Weihnachtsbier
Jubiläumsbier



Tipp: Das ‚Gesamtkonzept‘ der Landwerkstätten mit den diversen Produzenten und Besichtigungsmöglichkeiten sowie dem Hofladen ist einen Ausflug wert!

