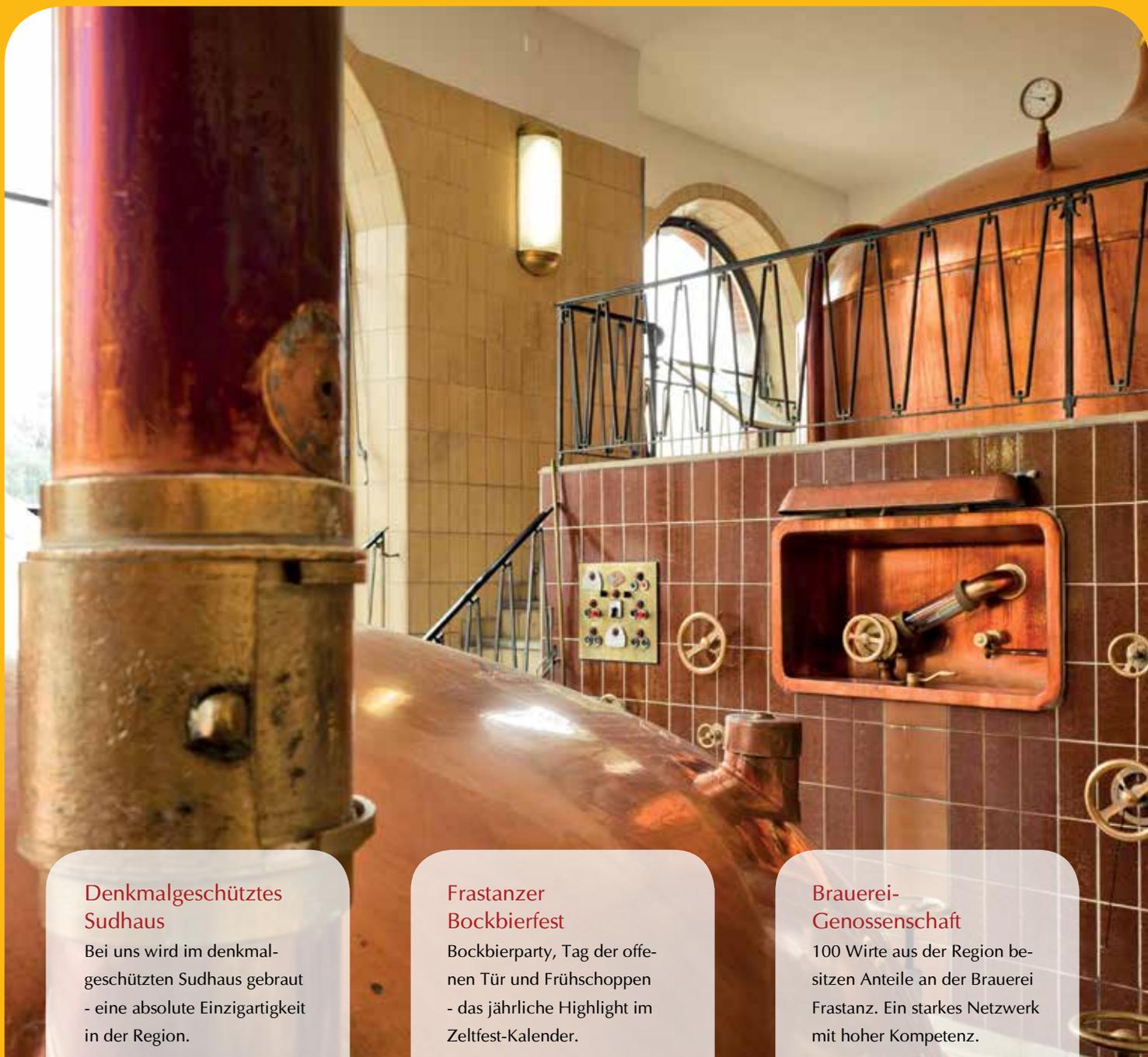


braukunst



Denkmalgeschütztes Sudhaus

Bei uns wird im denkmalgeschützten Sudhaus gebraut - eine absolute Einzigartigkeit in der Region.

Frastanzer Bockbierfest

Bockbierparty, Tag der offenen Tür und Frühschoppen - das jährliche Highlight im Zeltfest-Kalender.

Brauerei-Genossenschaft

100 Wirte aus der Region besitzen Anteile an der Brauerei Frastanz. Ein starkes Netzwerk mit hoher Kompetenz.



frastanzer



Seite 04

Die Brauerei Frastanz

Geschichtliches

Bierbrauer im Portrait

Gemeinsam stark



Seite 10

Bockbierfest & Co.

Bockbierfest

Erlebnisbrauerei

Die 3 Schwestern

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

Vor mehr als hundert Jahren wurde unsere Brauerei als Genossenschaft gegründet.

Nicht das kurzfristige Profitstreben steht hier im Vordergrund, sondern vielmehr war und ist der langfristige Nutzen für Gesellschafter und Kunden das Unternehmensziel.

Die starke Bindung zwischen Genossenschaffern und Kunden sowie der enge persönliche Kontakt erweisen sich als wesentlich standfester als die virtuellen Heilversprechungen globaler Wirtschaftsstrategien.

Auf die Vorzüge der Genossenschaft wollen wir auch künftig setzen und freuen uns, dass Frastanzer Biere mit ihrem höchsten Qualitätsanspruch immer mehr Anhängerinnen und Anhänger finden.

Herzlichst Ihr,

Lothar Gallaun
Obmann der Brauerei Frastanz

Sehr geehrte Kunden, sehr geehrte Partner,

Frastanzer Bier schmeckt einfach. Dieser unverfälschte und reine Geschmack ist das Ergebnis traditioneller Braukunst und bester Rohstoffe.

Damit das so bleibt, besteht unsere Genossenschaft aus rund 100 Eigentümern aus der Riege der Wirte. Gemeinsam entscheiden wir über den künftigen Weg des Unternehmens, neue Produkte und Vertriebswege.

So ist und bleibt die Frastanzer Brauerei ein Wahrzeichen unserer Region und stärkt die Wirte, Arbeitnehmer und Händler vor Ort. Im starken Zusammenhalt unserer Genossenschaft behaupten wir uns erfolgreich gegen die Brauindustrie.

Auch in Zukunft bleibt Ihnen so der echte Geschmack von frastanzer erhalten!

Auf Ihr Wohl!

Direktor Kurt Michelini, Msc
Brauereigenossenschaft Frastanz

Seite 16

Kunden & Partner

Genossenschaft

„Sunnahof“ in Tufers

Das Sortiment im Überblick



Gründungsfoto 1903 vor dem neuen Sudhaus in Frastanz

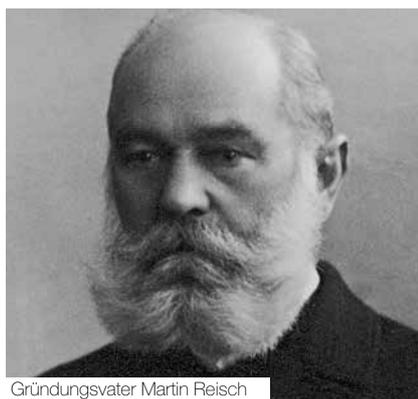
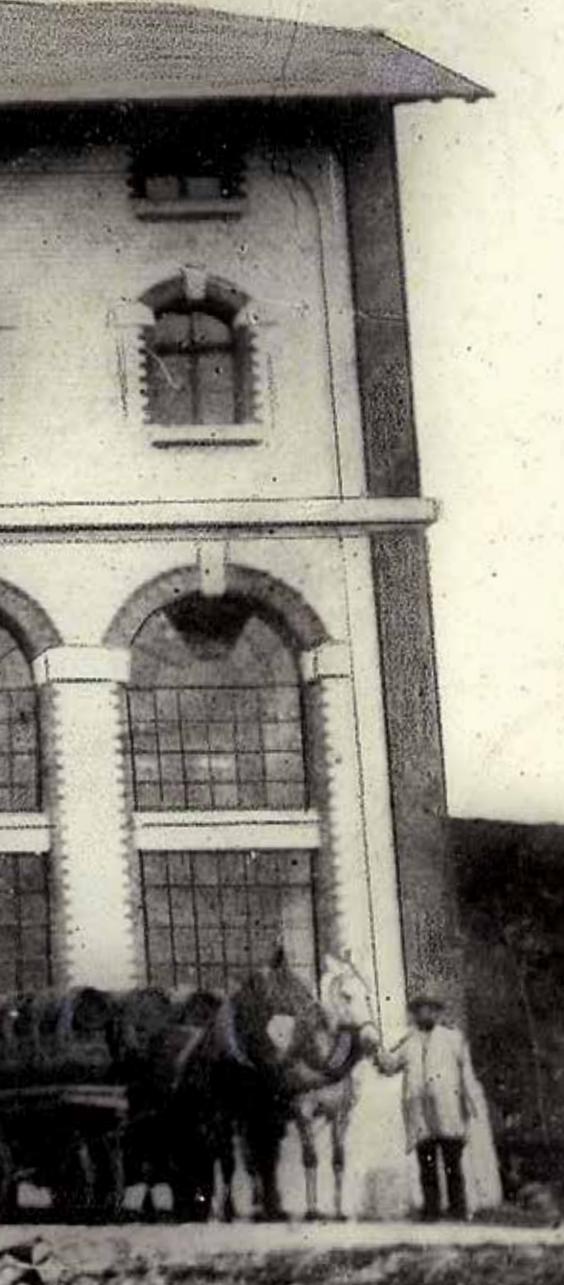
Die Brauerei Frastanz Im Zeichen der Tradition

Die Geschichte der Brauerei Frastanz begann mit der Gründungsversammlung am 22. Juli 1902. Noch lange steckte das Unternehmen in Kinderschuhen, um sich bis zum heutigen Tag zu einer stolzen, erfolgreichen Traditionsbrauerei zu entwickeln.

Es war im Jahr 1902, als der treibende Motor Martin Reich mit insgesamt 35 Oberländer Wirten die Brauereigenossenschaft Frastanz gründete. Ganze 140.000 Kronen brachten sie damals zusammen, um mit dem Bau der Brauerei beginnen zu können. Geplant war vorerst, die Brauerei auf dem Gelände des heutigen Justizgebäudes in Feldkirch zu bauen. Da aber in Frastanz die

Grundstückspreise günstiger waren und eine bessere Brauwasseranalyse erzielt wurde, entschied man sich für den heutigen Standort. Außerdem traten sämtliche frastanzer Gastwirte der Genossenschaft bei. Und dennoch war es ein mutiges Unternehmen der Gründungsmitglieder mit einem klaren Ziel: gemeinsam wollten sie den großen, preisdiktierenden Brauereien trotzen.

Der erste Sud der Brauerei Frastanz wurde im Mai 1903 gebraut. Schon sechs Jahre später wurde der erste Kraftwagen gekauft und entlastete damit den Pferdedienst. Die beiden Weltkriege setzten der Brauerei jedoch stark zu. Die Rohstoffversorgung kam ins Stocken, die Lastwagen wurden bereits im 1. Weltkrieg für den Kriegsdienst eingezogen und es fehlte an allen Ecken und Enden.



Gründungsvater Martin Reisch

Selbst die Braupfanne aus Kupfer musste für Kriegszwecke verkauft werden, wofür eine Ersatzpfanne aus Eisen geliefert wurde. Um den Betrieb aufrecht erhalten zu können, wurden stets kleinere Anschaffungen getätigt.

1945 musste das Unternehmen fast von vorne anfangen und schließlich war

es die Anschaffung einer Eismaschine und einer Flaschenfüllanlage, die den Bierausstoß von 4.000 hl auf 11.000 hl ansteigen ließ.

Spätere Ereignisse

Zum 50-jährigen Jubiläum war die Brauerei Frastanz immer noch die jüngste Brauerei des Landes. Dennoch war sie damals von 13 bestehenden Vorarlberger Brauereien die drittgrößte.

Als Erfolg galt die Einführung der Marke frastanzer, welche schon im Jahre 1949 von dem Hausberg „3 Schwestern“ geziert wurde. Bedeutend war auch die Umstellung der Transportgebinde. So wurden die Holztransportfässer durch Alu-Fässer ersetzt und anstelle von Holztraten schließlich Plastikkisten. Durch diese leichteren Gebinde konnten die LKW besser ausgelastet und Vertriebskosten gespart werden.

Diese und viele weitere Schritte verhalfen der Brauerei schließlich zum stetigen Wachstum. Die Aufgaben wurden dadurch immer mehr und Braumeister sowie Obmann mussten entlastet werden. So wurde der erste Geschäftsführer im Jahre 1973 durch Herrn Dr. Walter Intemann, gefolgt von Direktor Karl-Heinz Kirchler und heute Direktor Kurt Micheli bestellt.

Das Unternehmen heute

Über 100 Jahre, 9 Obmänner, 9 Braumeister und 3 Geschäftsführer später, gilt die Brauerei Frastanz mit 35 Mitarbeitern, etwa 100 Genossenschaftsmitgliedern und einem jährlichen Ausstoß von 35.000 hl Bier als gesundes Traditionsunternehmen.

Ein effizientes Brauteam, welches gemeinsam mit Braumeister Rudolf Mayer 12 frastanzer Bierspezialitäten schafft.

„Was vor vielen Jahren mit dem beliebten frastanzer Gold begann, haben wir inzwischen zu einer attraktiven Sortenpalette ausgebaut. So sind die Innovationen Bio-Kellerbier, Honigbier und der neue Natur Radler Zitrus, genauso wie s'klenne zu einem fixen Bestandteil geworden“, so Braumeister Mayer.



Der Kernmarkt des Unternehmens liegt klar in Vorarlberg und wird mit ausgewählten Kunden in Tirol und Südtirol abgerundet. So gelingt es der kleinen Genossenschaftsbrauerei zum heutigen Tag einen Umsatz von ca. 7 Millionen Euro pro Jahr zu erzielen. Besonders stolz ist man auf die Etablierung zur Erlebnisbrauerei und die Entstehung der echten 3 Schwestern.



frastanzer

Damals und heute - die frastanzer Marke.



Braumeister Rudolf Mayer und sein Brauteam

Die frastanzer Brauer stehen für Qualität und Genuss

Aromatischer Hopfen, gedarrtes Braumalz, hochwertiges Quellwasser und verantwortungsvolle Brauer machen frastanzer Biere zu echten Spezialitäten

Seit 1903 wird in der Brauerei Frastanz nun Bier gebraut und seit jeher wird die Braukunst mit all ihren Geheimnissen von Braumeister zu Braumeister weitergegeben.

Bierbrauen muss eben gelernt sein. Und kleine Geheimnisse gehören bewahrt, das ist klar. Doch auf was es in der

Brauerei Frastanz ankommt, das sei hier verraten.

Qualität durch perfekte Rohstoffe und Handwerk

In der Brauerei Frastanz sind es derzeit 7 Brauer und ein Lehrling, die gemeinsam mit Braumeister Rudolf Mayer die 12 frastanzer Bierspezialitäten schaffen.

Schon immer war klar, dass die Auswahl der Rohstoffe sehr entscheidend ist. „Hopfen und Malz müssen aus naturnahem Anbau und aus der Region stammen. Ideal ist natürlich die Bodenseeregion. Beim Wasser machen wir keine Kompromisse und verwenden nur Quellwasser aus dem Drei-Schwestern-Gebiet“, so Braumeister Rudolf Mayer.



wird frastanzer Bier auch heute noch im denkmalgeschützten Sudhaus gebraut, anschließend - wenn auch arbeitsintensiv - offen gegärt und kalt abgefüllt. Die industrielle Konservierung durch Pasteurisierung entfällt.

Denn frastanzer Biere werden zur Haltbarmachung ausschließlich filtriert (mit Ausnahme des naturtrüben Bio-Biers) und schmecken deshalb einfach natürlicher und eben frastanzer.



Leider entscheiden sich immer weniger junge Leute dazu, den Beruf des Bierbrauers zu erlernen, dennoch ist die Brauerei Frastanz in der glücklichen Lage, laufend neue Lehrlinge in diesem Bereich auszubilden.

„Wir machen etwas Besonderes und Einzigartiges. Industrielle Biererzeugung gibt es hier nicht. Wir arbeiten direkt am Produkt und das umso genauer“

Genuss: beständig und entwickelt

Was vor vielen Jahren mit dem beliebten frastanzer Gold Spezial begann,

wurde inzwischen zu einer attraktiven Sortenpalette ausgebaut. So genießt man stolz den Renner „s'klenne“ oder einzigartige Innovationen wie das Bio-Kellerbier, das Honigbier oder den Natur Radler Zitrus.

Gerade in den letzten Jahren hat sich einiges getan, was von den Bierbauern mit Stolz betrachtet werden kann. Denn genau an ihnen liegt es, eine neue Biersorte bis zur Marktreife zu entwickeln. „Es können schon mal mehrere Monate vergehen, bis eine neue Biersorte so gebraut ist, dass sie all unseren geschmacklichen und technischen Anforderungen entspricht“, gibt der Braumeister zu wissen. Vor allem der Verzicht auf die Pasteurisation – und somit der thermischen Haltbarmachung - ist ein großes Thema.



Und da bei frastanzer jedes Bier kalt abgefüllt wird, muss jedes Rezept und jeder Vorgang umso perfekter sein. Eine große Aufgabe, welche von den frastanzer-Brauern mit Bravour gemeistert wird.



Braumeister Rudolf Mayer

Denn gerade das Wasser spielt eine entscheidende Rolle für die Bierqualität und ist sehr mitentscheidend für die Güte des Bieres. Da hat die Brauerei Frastanz mit ihrem Quellwasser wohl großes Glück. Ebenso glücklich ist der besondere Brauprozess, der nach wie vor richtiges Handwerk ist und die frastanzer Bierspezialitäten ausmacht. So



Gemeinsam stark - sie alle stecken hinter frastanzer

Wie 35 Mitarbeiter, ein Brauereidirektor und über 100 Genossenschaftsmitglieder frisches frastanzer Bier an Mann und Frau bringen.

Vereinte Kräfte, gemeinsames Schaffen, routinierte Abläufe, hohe Zuverlässigkeit und Flexibilität sind die notwendigen Werkzeuge, welche die Brauereimitarbeiter aller Bereiche mit sich bringen.

Ganze 5-8 Wochen dauert es je nach Biersorte, bis aus dem angelieferten

Getreide ein perfekt gebrautes, offen gegärtes und gereiftes prickelndes frastanzer Bier entsteht.

Genauso lange liegt das Bier in den Händen der Brauer samt Braumeister Rudolf Mayer. Gemeinsam sind sie für einen reibungslosen Produktionsprozess und ein perfektes Produkt verantwortlich. Doch ist das Bier erst einmal

abgefüllt, geht es noch durch eine Vielzahl anderer verantwortungsvoller Hände, bevor es schließlich zu Hause oder in der Gastronomie genossen werden kann.

Allein damit das Bier rechtzeitig ausgeliefert wird, sind in der Brauerei Frastanz knapp über die Hälfte des Personals



angestellt. Gemeinsam decken sie die Bereiche des Lagers, der Logistik und des Rampenverkaufs ab.

Der Ausgangspunkt für jede Bierlieferung an Handel und Gastronomie liegt dabei bei Frau Birgit Hammer. Mittels Telefonverkauf nimmt sie die jeweiligen neuen Bestellungen für die kommenden Tage auf und gibt diese bereits zur Mittagszeit an den Logistikleiter Martin Heinzle und seine Mitarbeiter weiter. Diese beginnen dann sofort mit der Einteilung der LKW-Touren für den nächsten Tag, sowie mit der Kommissionierung der Getränke.

Gleich am nächsten Tag geht es für die Lagermitarbeiter um 6 Uhr weiter. Die Ware wird fertig kommissioniert und auf die LKWs verladen. Es folgt eine kurze

Besprechung mit dem Logistikleiter bevor die ersten Fahrer pünktlich um 8 Uhr das Brauereigelände in Richtung Kundschaft verlassen. Ist der LKW mit Leergut voll gefüllt, kommen die Fahrer retour, um dieses gegen neue Ware einzutauschen. Insgesamt geschieht dieser Vorgang bis zu 3 Mal täglich, bis schließlich jede Flasche und jedes Fass an Ort und Stelle ist. So werden täglich durchschnittlich 1700 Kisten und 250 Fässer an frischem frastanzer Bier verladen. Damit dies bewältigt werden kann, ist ein guter Zusammenhalt aller Mitarbeiter unumgänglich. Auf was es ankommt, weiß vor allem Logistikleiter Heinzle:



„In unserem Team sind Verantwortung, Zuverlässigkeit und Beständigkeit sehr bedeutend. Jeder muss wissen, was der Nächste braucht, damit alle Abläufe reibungslos funktionieren. Und das tut es bei uns auch, da wir ein sehr eingespieltes Team mit vielen langjährigen Mitarbeitern sind.“

Neben Handel, Festen und Gastronomie, welche durch das hauseigene



Vertriebsteam bestens betreut werden, wird in der Brauerei auch der direkte Kontakt zu den frastanzer-Genießern großgeschrieben. Dafür steht ein ganz bedeutendes Steckenpferd:

Rampenverkauf

Dieser öffnet von Montag bis Samstag jeweils um 9:00 Uhr und bietet alle frastanzer Produkte zur Selbstabholung direkt in der Brauerei. Auch hier stehen mit Rudolf Richtfeld und Daniela Grass zwei tatkräftige Mitarbeiter dahinter. Sie sind im wahrsten Sinne mit Leib und Seele dabei.

„Wir genießen den Kontakt zu unseren Kunden und freuen uns, dass sie wirklich gerne zu uns kommen und auch mal für ein „Schwätzle“ bleiben. Der Einkauf ist zudem sehr komfortabel. Man fährt direkt mit dem Auto zum Rampenverkauf, wir helfen beim Einladen und schon ist der frastanzer Vorrat neu gedeckt“, gibt Daniela Grass zu wissen. So lässt es sich wirklich genießen.

Ergänzt man all diese Brauereimitarbeiter mit den Brauern, dem Team der Verwaltung, der Geschäftsführung und den Genossenschaffern, so wird die Brauerei Frastanz schließlich komplett. Und genau mit ihren vereinten Kräften funktioniert sie auch. Und das seit 1902.



Das frastanzer Bockbierfest Vorarlbergs bestes Bierfestival

Das Zeltfestwochenende der Superlative findet jährlich auf dem Gelände der Brauerei Frastanz statt. 3 Schwestern-Clubbing, offizielle Bockbierparty, Tag der offenen Tür, zweitägiges Frühschoppen und beste musikalische Unterhaltung für Jung und Alt - Das ist das frastanzer Bockbierfest.

Jeweils im September findet in Frastanz das traditionelle Bockbierfest statt. Die Brauerei Frastanz öffnet seine Pforten und bietet an vier Tagen für rund 20.000 Gäste ein tolles Programm mit Livemusik, Besichtigungsmöglichkeiten, Festumzug und vielem mehr. Kurz gesagt: Ein Fest für die ganze Familie!

Programm für Jung & Alt

Mit dem 3 Schwestern-Clubbing wird am Donnerstag das feierliche Wochenende eingeläutet. Das Clubbing ist vor allem an das jüngere und junggebliebene Publikum gerichtet. Neben bestem DJ-Sound sorgen mitunter auch Livebands für beste Stimmung im Festzelt. Dirndl und Lederhose sind an diesem Abend quasi Pflicht.





Beim traditionellen Bockbieranstich am Freitag werden 1.500 Gäste der Brauerei Frastanz geladen und verköstigt.

Nach dem feierlichen Akt des Fassanstichs startet dann im Anschluss ab 18:00 Uhr die große Bockbierparty. Ausgewählte Livebands bringen das Zelt bis in die späten Nachtstunden zum Kochen.



Samstags um 10:00 Uhr startet der große Frühschoppen, die Brauerei

Frastanz öffnet ihre Pforten und lässt alle interessierten Besucher bei laufendem Betrieb hinter die Kulissen schauen. Auf eigene Faust oder geführt. Am Abend geht das Feiern bis in die Nacht mit bestem frastanzer Bier weiter.

Am Sonntagvormittag gibt es den Frühschoppen bei freiem Eintritt. Ab 13:30 Uhr führen die 3 Schwestern den großen Musikfestumzug durch Frastanz an. Für den perfekten Fest-Ausklang sorgen dann die teilnehmenden Musikgruppen.



Entwicklung

Aus einer Feier im kleinen Rahmen wurde innert weniger Jahre ein bieriges Festival mit riesigem Rahmenprogramm. So ist schon lange nicht mehr bei einem schönen Zelt Schluss. Es wird Wert auf ein gepflegtes Außengelände mit Biergarten, Essensständen mit verschiedenen Spezialitäten aus aller Welt und eine tolle Atmosphäre gelegt. Einfache Dinge, wie WCs, werden ständig hinterfragt und verbessert. Um den Mitteilungsdrang der Gäste zu befriedigen, können alle Gäste frei ins Internet, um Fest-Fotos & Co. mit der Welt zu teilen.

Projekt Bockbierfest

„Diese Veranstaltung begleitet uns das ganze Jahr hindurch. Gleich nach dem Fest werden Feedbacks und Mängel analysiert und besprochen“, so Oliver Müller.



„Wir versuchen jedes Jahr aufs Neue das Bockbierfest noch besser zu machen und die Gäste zu begeistern.“

Eine maßgebliche Idee war die Aufspaltung der einzelnen Bereiche. Aufgrund der Größe dieses Events ist die Brauerei Frastanz auf regionale Vereine und deren Engagement angewiesen.



Auf dem von der Brauerei organisierten Bockbierfest erhalten Vereine die Möglichkeit, eigene zugewiesene Bereiche zu bewirtschaften.

„Dies ist eine gute Möglichkeit auch kleine Vereine und Partner zu unterstützen, die ansonsten eher schwer solche Veranstaltungen auf die Beine stellen können.“

Ein großer Dank geht an die arbeitenden Vereine, welche jedes Jahr mit Fleiß und Herzblut ihren Beitrag zum Erfolg des Bockbierfestes leisten.



Die 3 Schwestern - unterwegs im Namen der Brauerei

Zeltfest, Diskothek, Zeitung und frastanzer TV – die 3 Schwestern sind aus der Vorarlberger Party- und Medienszene nicht mehr wegzudenken.

Der Sage nach entsprang oberhalb von Frastanz das „Goldwässerle“, welches vom sogenannten Venedigermännle bewacht wurde...

Eines Sonntags entdeckte das Männlein drei Mädchen aus Frastanz in den Bergen. Sie pflückten Beeren anstatt in die Kirche zu gehen. Er fürchtete um sein

Gold und wurde wütend. Da die Schwestern auf seine Frage, was sie da trieben, mit „Nichts“ antworteten, soll das Venedigermännle gerufen haben: „So sollt ihr auch nichts anderes werden als drei Schröfen, damit ich mein Gold darunter verstecken kann!“ – Und so wurden aus drei unartigen Schwestern aus Frastanz die Drei Schwestern über Frastanz.

Immer on Tour

Die Brauerei Frastanz hat die 3 Schwestern mit den blonden Zöpfen und den Dirndl wieder zum Leben erweckt und schickt diese mit frischem frastanzer Bier im eigenen 3 Schwestern-Partymobil durchs ganze Ländle und manchmal auch über die Grenzen hinaus. Gerade im Frühjahr und in den Sommer-



3 Schwestern online

www.facebook.com/schwestern3



monaten sind die 3 Schwestern jedes Wochenende auf diversen Zeltfesten oder Partys unterwegs. Meist werden sie von den Musikern auf die Festbühnen geholt, wo die Mädels richtig tolle Stimmung verbreiten und mit einem „Ein Prosit der Gemütlichkeit“ alle zum Singen bringen. Anschließend haben alle Gäste die Möglichkeit mit den 3 Schwestern das ein oder andere Bier zu trinken und natürlich darf auch ein Erinnerungsfoto

mit dem frastanzer-Trio nicht fehlen. Aber wer sich nur mit einer der blonden Schwestern ablichten möchte, wird leider enttäuscht: Die 3 Schwestern gibt es nämlich immer nur im Dreierpack.



Wo die blonden Schwestern zu sehen sind, kann das gute Bier nicht weit sein. Und so sind die 3 Schwestern auch regelmäßig in verschiedenen Einkaufszentren und Supermärkten Vorarlbergs unterwegs, wo die verschiedensten Bier-spezialitäten verköstigt werden können.

Schon seit einiger Zeit spielen die 3 Schwestern auch eine wichtige Rolle im TV-Format von frastanzer. Auf dem eigenen YouTube-Sender frastanzerTV, welcher mit dem Kooperationspartner Walgau TV ins Leben gerufen wurde, werden Partnerbetriebe aus der Gastronomie und Vereine vorgestellt.

Die 3 Schwestern entdecken in jeder Folge einen anderen Teil der Brauerei und bekommen von den Mitarbeitern persönlich alle Fragen rund um das Bier und die Brauerei beantwortet.

Facebook & Co.

Und auch im Social-Media-Bereich sind die 3 Schwestern gut vertreten. Unter www.fb.com/schwestern3 werden alle Fans regelmäßig darüber informiert, auf welchen Festen und Veranstaltungen die 3 Schwestern anzutreffen sind. Auch alle geknipsten Partyfotos können auf dieser Seite gefunden und „geliked“ werden.

Also gleich „gefällt mir“ klicken und immer top informiert sein!

3 Schwestern Casting

Die Brauerei Frastanz ist laufend auf der Suche nach neuen Mädels, welche die Brauerei als 3 Schwestern repräsentieren wollen. Im Rahmen des alljährlichen 3 Schwestern-Castings, welches im alt-ehrwürdigen Malzboden des denkmalgeschützten Sudhauses stattfindet, bestreiten alle interessierten Mädchen lustige Aufgaben und am Ende werden jedes Jahr neue 3 Schwestern gekrönt.

Werde eine Schwester!

Willst auch du eine der 3 Schwestern werden? Melde dich einfach unter casting@frastanzer.at für das nächste Casting an!



3 Schwestern-Song

Die Hilander - Drei blonde Schwestern

Das Stimmungslied ist wie gemacht für jedes Fest mit Spaß, Bier, Dirndl und Lederhosen. Wer nicht bis zum Bockbierfest warten will, kann den Song unter [itunes](https://itunes.apple.com) oder amazon.at downloaden und ab sofort jederzeit mitsingen!





Erlebnis Brauerei Frastanz - Braukunst live erleben

Wie entstand die Brauerei Frastanz? Wie wird eigentlich Bier gebraut?
Was ist das Besondere am frastanzer Bier? Wie viel Bier wird in Frastanz produziert?
Und was hat es eigentlich mit den 3 Schwestern auf sich?

All diese Fragen und noch viele mehr werden bei den immer beliebter werdenden Brauereibesichtigungen geklärt. Ob Firmenfeier, Geburtstag, Jahrgängerausflug oder einfach das Interesse an traditioneller Braukunst – eine fachkundige Besichtigung durch die alten Gemäuer der Brauerei Frastanz ist ein Erlebnis für jeden Biergenießer und all

jene, die es noch werden wollen.

Bereits ab 15 Personen kann die flächenmäßig größte Brauerei Vorarlbergs in drei verschiedenen Tourvarianten (siehe Info-Box) besichtigt und näher kennen gelernt werden. Zusammen mit dem frastanzer Marketingexperten Mario Rothmund und der staatlich geprüften Austria-Guide &

Biersommelière Silvia Mayer erleben alle Teilnehmer informative und unterhaltsame Stunden direkt in der Brauerei.

Vom Hopfengarten bis zur Flaschenabfüllerei

Mit Blick auf den betriebseigenen Hopfengarten, einem frischen frastanzer in der Hand und den ersten interessanten



Anmeldung & Infos

Geme hilft Ihnen unser Team weiter!
T. 05522/51701 | erlebnis@frastanzer.at



Mayer Silvia | Austria Guide & Biersommelière

Informationen über die Geschichte der Brauerei und den aktuellen Biermarkt, startet die bierige Tour.

Erste Station ist das wunderschöne denkmalgeschützte Sudhaus mit seinem kupfernen Sudkessel. Je nach Tageszeit können die Besucher den Brauern beim Brauen live über die Schulter schauen.

Anschließend geht es hoch hinauf in den alten Malzboden der Brauerei Frastanz. In diesem geschichtsträchtigen Raum lagerte – wie der Name schon sagt – früher das Malz und auch die Schrotmühle ist dort untergebracht. Durch den sogenannten „Whirlpool“, in welchem die im Sudkessel gebraute Würze gefiltert wird, geht es im Anschluss hinab in die „Gärlounge“, welche einen beeindruckenden Einblick auf die offenen Gärbottiche im Gärkeller bietet.

Nach einer kleinen Bierverkostung in der Gärlounge geht es weiter in die Flaschenabfüllung, wo das fertige Bier abgefüllt, die Flaschen verschlossen und etikettiert werden. Genau wie für die abgefüllten Bierflaschen, endet hier auch für die Besucher ihr Weg durch die Brauerei.

Zum gemütlichen und geselligen Abschluss geht es anschließend ins hauseigene Bierstüble, von wo man einen wunderbaren Ausblick auf die Bergformation Drei Schwestern hat, welche der Herkunftsort des klaren Wassers für die Brauerei ist.

Im Bierstüble können die Gäste alle frastanzer Biere selbst zapfen und nach Herzenslust verköstigen. Für das leibliche Wohl der Biergenießer sorgen die Partner „Herbert’s Dorfmetzger“, „netzer’s/mäc frastanz“ und Metzger „Egger Joe“.

Am Ende einer jeden Führung besteht noch die Möglichkeit, sich im frastanzer-Shop mit bierigen Souvenirs einzudecken. Ob T-Shirt, Baseball-Cap, frastanzer-Gläser, Jasskarten oder die knallgelben frastanzer Sonnenbrillen – im Shop wird jeder fündig.



Mario Rothmund | Marketing & Erlebnisbrauerei

Und die 3 Schwestern?

Auch die Frage, was die 3 blonden Schwestern im Dirndl denn nun mit der Brauerei Frastanz zu tun haben, wird im Laufe der Brauereibesichtigung geklärt. Neugierig? Dann buchen Sie noch heute eine unvergessliche Tour in der Erlebnisbrauerei Frastanz!

Die Besichtigungsvarianten

DIE SCHNELLE TOUR

Einführung und Rundgang durch die Brauerei inkl. Umtrunk in der Gärlounge

DIE KLASSISCHE TOUR

Einführung und Rundgang durch die Brauerei inkl. Umtrunk in der Gärlounge. Anschließende Verkostung im Bierstüble - Auf Wunsch mit zünftiger Jause*

DIE EXQUISITE TOUR

Sehr ausführlicher Rundgang begleitet durch Braumeister oder Direktor mit anschließender Sommelier-Verkostung und feinen Speisen im Bierstüble*

INDIVIDUELLE TOUR

Geme beraten wir Sie und stellen ein für Sie passendes Paket zusammen.

Mehr Informationen finden Sie auch unter www.frastanzer.at



frastanzer: eine Genossenschaft, eine Wirtebrauerei, ein Zusammenhalt

Noch heute ist die Brauerei Frastanz eine richtige Wirtebrauerei mit mehr als 100 Mitgliedern aus eigener Reihe und großem Fokus auf die Gastronomie. Mit dem Obmann Lothar Gallaun wird gemeinsam an der Zukunft geschmiedet und frastanzer Bierkultur genossen.

Seit jeher sind Themen wie Rationalität und Qualität ein absolutes Thema in der Genossenschaftsbrauerei Frastanz. „Besonderer Fokus gilt auch dem Zusammenwirken der frastanzer Wirte. Dabei werden stets neue Ideen erarbeitet und gemeinsame Aktionen wie „Üsar Essa, üsar Bier“, oder „Grill&Chill“ durchgeführt“, so Brauerei-Obmann und Dogana GF Lothar Gallaun.



frastanzer Wirte Eigentümer der Brauerei sind und uns für das Bier verantwortlich fühlen. Nahezu einzigartig ist zudem, dass ca. 40 Prozent des frastanzer Bierausstosses an die Gastronomie geht. Wir Gastronomen repräsentieren somit eine richtige Wirtebrauerei.“

Ganz klar also, dass frastanzer Bierkultur bei diesen Wirten besonders hochgelebt wird. Kühl und frisch gezapft schmeckt frastanzer eben am Besten und ist in den regionalen Wirtshäusern nicht mehr wegzudenken. „Prost!“

Die Zusammengehörigkeit der frastanzer Wirte ist groß, wird durch solche Aktionen gestärkt und die Gäste profitieren von

einem umfangreichen Angebot. Lothar Gallaun weiters: „Eine besondere Konstellation ergibt sich auch, weil wir



Sunnahof der Lebenshilfe - ein starker Partner der Brauerei

Diese langjährige Kooperation überzeugt durch ein ständiges Geben und Nehmen. Es ist ein gelebtes Miteinander, genauso wie ein gesellschaftlicher Auftrag für uns alle.

Mit dem Sunnahof Tufers gewann die Brauerei Frastanz vor rund 10 Jahren einen innovativen Partner, welcher seinen Fokus auf die Arbeit mit und von Menschen mit Behinderungen legt.

Brauereidirektor Kurt Michelini schätzt die partnerschaftliche und vor allem hochwertige Zusammenarbeit: „Viele unserer Aufträge gehen an den Sunnahof, wo sie mit Sorgfalt und Zuverlässigkeit bewältigt werden.“

Der Sunnahof ist „bsundrig und bierig“. Sunnahof Geschäftsführer Thomas Lampert freut sich über die lebendige Kooperation mit frastanzer:

“Besonders stolz sind meine Mitarbeiter auf die Produktion der Holzkisten für das Bio-Kellerbier.“

„Es gefällt ihnen, ein so bedeutendes und positiv verankertes Produkt zu erzeugen.“

Überdies hinaus bewirtschaftet der Sunnahof auch den Hopfengarten und die gesamten Grünanlagen der Brauerei.

“Und selbstverständlich beziehen wir die Getränke für unsere Gastronomie und den angeschlossenen Bio-Laden von frastanzer. Vor allem das Bio-Kellerbier, auf dessen Markteinführung wir lange gewartet haben“, so Lampert.





frastanzer Bierspezialitäten

Ob gold spezial, s'klenne, bock oder kellerbier: Jede frastanzer Biersorte steht eins zu eins für die Brauerei: traditionell und hochwertig.

Schon lange nicht mehr gibt es einfach nur „das eine frastanzer Bier“. Im Laufe der Jahre haben sich mehrere Neueinführungen zu richtigen Erfolgsprodukten unter den Kunden entwickelt.

Doch egal welche der Bierspezialitäten bevorzugt wird, alle haben eine wichtige Gemeinsamkeit: die überzeugende und schmeckbare Qualität durch die allerbesten Rohstoffe. Angefangen beim Quellwasser aus der 3-Schwestern-Region,

bis hin zu mit Bedacht ausgewähltem Hopfen und Malz aus naturnahem Anbau aus der Region. Dazu noch gewissenhafte Brauer, welche das Brauen noch als richtiges Handwerk verstehen und ihre kleinen Braugeheimnisse miteinfließen lassen.

Der spannende Brauprozess findet in Frastanz ganz klassisch im denkmalgeschützten Sudhaus statt, anschließend wird offen gegärt und das fertige Bier kalt abgefüllt. Qualität die man schmeckt. Sind wir gespannt, welche

neue Bierspezialität sich die Brauer von frastanzer als nächstes einfallen lassen!



Das frastanzer Sortiment

Die vielfältige und attraktive Sortenpalette von frastanzer kann sich wirklich sehen lassen. Lernen Sie in der folgenden Übersicht Genaueres über die einzelnen Produkte der Brauerei Frastanz und überzeugen Sie sich am besten selbst von der hervorragenden Qualität – zum Beispiel bei einer Verkostung im Rahmen einer Brauereiführung.



gold spezial

Unser gold spezial ist ein charaktervolles Spezialbier, welches wir nach untergäriger Brauart herstellen. Gebraut mit feinstem Gerstenmalz und würzigem Hopfen sowie eigenem Quellwasser aus dem Drei-Schwestern-Gebiet. 12,6°, 5,5 % vol.



kellerbier in Bio-Qualität



Naturtrüb und ursprünglich, malzaromatisch und vollmundig präsentiert sich unser frisches Bio-Kellerbier. Die ausgewählten Zutaten für diese Spezialität kommen dabei von zertifizierten Bio-Betrieben aus der Bodensee-Region. 12,6°, 5,3 % vol.



s'klenne ...goht immer!

Bei der Rezeptur wurde auf ein besonders harmonisches Verhältnis von Aroma- und Bitterhopfen geachtet. s'klenne ist ein sehr weiches, vollmundiges und trinkfreudiges Bier mit einem tollen Kohlensäureverhältnis. 11,7°, 4,9 % vol.



s'bio



Man kann jetzt auch besten Bio-Geschmack bei einem filtrierten Bier genießen. Beweis ist das neue frastanzer s'bio. Malzaromatisch und vollmundig, gebraut am offenen Sudkessel mit bestem Bio-Malz und Bio-Hopfen. 12,6°, 5,3 % vol.



s'dunkle

Unser frastanzer s'dunkle wird mit besonders aromatischem Röstmalz gebraut, welches dem Bier seine dunkle Farbe sowie seinen unverwechselbar tollen, leicht süßlichen Geschmack verleiht. 12,6°, 5,5 % vol.



honig bier

Eine naturtrübe, bernsteinfarbene und leicht süßlich schmeckende Bierkreation mit echtem Honig. Durch die zurückhaltende Süße des Honigs schmeckt unser honig bier sehr ausgeglichen, fein malzig und vor allem kaum bitter. 11,7°, 4,9 % vol.



natur radler zitrus

„Der isch echt süffig!“ - Bestes frastanzer Bier, echter naturtrüber Zitrusaft. Das ist der neue natur radler. Durch den Einsatz von Süßstoff hat dieser rund 40% weniger Kalorien als normales Bier. Süffig, fruchtig, leicht. 6,1°, 2,6 % vol.



radler sauer

Die Alternative zum natur radler. Feinstes Bier und bestes Mineralwasser ergeben eine bierige und zugleich leichte Erfrischung. Durch den niedrigen Alkoholgehalt ideal für den gemeinsamen Ausklang nach dem Sport. 6,8°, 2,8 % vol.



bock

Kräftig, vollmundig malzig - Das ist unser Bockbier. Den intensiven und teilweise leicht süßlichen Biergeschmack bekommt das Bockbier durch die besonders lange Lagerung. Gebraut wird nur zu bestimmten Zeiten im Jahr. 16,9°, 7,5 % vol.



handcrafted series

Mit der neuen handcrafted Edition zeigt die Brauerei Frastanz jährlich ihre wahre Brau-Kompetenz. Mehr „Craftbeer“ geht nicht. Von Hand mit besten Zutaten gebraut, offen vergoren und kalt abgefüllt.

Weitere Bierspezialitäten von frastanzer und die aktuell gültige Preisliste finden Sie unter www.frastanzer.at





frastanzer

Brauerei Frastanz eGen.

Bahnhofstr. 22, 6820 Frastanz
www.frastanzer.at