



AUSGABE
No 15

BRAUEREI
ZEITUNG
August | 2018

DER HIRSCHBRÄU

PRIVATBRAUEREI HÖSS

Sonthofen

Hauszeitung für alle Freunde feiner Allgäuer Bierspezialitäten



NEUE DESIGNS



Mit Freude präsentieren wir Ihnen die neuen Designs für fünf unserer altbekannten Biere und Radler.

GRUSS WORT

Liebe Leser und Bierfreunde,
„an den Kindern sieht man, wie die Zeit vergeht“.
Wie wahr. Aber auch wie wunderschön für uns
als Eltern, wenn beide Kinder das Unternehmen
weiterführen werden. Und mit welchem neuen
Schwung auf einmal viel Neues passiert: Umge-
staltung aller Bieretiketten und des Werbeauftritts,
neue Homepage, Planung neuer Brauereitechnolo-
gie, um nur Einiges zu nennen. Und dazu ganz viel
Erfahrung unserer langjährigen Mitarbeiter (siehe
auch Seite 4) – welch eine erfolgversprechende
Zukunftsperspektive. Im Namen aller Mitarbeiter
wünsche ich Ihnen einen wunderschönen Sommer.

Ihre Claudia Höß-Stückler



V. I. Antonie Brandl, Claudia Höß-Stückler, Bernhard Stückler und Kilian Stückler

ALLGÄUER  FESTWOCHE
2018

11.08 - 19.08



Gegen Vorlage dieses
Abschnitts erhalten Sie
einmalig an unserem
Messestand 3 in Halle 5.

0,5 L RADLER
oder
0,5 RADLER NATURTRÜB

Pro Person nur ein Gutschein einlösbar.

DER HIRSCHBRÄU INTERNATIONAL

Veränderungen im nationalen und internationalen Vertrieb...



Seit nunmehr 10 Jahren verkauft Hans-Hermann Höss, der Cousin von Claudia Höß-Stückler, sehr erfolgreich unsere Biere in ganz Deutschland und in mittlerweile über 20 Ländern weltweit. Der Genuss unserer Allgäuer Bierspezialitäten steht dabei im Vordergrund, egal ob in Fass, Holzkiste oder in Geschenkartikeln. Das bleibt auch so! Ändern wird sich lediglich der Name: aus Höss Brau & Vertrieb wird „Der Hirschbräu – national/international“. Der Firmensitz und die Ansprechpartner bleiben dieselben.



Neben Brasilien, Belgien und Großbritannien ist auch Australien in den letzten Jahren als Exportland hinzugekommen. Hier mit einem Bild aus Windsor am Hawkesbury River von *Gavin Perkins*



Viele Hände sind nötig um die Biere zu verpacken



Bayern „hell“ und „dunkel“ sind zwei Biere, die wir speziell für eine Geschenkartikelaktion brauen

Brauring Qualitätssiegel

URKUNDE FÜR 2018

Auch dieses Jahr durften wir uns wieder über das Brauring Qualitätssiegel freuen! Der Grundgedanke des Braurings ist seit je her, den Fortbestand der mittelständischen Brauereikultur, sowie die Biervielfalt in unserem Land zu schützen. Und um das zu gewährleisten, wird unter anderem jedes Jahr das Brauring Qualitätssiegel verliehen. Das erhalten die Mitgliedsbetriebe allerdings nur, wenn sie sich im Privatbesitz befinden, in der Region leben und arbeiten und sie die Qualität ihrer Bierspezialitäten regelmäßig von unabhängigen und akkreditierten Laboren bestätigen lassen.



Schlaf‘ Kindlein, schlaf‘

DER PAPA HAT DA WAS TOLLES GEBAUT

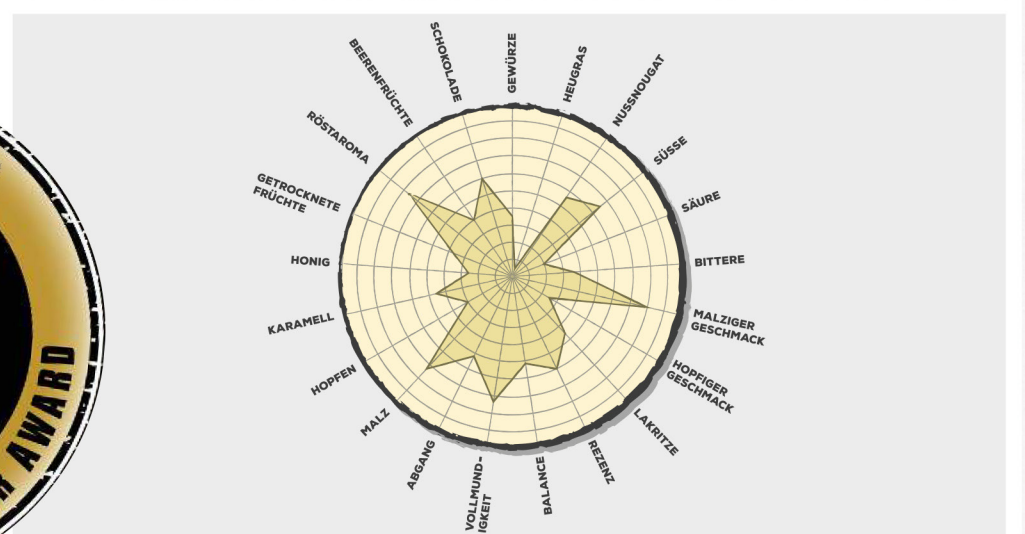
Zur Geburt seiner Tochter Elisa hat unser Mitarbeiter *Stefan Sibold* eine Wiege gebaut. Dafür verwendete er das Slyrs Fass, das wir für unserer Hellen Bock „Oak Aged Whisky“ verwendet haben. Da sind die schönen Träume fast schon vorprogrammiert...



Meininger's International Craft Beer Award

GOLD FÜR UNSEREN BLACK BOCK

1090 Biere wurden dieses Jahr von der 90 köpfigen Fachjury getestet. Zum ersten Mal dabei war unser Black Bock und das wurde prompt mit einer Goldmedaille belohnt.





... Jubiläen und Neukunden.

„Hintersteiner Stuben“

WIEDERERÖFFNUNG

Am Talende, dort wo die Straße Richtung Giebelhaus führt, haben Barbara Bilgeri und Kristina Gluth die gemütlichen Hintersteiner Stuben neu eröffnet. Auf der herrlichen Sonnenterrasse oder in der gemütlichen Stube verwöhnen die beiden Sie mit Ihren feinen hausgemachten Kuchen und Torten, leckeren Tagesgerichten, Brotzeiten und das Ganze selbstverständlich mit einem feinen Hirschbier.



Vorne: *Barbara Bilgeri und Kristina Gluth*
Hinten (v. l.) *Der Hirschbräu: Braumeister Christian Walcher, Vertriebsleiter Andi Strobl und Braumeister Kilian Stückler*

Im Schlauchen 21 | 87541 Hinterstein
Tel.: 08324 / 4 66 99 66 | hintersteiner-stuben.de



„40 Jahre Hochschule Kempten“

STUDENTEN DER ERSTEN STUNDE

Groß war die Wiedersehensfreude bei der Jubiläumsveranstaltung der Hochschule im Kornhaus in Kempten.



Mario Dalla Torre (links) mit Claudia Höß-Stückler (mitte) und dem damaligen OB Dr. Josef Höß (rechts)



Mario Dalla Torre, Claudia Höß-Stückler, Prof. Dr. Med. Marion Kiechle, Prof. Paul Krupp und Peter Helmer



„Dampfbierbrauerei“

25 JAHRE

Claudia Höß-Stückler gratuliert Christiane und Walter Bauer zur Hochzeit und bedankt sich zugleich für die sehr erfolgreiche und gute Zusammenarbeit in den zurückliegenden 25 Jahren. Das Gasthaus mit Erlebnisbrauerei ist bei Gästen und Einheimischen mit der hervorragenden Küche, der regelmäßigen Livemusik und dem zuvorkommenden und freundlichen Service gleichermaßen beliebt.



Christiane und Walter Bauer mit Claudia Höß-Stückler

Bahnhofplatz 8 | 87561 Oberstdorf
Tel. 08322 / 8908 | www.dampfbierbrauerei.de



„Hotel Bergruh“

30 JAHRE

„So ruhig, dass man die Zeit überhört!“ Hier wird Gastfreundschaft wörtlich genommen – ein herzliches Miteinander, Teamgeist und persönlicher Service. Herzhaft & liebevoll. Ursprünglich. Bodenständig. Ehrlich. Frisch. DER HIRSCHBRÄU bedankt sich ganz herzlich bei Thomas und Anja Keiss, die die sehr gute und partnerschaftliche Zusammenarbeit, wie bereits deren Eltern Heinz und Gisela, fortführen.



Im Ebnat 2 | 87561 Tiefenbach
Tel.: 08322 / 9190 | hotel-bergruh.de

„Parkhotel Burgmühle“

35 JAHRE

Ein wunderschönes familiengeführtes 4-Sterne-Superior-Gourmet- und Wellnesshotel. Ein Paradies für Genießer und Wellness-hungrige. Wohlfühlen – Kraft tanken – Verwöhnen lassen. Der Hirschbräu bedankt sich bei Familie Reinheimer für die lange und sehr gute Zusammenarbeit.

Auf der Insel 2 – 4 | 87538 Fischen
Tel.: 08326 / 9950 | parkhotel-burgmuehle.de



Johann und Ingrid Reinheimer (sen.) Markus und Stefanie (jun.) mit Ihren Kindern

„Resort Fiskina“

SPEISEGALERIE

Genießen Sie die kulinarischen Highlights der Speisegalerie mit regionalen Spezialitäten und saisonalen Angeboten bei einem sagenhaften Ausblick auf die Allgäuer Berge. Der im Mai 2018 renovierte Gasträum präsentiert sich in einem modernen Flair und beeindruckt durch eine besonders helle und freundliche Atmosphäre. Zum Restaurant gehört eine schicke Sonnenterrasse direkt am Grundbach.

Am Anger 15 | 87538 Fischen
Tel.: 08326 / 249 | www.speisegalerie.de



V. l. Andi Strobl mit Carmen und Anton Schöll und Braumeister Kilian Stückler

„Café Gruben“

ABSOLUT EINEN BESUCH WERT

Appetit auf Lebensfreude? Spaß am Genuss? Lust auf Tradition, Moderne und Naherholung? Von der Mühlenbrücke am Parkplatz der Nebelhornbahn führt ein Weg an der Trettach entlang durch das wildromantische Tal zum Cafe Gruben (nur 2 km). Allgäuerisch – bayerische Traditionsküche mit einer gewissen exklusiven Eleganz, mal klassisch gekocht, mal im leichten Bistrostil, hausgemachte Spezialitäten und Kuchen.

JETZT
WIEDER MIT
BEDIENUNG



Gruben 1a | 87561 Oberstdorf





DER HIRSCHBRÄU

PRIVATBRAUEREI HÖSS
Sonthofen

Unser neuer Vertriebsleiter

ALLEN KUNDEN BESTENS BEKANNT...

ist unser langjähriger Außendienstmitarbeiter **Andreas Strobl**. Im Bild mit Claudia Höß-Stückler und Kilian Stückler, wird Herr Strobl in Zukunft die Aufgabe des Vertriebsleiters übernehmen. Er genießt unser volles Vertrauen und wir freuen uns auf eine weiterhin so erfolgreiche Zukunft.



Unsere neue Homepage

VIELES IST PASSIERT, EINS ABER NICHT...

In den letzten paar Jahren ist viel passiert in unserer Brauerei. Vom angepassten Logo, über neu gestaltete Etiketten, bis hin zu neuen Bieren. Eines, was seit langer Zeit ohne Veränderung blieb, war unsere Homepage. Nun war diese an der Reihe und zusammen mit dem Team von Werbewind sind wir nun stolz unter der altbekannten Domain www.hirschbraeu.de unseren neuen Internetauftritt zu präsentieren.

Allgäuer Alpenwasser

DIE NEUE SÜSS-LINIE

Seit Mai diesen Jahres, ist die Süß-Linie von Allgäuer Alpenwasser neu in unserem Sortiment. In der praktischen 12 Flaschen-Kiste bieten wir Ihnen insgesamt elf verschiedene Limo-Sorten, sowie Wasser spritzig, medium und still an. Neben den Klassikern wie „Schbezi“ und „Schbrudl“ gibt es neue Sorten wie die naturtrübe Zitronenlimo oder den „Hidde Schbrudl“. Rund die Hälfte der Produkte sind vegan, ohne künstliche Zusatzstoffe und zeichnen sich durch ein „Clean Label“ aus. Alle Limonaden werden mit hochwertigen Grundstoffen und Mineralwasser gemischt und im modernen Design mit „Allgäuer Charakter“ verpackt.



Mitarbeiter Jubiläen

VIELEN DANK FÜR DIE TREUE UND DEN UNERMÜDLICHEN EINSATZ FÜR UNSERE BRAUEREI.



Franz Renner feierte seinen 80. Geburtstag. Gleichzeitig wurde **Adolf Röckert** für 45 Jahre Mitarbeit in der Hirschbrauerei geehrt. Unsere rüstigen Pensionäre sind immer noch für die Brauerei als Aushilfen tätig und dafür gilt unser besonderer Dank. Auf jeweils 15 Jahre Betriebszugehörigkeit können **Andi Kraus** und **Andi Dannheimer** zurückschauen. Mit vollem Einsatz sind die beiden Bierfahrer für die Brauerei unterwegs und beliefern unsere Kunden stets pünktlich und zuverlässig. Danke an Euch!



V. l. Adolf Röckert zusammen mit Franz Renner



V. l. Andi Kraus und Andi Dannheimer

HIRSCH ZEIT im Allgäu



Hier feiern Sie gemeinsam mit uns und den süffigen Hirsch-Bieren!

IMPRESSUM

Herausgeber:
Der Hirschbräu
Privatbrauerei Höß GmbH & Co. KG
Grüntestraße 7 | 87527 Sonthofen
www.hirschbraeu.de

Konzeption, Gestaltung & Druck:
Walsedruck | Kleinwalsertal
www.walsedruck.at
27.250 Stück



WERDE FAN von „Der Hirschbräu“ auf Facebook und sei immer topaktuell über alle Neuigkeiten, **Gewinnspiele** und Termine informiert.



@der_hirschbraeu Du folgst uns noch nicht auf Instagram? Dann wird es höchste Zeit!

Vihscheid Hindelang
im Naturbad Hindelang 11.09.2018
Vihscheid Schöllang
Festzeltbetrieb 12.09.2018

Vihscheid Oberstaufen
im Weissachstüble bei Herta Gomm oder bei Anne Mohr 14.09.2018
Tannheim Alpfahrt
Festzeltbetrieb 21.09.2018