DER HIRSCHBRÄU
PRIVATBRAUEREI HÖSS
Sonthofen

Mitarbeiter Jubiläen

WIR BEDANKEN UNS …

… bei unseren Brauern für die lange Treue und hervorragende Mitarbeit und gratulieren Alex Hartmann zu seinem 60. Geburtstag.

1.Braumeister Christian Walcher, Silvio Pampus (10 Jahre), Bernd Urlaub (30 Jahre), Prokurist Kilian Stückler und Alexander Hartmann (60. Geburtstag)

Neue Mitarbeiter

HERZLICH WILLKOMMEN
IM TEAM HIRSCHBRÄU

Peter Fischer
unterstützt unseren Lagerleiter, Stefan Litzinger

Boris Faber
ist LKW-Fahrer und unterstützt unser Team tatkräftig im Fuhrpark.

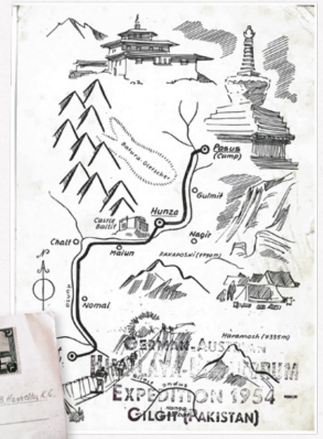
Ulrike Winkler
ist im Bräumarkt in Sonthofen und dem Getränkestadel in Obermaiselstein.

Himalaya Expedition

DIE ETWAS ANDERE POSTKARTE

Beim Aufräumen unseres Brauereiarchivs ist uns eine Dankeskarte aus dem Jahre 1954 in die Hände gefallen. Damals haben wir die deutsch-österreichische Himalaya Expedition gesponsert.

„Die Expedition dankt erneut für Ihre Hilfe und erlaubt sich, Ihnen herzliche Grüße zu senden".



Geschenkartikel

FÜR BESONDERE MENSCHEN

Neben all unseren Bieren, Wässern, Säften und Spirituosen gibt es in unserem Getränkemarkt „Der Bräumarkt" in Sonthofen und dem „Getränkestadl" in Obermaiselstein eine große Auswahl an Geschenkartikeln rund um das Thema Bier. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.

6er Holzträger, 3ltr. Flasche Holzar-Bier, 5er Geschenkträger und der 2er Holzträger

IMPRESSUM

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

Konzeption & Gestaltung:
Walserdruck | Kleinwalsertal
www.walserdruck.at
Vincenz Brandl
www.offsetrocks.de

Druck & Auflage:
Walserdruck | Kleinwalsertal
www.walserdruck.at
Auflage: 17.000 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!

DER HIRSCHBRÄU
PRIVATBRAUEREI HÖSS
Sonthofen

AUSGABE
№ 17
BRAUEREI ZEITUNG
Oktober | 2019

***Hauszeitung** für alle Freunde feiner Allgäuer Bierspezialitäten*

NEUE FILTRATION
und Drucktankkeller

Was ist neu ?

Nachdem wir im Herbst 2017 unsere alte KEG-Anlage durch eine neue ersetzt haben, stand Anfang diesen Jahres der Umbau unseres Filter- und Drucktankkellers an. Nach reiflicher Überlegung und einiger Reisen in andere Brauereien, haben wir uns für eine Membranfiltration der Firma Pentair entschieden.

Was bedeutet das?

Im Gegenzug zur herkömmlichen Filtration mit Kieselgur werden unsere Biere jetzt mit Hilfe von Membranen geklärt. Dies hat nicht nur produktionstechnische Vorteile, wie die höhere Flexibilität durch geringere Rüstzeit, weniger Bierverlust und niedrigeren Sauerstoffeintrag, sondern ***reduziert auch unseren Energieaufwand und CO2-Fussabdruck deutlich.***

Ferdinand Höß †
Seniorchef

NACHRUF

Liebe Leserinnen und Leser,
wir trauern um unseren Ehemann, Vater, Opa und Uropa Ferdinand Höß.
92-jährig verstarb der Seniorchef unserer Brauerei nach einem erfüllten Leben. Die Brauerei, so wie sie sich heute zeigt, ist das Ergebnis seiner vielen Bauprojekte. Ein Herzensanliegen war ihm der Wiederaufbau des im Zweiten Weltkrieges zerstörten Brauereigasthofes. Zu seinen zahlreichen Hobbies gehörte der Sport (Leichtathletik, Handball, Faustball, Tennis und Golf bis zum Alter von 85 Jahren) sowie die Musik (Klavier). Lebensmittelpunkt war jedoch seine Familie: seine geliebte Elfi, die Töchter Claudia und Beate, die 4 Enkel Antonie, Kilian, Moritz und Lisa und sein Urenkelkind Greta. Seine Kindheit auf der zur Brauerei gehörenden Landwirtschaft „Sonnenhof" bezeichnete unser Vater als sehr glücklich. Noch während der Schulzeit am Gymnasium Oberstdorf folgten die schwersten Jahre: von der Schulbank weg als Flakhelfer nach Augsburg, danach als Gebirgsjäger in die französischen Alpen und nach Mittelitalien. 1945 kehrte er nach kurzer Kriegsgefangenschaft zurück nach Sonthofen, holte sein Abitur nach, absolvierte eine Lehre als Brauer und Mälzer mit Stationen in Giengen, Meckatz und Stuttgart. Es folgte das Studium in Weihenstephan mit Abschluss als Diplombraumeister. 1953 wurde er Geschäftsführer der Hirschbrauerei und übergab 1993 an die nächste Generation.

HIRSCH HOFFEST

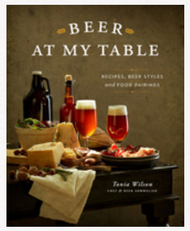
Im zweiten Anlauf hat es geklappt!

Am 11.6.2019 haben wir unsere Tore und unseren Brauereihof geöffnet, um gemeinsam mit den Freunden unserer Biere, die Investitionen zu feiern, die wir in den letzten Jahren in der Brauerei getätigt haben. Vielen Dank an alle die da waren, es war uns ein großes Vergnügen.

„Beer at my Table“

EIN BUCH VON TONIA WILSON

Die kanadische Köchin Tonia Wilson hat ein ganzes Kochbuch dem Thema Bier gewidmet. Wir sind sehr stolz darauf, dass es unser Doppelbock hinein geschafft hat.



Lamm in Pistazien-Senf-Kruste und dazu einen Doppel-Hirsch

„Obstwiese“

EINE WIESE HINTER DER BRAUEREI

Auf einer unserer Wiesen rund um die Brauerei wurden im Frühling Obstbäume alter Sorten, wie der „Danziger Kantapfel“, gepflanzt. Hier sollen in Zukunft Bienen und andere Insekten einen optimalen Lebensraum finden. Vielen Dank an Dipl. Ing. Michael Borth für die Hilfe.

„Brauring Qualitätssiegel“

QUALITÄTSSIEGEL AUSZEICHNUNG 2019 IN AYING

„Privat, regional, ausgezeichnet“.
Das ist die Bedeutung des Brauring Qualitätssiegel. Die hohe Qualität der deutschen Biere ist zum großen Teil auf die mittelständischen Brauereien zurückzuführen, die immer neben der Qualität auch Garant für die Biervielfalt in Deutschland waren. Als einziges rein mittelständisches Zeichen kann es nicht von den Groß- und Konzernbraueereien und den vielen Handelsmarken der Lebensmittelkonzerne verwendet werden und bildet genau das ab, was wir Mittelständler verkörpern.
Brauereien in Privatbesitz, die regional unterwegs sind und in ihrer Heimat ausbilden, Handwerker beschäftigen, Vereine und Kultur unterstützen und dem Verbraucher mit der von unabhängigen Instituten geprüften ausgezeichneten Qualität die Sicherheit geben, ein hochwertiges Bier zu erhalten. „Der Hirschbräu Sonthofen“, wurde nach erfolgreich bestandener Prüfung durch unabhängige Institute nach den Qualitätskriterien der Qualitätssiegelsatzung mit einer Urkunde und einer goldenen Medaille ausgezeichnet.

v. l. Hallertauer Hopfen Vize-Königin Maria Kirzinger, Alexander Hold, Vertriebsleiter Andreas Strobl und Eckhard Himmel

„Abholboxen“

DER 24-STUNDEN-SERVICE

24 STUNDEN SERVICE

Sie planen ein Fest? Ihnen fällt zu spät ein, dass die Familie Ihrer Frau zu Besuch kommt? Oder Sie schaffen es nicht während unserer Öffnungszeiten nach Sonthofen? Das ist ab sofort kein Problem mehr. Ein Anruf genügt und wir bereiten Ihnen eine unserer Abholboxen vor. Damit sind Sie unabhängig von unseren Öffnungszeiten und trotzdem bestens ausgestattet für Ihre Veranstaltung. Geöffnet werden die Türen ganz einfach mit Ihrem Handy oder, wenn Sie das nicht möchten, mit einem Chip. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Service-Telefon: 08321 / 6633 63

… Jubiläen und Neukunden.

TC Sonthofen e. V.

70 JAHRE

Der Hirschbräu gratuliert dem Tennisclub Sonthofen zum 70-jährigen Bestehen im Juni 2019!

Claudia Höß-Stückler mit Marcel und Gabi Geerts, die bereits von 1999 bis 2010 das Vereinsheim des TC Sonthofen geführt haben und nach einer Pause - jetzt zurückgekehrt sind. Die Hirschbrauerei freut sich sehr, dass die sehr angenehme und erfolgreiche Zusammenarbeit auch jetzt wieder fortgesetzt wird.

v.l.: Claudia Höß-Stückler mit Marcel und Gabi Geerts im Vereinsheim, Am Illerdamm 1a, D-87527 Sonthofen

Pizzeria Toscana

30 JAHRE

Claudia Höß-Stückler bedankt sich bei Pasquale Cianciulli für 30 Jahre sehr angenehme Zusammenarbeit.
Genießen Sie gutes italienisches Essen in angenehmer und gemütlicher Atmosphäre – im Restaurant oder auf der idyllischen Terasse. Eine große Auswahl an Holzofenpizzen, Pastaspezialitäten und frischer Fisch vom Grill erwarten Sie.

Claudia Höß-Stückler gratuliert Pasquale Cianciulli
Wagenbühl 17, 87487 Wiggensbach
Tel. 08370 / 8129, www.toscanauno.de

Älpler-Imbiss

IN IMMENSTADT

NEU ERÖFFNUNG

Kilian Stückler und Andi Strobl gratulieren Thomas Henninger zur Eröffnung des Imbiss direkt neben seinem Hotel Restaurant Hirsch. Wenn es mal schnell gehen muss, sind Sie hier richtig: Ob Pommes, Curry-Wurst oder Schnitzel und wechselnde Tagesgerichte auch zum Mitnehmen.

Hirschstraße 11 | 87509 Immenstadt
Tel. 08323 / 989020 | ww.aelpler-imbiss.de

Thomas Henninger mit Kilian Stückler und Andi Strobl vor dem Älpler Imbiss

Der Einbau der Filtration und des Drucktankkellers – vielen Dank an unser starkes Team!

„Burgberger Tierparadies…“

…MIT KAFE KULT

Tiere erleben, kultig einkehren und ganz viel Spaß haben!
Im Tierparadies leben die verschiedensten Tiere, ob Einheimische oder Exoten: Ponys, Esel, Lamas, Schafe, Ziegen, Hasen, Hühner, Enten, Schweine…
Und im kultigen Kafe mit großer Sonnenterrasse gibt's gesunde, nachhaltige und regionale Leckereien: Ofenbrote, Hot Dogs, Pizza, Kuchen, Strudel, Salate…

Häuserer Allee 2
87545 Burgberg

NEU KUNDE

Alexandra Neuner mit Kilian Stückler und Andi Strobl

Dienstag bis Sonntag von
10.30 bis 18.00 Uhr

„Eiscafé Venezia“ am See

EISDIELE & FROZEN YOGURT AM GROSSEN ALPSEE

Wunderschön gelegen in Bühl direkt an der Seepromenade mit herrlichem Blick auf den Alpsee. Auf der großen Sonnenterrasse gibt es feine italienische Eiskreationen und Kaffeespezialitäten oder einen leckeren Sundowner an einem lauen Sommerabend und der Alltag fühlt sich wie Urlaub an.

Eiscafe Venezia am großen Alpsee
Seestr. 9 87509 | Immenstadt-Bühl

Vertriebsleiter Andi Strobl, Manuel, Luca und Alessio Vettoretti

NEU KUNDE

Holzar-Stube

RESTAURANT · KEGELBAHN

Isabella Cukrowska und Maik Neumann haben Anfang Juni die Holzar-Stube übernommen. Das urige Lokal im Zentrum von Sonthofen mit einer ruhigen und sonnigen Terrasse, wo Sie die deftigen, herzhaften Gerichte mit einem feinen Hirschbier genießen. DER HIRSCHBRÄU wünscht den Beiden viel Erfolg.

Hirschstraße 4 | 87527 Sonthofen
Tel. 08321/ 6752322

v. l.: Andi Strobl, Isabella Cukrowska, Maik Neumann und Kilian Stückler

LEISTUNGS PARTNER.
ALLGÄUER ALPENWASSER
AUS DEM ALLGÄU KRUMBACH