

braukunst



Offengärung und Kaltabfüllung

Das aufwändige Verfahren erfordert viel Zeit und Handarbeit. Der Lohn: Der reine und unverfälschte Biergeschmack bleibt erhalten. Mehr dazu ab Seite 08.

Denkmalgeschütztes Sudhaus

Bei uns wird im denkmalgeschützten Sudhaus gebraut – eine absolute Einzigartigkeit in der Region. Erfahren Sie mehr auf Seite 06.

Brauerei- Genossenschaft

100 Wirte aus der Region besitzen Anteile an der Brauerei Frastanz. Die Folge: Ein starkes Netzwerk mit den Eigentümern und eine hohe Kompetenz im Fassbierbereich. Mehr dazu ab Seite 04.





Ein Blick in unser
denkmalgeschütztes Sudhaus



Sehr geehrte Kunden, sehr geehrte Partner,

Frastanzer Bier schmeckt einfach. Dieser unverfälschte und reine Geschmack ist das Ergebnis von traditioneller Braukunst und besten Rohstoffen.

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.
Geschäftsführer

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

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

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

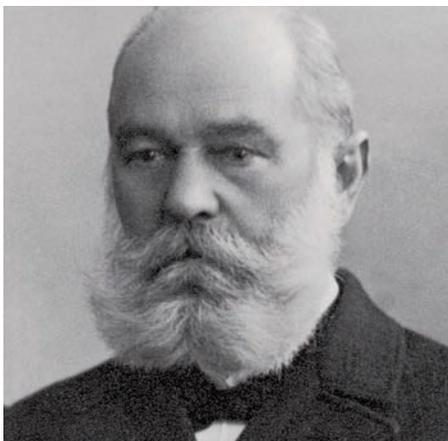
Die starke Bindung zwischen Genossenschaftlern und Kunden sowie der enge persönliche Kontakt erweisen sich als wesentlich standfester als die virtuellen Heilsversprechungen globaler Wirtschaftsstrateg(i)en.

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

Herzlichst Ihr,

Lothar Gallaun
Obmann der Brauerei

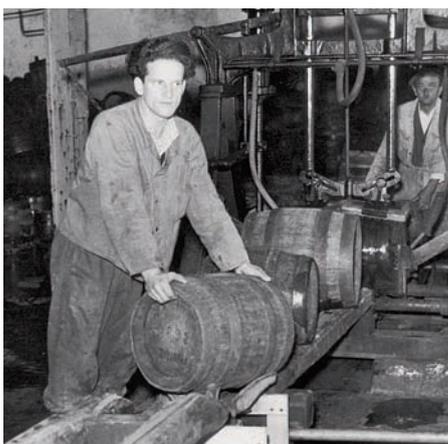
Unsere Geschichte



Martin Reisch, erster Obmann der Brauerei



Die Brauerei mit Mitarbeitern und Fuhrpark im Jahr 1940



Viel Handarbeit prägte die Anfangszeit wie heute im Jahr 1930

Gründung und Bauten der Frastanzer Brauerei

1902:

Den Grundstein der Frastanzer Brauerei legt Martin Reisch am 22. Juli 1902. Als langjähriger Vorsteher von Frastanz und Landtagsabgeordneter war der erste Obmann auch politisch von Bedeutung.

Warum ließ sich Martin Reisch in Frastanz nieder?

Obmann Reisch und die 35 Gründungsmitglieder entschieden sich für den Standort Frastanz aufgrund der guten Verkehrslage und der niedrigen Grundstückspreise. Der wichtigste Faktor aber war das hervorragende Quellwasser aus dem nahen Drei-Schwestern-Gebiet.

1903:

Am 26. Mai braut Braumeister Franz Wetzels den ersten Sud.

1913:

Eine Flaschenabfüllerei wird angebaut.

1927:

Der Gärkeller wird vergrößert und ein neuer Lagerkeller mit Aluminiumtanks angelegt.

1956:

Ein leistungsfähiges Sudhaus wird errichtet.

1970:

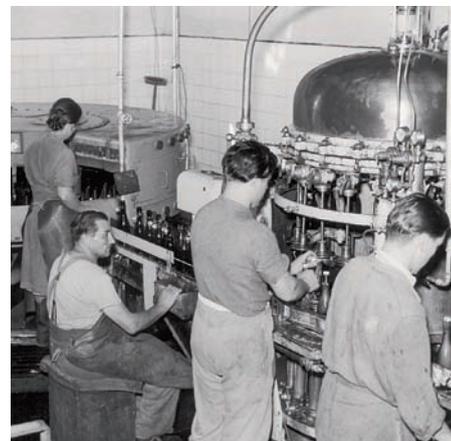
Die Frastanzer Brauerei wird um ein Verwaltungsgebäude erweitert.

1978:

Bau einer neuen Lagerhalle.

1990:

Ein neues Heizungshaus wird gebaut.



Ein Blick in die Fertigung im Jahr 1932

Entwicklung der Eigentümergenossenschaft

1902:

Die vier Hauptzeichner besitzen knapp die Hälfte aller Anteile, da der hohe Anteilspreis von 1.000 Kronen potentielle Genossenschafter abschreckte.

1911:

Um neue Teilhaber zu gewinnen, senkt man den Anteilspreis auf 100 Kronen.

1930:

Die Genossenschaft wächst auf 113 Mitglieder.

1950:

148 Mitglieder gehören zur Brauerei-Genossenschaft.

2010:

104 Vorarlberger Wirte besitzen Anteile an der Brauerei Frastanz.

Schicksalsschläge und Aufschwung

1908:

Zum Transport der schweren Eichenfässer wird ein LKW angeschafft – einer der ersten Zustell-LKWs in Vorarlberg.

1913:

11.000 Hektoliter Bier werden produziert.

1914 – 1918:

Treibstoffmangel und Rohstoffknappheit setzen dem Unternehmen im Ersten Weltkrieg u.

Man muss sich notgedrungen mit Mais, Reis, Zuckerrüben und anderen Rohstoffen behelfen. Auch die inzwischen zwei Lastwagen werden in den Kriegsdienst eingezogen.

1945:

Das Unternehmen muss neu aufgebaut werden.

Seit jener Zeit ist der Erfolg des Unternehmens nicht mehr aufzuhalten. Die Brauerei vertreibt heute äußerst erfolgreich im ganzen Land.

Die Sagen um das berühmte Quellwasser

Das Wasser für unser Bier entspringt unserer eigenen Quelle im Drei-Schwestern-Gebiet. Vom „Goldwässerle“ aus den Felsen oberhalb von Frastanz berichten alte Sagen:

Das „Venedigermännlein“ hütete den Schatz und ärgerte sich eines Sonntags über drei Mädchen aus Frastanz, die Erdbeeren pflückten, statt in der Kirche zu beten. Als er fragte, was sie denn dort trieben, antworteten sie mit „Nichts!“. So verfügte das „Venedigermännlein“, dass die drei Schwestern künftig nichts anderes seien als drei Schröfen unter denen er sein „Goldärle“ verstecken könne.

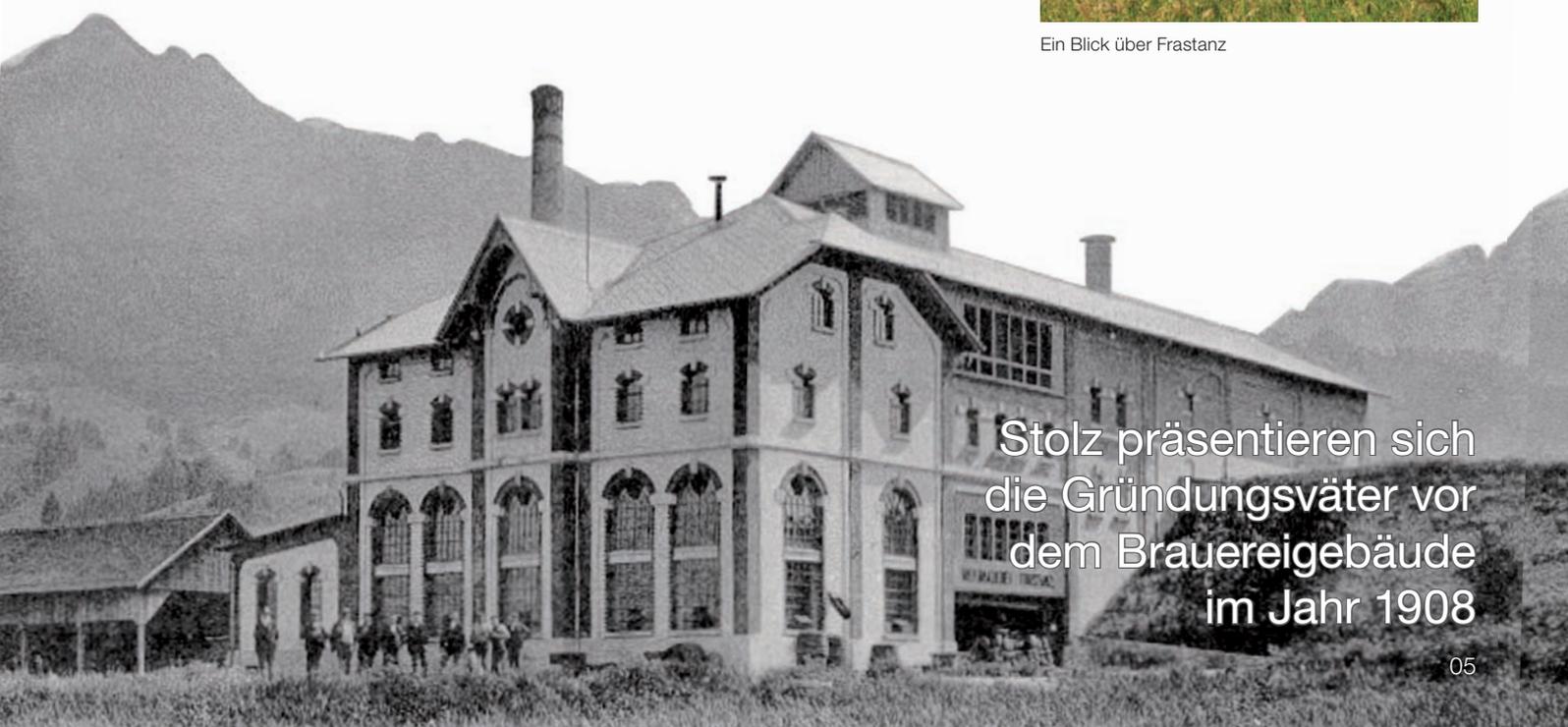
Gold entspringt den Quellen heute nicht mehr, aber wunderbar reines Wasser für unser Bier – das Frastanzer „Gold Spezial“!



Frastanzer Logo mit den 3 Schwestern



Ein Blick über Frastanz



Stolz präsentieren sich die Gründungsväter vor dem Brauereigebäude im Jahr 1908

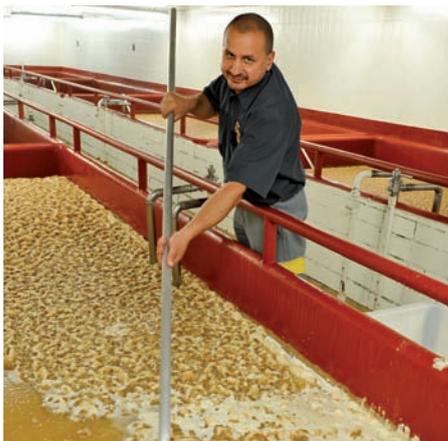
Unsere Erlebnisbrauerei



Offen vergärt und kalt abgefüllt



Die Brauerei Frastanz heute



Braumeister Rudolf Mayer beim Abschöpfen der Trubstoffe



Bierbrauer Karl Girardelli bei der Hopfenzugabe

Wir laden Sie ein, Bierbraukunst zu erleben!

Entdecken Sie bei unseren interessanten Führungen die Geheimnisse der traditionellen Braukunst bei laufendem Betrieb. Spitzeln Sie bei unseren Mitarbeitern in die Braukessel und lernen Sie, wie Bier gebraut wird.

Unsere Brauerei und auch das denkmalgeschützte Sudhaus sind so gebaut, dass Sie besten Einblick in die Herstellung haben. In bakteriell empfindlichen Bereichen beobachten Sie durch eine spezielle Glasscheibe die Produktion. Durch den kontinuierlichen Luftaustausch schnuppern Sie trotzdem echte „Brauluft“.

Wir bieten die individuellen Führungen ab einer Gruppenstärke von 15 Personen an, gerne auch am Samstag und Sonntag. Ganz nach Wunsch laden wir Sie nach der Führung in unsere Gärkeller-Lounge zu einem Umtrunk ein, kredenzen eine zünftige Brotzeit oder ein schmackhaftes Menü in unserem Bräustüble. Bei der Gourmetführung arrangieren wir eine Verkostung aller Frastanzer Biere für Sie.

Ein Besuch in der Frastanzer Brauerei wird Ihnen lange in Erinnerung bleiben.



Blick in das denkmalgeschützte Sudhaus



Unsere Gärlounge mitten im Gärkeller



MARTIN FRITZ
BARTHOLOMÄBERG



JOHANNES GANTNER
WALD AM ARLBERG



JÜRGEN ZUDRELL
SILBERTAL



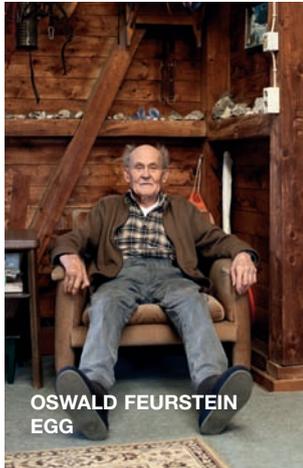
FAMILIE RAICH
LUDESCH



HANSJÖRG FESSLER
EICHENBERG



MAG. ANDREA GÄCHTER
RANKWEIL



OSWALD FEURSTEIN
EGG



CHRISTOPH ÖLZ
DORNBIERN



THOMAS UND ALEXANDER
BERCHTEL, SCHNIFIS



IRAKLI GOGIBEDASCHWILI
LUSTENAU



BIRGIT NÖCKL
BREGENZ



KARIN BÖHLER
HOHENEMS



JÜRGEN ALBRECHT
FELDKIRCH



MARKUS TSCHEGG
GÖTZIS

Die VLV -
das nennen wir
Ländle Qualität!

www.vlv.at



**VORARLBERGER
LANDES-
VERSICHERUNG**

So wird es gemacht!

Vom Bauer zum Brauer zum Genießer.



Hopfen – eine der Grundzutaten für gutes Bier

Hopfen und Malz aus naturnahem Anbau in der Region werden mit hervorragendem Quellwasser aus dem Drei-Schwestern-Gebiet zu vollmundigem Frastanzer Bier gebraut.

Mit viel Handarbeit und den Mühen der Of-fengärung und Kaltabfüllung entsteht der unvergleichliche frastanzer Geschmack. Sie schmecken den Unterschied.

Maische wird gebraut

Der eigentliche Brauprozess beginnt im Sudhaus. Das Malz aus dem Silo wird mit Wasser vermischt und in der Sudpfanne

bei 65 bis 70 Grad für 3 Stunden erhitzt. Im Läuterbottich wird die entstandene Maische in ausgekochtes Malz und flüssige Würze getrennt.

Hopfen bringt Geschmack

Die Würze wird mit Hopfen zwei Stunden lang weitergekocht. Der Hopfen sorgt für die Bitterkeit und Haltbarkeit des Biers. Noch heiß wird die Würze dann in den Whirlpool gepumpt. Dort sinken Hopfenbestandteile und Eiweiß auf den Boden.

VORARLBERGS BESTER MUSIKMIX!



Radio
an!

Antenne
VORARLBERG

Unterland 106,5 - Oberland 105,1 | 104,1 | 101,1 | 100,2

Der Gärprozess

Die nun klare Würze ist bereit zum Kühlen. Bei einer Temperatur von 6 bis 8 Grad wird die Würze mit Hefe versetzt. Nun startet der Gärprozess. Jetzt wird es spannend: In der Frastanzer Brauerei betreiben wir die klassische Offengärung. In der Hauptgärung wandelt die Hefe den Malzzucker zu Kohlensäure und Alkohol um. Dieser Prozess dauert etwa 7 Tage. Während dieser Zeit werden die Trubstoffe täglich von Hand abgeschöpft. Dieses aufwändige Verfahren entzieht dem Bier den negativen Geschmack der Trubstoffe und hinterlässt den runden und reinen Biergeschmack.



Braumeister Rudolf Mayer und Geschäftsführer Kurt Michelini im denkmalgeschützten Sudhaus

Nach der Offengärung kommt das sogenannte Jungbier in den Lagerkeller und reift zwischen 6 und 8 Wochen in Lager-Drucktanks. In dieser Zeit klärt sich das Bier und reift geschmacklich aus.

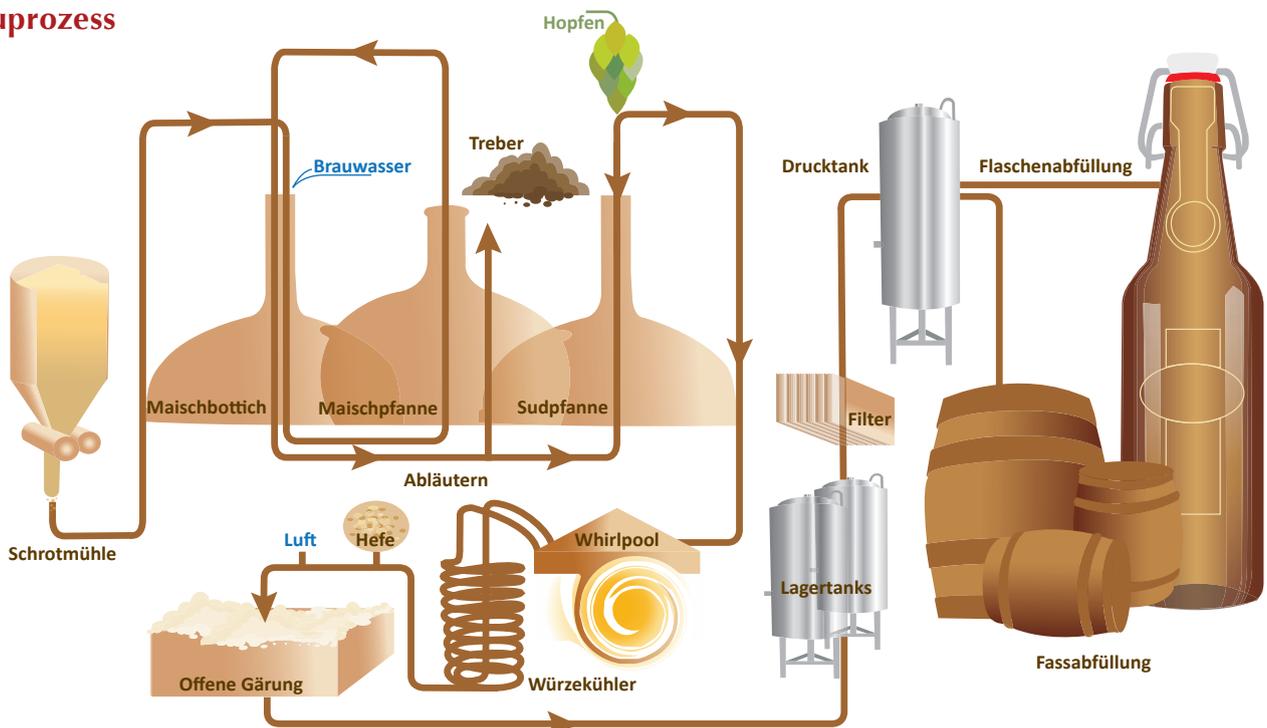
Die Konservierung

Zur Konservierung wird das Bier nun filtriert. Bis auf das BIO-Kellerbier werden im Kieselgurfilter die restlichen Hefeteile

und Trubstoffe herausgefiltert. Der Feinfilter klärt das Bier ein weiteres Mal. Dieser Prozess ist aufwändiger als die industrielle Konservierung durch Pasteurisierung oder Kurzzeiterhitzung. Aber filtriertes Bier schmeckt einfach besser – und darauf

kommt es an! Nun wird das Bier in Fässern oder Flaschen abgefüllt. Darin ist es bis zu 5 Monaten haltbar.

Brauprozess



Entdecken Sie unsere Welt der Brauereikunst



Frastanzer gold spezial

(Stammwürze: 12,6°, Alkoholgehalt: 5,5 % Vol., Brauart: untergärig)

Frastanzer jubiläum

(Stammwürze: 11,7°, Alkoholgehalt: 4,9 % Vol., Brauart: untergärig)

Frastanzer radler süß

(50 % Vollbier und Zitronenlimonade)

Frastanzer radler sauer

(60 % Vollbier und 40 % Tafelwasser)

Frastanzer s'klenne

(Stammwürze: 11,7°, Alkoholgehalt: 4,9 % Vol., Brauart: untergärig)

Frastanzer s'dunkle

(Stammwürze: 12,6°, Alkoholgehalt: 5,5 % Vol., Brauart: untergärig)

Frastanzer honig bier

verfeinert mit echt österreichischem Qualitätshonig (Stammwürze: 11,7°, Alkoholgehalt: 4,9 % Vol., Brauart: untergärig)

Frastanzer pils

(Stammwürze: 11,7°, Alkoholgehalt: 4,9 % Vol., Brauart: untergärig)

Traditionelle Brauereikunst
schmeckt in allen Sorten



Blick von der Gärlounge auf die offenen Gärbottiche im Gärkeller

Ganz nach Ihrem Geschmack

Leistungsstarke Abrechnungs- und Ausschanksysteme von AUL



Wenn es um kontrollierte Sicherheit beim Abrechnen und Ausschanken in der Gastronomie geht, bietet AUL in Dornbirn Komplettlösungen nach jedem Gusto. Ob Hotel, Restaurant, Gasthaus, Café, Imbiss: Die bedienungsfreundlichen Systeme überzeugen durch erstklassige Qualität – AUL mit ebensolchem Service. Kein Wunder, die Spezialisten von AUL liefern höchste Genussmomente, angefangen bei der kompetenten Beratung und Planung. Schließlich muss im Tagesgeschäft alles wie am Schnürchen klappen: ausschanken, abrechnen, aufzeichnen von Barein- und -ausgängen, was der Gesetzgeber übrigens seit 2007 verlangt. Die Grundlagen für den Markterfolg von AUL sind langjähriges Know-how und die Spitzentechnologie von Marktführern.

Beratung, Produkte, Zubehör, Service

So bietet AUL Vectron Kassensysteme, Harton Ausschanksysteme sowie Kaffeemaschinen und Geräte der Schweizer Qualitätsmarke Thermoplan – und als „Sahnehäubchen“ ein ausgesprochen breites Sortiment an Zubehör sowie besten Service. Das alles macht AUL zum gefragten Komplettanbieter von elektronischen Abrechnungs- und Ausschankanlagen im Vierländereck. Die multifunktionalen Systeme werden nach individuellen Vorgaben zusammengestellt und auch noch lange nach der Installation ist AUL für Kunden da. Bestes Beispiel ist der AUL-Notdienst täglich bis 22 Uhr, wenn beispielsweise Ersatzteile dringend gebraucht werden. Service nimmt man bei AUL eben beim Wort.

Kassensysteme, Schankanlagen, Kaffeemaschinen und mehr:

- technologisch führend
- wegweisende Hygiene
- stabile, konstante Qualität
- elegantes Design
- einfache Handhabung
- flexible Module



Siegfried-Fussenegger-Straße 45, 6850 Dornbirn
Tel.: +43 5572 21083, Fax: +43 5572 208998
info@dierechnungstimmt.at, www.dierechnungstimmt.at

Frastanzer Bio

Schon immer spielte die Auswahl der Rohstoffe eine entscheidende Rolle in der Brauerei Frastanz. So werden für jeden Biersud – ganz nach Reinheitsgebot – erstklassiges Wasser, Hopfen und vermälzte Gerste verwendet. Doch dem nicht genüge getan, wird das Kellerbier nun auch in Bio-Qualität gebraut.



Für den kleinen und den großen Durst

Frastanzer Bio-Kellerbier

kellerbier bio (Stammwürze: 12,6°, Alkoholgehalt: 5,5 % Vol., Brauart: untergärig)

Innovation Bio-Kellerbier

Innovativ und doch traditionell – so präsentiert sich das naturtrübe Bio-Kellerbier der Brauerei Frastanz. Eine hochqualitative Bierspezialität mit ökologischem und auch sozialem Charakter – gebraut mit biologischen Rohstoffen von zertifizierten Bio-Betrieben und verpackt in Holzkisten aus garantiert heimischem Holz. Toll ist, dass auch zwei Sozialprojekte für das Kellerbier gewonnen werden konnten: So werden die Holzkisten vom Sunnahof in Tufers (Lebenshilfe) gefertigt und die Aqua Mühle übernimmt das Einsortieren der Flaschen in die Kisten. Eine runde Sache.



Das Bio-Kellerbier in der uralten Holzkiste



Benno Scherrer (Mitte) und seinen Sunnahof-Mitarbeitern macht die Arbeit an den Holzkisten sichtlich Spaß

Der Sunnahof

Das Modell Sunnahof ist vor allem wegen seiner Vielfalt von Beschäftigungsmöglichkeiten für Menschen mit Behinderungen einzigartig. In den beiden Betrieben wird Integration gelebt: das bedeutet gemeinsames Lernen, Arbeiten, Wohnen und Freizeit erleben.

Dafür steht in Tufers ein hoch motiviertes Team für Begleitung, Betreuung und Therapie zur Verfügung.

Der innovative Bio-Hof ist beispielhaft für nachhaltige und zukunftsweisende Arbeit mit und von Menschen mit Behinderungen. In der hauseigenen Tischlerei werden die Holzkisten für unser Bio-Kellerbier mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt. Und wenn die fertigen Holzkisten dann in den Geschäften stehen, sind die Mitarbeiter vom Sunnahof besonders stolz auf ihre Arbeit. www.lebenshilfe-vorarlberg.at

Arlberg
QUELLFRISCH

www.quellfrisch.at

Egal ob Sie **FRASTANZER** bei uns kaufen, oder **ARLBERG** bei Frastanzer: Hauptsache **FRASTANZER & ARLBERG**

Coca-Cola®

eiskalte Erfrischung



Coca-Cola, Coke, Coca-Cola zero, Coca-Cola light, die Konturflasche und die Dynamic Ribbon Device sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola Company. © 2010 The Coca-Cola Company.

Die besten Restaurants erkennt man am Wasser.

Drei der vier 4 Hauben-Restaurants in Österreich servieren ihren Gästen Römerquelle Mineralwasser. Und das aus gutem Grund. Römerquelle ist der ideale Begleiter zu feiner Küche und gutem Wein.

Quelle: Gault Millau 2010



GAULTMILLAU



RÖMERQUELLE®

belebt die Sinne

Pflück' Dir das volle Sortiment
vom Fruchtsaft-Spezialisten
aus der Region!



www.rauch.cc

Seit 1919

profitieren Hoteliers und
Gastronomen in Vorarlberg
vom vollen Fruchtsaft-
Sortiment und den maß-
geschneiderten Konzepten
aus dem traditionsreichen
Familienunternehmen
RAUCH.





Fritz Walter



Valentin Bargehr



Paul Pfefferkorn



Roland Vith



Lins Mathias



Lothar Gallaun



Martin Koch



Otto Grabher



Helmut Gerster



Willi Rainer

Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder

Sie sind Wirte aus der Region, Genossenschafter mit Leib und Seele und sind das Sprachrohr für alle Genossenschafter der Brauerei Frastanz. In ihren Funktionen als Vorstands- oder Aufsichtsratsmitglieder vertreten sie alle anderen Genossenschafter bei der Ausarbeitung von strategischen Zielen oder wichtigen Entscheidungen rund um die Genossenschaftsbrauerei.

Einige der Mitgliedsbetriebe sind seit mehr als 100 Jahren mit der Brauerei Frastanz verbunden und haben dadurch eine hohe Kompetenz im Gastronomiebereich. Durch den stetigen Austausch ergeben sich viele Vorteile und es entsteht ein hoher Nutzen für die Mitglieder als auch für die Brauerei selbst.

Valentin Bargehr, Gasthof Rössle in Innerbranz: „Der Rösslewirt war schon vor 100 Jahren Gründungsmitglied. Diese Tradition ist mir viel wert – ebenso stehen für uns Regionalität und Qualität absolut im Vordergrund.“

Mitglieder Aufsichtsrat:

Fritz Walter	Aprés Ski-Bar Kelobar (Vorsitzender)
Valentin Bargehr	Gasthof Rössle (Stv.)
Paul Pfefferkorn	Romantikhotel Krone
Roland Vith	Gasthof Rankweilerhof
Lins Mathias	Hotel-Gasthof Löwen

Mitglieder Vorstand:

Lothar Gallaun	Restaurant Dogana (Obmann)
Martin Koch	Gasthof Rössle (Stv.)
Otto Grabher	Hotel Grandau
Helmut Gerster	Gasthof Rössle
Willi Rainer	Alpengasthof Brunella-Stüble



E-Werke Frastanz – Energiepartner
der Brauerei Frastanz

Unser beliebter Rampenverkauf



Natürlich gehen wir Ihnen beim Verladen gerne zur Hand

Bekannt und beliebt: Unser Rampenverkauf bietet neben den Frastanzer Bieren alles, was Sie für Ihre Feier benötigen, mit dem extra Plus an Service.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne und stellen alles zusammen, was zu einer Feier gehört. So verleihen wir z.B. auch Krüge und Gläser, Zapfanlagen und Kühlanlagen sowie vieles mehr. Gerne gehen wir Ihnen auch beim Einladen Ihrer Waren zur Hand.

Kommen Sie einfach während unserer kundenfreundlichen Öffnungszeiten vorbei:

Montag – Freitag: 09.00 – 12.00 Uhr und
14.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 09.00 – 12.00 Uhr

Auf www.frastanzer.at erhalten Sie rund um die Uhr aktuelle Informationen.



13 Liter frisches und kühles Partybier von Frastanzer – jetzt macht Feiern so richtig Spaß!

Der besondere Hit auf jedem Fest:

Jetzt kann frisches Fassbier im Handumdrehen genossen werden – denn mit unserem innovativen CoolKeg reicht ein einfacher Knopfdruck auf das neue Fass und schon wird das frische „Frastanzer Gold Spezial“ oder „Frastanzer Bio-Kellerbier“ auf Partytemperatur gekühlt.

45 Minuten Geduld müssen Sie jetzt noch aufbringen – dann ist das frische Bier kühl und prickelnd zum Zapfen bereit. Und schon können die Gäste kommen. Mit Begeisterung für etwas, das es so noch nie gab!

Wir bieten insgesamt mehr als 500 CoolKegs zum Verleih. Diese sind direkt bei unserem Rampenverkauf oder bei ausgesuchten Getränkepartnern erhältlich – solange der Vorrat reicht.

Einheitliche Meinung bei den hochzufriedenen CoolKeg-Fans: „Simple Handhabung, perfekte Trinktemperatur – ein absoluter Genuss!“

Vertrieb: Regionaler Lebens- mitteleinzelhandel

Der regionale Lebensmitteleinzelhandel ist eines der drei wichtigsten Standbeine für die Brauerei Frastanz.

Dabei spielt der persönliche Bezug zu den Kunden eine ganz entscheidende Rolle. Nur durch ein hohes Maß an Flexibilität sind die Frische und die hohe Qualität der Frastanzer Biere gewährleistet und garantieren dem Kunden ein echtes Biererlebnis.

Um unseren Kunden eine größtmögliche Verfügbarkeit unserer Produkte zu bieten, wird der regionale LEH (Lebensmitteleinzelhandel) täglich mit unseren frischen Bieren beliefert. Egal ob in der klassischen 20-er Bierkiste, der 12-er Bio-Holzkiste oder im praktischen 6-er Träger – Frastanzer Bier liefert seinen Kunden stets frische und echte Bierspezialitäten.



Verkaufsleiter Richard Bitschnau (rechts) im Gespräch mit Interspar-Altenstadt Geschäftsleiter Roland Feuerstein (links)

Gastronomie

Zahlreiche Gasthäuser aus der Region werden von der Brauerei Frastanz Woche für Woche mit frischem Frastanzer Bier beliefert. Aber nicht nur das frische Bier vom Fass, auch die Servicetechnik spielt in der Gastronomie eine große Rolle: Wird einmal rasch Hilfe benötigt, ist die Brauerei Frastanz stets mit einem kompetenten und persönlichen Service um eine schnelle Erledigung bemüht. Denn eines steht für den Gast fest: Frisch gezapft schmeckt es einfach am besten – das Frastanzer Bier!

Frisch gezapft schmeckt es
einfach am besten





Das bis auf den letzten Platz gefüllte Bockbierzelt der Brauerei Frastanz



Ein Highlight der Festsaison – das Frastanzer Bockbierfest

Frastanzer Bockbierfest

Wir laden Sie zu unserem jährlichen Bockbierfest ein. Hier feiern wir bei Tanz und Musik die Biertradition.

Dabei dürfen unser schmackhaftes Bockbier und Doppelbockbier natürlich nicht fehlen.

Feiern Sie mit uns!

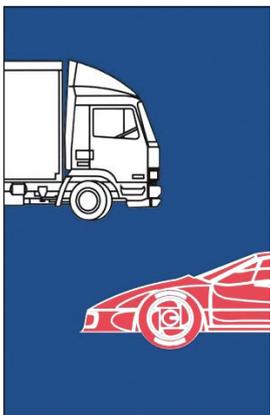
Termine und Fotos vergangener Veranstaltungen finden Sie unter www.frastanzer.at.



S Offsetdruckerei Schwarzach
Feinkartonagen Etiketten
www.offset.at

FRECH VERPACKT
Edel, smart, magisch oder frech verpackt:
Mit uns erleben Sie die Trends!

Hofsteigstraße 104 • A-6858 Schwarzach
Tel +43 5572 3808 0 • Fax +43 5572 58829
info@offset.at • www.offset.at



STEINHAUSER

... baut auf ... lackiert



Steinhauser Fahrzeugbau GmbH & Co KG
Tel: +43 (0)5522 44 248 - 0

Alemannenstr. 12
office@steinhauser-fahrzeugbau.at

A-6830 Rankweil
www.steinhauser-fahrzeugbau.at



Stets um Sie bemüht – das Frastanzer Team

Wir sind für Sie da!

Sie sind Gastronom und wollen unsere schmackhaften Biere beziehen?

Vbg. Brauerei-Genossenschaft Frastanz
reg.Gen.m.b.H.

Sie planen eine Veranstaltung mit Frastanzer Bieren?

Bahnhofstraße 22
6820 Frastanz, Österreich

Sie haben Lust unsere Erlebnisbrauerei zu besichtigen?

Telefon: 00 43 (0) 55 22 5 17 01 - 0
Telefax: 00 43 (0) 55 22 5 17 01 - 4

Melden Sie sich bei uns – wir freuen uns auf Sie!

Web: www.frastanzer.at
E-Mail: bier@frastanzer.at



get in touch:
Alle Infos zum
neuen Touch Screen
unter Tel. 05572/
33 266

PROLINE-SCHANKANLAGEN VON FHE FRANKE:

VON ALLEN SEITEN BETRACHTET ATTRAKTIV.

Unsere **Proline-Schankanlagen** wie jene der Braugaststätte Rösslepark in Feldkirch zeigen was wir unter umfassender Thekenkompetenz verstehen: Von den Zapfsäulen bis zur vollautomatisierten Getränke-technik stehen die Ziele unserer Kunden im Zentrum unserer Arbeit. Darüber hinaus unterstützen wir als Komplettanbieter von der individuellen Beratung über die erstklassige Planung und Einrichtung bis zum perfekten Service die anspruchsvolle Gastronomie. Mit höchster Qualität in allen Bereichen und zukunftssicherer Technologie. www.fhe.at

FHE FRANKE

BERATUNG | PLANUNG | TECHNIK | SERVICE

FHE Vertrieb von Gastronomieeinrichtungen GmbH | office@fhe.at | www.fhe.at | 6850 Dornbirn | Schwefel 87 | T0557233266 | F -8 | 6020 Innsbruck | Kranebitter Allee 22 | T0512287484 | F -9



Ebenfalls erhältlich:
Franziskaner Alkoholfrei.
Die belebende Erfrischung.

Zeit für das Besondere.