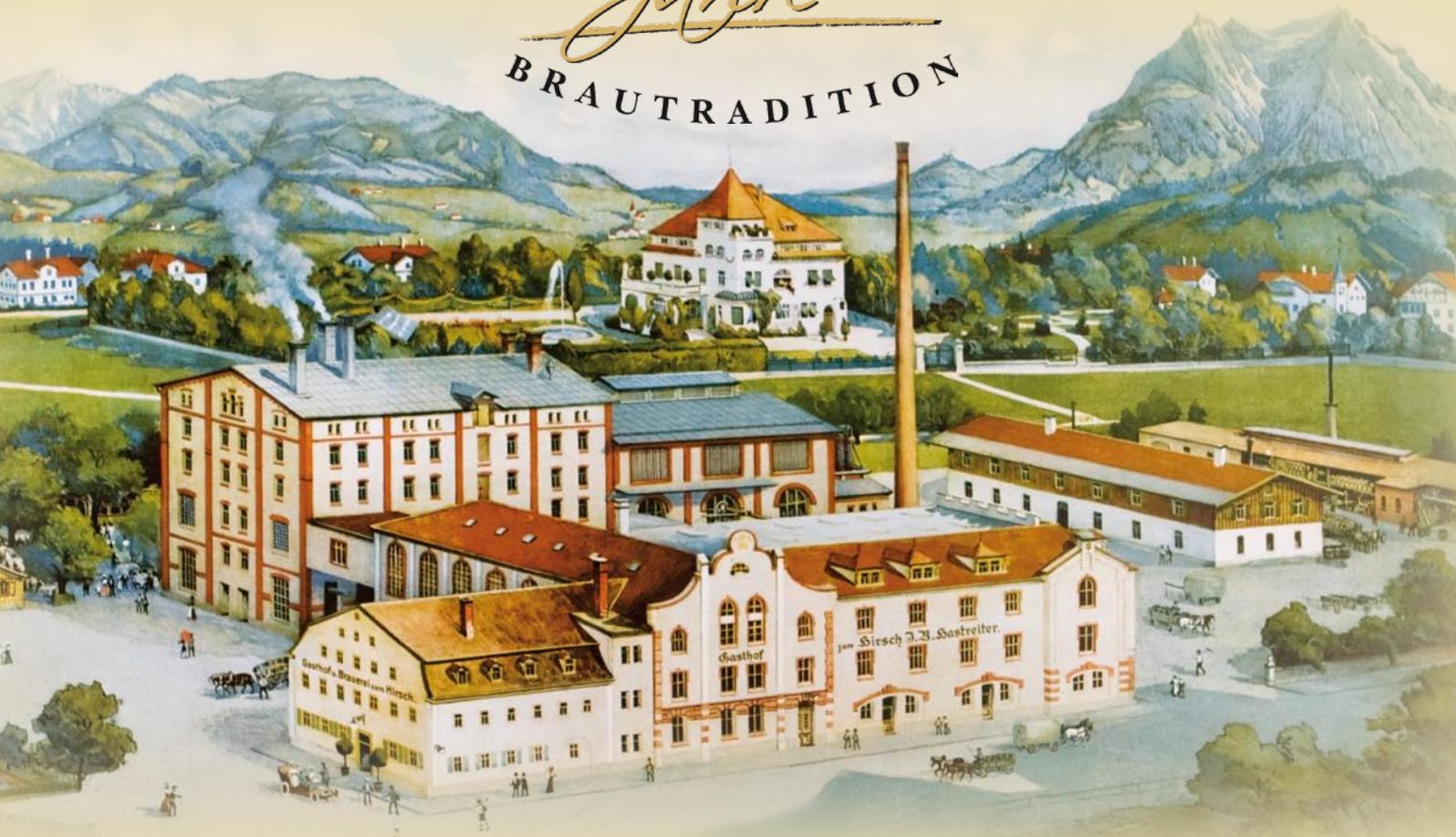


Über
350
Jahre
BRAUTRADITION



DER HIRSCHBRÄU

PRIVATBRAUEREI HÖSS · SONTHOFEN

Liebe Kunden, liebe Freunde des Hirschbräus,

Wie viel Bier mag es wohl gewesen sein, das in **über 350 Jahren** bei uns gebraut und natürlich auch mit großem Genuss getrunken wurde? Wie viele **Biersorten** kamen und gingen in all den Jahren? Wie sahen die Fässer, Krüge und Gläser aus? Wie hat sich die Art Bier zu trinken in diesem Zeitraum verändert?

Vieles davon werden wir leider nicht mehr ergründen können. Bis kurz nach dem **Dreißigjährigen Krieg** lassen sich die Wurzeln der Hirschbrauerei zurückverfolgen und das sind gut und gerne **zehn Generationen**.



Die Brauereifamilie Höb

Viel ist in **über 350 Jahren** geschehen. Gutes und weniger Gutes. Erfolgreiche Jahre haben wir erlebt, aber auch Zeiten voller Sorgen und Existenzängste. Wir wollen jedoch nach vorne blicken und uns an jenen Dingen erfreuen, die uns in der Gegenwart so wertvoll sind und auf eine **erfolgreiche Zukunft** hoffen lassen.

Qualität, Reinheit, Vielfalt und Wohlgeschmack – dies verkörpern unsere Biere heute mehr denn je. Und nach wie vor halten wir uns streng an das Reinheitsgebot und geben **gemeinsam mit unseren Mitarbeitern** Tag für Tag unser Bestes, um die Wünsche unserer Kunden zu erfüllen.

Die Brauerei-Chronik

Anno **1657** wird dem „Hirschwirt“ Hans Papst gegen 30 Gulden Consensgeld eine „Bräustätt“ mit „Brauerei-Gerechtigkeit“ verliehen.

1859 kauft Josef Anton Höb die Brauerei und Wirtschaft. Seither ist die Hirschbrauerei Sonthofen im Besitz der Familien Höb. Hermann Höb erbaut **1891** die Brauerei von Grund auf neu.

Ab **1932** befindet sich die Brauerei im Besitz von Antonie Höb-Wiedemann sowie Hermann und Fritz Höb.

Am 23. Februar **1945** wird die Hirschbrauerei durch Fliegerbomben zerstört.

1957 übernehmen Ferdinand und Helmut

Höb die Geschäftsleitung der Brauerei, verbunden mit einem großen Fest: „300 Jahre Hirschbrauerei Sonthofen“.

1972 Fertigstellung der Lagerhalle, dem

1973 Abschluss des Gärkellerumbaus und Neubau des Brauereigasthofes „Hirsch“.

1976 Inbetriebnahme des modernen, vollautomatischen Sudhauses.

1980 Einbau einer neuen Flaschenfüllerei.

1983 Einweihung des Lagerkellers mit 32 Edelstahl-Lagertanks.

1984 Jubiläumsfest „125 Jahre Brautradition der Familien Höb“.

1986 Inbetriebnahme der vollautomatischen Keg-Fassfüllanlage.

1993 Bau des Bräumarktes. Hans-Hermann Höb und Claudia Höb-Stückler übernehmen die Geschäftsführung.

1997 Neubau des Betriebsgebäudes und des Bürotraktes.

2000 Inbetriebnahme des neuen Flaschenabfüllzentrums in Nesselwang.

2000 Eröffnung der Bräuwerkstatt.

2004 Inbetriebnahme der neuen Kälteanlage.

2006 Komplettumbau und Modernisierung des Sudhauses.

2007 Jubiläum „350 Jahre Hirschbräu“.

2008 Claudia Höb-Stückler übernimmt die alleinige Geschäftsführung.



Die Produktionsstätte und unser Brauerei-Gasthof

Anno 1880



Brauerei-Gasthof 2008



Damals wie heute...

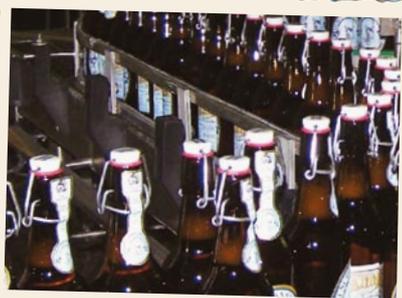
Die Heimat feinsten Allgäuer Bierkultur.

Wo genau zum ersten Mal Bier gebraut wurde, liegt bis heute im Dunkel der Geschichte. Erstmals dokumentiert wurde die Existenz bierartiger Getränke vor etwa 6.000 Jahren. Heute wird vermutet, dass der entscheidende Anstoß von nassem Brot ausging: Dieses hatte begonnen zu gären und so die ersten „Braumeister“ zur Herstellung eines alkoholhaltigen Getränks inspiriert.

Sicher ist jedoch, dass bereits seit dem Jahre 1657 in der Hirschbrauerei Sonthofen die Braukunst gepflegt, ständig verfeinert und konsequent weiterentwickelt wird.



Das Brauerei-Sudhaus 2008



Abfüllung der Flaschen



Unser Lagerkeller

Willkommen im LINDAUER Fruchtgarten – dem Garten für echte Genießer.



LINDAUER BODENSEE-FRUCHTSÄFTE GMBH, 88116 Lindau • Telefon (08382) 94910, info@lindauer-fruchtsaeft.de



Fotos 1,2,4): Bayerischer Bauernbund e.V.

Bierbrauen nach allen Regeln der Kunst.

Wir achten die Tradition und entwickeln uns durch Erfahrung und Fortschritt stetig weiter.

Bierbrauen beginnt mit der Wahl der richtigen Rohstoffe, denn nur durch beste Produktauswahl wird ein Genussmittel wie unser Bier zur eigentlichen Allgäuer Bierspezialität. Bester **Hopfen** aus **Tettang** und der Hallertau wird von uns direkt beim Anbaubetrieb fein verlesen. **Malz** aus südbayerischer Qualitäts-Braugerste von qualifizierten Mälzereien gehört ebenso zu den Ingredienzien wie unser **Brauwasser** aus dem eigenen Tiefbrunnen.

Vervollständigt wird unsere Bier-Rezeptur durch die eigene **Hefe-Reinzucht** sowie langjährige Erfahrung, **Herzblut** und viel **Geduld**. Am Ende wird aus besten Zutaten ein Genuss der Spitzenklasse und so steigern wir von Jahr zu Jahr die Qualität unserer Biere.



Bierverkostung durch unsere Brauer

Die **Filtration** führen wir schonend und auf **natürliche Art** durch, ohne Erhitzung oder Pasteurisation. Nach der **klassisch-kalten** Gärung folgt die Reifung im Lagerkeller, bis unsere feinen Allgäuer Bierspezialitäten in Flaschen oder Fässer abgefüllt werden. So kommen sie schnell und **brauereifrisch** beim Genießer an.

Bierbrauen heutzutage bedeutet aber auch, sich aktuellster Technik zu bedienen. Moderne computergesteuerte Produktionsanlagen sind heute unerlässlich. Doch das richtige **Gespür** und die **Begeisterung** für das Bierbrauen obliegen weiterhin den Menschen.

Unser Bierwissen geben wir auch gerne bei einer **Brauereiführung** mit Bierprobe und herzhaftem Mittagessen im gepflegten Brauereigasthof Hirsch weiter, Telefonische Anmeldung unter 08321/663344.



ALLGÄUER
Alpenwasser
Natürliches Mineralwasser

Lieferservice im Wandel der Zeit

*Seit jeher frisch aus der Hirschbrauerei
direkt zum Genießer.*

Durch die Jahrhunderte mit all ihren Wirrungen und technischen Errungenschaften sprachen und sprechen unsere Biere bis heute eine deutliche Sprache, nämlich die unserer Allgäuer Heimat. Zur Freude für die Sinne und für den täglichen Wohlgenuss.

Freundlicher Service im Bräumarkt



„Hirschbräu mobil“ um 1920 und heute



Viehscheid in Schöllang

FLIESSEND LEBEN

Ausgezeichnet. Von der Natur. Teinacher

Feine Allgäuer Bierspezialitäten –
einmalig in ihrer Art, vom Kenner hoch geschätzt.



**NEUSCHWAN-
STEINER**

„Das Echte“
Helles Lagerbier. Abgerundet und harmonisch im Geschmack. Eine klassische Allgäuer Bierspezialität mit 11,6 % Stammwürze und 4,7 % Vol. Alkohol. Gebraut ganz im Sinne des Märchenkönigs Ludwig II. von Bayern. Ein wahrhaft königlicher Genuss.

HOLZAR-BIER

Bernsteinfarbenes, untergäriges Exportbier mit 12,6 % Stammwürze und 5,2 % Vol. Alkohol. Eine alte original Allgäuer Hirschbräuspezialität. Rein, vollmundig, herzhaft, mit abgerundeter Bittere und einem leichten Aroma von dunklem Braumalz.

**ALLGÄUER
ÖKOBIER**

Helles Exportbier. Edel im Geschmack und zeitgeistgerecht in der Herstellung: gebraut mit reinstem Allgäuer Wasser, bestem Bio-Hopfen sowie Bio-Malz aus ökologisch-kontrolliertem Anbau. 12,6 % Stammwürze und 5,2 % Vol. Alkohol. DE 006. Ökokontrollstelle

**ALLGÄUER
HÜTTENBIER**

Helles Exportbier, nach alten Rezepten gebraut. Mit 12,6 % Stammwürze und 5,2 % Vol. Alkohol. Süffig, vollmundig, weich, würzig und mit angenehmer abgerundeter Bittere.

DOPEL-HIRSCH

Ein edles dunkles Doppelbock-Bier mit Tradition, das zum Feiern einlädt. Mit 18,5 % Stammwürze, 7,2 % Vol. Alkohol, mindestens 75 % dunklem Braumalz sowie einer schwachen Hopfenbittere. Vollmundig, samtweich und ausgeprägt malzig im Geschmack.

**WEISSER
HIRSCH**

Ein obergäriges, hefetrübes Bier mit hohem Weizenmalzanteil. Traditionell obergärig gebraut und auf altherkömmliche Weise flaschenvergoren. 12,6 % Stammwürze und 5,2 % Vol. Alkohol. Spritzig-mild im Geschmack mit einem angenehm leichten Frucht-Aroma.

**DUNKLER
HIRSCH**

Unser dunkles Hefeweizen, eine feinwürzig-obergärige Weizenbierspezialität. Mit 12,6 % Stammwürze und 5,2 % Vol. Alkohol. Flaschenvergoren mit feiner Hefe.

Faltschachteln · Displays · Offsetdruck



Hans John GmbH · Druck und Verpackung
Biberkopfstraße 8 · 87719 Mindelheim
Telefon 0 82 61 - 76 78 - 0 · Telefax 0 82 61 - 76 78 - 22
info@johndruck.de · www.johndruck.de



HEIZÖL – DIESEL – KRAFTSTOFFE



JEPUS GmbH Mineralöl Handel & Transporte

Vogelsang Straße 1-3 · 74252 Massenbachhausen
Tel.: 07138/94 1040 · Fax: 07138/94 1049 · www.jepus.eu · info@jepus.eu

Ob würziges Helles, hopfenaromatisches Pils, spritzig-obergäriges Weizen, vollmundiges Dunkelbier oder kräftiger Bock: Biervielfalt für jeden Geschmack und die genussvollen Momente im Leben.



LEICHTER HIRSCH

Ein prickelnd-frisches und leichtes Hefeweizen. Die obergärig gebraute Weizenbier-Spezialität wird traditionell in der Flasche gereift. Der Trinkgenuss für Kalorienbewusste mit 2,6 & Vol. Alkohol.

RUSS'N HIRSCH

Das erfrischend-spritzige Biermischgetränk mit Gebirgsquellwasser aus dem Allgäu, ideal für die heißen Tage des Jahres. Mit 60 % Weizenvollbier, 40 % kalorienreduzierter Zitronenlimonade und 2,6 % Vol. Alkohol.

NEUSCHWANSTEINER Alkoholfreies Weißbier

Der belebende Durstlöcher mit wertvollen Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen. Kalorienarm und ohne Alkohol.

ALPENRADLER

Spritzig-fruchtiges Biermischgetränk aus den bayerischen Bergen mit Gebirgsquellwasser, Vollbier und Zitronenlimonade. Der ideale Durstlöcher nach Sport und Spiel, aber auch eine wohlschmeckende Erfrischung für jeden Tag. 2,6 % Vol. Alkohol.

HIRSCH-GOLD

Unser erfolgreichstes Bier. Nach altem Rezept gebraut und dank seiner feinaromatischen Frische sowie der vollmundig-weichen Würze heute beliebter denn je. Hirsch Gold ist ein helles, untergäriges Exportbier mit abgerundeter Bittere, 12,6 % Stammwürze und einem Alkoholgehalt von 5,2 % Vol.

EDELHIRSCH Premium-Pils

Ein Spitzenpils mit der typisch feinerben Hopfenblume aus bayerischem Aromahopfen. Erfrischend und prickelnd im Geschmack. Helles, untergäriges Bier nach Pilsener Brauart mit 11,6 % Stammwürze und 4,9 % Vol. Alkohol.

mit erneuerbaren Energien
in eine sparsame Zukunft! **eza!**
partner

HEIZUNG · SANITÄR · SOLAR
SCHOLL+KARG

AN DER LEXENMÜHLE 14 · VORDERHINDELANG · TEL. 08324 / 9321-0
WWW.SCHOLL-KARG.DE · INFO@SCHOLL-KARG.DE

...KEIN BAD WIE DAS ANDERE

SIRUP+TECHNIK+SERVICE

Alles easy aus einer Hand!



SCHANKOMAT
THE ORIGINAL

GRAPOS PostmixsirupVertriebsGmbH | Tel.: +43 (0)3136 83 600 | www.schankomat.eu | www.grapos.at

Der Hirschbräu – bewährter Partner der Gastronomie

Wir wissen genau, was **Wirtsleute brauchen und schätzen**, schließlich verfügen wir selbst über mehrere hundert Jahre Gasthof-Erfahrung. Daher können Sie sich beim Hirschbräu jederzeit auf **perfekten Profi-Service** verlassen. Auf Ihr Wohl und das Ihrer Gäste!



Unser Heimservice...

...liefert Ihnen Getränke ganz komfortabel direkt ins Haus - **zuverlässig, pünktlich, stets freundlich und frisch**. Wählen Sie in Ruhe daheim oder im Büro aus und bestellen Sie dann bequem per Telefon, Fax oder direkt beim Fahrer. **Gratis-Hotline 0800-0387780, Telefon-Bestellung 08321 6633-66, Faxbestellung 08321 6633-18**



Unser Bräumarkt...

...bietet Ihnen **eine riesige Auswahl an Getränken aller Art**. In unserem Fasskeller kühlen wir die Getränke für Ihre Gartenparty vor. Zudem finden Sie bei uns alle **Accessoires für Ihr Fest** wie z. B. Tische, Bänke, Sonnenschirme und natürlich auch Party-Fässer mit Zapfhahn. Auf Wunsch auch gerne auf Kommission.

Machen Sie es sich bequem und nutzen Sie unseren Drive-In-Service: Sie fahren direkt vor den Eingang, wir laden die Kisten in Ihr Auto.

Bräumarkt Mo - Fr 8.00 - 18.00 Sa 8.00 - 13.00
Grüntenstr. 7, Sonthofen.



DER HIRSCHBRÄU

PRIVATBRAUEREI HÖSS · SONTHOFEN

Der Hirschbräu · Privatbrauerei Höss GmbH & Co KG
Grüntenstr. 7 · 87527 Sonthofen/Allgäu · Telefon (08321) 66 33-0, Telefax (08321) 66 33-20
info@hirschbraeu.de · www.hirschbraeu.de

Auch unsere Depots führen eine umfangreiche Auswahl unserer Getränkespezialitäten:

Depot Sauter Getränkehandel
Telefon 08326/224
Am Auwald 2 · 87538 Obermaiselstein

Depot Meisinger
Telefon 08325/679
Salzstr. 29 · 87534 Oberstaufen